

"Non bevete latte crudo E' rischioso per la salute"



Fonte: Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte

Su 37 aziende e altrettanti Bancolat passati al setaccio negli ultimi due mesi dall'Istituto Zooprofilattico del Piemonte alla ricerca di batteri e microrganismi potenzialmente dannosi per la salute, otto sono risultati fuorilegge. Uno su cinque, «non è conforme alle norme». I 370 test compiuti negli ultimi sessanta giorni hanno rivelato, nel latte crudo, presenza di *Campylobacter jejuni* e *Staphylococcus aureus*. Nel primo caso si tratta di un microrganismo «che scatena nelle persone sane soltanto mal di pancia e diarrea, ma - sottolineano all'Istituto di via Bologna - può essere invece molto pericoloso per i bambini piccoli, per gli anziani, e per chi soffre di patologie croniche ed è in terapia con difese immunitarie bassissime». Controlli che riaccendono un allarme, ma anche una polemica. La dottoressa Maria Caramelli, direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico, parte dai risultati dell'indagine per dire: «Non bevete latte crudo: la moda dei cibi non cotti, a basso costo, propagandati come "ritorno alla natura" può essere molto pericolosa». Mauro D'Aveni, responsabile Qualità di Coldiretti Piemonte, ribatte: «Non si può scatenare nuovo allarmismo alla luce di poche analisi. Il latte crudo è ingiustamente demonizzato: i controlli preventivi nelle aziende sono stati già molto inaspriti, a garanzia del consumatore». Non è solo l'Istituto zooprofilattico del Piemonte ad aver riaperto i riflettori sui dispenser di latte crudo sparsi un po' ovunque a Torino, in provincia e nel resto del Piemonte. Anche la procura, a ottobre, ha aperto - su ordine del pm Raffaele Guariniello - un'inchiesta sul rispetto delle norme emanate dal ministero a tutela degli italiani. Contestazioni, su questo fronte, non ci sarebbero, ma sei aziende, da inizio a fine 2009, non hanno superato i controlli dell'Istituto zooprofilattico a causa della presenza nel latte di *Campylobacter jejuni*, mentre in quattordici altre aziende sono state individuate nei campioni tracce di *Staphylococcus aureus*, una delle specie batteriche più diffuse e pericolose che ha oltretutto già sviluppato un ceppo resistente all'antibiotico tradizionalmente usato per debellarlo.

«Non bevete latte crudo». La dottoressa Caramelli, che ha condotto le indagini insieme Lucia Decastelli, responsabile del Laboratorio Controllo Alimenti, e ad Antonio Barbaro, dell'Osservatorio epidemiologico,

insiste: «La ricerca di Campylobacter ha prodotto risultati che non devono essere sottovalutati. La percentuale di positività è stata del 3,6 per cento ai distributori già nel 2008, e del 6,5 per cento presso le aziende nel 2009».

Se da decenni il latte si cuoce «un motivo ci sarà - dice la Caramelli -: il mito del prodotto “crudo e genuino” sta facendo dimenticare i possibili risvolti negativi».

Va detto - e l'Istituto zooprofilattico lo riconosce - che i fornitori di latte crudo sono sottoposti a regolamentazioni molto più rigorose rispetto alle altre aziende. Le norme sulla tracciabilità, inoltre, garantiscono che tutto il latte contenuto in un Bancolat provenga da un solo fornitore, in modo che si possa rapidamente bloccare la fornitura in caso di analisi positive.

«Ma i controlli e la tracciabilità - prosegue la dottoressa Caramelli - non sono una garanzia sufficiente: non pastorizzare il latte significa non distruggere i batteri che possono essere trasmessi da malattie delle mammelle della mucca come da contaminazioni fecali, o a causa dei mangimi infetti degli animali». Paradossalmente poi, la bollitura che viene consigliata dai cartelli affissi per legge su ogni Bancolat cancella, rispetto alla pastorizzazione, una quantità molto maggiore delle proprietà così tanto apprezzate da chi sceglie il latte crudo.

Marco Accossato

marco.accossato@lastampa.it