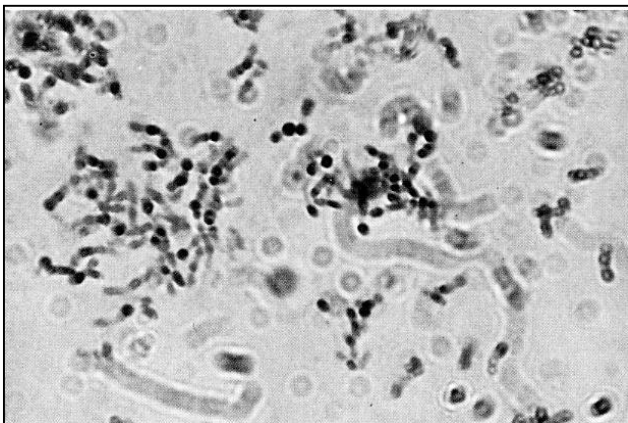


COSA MANGIAMO

Ci vantiamo di un sistema alimentare fra i più fidati al mondo.

E invece non è così: sento dire di infezioni provocate da cibi che sembrerebbero al di sopra d'ogni sospetto: prezzemolo e scalogno, meloni, foglie di lattuga, succo d'arancia e mandorle; di invisibili nemici annidati persino in pietanze conservate in frigorifero: insalata russa, uova, pollo, salame, fagioli. I bocconi scellerati colpiscono senza tante distinzioni, travalicando i confini. Le cifre disegnano una mappa mondiale dai contorni foschi: due milioni di bambini muoiono ogni anno nei Paesi in via di sviluppo, vittime di cibi e acqua contaminati.

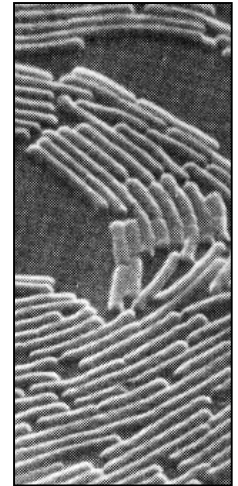


Bacilli difterici

E in tutto il mondo industrializzato si stima che almeno il 30 delle persone soffra ogni anno di un episodio di tossinfezione alimentare; soltanto in Italia, nell'99, sono stati registrati oltre 900 focolai epidemici di queste malattie. Sono numerosi gli organismi che vegliano sulla nostra sicurezza alimentare. A livello internazionale, se ne occupano le agenzie dell' ONU come la Fao o l'Organizzazione Mondiale della Sanità.

L'Unione Europea provvede con la Direzione generale per la salute e la tutela del consumatore, e la neonata Agenzia europea per la sicurezza degli alimenti sta per diventare operativa. Quanto all'Italia, a vigilare sono il Ministero della salute, l'Istituto superiore di Sanità e le singole regioni, con varie articolazioni sul territorio. Sono in genere questi enti ad allertare il pubblico sui pericoli insiti negli alimenti: additivi, conservanti, sostanze chimiche contaminanti... Tuttavia studiosi e autorità concordano su un dato: nel cibo, i maggiori rischi per la salute non sono i residui di pesticidi o le diossine, e nemmeno gli allergeni nascosti. A provocare malattie, a volte persino la morte, sono soprattutto agenti patogeni contenuti nel cibo: batteri, virus, parassiti, ed entità ancor meno conosciute come i prioni, le proteine anomale accusate di scatenare l'encefalopatia spongiforme bovina, o morbo della "mucca pazza", e la sua variante umana. Molti di questi microbi sono presenti nel

bestiame allevato a scopo alimentare. Quando viene macellato un animale che contiene organismi patogeni, può accadere che il contenuto dello stomaco o lo stereo contaminino la carne durante la lavorazione. ANCHE frutta e verdura possono raccogliere gli agenti patogeni, se lavate o irrigate con acqua contaminata dal letame o dalle acque luride provenienti dagli scarichi umani. Nelle nostre cucine imperversa la moda delle superfici rivestite di materiale plastico, a scapito del legno, spesso bandito perché considerato "non igienico" (esiste una normativa europea in tal senso, che ha obbligato i nostri ristoranti a disfarsi di taglieri e coltelli con l'impugnatura di legno, a favore della plastica).

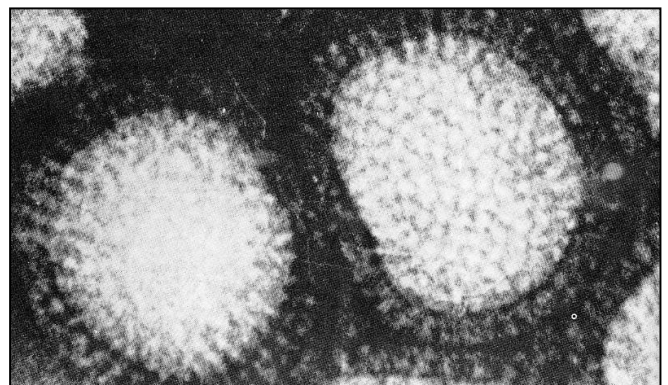


Bacillo - B. Cereus

In realtà, secondo uno studio di due ricercatori, la plastica favorirebbe il moltiplicarsi dei batteri, mentre il legno avrebbe l'effetto contrario, microbicide: salmonella, listeria, E coli, lasciati su una sostanza plastica per una notte, al mattino erano più numerosi, mentre gli stessi batteri, esposti al legno, erano scomparsi, per uccidere i microbi nocivi, cuocere il pollo alla temperatura di 82°C, le pietanze di carne macinata ad almeno 71°C, per le bistecche non esistono rischi perché i germi non penetrano nella massa muscolare. Per evitare la salmonella, conservare le uova in frigorifero, poi cuocerle finché il tuorlo non si rassodi e portare a completa cottura tutti i cibi che contengono uova crude.

Fonte" NATIONAL GEOGRAPHIC ITALIA"

SARTI ANTONIO



Virus dell'influenza