

# Latte crudo, la moda porta in ospedale

**ADDIO PASTEUR.** L'ultima tendenza è bere latte non pastorizzato. A Legnago una bimba di tre anni è stata dodici giorni in terapia intensiva per aver contratto l'Escherichia coli. Purtroppo manca una normativa chiara delle regioni in materia.

DI ANNA MELDOLESI

■ Bere latte crudo non pastorizzato è come giocare alla roulette russa. Se sei fortunato risparmi fino a mezzo euro al litro. Se non lo sei puoi beccarti un batterio patogeno e finire in dialisi o rimetterci addirittura la pelle. Accade in Italia, mentre politici e produttori cantano il ritorno ai vecchi sapori, le normative sanitarie sono piene di buchi e i distributori automatici di latte non trattato aumentano vertiginosamente.

Che i rischi non siano soltanto teorici lo dimostra una circolare del ministero della Salute del 22 ottobre, firmata da Silvio Borrello, di cui *il Riformista* è venuto in possesso. Parla di «casi umani di infezione da Escherichia coli O157 associati al consumo di latte crudo sul territorio italiano e del riscontro di diverse positività per E. coli O157 sia nel latte crudo, destinato come tale al consumo umano, sia nelle feci di animali produttori».

Dal 2004, anno in cui è stata autorizzata la vendita diretta di latte non pastorizzato nel nostro Paese, le preoccupazioni fra gli specialisti di sicurezza alimentare sono andate aumentando. Ma la consapevolezza politica della necessità di un giro di vite sembra farsi strada solo adesso, dopo che i rischi, ampiamente documentati a livello internazionale, si sono trasformati in danni concreti per la salute dei consumatori. A suonare la sveglia potrebbe essere stata una storia esemplare, mai trapelata finora, accaduta quest'anno a Legnago. La protagonista è una bambina di tre anni, che chiameremo Maria. Non sappiamo se i suoi genitori le abbiano dato quel latte "appena munto" perché credevano che fosse più genuino o per risparmiare rispetto ai prezzi della grande distribuzione. I fratellini di Maria, comunque, sono stati fortunati, lei invece è stata ricoverata per dodici giorni in terapia intensiva all'Ospedale Civile Maggiore di Verona.

Colpa di un brutto ceppo batterico, che può trovarsi nel latte non pastorizzato e nella carne poco cotta, e causa la sindrome emolitico-uremica. Questa malattia colpisce soprattutto i bambini, uccidendoli nell'1-2% dei casi e determinando un'insufficienza renale cronica nel 10-20% dei casi. Secondo indiscrezioni, i veterinari della Usl 21 di Legnago, allertati dall'ospedale, hanno rinvenuto il batterio in un allevamento che rifornisce i distributori automatici del paese. Ma non è chiaro se e quando queste vacche siano state eliminate dalla produzione. Il referente della Direzione igiene del Veneto, Silvio Pittui, ci ha confermato che le linee guida regionali non hanno ancora recepito le indicazioni, peraltro carenti, dell'Intesa fra governo e regioni del 2007 e pare che la

maggior parte delle regioni italiane sia in condizioni simili.

In Veneto, dunque, non sono obbligatori i controlli per E. coli e, quando la Usl propone la sospensione dell'autorizzazione alla vendita, il sindaco non è tenuto ad accoglierla. Per il caso di Maria, in effetti, circolano voci su un disaccordo fra il sindaco di Legnago, Silvio Gandini del Pd, e il veterinario che chiedeva la sospensione. A complicare il quadro c'è il fatto che questo batterio è un ospite asintomatico dell'intestino dei bovini, mentre per l'uomo è patogeno anche a concentrazioni bassissime. Poiché la contaminazione con le feci è intermittente, il fatto che un campione di latte sia negativo non ci mette al riparo dal rischio durante la mungitura successiva. Perciò bisognerebbe andare a cercare il batterio non solo sul prodotto, ma anche sull'animale, e poco importa se questo è apparentemente sano.

Non a caso la recente circolare del Ministero afferma che i capi positivi devono essere esclusi dalla produzione di "latte crudo", anche se test successivi risultano negativi, e prevede l'adozione da parte dell'azienda di adeguate misure di prevenzione in attesa di un parere del Consiglio superiore di sanità. Ma non è chiaro in quanti la stiano applicando.

