Insalata in busta contaminata, richiami in tutta Italia: i marchi interessati

Diversi lotti di insalata in busta sono stati richiamati a causa di un rischio di contaminazione batterica. Il Ministero della Salute ha infatti pubblicato sul suo portale ufficiale **22 avvisi** da parte del produttore, la Società Cooperativa Agricola Ortoromi di Bellizzi (Salerno), che riguardano 19 diversi marchi di insalata iceberg: essi potrebbero infatti contenere Listeria monocytogenes, batterio che **può provocare una malattia chiamata listeriosi**, particolarmente pericolosa per donne in gravidanza, neonati, anziani e persone con un sistema immunitario indebolito. I prodotti interessati sono veduti in molti supermercati e l'invito veicolato ai consumatori è quello di restituirli al punto vendita in cui sono stati acquistati.

Nello specifico, **i marchi e i prodotti richiamati** sono: Eurospin Foglia verde Le Croccanti Cuori di iceberg (confezione da 200 g); Alifresh Iceberg (confezione da 200 g); Centrale del latte La pronta in tavola iceberg (confezione da 200 g); Ciro Amodio I freschi iceberg (confezione da 250 g); Colline Verdi Iceberg (confezione da 200 g); Il Castello Iceberg (confezione da 250 g); Il mio Orto Iceberg (confezione da 150 g); Latte Francia Iceberg Fresche Bontà (confezione da 200 g); Selex Cuor di lattuga (confezione da 200 g); Mi Mordi Iceberg (confezione da 200 g); Natura è Cuori di iceberg (confezione da 200 g); Ortofresco pulito Iceberg (confezione da 200 g); Ortoromi Cuori di Iceberg (confezione da 250 g); Ortoromi Iceberg (confezione da 350 g); Ortoromi Iceberg (confezione da 500 g); Polenghi Iceberg (confezione da 250 g); Selex Cuori di iceberg (confezione da 250 g); Sigma Iceberg Vedure fresche (confezione da 200 g); Tornese Iceberg (confezione da 150 g); Torre in Pietra Iceberg Freschi germogli (confezione da 250 g); Très Bon Iceberg (confezione da 250 g); Vivinatura Iceberg (confezione da 250 g). I numeri dei lotti oggetto del richiamo possono essere consultati **sul sito del ministero della Salute**, all'interno della sezione "Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori".

È opportuno evidenziare che i recenti richiami non devono comportare un allarme su larga scala, coinvolgendo solo una serie di lotti e non la maggior parte delle insalate presente nei supermercati. Tuttavia, come abbiamo già scritto in un approfondimento su *L'Indipendente*, il problema della proliferazione batterica è comune **nei prodotti di verdura tritata, lavata e confezionata in busta**, che in gergo merceologico è classificata "di quarta gamma". Nonostante si possa in generale affermare che, secondo quanto dimostrato da recenti studi che ne hanno analizzato la qualità, si tratta di prodotti sicuri, è bene precisare che la situazione può cambiare ove i produttori non rispettino le regole di preparazione e di conservazione. In questo caso, l'insalata in busta può risultare un alimento dannoso e, in alcuni casi, pericoloso, potendosi creare le **condizioni ideali ad una proliferazione batterica**, molto spesso ad opera di Escherichia coli e Listeria, la cui ingestione può provocare un'intossicazione alimentare e seri disturbi gastrointestinali. Qualunque sia il tipo

poi, l’insalata in busta comporta sempre il rischio di imbattersi nella salmonellosi, grave infezione intestinale che può essere letale per gli anziani, i neonati e le persone con un sistema immunitario più vulnerabile. Secondo uno studio pubblicato sulla rivista *Applied and Environmental Microbiology*, nelle buste che troviamo al supermercato il pericolo è particolarmente elevato. In ultimo, è bene ribadire che, data la problematica dell’aumento di carica batterica, prima della consumazione è sempre preferibile **lavare l’insalata in busta**, di ogni tipo, compresa quella che sulla confezione è definita come “prodotto lavato e pronto per il consumo”.

[di Stefano Baudino]