

TRENTINO

Mozzarella blu al caseificio Fiavè Segnalati altri dieci casi

Fuori regione è stato segnalato un caso di una mozzarella prodotta dal caseificio di Fiavè, ma venduta con il marchio Primia. I controlli dell'Azienda sanitaria hanno mostrato che tutto il latte trattato proviene dai soci

TRENTO. Sono una decina i nuovi casi di [mozzarella blu di Fiavè](#) segnalati. Fuori regione è stato segnalato un caso anche di una mozzarella blu prodotta dal caseificio di Fiavè, ma venduta con il marchio Primia. Intanto i controlli dell'Azienda sanitaria sui registri hanno mostrato che tutto il latte trattato proviene dai soci. I tecnici del caseificio stanno procedendo a rinnovare l'impianto.

Il direttore di Fiavè Sergio Paoli è sottoposto a giorni di lavoro molto intenso: «Abbiamo individuato il problema. Sono già arrivati alcuni pezzi, ma ne servono altri difficili da trovare. Abbiamo anche contattato altre aziende del settore e ci hanno detto che tutti hanno lo pseudomonas. Si tratta solo di controllarlo. Chi dice che non ce l'ha dice il falso».

Ieri all'Azienda sanitaria sono giunte una decina di segnalazioni di mozzarelle blu, come spiega il dottor Alberto Mattivi nel pezzo sotto. Paoli, però, non drammatizza: «Il batterio c'è e, in determinate condizioni prolifera. Quindi, potenzialmente, tutte le mozzarelle potrebbero diventare blu. Da quello che sappiamo basta aprire la confezione, e tenere la mozzarella in frigo. In queste condizioni il batterio cresce perché di questi tempi nei nostri frigoriferi si raggiungono anche i 10 gradi e lo pseudomonas resiste a queste temperature. Quello che ci conforta è che le mozzarelle che sono da noi non sono diventate blu. Vuol dire che se vengono conservate alla temperatura giusta non succede niente».

A confortare Paoli e tutta la Cooperazione sono anche i risultati dei controlli sui registri del caseificio. E' emerso che viene usato solo latte dei soci. La conferma viene dall'Azienda Sanitaria provinciale, che ha terminato ieri le verifiche richieste dal Ministero della Salute sull'origine delle materie prime che componevano i lotti della mozzarella oggetto di colorazione anomala.

«Le verifiche che abbiamo fatto - afferma il dott. Luciano Azzolini, veterinario del servizio di Tione dell'azienda Sanitaria - riguardano la tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime in entrata nel caseificio dal primo giugno ad oggi. Mediamente nel caseificio entrano dai 500 ai 600 quintali di latte al giorno. Abbiamo verificato la corrispondenza tra il latte effettivamente lavorato e il prodotto finito e venduto, con la debita trasformazione relativamente alla resa, pari a circa dal 12 al 13%. Si può dichiarare che relativamente alle verifiche da noi fatte non è entrato latte diverso da quello dei soci».

Si fa sempre più strada l'ipotesi di competizione fra germi effettivamente patogeni e questo tipo di germe, che prende il sopravvento in ambiente con scarsa competizione con altri germi.

Intanto a Padova vengono eseguite le analisi sui 20 campioni prelevati dall'impianto. I risultati dovrebbero arrivare già in serata o, al massimo domani. Ma non sono attese sorprese. Si sa che lo pseudomonas è presente nell'acqua di governo delle mozzarelle. Paoli spiega: «Siamo stati sfortunati perché il nostro è un ceppo Florence, che prolifera molto velocemente. E' un ceppo diverso da quello delle mozzarelle tedesche».

© RIPRODUZIONE RISERVATA