Il Veneto non ha ancora reso pubblici i dati del monitoraggio annuale sul latte non pastorizzato venduto nella regione. Ma lo ha fatto la Lombardia e non vi è motivo di ritenere che qui gli allevatori lavorino peggio che altrove. Mario Astuti, della Direzione generale sanità, fa il punto: nel 2007 ci sono state 29 sospensioni, il 42% delle quali perché erano fuori

norma la carica batterica o le cellule somatiche, che sono un indicatore di mastite. Poi sono stati trovati germi patogeni come stafilococco, salmonella, listeria, campylobacter, streptococco. E in 4 casi E. Coli. Un'interrogazione presentata il 10 ottobre da Paolo De Castro e altri esponenti del Pd chiede al ministro Sacconi di garantire una corretta informazione. E qui bisogna partire davvero da zero. L'intesa governo-regioni specifica che sui distributori deve essere scritto "latte crudo non pastorizzato", ma molti mostrano impresso solo il primo aggettivo, lasciando i consumatori nel dubbio. Lombardia ed Emilia Romagna suggeriscono di scaldare ad almeno 70°C prima del consumo se si appartiene a una categoria a rischio, ma dimenticano di includere le donne incinte e finiscono per sviare i consumatori quando specificano che questo vale "per tutti gli alimenti crudi". Altrove è peggio: in Veneto, ad esempio, non è prevista alcuna scritta. I genitori di Maria, dunque, non sapevano di correre un rischio.

## BOND, 007 CON LICENZA DI BERE LATTE.

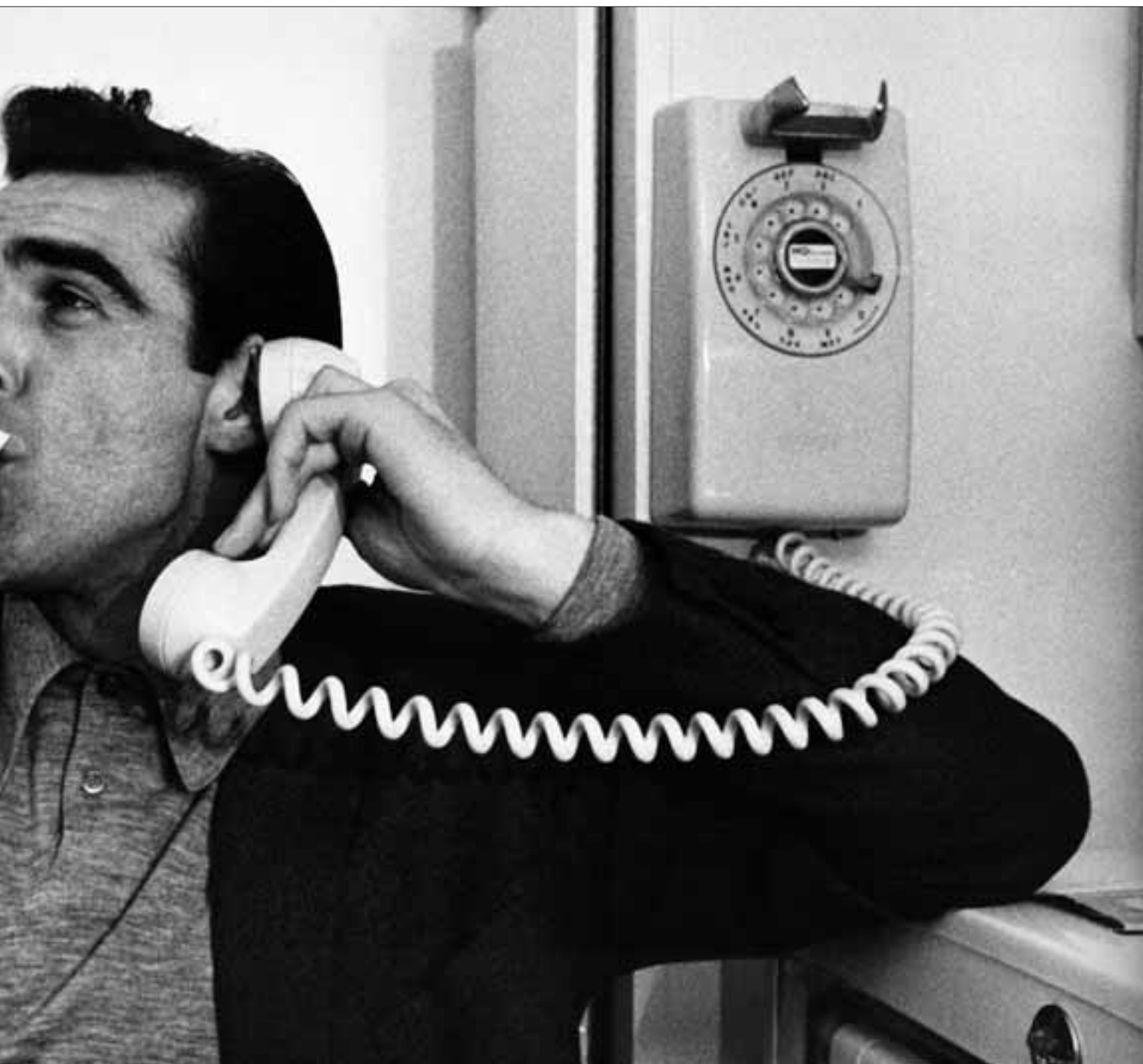
► Sean Connery che beve latte. È andata molto peggio a una bimba di tre anni che ha bevuto latte crudo, non pastorizzato, ed è stata ricoverata in ospedale. Una moda, quella del latte crudo, che sta diventando pericolosa. In basso a sinistra, Anita Ekberg nell'episodio di Boccaccio 70 "Le tentazioni del dottor Antonio", regia di Federico Fellini. A destra, una giovane regina Elisabetta riceve in dono una mucca. (La Presse)



