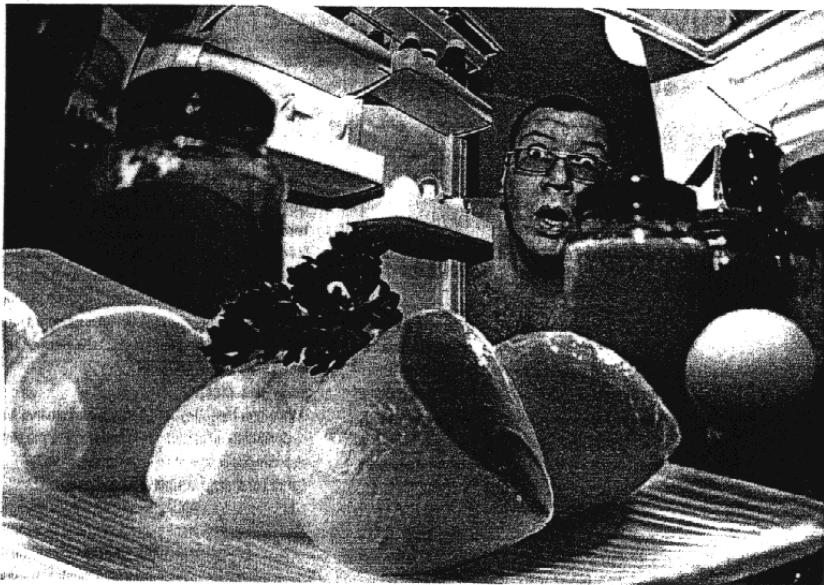


MOZZARELLE E STRACCHINI PROTAGONISTI DI UNA STRANA ESTATE: LE IPOTESI

Blu, rosa, verdastri latticini in technicolor



BARBARA CATALDI

Da Trento ad Alatri, da Palermo a Torino, da Cosenza a Teramo, passando per Sassari e Bologna: mozzarelle blu, stracchini azzurri e formaggi filanti rosa quest'estate sono comparsi nei frigoriferi e sulle tavole dei consumatori un po' in tutta la penisola.

Gli ultimi due episodi di prodotti caseari in technicolor risalgono a pochi giorni fa: uno è stato registrato nella provincia di Frosinone, in Ciociaria, dove un signore ha aperto una confezione di mozzarella TreValli, scoprendola piena di venature bluastre. Il secondo a Casteldaccia, nel Palermitano, dove sono stati acquistati nel supermercato due pacchi di formaggio a pasta filata da 400 grammi di un marchio italiano (il cui nome, al momento, non è stato reso noto): uno è stato consumato subito, l'altro nel giro di un paio di

giorni si è colorato di un rosso tenue. L'allarme, dunque, non è legato a un singolo episodio di scarsa igiene, ma a un fenomeno prolungato e preoccupante che è cominciato probabilmente fuori dai nostri confini e che potrebbe durare ancora.

Secondo le autorità sanitarie la causa delle colorazioni anomale risiede quasi sempre nella contaminazione di due microrganismi, poco tossici ma assolutamente da evitare a tavola: il batterio *pseudomonas fluorescens*, che provoca la colorazione azzurra, e il lievito

rosa *sporobolomyces*, causa delle tinte rossastre.

Perché batteri e muffe appestano migliaia di formaggi in tutta Italia? Nei laboratori degli istituti zooprofilattici italiani negli ultimi mesi sono finiti centinaia di prodotti di marchi italiani ed esteri, più o meno noti, industriali e artigianali: da Granarolo alle Fattorie Torresina, da TreValli ai quattro del colosso tedesco Milchwerk Jager GmbH & Co. (Land, Lovilio, Malga Paradiso, Monte Verdi), dalla Mozzarella Ld ai formaggi a pasta molle del Caseificio Fiafé di Pinzolo.

