

Da infezioni a epidemie L'EFFETTO BATTERIO SULLE PAURE GLOBALI

di SILVIO GARATTINI

L'OPINIONE pubblica è rimasta stupefatta e sorpresa per gli ultimi avvenimenti riguardanti l'alimentazione. Una grave infezione in Germania che ha determinato decine di morti e a distanza di poco tempo un'altra infezione, forse meno grave e comunque per ora senza morti, in Francia. Tutte e due determinate da alimenti; la prima probabilmente dovuta a germi di soia, la seconda a carne macinata. Nel caso tedesco è probabile che l'infezione sia stata determinata dall'uso di letame bovino contenente una variante di un batterio, l'escherichia coli, capace di determinare gravi danni al rene. Nel caso francese si tratta di un microorganismo diverso ma pur sempre presente in materiale bovino.

Non è questa la sede per entrare in dettagli che appartengono ai meccanismi patogenetici e ai problemi microbiologici, ma vale invece la pena di abbozzare alcune considerazioni generali. Anzitutto occorre sottolineare che la comunicazione da parte delle autorità sanitarie tedesche è stata molto superficiale e approssimativa, determinando reazioni e illazioni che hanno aumentato la confusione. I poveri cetrioli spagnoli ne hanno fatto purtroppo le spese nel maldestro tentativo di trovare subito un colpevole, sarebbe stato meglio dire non sappiamo che cosa sia.

Vista l'approssimazione dell'informazione i mass media hanno fatto la loro parte gettando allarmi che hanno determinato inutili cambiamenti alimentari con il relativo ostracismo di cetrioli, germi di soia e probabilmente hamburger. Niente di nuovo perché si era già assistito in un passato non remoto al rifiuto del pollo in seguito all'allarme determinato dalla presenza di un virus dell'influenza mai arrivato in Italia. È utile ricordare che è irrazionale pensare che una intossicazione alimentare si possa estendere in tutta l'Europa visto che si trattava, con ogni probabilità, di un inquinamento molto localizzato. Queste considerazioni permettono di ricordare che l'igiene, quella spicciola, non va messa in soffitta. L'avvento degli antibiotici ha creato la falsa impressione che le infezioni fossero completamente eliminate, mentre sono ancora di attualità abi-

tudini semplici come quella di lavarsi le mani più volte al giorno e soprattutto fare attenzione a ciò che si mangia: lavare ripetutamente l'insalata e tutti i vegetali che si mangiano senza cottura, nel caso dubbio è bene far bollire la verdura, non mangiare carne cruda o poco cotta.

Sono semplici regole che possono determinare la differenza tra una vita normale e un ricovero ospedaliero. Uno dei prodotti incriminati era, secondo quanto riportato, di origine biologica, una procedura che è molto gettonata perché considerata «naturale». Nell'opinione pubblica ciò equivale a qualcosa che è buono in contrapposizione a quanto invece è un prodotto industriale considerato per definizione «cattivo».

I prodotti bio vantano l'impiego di concimi naturali e il rifiuto di pesticidi, anche se tutto ciò è autoreferenziale, e perciò proclamano la loro sicurezza. Non sempre tuttavia è così, perché non tutto ciò che è naturale è buono: infatti i peggiori veleni si trovano in natura, come pure i batteri e i virus. Qualche volta i vegetali che derivano da produzioni industriali in cui si utilizzano concimi chimici e pesticidi impiegati con giudizio possono essere migliori. In ogni caso è bene non generalizzare e considerare sempre i singoli prodotti. Un'ultima considerazione riguarda il problema dei controlli. L'Italia è abbastanza attenta perché è stato fatto molto lavoro, ma non bisogna dimenticare che la globalizzazione comporta nuovi problemi. Arrivano cibi da tutto il mondo senza che vi siano in molti Paesi controlli adeguati. È perciò fondamentale rafforzare i controlli chimici e microbiologici identificando quali possono essere le fonti alimentari particolarmente pericolose, chiamando a raccolta tutte le istituzioni scientifiche che possano collaborare a risolvere un problema che sarà di crescente importanza.

