



## L'azienda era «bio», ma senza controllo sulla filiera nulla è garantito

*Roberto Defez, ricercatore al Cnr «L'origine dell'infezione deriva probabilmente da letame "inquinato"»*

MILANO - Inizialmente tutti hanno tirato un sospiro di sollievo, quando hanno appreso che non erano stati cetrioli o qualsivoglia verdura fresca gli incubatori del famigerato batterio killer, ma quelli che in Italia chiamiamo per semplicità «germogli di soia», pur essendo in realtà germogli di fagiolo mung.

L'ESPERTO - Ma per contro si è aperto il dibattito: una delle aziende che produceva i germogli nella Bassa Sassonia, la Gärtnerhof di Bienenbuttel (chiusa venerdì d'autorità) era una di quelle imprese modello, «bio» come si dice, che avrebbe dovuto garantire più delle imprese tradizionali la qualità e soprattutto la «salute» del prodotto. Com'è potuto succedere? «Il problema è proprio questo - spiega Roberto Defez, biotecnologo del Cnr - non basta appiccicare il bollino "bio", per dire che è un prodotto coltivato secondo logiche puramente naturali: a volte il solo fatto di non utilizzare fertilizzanti sintetici, ma concimi naturali, autorizza le aziende a definire le loro verdure "bio", ma è tutta la filiera che deve essere "bio"». Nell'azienda tedesca probabilmente, continua il ricercatore è accaduto che «i semi dei germogli provenivano da altre coltivazioni che hanno utilizzato letami "inquinati" dal batterio».

ANTIBIOTICI POTENTISSIMI- Perché succede spesso che «per nutrire gli allevamenti di bovini

o suini si utilizzino spesso antibiotici potentissimi che non servono certo a guarire le bestie, ma a farle crescere più in fretta. Questi antibiotici sviluppano delle forti resistenze che hanno fatto sì che il batterio incubato negli animali sia diventato praticamente invulnerabile e di qui l'alta mortalità cui abbiamo assistito». Insomma «è fondamentale che l'agricoltura bio sia bio per davvero, che conti il prodotto e non la procedura con cui si coltivano le piante, che tutta la filiera sia controllata dalle aziende. Perché sennò si arriva al paradosso che è un ortaggio è bio, perché non usa fertilizzanti chimici, anche se cresce di fianco a una centrale nucleare».

Matteo Cruccu

[Fonte](#)

*Commento del Non-Esperto:*

*Va bene, il discorso generale non fa una grinza. Ma quella che l'esperto definisce "filiera" include molteplici passaggi per permettere all'alimento di arrivare al cliente. Se guardate la tabella sopraindicata vi renderete conto di quante Aziende e persone sono coinvolte nelle operazioni di produzione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione di un prodotto finito.*

*Verificare che tutto, sempre, si svolga correttamente è materialmente impossibile. Perché dico questo? Per  
ché se da una parte è possibile disciplinare la produzione e la trasformazione di un dato alimento attraverso la tracciabilità dei lotti di materie prime e fasi di lavorazione (i disciplinari di*

produzione) lo stesso non si può dire per le fasi successive. Il controllo diventa "impossibile" ad esempio nella fase di trasporto dalla sede di produzione alla sede di commercializzazione finale.

Per arrivare ovunque all'interno del Paese il prodotto fresco finito passa di mano in mano, di stoccaggio in stoccaggio, di frigo in frigo e la catena del freddo é l'unica garanzia per la buona conservazione di un prodotto fresco. Chi può assicurare che la catena del freddo venga mantenuta costante? Nessuno.

Se la catena del freddo si interrompe la temperatura all'interno dell'involucro si alza pericolosamente creando un ambiente favorevole alla proliferazione dei batteri già presenti, che si attivano. Ancor di più se all'interno della confezione, solitamente in plastica e filmata, c'è un mix di alimenti di tipo diverso come mi pare di capire fosse quella ritrovata in Germania - che si contaminano a vicenda.

Se ciò accade, e quando ciò accade, é praticamente impossibile risalire alla responsabilità e al punto della filiera interrotto. Sto pensando all'insalata in busta che non é poi così diversa dai germogli ... sapete, anche il previsto controllo delle temperature all'arrivo é una pratica infruttuosa perché la catena del freddo si può interrompere in ogni momento, in ogni singolo punto di passaggio, salvo poi rimettere le merci in frigorifero e raggiungere nuovamente la temperatura desiderata.

La contaminazione può avvenire anche durante la fase di concimazione con sostanze naturali, certo.

Ricordo mio padre che diceva a mia madre di pulire il bagno senza usare prodotti chimici, e lei che si lamentava di fare il doppio della fatica! Questa pratica però gli permetteva di usufruire dei liquami del nostro pozzo nero per concimare l'orto di cui andava così fiero. Poi, per un certo lasso di tempo, i prodotti dell'orto diventavano intoccabili proprio per permettere al terreno di organizzarsi e di degradare quanto versato.

Secondo me c'è da capire come mai, se non é stato il freddo il problema della Germania, i germogli ospitavano ancora l'E.coli.

*Approfondimenti:*

[http://lescienze.espresso.repubblica.it/articolo/Batteri\\_anti-pesticidi/1289149](http://lescienze.espresso.repubblica.it/articolo/Batteri_anti-pesticidi/1289149)

<http://www.rfb.it/csa/links/archivio/batteri-ogm.htm>