Un'origine comune

In molti casi la contaminazione è stata accertata, in altri invece si stanno ancora aspettando i risultati definitivi. Secondo gli esperti del centro di controllo capofila, l'Istituto zooprofilattico del Piemonte, il fenomeno più preoccupante riguarda le mozzarelle e la presenza di *pseudomonas*. In queste settimane i microbiologi stanno cercando di identificare il ceppo del batterio per capire se l'origine della contaminazione è comune, se cioè c'è stato un unico incidente nella catena di produzione che ha poi provocato centinaia di episodi anomali in tutta Italia.

L'ipotesi di un unico grande incidente è considerata dagli operatori del settore molto probabile. Anche perché un quarto dei 164 milioni di chili di mozzarella che gli italiani consumano ogni anno è prodotto non con latte ma con cagliate congelate importate soprattutto da Lituania, Ungheria, Polonia e Germania. A controllare questo mercato ci sono pochi grandi gruppi, soprattutto tedeschi, che per risparmiare, negli ultimi anni, hanno trasferito molti stabilimenti proprio nell'Est europeo, dove la manodopera costa meno, i controlli sanitari sono pochi e la materia prima abbonda, visto che la popolazione è povera e consuma scarse quantità di latte fresco. Basta



BLU, ROSA... LATTICINI IN TECHNICOLOR

pensare che le importazioni di derivati del latte dalla Lituania nel 2009 sono aumentate del 20%. Premesso che il ricorso alla cagliata industriale surgelata è legittimo, purché dichiarato, "sul mercato esiste un vero e proprio borsino della cagliata surgelata che varia a seconda della stagione e della quantità di latte disponibile", ci rivela un allevatore italiano che preferisce restare anonimo. "L'azienda che vuole risparmiare a spese del consumatore mescola al latte dal 30 al 50% di cagliata industriale, sempre importata, che costa da 1,80 a 3 euro il chilo rispetto ai 4,50-5 euro del semilavorato prodotto con latte e caglio nostrano".

Il risparmio per il produttore di formaggi è assicurato anche se il confronto dei costi si fa con il latte di importazione, magari a lunga conservazione. In questo caso la convenienza sta nel trasporto. Con le cagliate surgelate si risparmia 10 volte tanto: ogni panetto di cagliata da 1 kg equivale infatti a 10 litri di latte.

Visto il quadro, basta un "incidente" in un grande stabilimento di cagliate in un paese remoto e le mozzarelle di mezza Italia manifestano anomalie. "Potrebbe essere successo che lo stabilimento lituano di una multinazionale delle cagliate abbia avuto un problema", ipotizza l'allevatore italiano. "Magari per 48 ore potrebbe essersi interrotta la catena del freddo e i semi lavorati potrebbero essersi scongelati. E le cagliate industriali in cattive condizioni igieniche, invece di essere buttate via, potrebbero

essere state ricongelate e immesse sul mercato a un prezzo più basso del solito, per esempio a 2 euro il chilo invece dei consueti 3".

Il maltrattamento termico della cagliata potrebbe aver favorito la proliferazione di batteri e muffe, che, anche se rimossi fisicamente, sono in grado di contaminare la materia prima in colonie invisibili e tornare a diffondersi nei formaggi in vendita in Italia in un secondo tempo.

Concorrenza sleale

Tra le contraffazioni agroalimentari quella delle mozzarelle è la più semplice e redditizia. Anche perché l'assenza di una normativa che obblighi le aziende a indicare sulle etichette dei prodotti lattiero-caseari, mozzarelle comprese, l'origine del latte favorisce chi opera in modo poco corretto. E penalizza gli altri produttori.

INTERVISTA ALLA MICROBIOLOGA CAMELLI

"Mai visto prima", l'esperta pensa a due cause diverse

PARLA LA DIRETTRICE SANITARIA DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO DEL PIEMONTE.

"Un fenomeno del genere non si è mai verificato prima". Maria Camelli, microbiologa e direttrice sanitaria dell'Istituto zooprofilattico del Piemonte, candidato a ospitare la futura Agenzia italiana per la sicurezza alimentare, non ha dubbi. Questa appena trascorsa è davvero la prima estate in cui nei suoi laboratori sono arrivati così tanti formaggi colorati e contaminati.

