

PADOVA

Intervista a Zhou Qing, esperto alimentare «In Cina l'insidia è nei cibi: ecco come evitare i guai»

Zhou Qing è un giornalista cinese che dal 2002 si interessa di sicurezza alimentare nel suo Paese. Ha scontato oltre due anni di carcere per aver partecipato alle rivolte di piazza Tienanmen e per aver rifiutato la rieducazione imposta dagli alle autorità. Oggi alle 21 presenta a Padova, nella Sala Polivalente di via Valeri 17 il suo libro "La sicurezza alimentare in Cina" (ed. Spirali).

Alla serata partecipano l'editore Ruggero Chinaglia, il prof. Roberto Stevanato di Ca' Foscari (direttore di un master sulla cultura del vino e del cibo) e la traduttrice Liao Hueiju.

C'è un rischio alimentare per i turisti che vanno in Cina per le Olimpiadi?

«È minore del solito, visto che il governo del partito unico ha concentrato ogni sforzo perché tutto vada per il meglio».

Quali sono i cibi più pericolosi?

«Attenzione ai frutti di mare, ai pesci. Nel mio libro dò consigli specifici su come riconoscere i prodotti sospetti».

E in generale?

«Se andate a Pechino, evitate i ristoranti piccoli e il cibo delle bancarelle per strada».

Come riconoscere i prodotti "taroccati"?

«Non comprate quelli che costano troppo poco. Ma anche i prezzi eccessivi sono talvolta indizi dell'ingordigia di

guadagno».

Qual è il giusto prezzo?

«A Pechino una persona pranza con 30-40 yuan (3-4 euro). Se però si ordina la grappa cinese, non si può spendere meno di 100 yuan. In campagna, in media, si mangia con 15-25 yuan. Un chilo di ravioli, lavorato e cucinato, va dai 15 ai 20 yuan (1,50-2 euro)».

Come è nato questo suo interesse alla qualità dei cibi?

«Mi occupavo di cultura e di tradizioni. Osservando le condizioni di vita della gente ho scoperto che la situazione alimentare era la peggiore».

Nella Cina comunista la ristorazione è privata o pubblica?

«La situazione è confusa. Il governo pretende di controllare tutto e tutti col risultato che nessun controllo è efficace. Se capita qualcosa di spiacevole - avvelenamenti, intossicazioni - c'è la fuga dalle responsabilità».

Gli italiani "fiutano" che una trattoria è buona se la frequentano i camionisti. E in Cina?

«Noi guardiamo se c'è tanta gente: vuol dire che si mangiano cose fresche. Anche se ci va la gente del posto, significa che il locale è buono».

E se ci vanno i pezzi grossi, i notabili in divisa, è buonissimo?

«La qualità, allora, non c'entra. Vuol dire semplicemente che è un posto costoso, che è di lusso».

Maurizio Cerruti

«Diffidare di quelli che costano poco, oppure troppo cari ed evitare i locali poco frequentati»

