

Corriere Alpi

Ecco le mozzarelle blu Tre casi nel bellunese



Primi casi di mozzarelle blu in provincia. Tre i bellunesi che in questi giorni si sono rivolti al Servizio igiene degli alimenti di origine animale dell'Usl 1 preoccupati per la strana colorazione che il prodotto, una volta aperto, aveva assunto. Tutte e tre le persone avevano comprato la "Mozzarella Cansiglio". La cooperativa di Tambre ha ricevuto le prime segnalazioni mercoledì della scorsa settimana e giovedì la merce è stata ritirata dai negozi. La lavorazione, però, non verrebbe fatta in Alpago.

La produzione della "Mozzarella Cansiglio", infatti, sarebbe stata affidata ad una ditta esterna, un caseificio trentino di prodotti biologici. «Martedì sera abbiamo aperto la confezione» racconta una consumatrice bellunese che acquista abitualmente i prodotti della cooperativa «scolato l'acqua, messo la mozzarella sul piatto per tagliarla e uno dei due lati è diventato blu. Siamo rimasti stupiti nel vedere che si colorava nel giro di pochi secondi».

«Ci sono venute in mente le cose sentite e lette circa un mese fa» ha continuato «e ovviamente non l'abbiamo mangiata. L'abbiamo tenuta lì. Questa mattina (ieri ndr) abbiamo fatto la segnalazione all'Usl. Ci hanno riferito di aver già svolto le analisi sui campioni e di aver riscontrato la presenza del batterio in questo lotto che hanno ritirato dai supermercati».

«A me dispiace, so che il caseificio è serio e fa solo prodotti biologici. Penso sia un incidente di percorso. Tra l'altro l'Usl mi ha spiegato che sono molto ligi nei controlli. Io compro quasi tutti i prodotti che hanno: dal latte alla ricotta ai formaggi e non ho mai avuto problemi».

«L'Istituto zooprofilattico di Padova» ha spiegato Patrizia Bragagna del Servizio igiene degli alimenti di origine animale dell'Usl 1 di Belluno «ci ha rassicurato che il batterio "pseudomonas fluorescens" non è patogeno, non dà intossicazione alimentare se non in quantitativi davvero eccessivi. E' la ditta stessa che si è rivolta a noi quando si è resa conto del problema e giovedì è stata ritirata dai negozi la partita di mozzarelle. In questi casi si va sul posto, si vede la merce che c'è e la si blocca. Si fa tirare fuori tutto l'elenco dei fornitori e l'azienda procede al ritiro. E' possibile che ancora qualcuno abbia in casa queste mozzarelle se l'acquisto è stato fatto la scorsa settimana».

La vicenda delle mozzarelle blu, soprannominate anche "dei puffi" per la strana colorazione che acquisiscono a contatto con l'aria, è nata un mese fa a Torino. I Nas avevano sequestrato 70 tonnellate di merce proveniente dalla Germania e destinata a numerosi discount del Nord Italia.

Poi la scoperta di alcune mozzarelle blu prodotte dal caseificio di Fivè Rovereto Pinzolo in Trentino. Lunedì, al termine delle verifiche compiute dai Nas, il legale rappresentante dell'azienda è stato iscritto nel registro degli indagati. Destinatario del provvedimento è il presidente del caseificio trentino, e il reato ipotizzato è la violazione dell'articolo 5 della legge del 1962 sugli alimenti. Reato che prevede una contravvenzione.

E' possibile che a causare la spiacevole presenza, ma non tossica, sia stato l'impianto di produzione. Cinque casi segnalati a Vermiglio, Gardolo, Mezzolombardo e due fuori provincia. Un altro paio di casi erano stati evidenziati successivamente, da parte di persone che avevano acquistato le mozzarelle prima che fossero tolte dal mercato. La produzione, infatti, era stata immediatamente bloccata e i prodotti ritirati dagli scaffali di negozi e supermercati.