



Latte alla spina sotto attacco mediatico

[DI ANDREA SEGRÈ]

L'anno che sta per finire sarà ricordato per molti eventi straordinari: una delle peggiori crisi economiche dal 1929, la scoperta dell'acqua su Marte, l'elezione del primo Presidente di colore negli Usa. Dodici mesi "indimenticabili" anche per il nostro settore agroalimentare, che ha incassato colpi durissimi a livello di immagine: bufala (mozzarella) alla diossina, velenitaly per il vino sofisticato, extravergine tagliato con olio di semi. Una serie di spot negativi – a volte enfatizzati fino all'eccesso – che hanno causato perdite di incassi e soprattutto di fiducia rispetto alla qualità del Made in Italy, che comunque rimane complessivamente elevata.

Proprio mentre ci si preparava alle imminenti festività, con la speranza che l'anno vecchio avrebbe portato via con sé queste sventure, è arrivata l'ultima (ci si augura) notizia shock del 2008: il latte crudo vettore di patogeni. L'allarme si è diffuso solo di recente con una circolare del ministero del Welfare, anche se il primo caso sarebbe stato registrato già da qualche tempo. Una bambina di tre anni che ha consumato latte crudo è stata ricoverata per aver contratto l'*Escherichia coli*, motivo di gravi insufficienze renali. In questo caso non si può parlare di truffa o di alterazione esterna dei prodotti, trattandosi di

microorganismi che possono abitare l'intestino dei ruminanti; la loro presenza fa sì che la carne poco cotta e il latte non pastorizzato rappresentino un pericolo per la salute umana. Nel caso specifico però, la relazione latte crudo (causa) e infezione (effetto) non è del tutto certa. Mentre è certa la cattiva pubblicità per il Bancolat: il distributore di latte crudo visto come un esempio concreto di filiera corta, anzi cortissima, e mezzo per riavvicinare i cittadini al produttore e alla genuinità.

Va detto che il latte crudo è differente da quello fresco: viene venduto senza alcun processo di pastorizzazione. I suoi sostenitori sottolineano che tale trattamento termico riduce le caratteristiche benefiche del prodotto. I suoi detrattori replicano che proprio la sua introduzione obbligatoria ha permesso di ridurre le patologie legate al consumo di latte. Che fare dunque? La prudenza invita a non esporsi a pericoli, ma anche a non cedere a facili allarmismi. Intendiamoci, la preoccupazione è lecita considerando anche le dichiarazioni del ministero, ma la confusione è piuttosto elevata. I casi segnalati all'Istituto Superiore di Sanità non sono stati ancora accertati: dai possibili 30/40 si è scesi sotto la decina. Tuttavia, al di là dei numeri, ciò che occorre è un'informazione precisa e comprensibile della corretta modalità di produzione, distribuzione e consumo del latte alla spina. A risaltare è, invece, un difetto normativo dovuto soprattutto al mancato recepimento delle indicazioni contenute nell'accordo Stato-Regioni. Al punto che un'indicazione dell'Usl può essere ignorata da un sindaco. Inoltre, sui 2.000 distributori presenti in Italia, spesso non compare un'etichetta chiara rivolta al consumatore.

Intanto il ministro Zaia, precisando che non c'è da temere sulla sicurezza delle aziende agricole e dei loro prodotti, invita a dar retta al buon senso, quello di una volta: bollire latte e contenitori. Ci si augura però che il nuovo anno porti anche una regolamentazione che garantisca controlli sanitari sempre più efficaci, per difendere la qualità dei nostri prodotti agroalimentari, che sono pur sempre fra i più sicuri al mondo. Fatto salvo il sacrosanto diritto di cronaca non è lo stesso, invece, per i nostri mass media: troppo tentati a far notizia. Che forse non danneggia la salute, ma le tasche sì. ■