

# TRENTINO

## Mozzarella blu in Trentino: sospesa la produzione al caseificio Fiavè

**TRENTO.** Primo caso di 'mozzarella blu' prodotta in Trentino. Dopo una serie di segnalazioni, il caseificio di Fiavè Pinzolo Rovereto ha interrotto la produzione e ritirato tutte le confezioni dagli scaffali.

La prima segnalazione è arrivata ai vertici del caseificio venerdì scorso, e immediatamente il direttore del caseificio Sergio Paoli ha disposto in via preventiva l'interruzione della produzione e il ritiro dagli scaffali di tutto il prodotto con conseguente smaltimento.

"Il problema - sottolinea il direttore del caseificio - non riguarda il latte come materia prima né la mozzarella o qualsiasi tipo di formaggio in quanto tale, bensì il sistema di confezionamento. Il microrganismo infatti si deposita nel 'liquido di governo', come è chiamata l'acqua dentro cui viene conservata la mozzarella. Come per ogni batterio, la sua diffusione è stata favorita anche dal clima caldo di questi giorni".

Accertamento sono stati intanto avviati dai carabinieri del Nas di Trento.

"Il caseificio Fiavè - informa il direttore Paoli - da venerdì scorso sta lavorando per realizzare quelle modifiche strutturali urgenti alla linea di produzione per garantire il 100% di salubrità".

"Dispiace - ha proseguito Paoli - che il caso della mozzarella blu abbia colpito il caseificio proprio nel momento in cui è massima l'attenzione sulla qualità e l'igiene, con migliaia di analisi che ci danno ragione".

Lo stabilimento di Fiavè lavora 500-600 quintali al giorno di latte conferito dai propri soci, e la mozzarella rappresenta una parte importante del fatturato, vicina al 25%.