Sui distributori spesso non viene specificato che si tratta di un prodotto crudo. Interrogazione di De Castro e altri parlamentari del Pd al ministro Sacconi



# allarme salute



## MILLE BANCOMAT

### Un business per gli amici di Grillo

Il ritornello suona così: dalla stalla alla tavola. E la filiera è talmente corta che tra produttore e consumatore non solo non c'è spazio per la pastorizzazione, ma spesso neppure per i controlli veterinari. Eppure il business fa faville: il sito che censisce su base volontaria i distributori automatici di latte crudo - [www.milkmaps.com](http://www.milkmaps.com), creato dagli amici di Beppe Grillo - ne conta 1004 in 71 province ma potrebbero essere anche il doppio. Non solo nei pressi delle aziende e nei farmer market, ma anche nelle piazze, soprattutto nel nord Italia. Tra quelli mobili alcuni fanno sosta davanti alle scuole. E meno male che nessun amministratore ha ancora avuto l'incoscienza di accontentare Coldiretti, autorizzando la vendita anche dentro gli edifici scolastici, gli ospedali e le case di cura. Il conto è presto fatto: l'investimento iniziale per il "bancomat del latte" è modesto - dai 5.000 ai 30.000 euro a seconda del modello - e si ammortizza rapidamente. Infatti se un allevatore vende il suo prodotto al circuito tradizionale riceve 30 centesimi al litro, magari a 60 o a 90 giorni. Vendendo direttamente al consumatore incassa 1 euro subito, anche di più se il latte è biologico. E 1 euro è sufficiente per attirare un buon numero di clienti, visto che un litro di prodotto pastorizzato al supermercato costa 50 centesimi in più. Insomma tra coloro che fanno la fila, spesso portandosi da casa la bottiglia di vetro, non ci sono solo le vittime del pensiero petrinian-grillesco. C'è chi fa fatica ad arrivare a fine mese e chi crede che "crudo" significhi semplicemente "fresco". Poi, certo, ci sono i fissati dell'ecologia che pensano che la natura sia più benigna della tecnologia e vogliono ridurre gli imballaggi. E i buongustai che rimpiangono i sapori di un tempo, dimenticando che la pastorizzazione è stata una

conquista per la salute dell'umanità.

La lobby dei produttori, che con le loro manifestazioni si sono meritati l'appellativo di "milk warrior", conviene tenersela buona. Ed ecco che a inaugurare i distributori accorrono i sindaci. Anche quello di Legnago, ritratto sul sito dell'azienda agricola Bontempo mentre taglia il nastro. Il latte alla spina impazza su internet, fra articoli di Slowfood, blog ambientalisti, deliri olistici di pseudoscientisti. "Scrivono che il latte crudo non dà allergie, fa dimagrire, previene i tumori", si scandalizza Alfredo Caprioli, direttore del laboratorio europeo di referenza per E. coli O157, all'Istituto superiore di sanità. Junk science: scienza spazzatura. Dicono che possono consumarlo tutti, vecchi e bambini. Consigliano di non bollirlo per conservare le sue qualità nutritive. Sostengono che la pastorizzazione uccide anche i batteri benefici, quelli che consentono al latte crudo di difendersi da solo perché è vivo. Anche troppo vivo, aggiungiamo noi. L'unico modo onesto di venderlo sarebbe con l'etichetta: "latte non pastorizzato, può contenere microrganismi patogeni per l'uomo". Ma questo ucciderebbe il business.

