

EDITORIALE

Angelo Frigerio

I germogli di fagiolo “mung” e dintorni

Sbatti il mostro in prima pagina. Mai come di questi tempi l'alimentare fa parlare di sé. Il caso Escherichia coli è stato sotto gli occhi di tutti per circa un mese.

Due osservazioni. La prima riguarda il governo tedesco. Con buona pace di tutti, i nostri vicini di casa ne hanno combinate di ogni. Prima hanno accusato il cetriolo spagnolo. E per almeno una settimana ci siamo sentiti dire che la verdura andava lavata bene, addirittura strizzata con cura (ve la vedete l'insalata strizzata con cura?), meglio ancora utilizzare l'Amuchina...

Poi l'improvviso dietrofront: il salame di cervo. Comparsa su un sito austriaco, la notizia della presenza del batterio in un non meno precisato insaccato ha fatto il giro del mondo. Dopo poco si è scoperto che si trattava dell'ennesima buca.

Dopo 15 giorni di buio e "minchiate" varie ecco la notizia. Il ministro dell'agricoltura tedesco annuncia trionfante che la causa di tutto sono i germogli di soia. Immediatamente smentito dalle analisi di laboratorio successive, rismentite, a distanza di ore, da ulteriori e più approfonditi controlli. Alla fine, il colpevole di tutto avrebbe dovuto essere il germoglio di fagiolo "mung" anche se, ricerche più aggiornate (ma non si sa quanto) sembrano addebitare l'infezione al seme di fieno greco di provenienza egiziana.

Ci sono voluti mesi per capirci qualcosa. Nel frattempo sono morte 39 persone e oltre 3mila sono state ricoverate in ospedale.

Piccolo appunto al Professor Veronesi, oncologo di fama mondiale: ma come professore, non ci aveva detto che la carne è velenosa e che dobbiamo trasformarci tutti in vegetariani?

Andiamo avanti. L'altra questione è ancora più spessa. Una delle aziende che produceva i germogli in Bassa Sassonia, la Gärtnerhof di Bienenbuttel (chiusa d'autorità) era un'impresa modello. Una superbio farm presa anche come riferimento per i suoi metodi di produzione.

Allora? Come la mettiamo? Ma il biologico non era quello che rispettava la natura e l'ambiente? Le domande non sono capziose. Le abbiamo girate a Paolo Carnemolla, presidente di FederBio.

Andatevi a leggere la sua intervista a pagina 16. Un utile esercizio per capire e approfondire le tematiche concernenti le produzioni bio, tanto strategiche per molte aziende del settore dolciario.

Le cronache degli scorsi giorni hanno rilanciato purtroppo un'altra notizia. Ovvero l'avvelenamento di bambini, residenti nella regione di Lille in Francia, a causa di hamburger di carne bovina macinata. Il prodotto veniva venduto in hard discount.

La macellazione pare sia avvenuta in Germania con carne proveniente dallo stesso paese, il Belgio e l'Olanda.

Tutte queste notizie non fanno certamente bene. Un dato però è certo: sinora il nostro paese è rimasto fuori. L'Italietta tanto vituperata e offesa dimostra invece di avere una filiera di controlli all'altezza. L'ho detto e lo ripeto da tempo: in nessun paese al mondo c'è un'attenzione così elevata alla salute del consumatore.

Questo non significa che tutto sia bello e giusto. Dal vino all'etanolo dei fratelli Ciravegna in avanti anche noi abbiamo avuto le nostre storie di adulterazione alimentare. Ma dagli errori abbiamo saputo imparare. E oggi possiamo ben dire di aver vinto il Mundial della sicurezza. E senza prendere né dare testate...

angelo.frigerio@tespi.net

