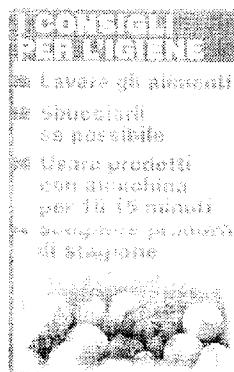


Dopo i 10 morti in Germania il veleno che colpisce i reni preoccupa anche i pavesi

di Marianna Bruschi

PAVIA. E' psicosi cetriolo. Davanti a frutta e verdura i clienti chiedono solo prodotti italiani. Nessuno ha voluto comprare merce dall'estero, tanto meno se dalla Spagna. Colpa del batterio killer.



Dai fruttivendoli i clienti chiedono il made in Italy

L'ESPERTO

«Lavate frutta e verdura»

PAVIA. Solitamente gli alimenti contaminati dal batterio sono carne e latte. «Ma sempre più frequentemente vengono segnalati casi di frutta e verdura», spiega Piero Marone, responsabile del laboratorio di microbiologia del San Matteo, soprattutto se nelle coltivazioni sono state usate deiezioni animali come concime, quindi più nel settore biologico. Ma la catena alimentare in Italia è molto controllata. Cosa fare per prendere qualche precauzione in più? Marone consiglia innanzitutto di lavare frutta e verdura e se possibile di sbucciarla. Si possono usare prodotti come l'antichina che va lasciata agire per 10-15 minuti e poi va risciacquata per togliere il gusto del cloro. E poi la scelta deve andare su alimenti di stagione, prodotti quindi in Italia.

Clienti più attenti alla provenienza, cetrioli snobbati nei banchi del mercato. E' la paura per l'Escherichia coli, un batterio presente nell'intestino dell'uomo e degli animali che solitamente non dà alcun fastidio. Ma il ceppo che ha causato dieci morti in Germania produce una tossina (Vero-citotossina) velenosa. E' allarme per i prodotti in arrivo dalla Spagna, i pavesi in questi giorni comprano solo merce italiana, tutti quelli esteri non vengono considerati. «Noi prendiamo solo prodotti italiani e quindi i nostri clienti sono tranquilli», dice Carmela Valvo mentre serve i clienti in via Tasso al fruttivendolo La Fiducia — i nostri cetrioli arrivano o da Rovigo o dalla Sicilia». Costano un euro e ottanta al chilo, da qualche parte due euro. «Avevo 15 cetrioli e sono rimasti 11, non me li ha chiesti nessuno», dice Pier Angelo Gaviglio, che ha il banco nel mercato di piazza Petrarca. «Osservano molto la provenienza, chiedono, si informano», dice Rosanna

Psicosi cetrioli, spesa più attenta

Al mercato fa paura il batterio killer. «Vogliono solo prodotti italiani»



Da sinistra in senso orario: Giovanni Sinatra, Pier Angelo Gaviglio e Rosanna Difirmo in piazza Petrarca



na Difirmo in piazza Petrarca: «Se sentono la provenienza straniera non comprano». Non solo cetrioli, anche la frutta se in arrivo dall'estero non viene toccata. I cetrioli al banco di Rosanna Difirmo arrivano dalla Puglia, qualche volta da San Cipriano. «Tutti i nostri prodotti vengono dalla Sicilia», commenta Maria Antonietta Italia — da noi siamo sicuri». Mentre comprano i clienti parlano del cetriolo killer. «Sono morte dieci persone», sottolinea una signora. Un batterio che fa paura. La tossina prodotta può portare una diarrea che dura dai 3 ai 4 giorni. «A volte anche con sangue nelle feci», spiega Piero Marone, responsabile del laboratorio di microbiologia del San Matteo.

«In generale si risolve senza dare grossi problemi, negli anziani e nei bambini può raramente manifestarsi una malattia, la sindrome emolitico uremica che provoca una grave insufficienza renale e anemia emolitica». In presenza di questa sindrome bisogna fare la dialisi e la mortalità è attorno al 3-5%. Il «made in Italy» rassicura, l'indicazione della provenienza è comunque obbligatoria e per precauzione la gente sta alla larga dai prodotti spagnoli. Tutto italiano nei reparti ortofrutta della Coop. «I nostri cetrioli vengono dal Piemonte», spiegano da Esselunga dove al telefono e nei reparti la gente ha chiesto rassicurazioni prima di comprare.