Caso Listeria nei minestroni surgelati, Coldiretti Liguria taglia la testa al toro: “Comprate prodotti del territorio e non rischiate più”

di **Redazione**
10 Luglio 2018 – 12:24

Genova. Verdura pulita e pronta all’uso, con zuppe, passati, minestroni e molto altro: sono 402,5 milioni di chili i vegetali surgelati consumati dagli italiani nel 2017, con un aumento dell’1,8% rispetto all’anno precedente.

Ma i controlli rivelano la pericolosità che si può nascondere dietro alla “comodità” di piatti pronti disponibili in ogni stagione: è quanto afferma Coldiretti Liguria nel sottolineare l’importanza delle misure precauzionali adottate con il ritiro in Italia ed in altri Paesi

europei di prodotti alimentari surgelati, a seguito del possibile rischio di contaminazione da Listeria monocytogenes, che sembra riguardare alcune confezioni vendute a marchio Findus, segnalate dall'azienda belga fornitrice Greenyard, che potrebbe essere dovuta a verdure e mais prodotti in uno stabilimento in Ungheria.

Per questo genere di situazioni a cui non siamo estranei, basti ricordare la mucca pazza (2001), la carne alla diossina nel Nord Europa (2008), il latte alla melamina dalla Cina (2008) e la mozzarella blu (2010), la prima preoccupazione riguarda la difficoltà di rintracciare rapidamente i prodotti a rischio per toglierli dal commercio, con un calo di fiducia nel consumatore che provoca il taglio generalizzato dei consumi. Gli effetti dannosi toccano, quindi, sia la salute umana che l'intero comparto economico nazionale: è per questo che, dove possibile, è sempre bene consumare prodotti a chilometro zero freschi di stagione, venduti direttamente dal produttore.

"Con la salute umana non si scherza – affermano il Presidente di Coldiretti Gianluca Boeri e il delegato Confederale Bruno Rivarossa – e bisognerebbe prestare sempre attenzione alla provenienza dei cibi che mangiamo, dal momento che i limiti di concentrazione di determinate sostanze ed i controlli variano da Paese a Paese. È per questo che bisogna cercare di utilizzare prodotti del territorio, freschi di stagione e tracciabili dove il rischio di imbattersi in sostanze o batteri dannosi per la nostra salute si riduce a zero".

In Liguria abbiamo 294 produzioni tipiche: dove la tradizione di coltivazioni antiche (asparago violetto d'Albenga, patata di Pignone), si alterna a giovani sperimentazioni (primo curry italiano). "Acquistare prodotti direttamente dal produttore in azienda o presso i mercati di Campagna Amica Liguria è il modo migliore per sapere esattamente cosa compriamo e avere la certezza che sia un prodotto di qualità" conclude Rivarossa.