

Un allevamento di polli. A destra: controlli all'Istituto zooprofilattico; una azienda di confezionamento



# POLLO ALLA SALMONELLA

Test choc sulle carni in commercio. Trovati tre batteri diversi in più della metà dei campioni

DI GIANNI DEL VECCHIO E STEFANO PITRELLI

**N**on c'è dieta senza pollo. Fa bene, è magro e piace a tutti. In periodo di crisi, poi, ha un vantaggio non indifferente: costa sempre meno. Tant'è che ne mangiamo 11 chili a testa l'anno, quattro volte più delle abitudini dei nostri nonni. Motivo in più per stare attenti, visto che la carne bianca che arriva sui fornelli è spesso sporca e piena di batteri. Lo rivela l'associazione Altroconsumo: su 59 campioni di petto, fusi e ali, comprati in mercati, supermercati e macellerie di Roma e Milano, ben 37 hanno rivelato la presenza di batteri. Con rischi che vanno dal semplice mal di pancia a una brutta enterocolite. Tre i batteri trovati dai tecnici di laboratorio. La salmonella, che fortunatamente compare solo in due casi; l'altrettanto nota listeria, che spunta in sette confezioni; e il protagonista indiscusso del pollo sporco, il campylobacter, colpevole di sempre più infezioni alimentari, e praticamente onnipresente (in un campione su due). Microorganismi che prosperano lì dove l'igiene man-

ca, e cioè proprio lì dove invece dovrebbe essere la norma. A cominciare da chi il pollo lo macella, passando a chi lo trasporta, per finire con chi lo vende nel banco frigo. I tre batteri infatti hanno un'origine comune: una cattiva macellazione e l'interruzione della catena del freddo. «Il primo problema è che nel momento in cui le interiora del pollo vengono estratte, non si fa attenzione a evitare che si rompano, contaminando così il resto della carne», spiega la nutrizionista Franca Braga. Altra causa del proliferare dei batteri sono i «buchi» nella catena del freddo dal produttore al consumatore: colpi di caldo o sbalzi di temperatura che lasciano campo libero agli agenti patogeni. E poi, più il tempo passa, peggio è. Lo dimostra il fatto che nell'inchiesta di Altroconsumo a uscirne più puliti siano soprattutto i prodotti acquistati direttamente in macelleria o al mercato. Lasciano a desiderare, invece, le condizioni di quelli che si comprano al supermercato, dove tendono a trascorrere più tempo nel banco frigo. Risultati preoccupanti che hanno convinto

l'associazione a chiedere al ministero della Salute una intensificazione dei controlli igienici lungo tutta la filiera. Per i tecnici del dicastero, però, il problema sembra non sussistere: da un lato sostengono che il sistema di monitoraggio offra già «adeguate garanzie»; dall'altro fanno sapere che il problema più comune fra quelli segnalati (ossia il campylobacter)

è proprio quello contro il quale, al momento, non si può fare un bel niente. O meglio: l'Italia attende i risultati di una inchiesta europea sulla pericolosità del ceppo per decidere cosa fare. E nel frattempo le leggi non prendono nemmeno in considerazione il campylobacter.

In attesa che Bruxelles si decida, il consumatore dovrà semplicemente far da sé. Come consiglia Altroconsumo, bastano semplici precauzioni per metterci al riparo da febbre e dolori di stomaco. Prima di tutto è meglio consumare il pollo lo stesso giorno in cui viene comprato. In quel caso conviene cuocere bene la carne, perché l'alta temperatura (ossia più di 70 gradi) uccide tutti i batteri. Fondamentale, poi, lavarsi bene le mani e tutto ciò che è entrato in contatto con la carne. Se invece non viene mangiato subito, meglio congelarlo (anche il freddo uccide i microorganismi), avendo cura di tenerlo ben separato dagli altri alimenti.

**I rischi per la salute vanno dai mal di pancia alla enterocolite. Le norme igieniche da adottare**