

Escherichia coli: la caccia al ceppo killer continua

Pubblicato: Lunedì 6 Giugno 2011



Anche i germogli di soia biologici, dopo i cetrioli spagnoli, sono stati “assolti” dalla presenza del batterio dell’escherichia Coli, un cui ceppo impazzito ha provocato finora 22 morti, 21 dei quali in Germania. La ricerca della fonte dell’epidemia si sta dimostrando così “molto difficile”: finora sui 40 campioni esaminati ben 23 sono risultati negativi. A dirlo è il ministro dell’Agricoltura della Bassa Sassonia, il land tedesco più colpito, che ha riferito i primi risultati degli esami.

La situazione si protrae ormai da molti giorni, e **la Commissione Ue ha intenzione di proporre “compensazioni” finanziarie** per aiutare i produttori di vegetali e frutta colpiti dall’allerta sul batterio killer: la proposta sarà fatta domani al consiglio straordinario dei ministri dell’agricoltura che si terrà a Lussemburgo per venire incontro agli agricoltori che hanno visto una diminuzione del consumo di verdura in tutta Europa. Un problema che colpisce duramente anche il nostro paese: **l’Italia è infatti il principale produttore di frutta e verdura dell’Ue con un valore complessivo delle esportazioni che ha raggiunto nel 2010 l’importo di 4,1 miliardi di euro, messi a rischio dai ritardi accumulati nell’affrontare l’emergenza.**



Ma cosa sta succedendo, e perchè vengono “accusate” verdure biologiche? Abbiamo provato a chiederlo a **Dario Bressanini**, professore di chimica all’università dell’Insubria, collaboratore di Le Scienze, e autore di un [blog alimentare seguitissimo](#) oltre che del libro "Pane e Bugie".

«Innanzitutto, cerchiamo di essere precisi. Leggo che la “soia è stata assolta”, ma la soia non è mai stata accusata: sono stati accusati i germogli di soia, che non sono la soia. L’accusa tra l’altro era caduta su una azienda biologica, che aveva lamentato il fatto che i suoi germogli di soia sono coltivati sull’acqua, e non poteva nemmeno avere contaminazioni da letame, come di solito succede per l’escherichia. L’Escherichia Coli, infatti, vive normalmente nell’intestino. E normalmente non produce alcun tipo di tossina. Qualche ceppo di essa però produce tossine tossiche: che di solito non finiscono sul cibo, perchè di norma le contaminazioni sono fecali»

Ma come mai vengono accusate, di volta in volta, verdure molto diverse tra loro?

«Perchè è stata coinvolta, in questa epidemia, parecchia gente in uno spazio limitato: per capire da dove proviene il danno si sono fatte così indagini ricercando un origine comune, cercando tra le cose che hanno mangiato. Il sospetto sui cetrioli biologici spagnoli è caduto a causa del fatto che delle prime analisi su di essi hanno mostrato la presenza di questo tipo di batterio che produce tossina. Ma delle analisi più approfondite hanno confermato che non era lo stesso ceppo. Il fatto però che ci fossero batteri in un cetriolo coltivato biologicamente però non deve stupire, visto che spesso si usano concimi naturali e quindi più probabilmente ci sono contaminazioni fecali: ma di solito le contaminazioni sono minime e superficiali, naturali appunto. I batteri esistono, anche sulla frutta e la verdura: non è mica una brutta parola».

Quindi, a questo punto si assolvono definitivamente anche i germogli?

«Aspettiamo un attimo: che ci siano 23 campioni negativi su 40 significa che la maggior parte dei test è negativo, ma anche che altri 17 o sono ancora dubbi o sono positivi. Io attenderei delle notizie meno “sparate” per capire davvero se si stano orientando su altro oppure no. Non vedo in queste prime notizie una solidità scientifica».

Sembra che si stia brancolando nel buio...

«In realtà chi sta lavorando su questo sta portando avanti una vera e propria indagine poliziesca: in questo caso non è tanto il numero dei morti che crea l’allarme – in America ne sono morti anche a causa di spinaci, o pomodori – quanto il fatto che siano geograficamente concentrati, il che significa che c’è un fattore preciso di rischio che non si riesce a trovare. Se una persona va a vedere quanti vengono ospedalizzati o muoiono a causa di cozze o conserve, scoprirà che 22 è un numero esiguo: ma è la concentrazione che conta, in questo caso. Qualche tempo fa era successo con il latte crudo: indaga

indaga, si è scoperto che l'escherichia coli era in alcuni distributori di latte crudo, e si è potuto debellarla».

Una situazione che spaventa:

«Io capisco la gente, e in Germania forse ne hanno motivo: ma qua in Italia mi sembra esagerato. I morti e i principali ammalati sono decisamente localizzati intorno ad Amburgo»

C'è, al contrario, chi dice che non c'è da avere paura, e che è sufficiente lavare la verdura prima di mangiarla:

«Su questo io non metterei la mano sul fuoco: per una questione di carica batterica. L'acqua esercita una azione meccanica, non sterilizza. Elimina perciò i residui superficiali, non una eventuale concentrazione molto alta di batteri»

Ma lei, personalmente, che fa?

«Io sono fortunato: i cetrioli non mi piacciono, il che mi ha aiutato a non cambiare le abitudini alimentari. L'altro giorno ho comprato fragole spagnole: le fragole potrebbero essere un frutto potenzialmente a rischio perchè coltivate a terra: ma francamente le ho prese – e mangiate – lo stesso».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it