Dottressa Camelli, quali anomalie ha intercettato il suo laboratorio?

Sui campioni di formaggi che ci hanno consegnato le Asl abbiamo trovato quasi sempre due microrganismi ubiquitari e scarsamente patogeni: il batterio *Pseudomonas fluorescens*, causa della colorazione azzurrigna, e il lievito *Sporobolomyces*, che provoca una muffa rossastra.

Sono pericolosi?

Hanno una bassa tossicità per la salute umana, non comparabile con la salmonella per esempio, ma sono elementi che segnalano che qualcosa non va.

Quali formaggi sono stati contaminati?

Abbiamo scoperto la contaminazione soprattutto nelle mozzarelle e nei formaggi a pasta filata, ma tra i campioni contaminati sono finiti anche stracchini, formaggi da spalmare e ricotte dei marchi più vari, italiani e stranieri.

Ma è possibile che la causa sia la materia prima scongelata e poi ricongelata?

L'interruzione della catena del freddo è una causa possibile, anche in questo caso se colpisce la diffusione

così capillare degli alimenti contaminati. Difficile immaginare che una sola partita di materia prima finisca in tanti prodotti diversi. Comunque, stiamo caratterizzando i ceppi di *Pseudomonas* trovati nei campioni. Se risultasse che sono tutti uguali allora vorrebbe dire che c'è stata un'unica fonte di contaminazione.

Quale altra causa è ipotizzabile?

Un'altra ipotesi è quella che riconduce la contaminazione al liquido in cui vengono conservate o all'acqua di filatura. Se tutto partisse dall'acqua, infatti, il colpevole potrebbe essere un fertilizzante a base di *Pseudomonas* utilizzato nelle campagne di tutta Italia e finito nelle falde anche in ragione della stagione invernale molto piovosa.

E LA TREVALLI SI DIFENDE COSÌ

Nell'allarme "mozzarella blu" sono inciampate anche alcune grandi aziende alimentari italiane. Così tra i tanti formaggi coinvolti è finita la mozzarella TreValli, prodotta dalla terza azienda nazionale del settore caseario, la TreValli Cooperlat, che ha anche lanciato il noto formaggio vegetale Hoplà.

"La produzione di mozzarelle del Gruppo", ha dichiarato l'azienda in una nota, "avviene nel completo rispetto della normativa sanitaria e tutte le fasi della produzione rispondono ai requisiti di legge. È quanto attestano le autorità competenti (Nas di Ancona e Asl), che lunedì 30 agosto hanno effettuato un minuzioso controllo allo stabilimento Sibilla di Amandola (Ap). Il controllo si è reso necessario dopo la chiamata di un signore di Alatri che segnalava una presunta alterazione di una mozzarella prodotta dal Gruppo".

Interpellata dal Salvagente, l'azienda marchigiana ha spiegato con quale materia prima produce le sue mozzarelle. "Per la mozzarella da tavola, la stessa acquistata dal consumatore di Alatri, utilizziamo esclusivamente latte fresco", ha

chiarito il direttore del Marketing, Federico Camiciottoli. E ha aggiunto: "Per la mozzarella venduta nel circuito delle pizzerie, invece, utilizziamo anche cagliate provenienti da fornitori comunitari che certificano la qualità il prodotto. TreValli Cooperlat, una volta acquisiti i certificati del fornitore, effettua analisi microbiologiche accurate sulle partite acquistate, e comunque, nessuno dei nostri fornitori è stato coinvolto in casi segnalati dalla cronaca".

Camiciottoli puntualizza: "Per quello che riguarda il gruppo TreValli Cooperlat, fatto 100 l'intera produzione di latte, oltre il 90% è coperto da latte di provenienza dei soci italiani e dal mercato italiano, ben al di sopra, quindi, della produzione italiana media, a conferma della strategia aziendale di prediligere l'origine nostrana del latte. Latte di provenienza comunitaria viene utilizzato solo in particolari momenti (picchi di produzione), e comunque, per far fronte alla già citata carenza di prodotto nazionale".

