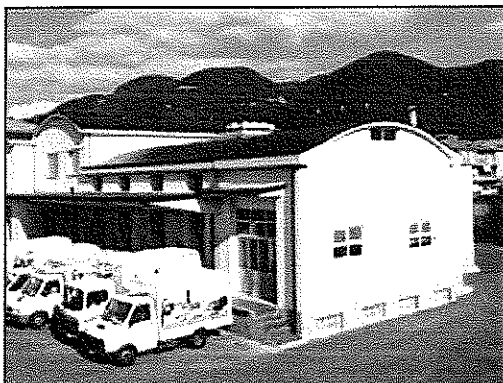


ATTUALITA'

Centrale del Latte di Rieti, Lorenzoni: «Niente mozzarelle blu a Rieti»



La Centrale del latte a Rieti

“ Le dichiarazioni del presidente del consiglio di amministrazione Marco Lorenzoni ”

di Paola Cuzzocrea
giovedì 6 gennaio 2011

Tutta colpa dei carciofi. E di quel panico che ci prende quando, bombardati dai casi di truffe alimentari e dai continui sconvolgimenti dei ritmi biologici degli esseri viventi che provocano seri danni alla salute umana, ci allarmiamo quando ci sembra che qualcosa non vada nel verso giusto. È stato questo il caso dell'apparente “mozzarella blu” rilevata il 7 dicembre scorso da una casalinga di Cantalice nella sua teglia di lasagne ai carciofi condite con la mozzarella della Centrale del Latte di Rieti. Carciofi che, ossidando, avevano colorato di verde-azzurro anche la mozzarella, portando la donna a recarsi a sporgere denuncia ai carabinieri, con conseguente blitz dei Nas di Viterbo alla Clar di Rieti ed in alcuni esercizi commerciali per prelevare campioni di mozzarelle dell'azienda.

Una vicenda che per un mese, come raccontato ieri in conferenza stampa dal presidente del consiglio di amministrazione della Centrale del Latte di Rieti, Marco Lorenzoni - che ha mostrato i risultati delle analisi compiute dai Nas che confermavano la negatività di tutti i campioni al batterio *Pseudomonas Fluorescens* (responsabile dei casi di “mozzarella blu”) - ha causato molto scalpore nel capoluogo reatino, «creando un gravissimo danno alla Centrale del Latte, sia nelle vendite che nell'immagine, avendo noi puntato tutto su di un prodotto locale e di grande qualità».

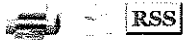
«La signora morta a Messina per aver mangiato una lasagna lo scorso agosto - ha raccontato Lorenzoni - ha terrorizzato i consumatori che oggi alla minima notizia anche lievemente negativa, cambiano marca o addirittura sospendono l'acquisto di quella tipologia di prodotto. Questo caso ha quindi procurato un forte allarme nei confronti dei consumatori, particolarmente sensibili in merito a ciò che mangiano. Questa sensibilità è peraltro un punto a nostro favore, altrimenti noi avremmo già chiuso i battenti, visto che si trova sul mercato “mozzarella” ad un prezzo inferiore del 50% rispetto alla nostra ma certamente non fatta esclusivamente con buon latte fresco locale, ad esempio con latte estero, cagliate congelate, latte rigenerato, con aggiunta di caseinati».

«Le analisi, sia quelle immediatamente eseguite da laboratori esterni su nostra richiesta sia quelle effettuate dai Nas, hanno confermato la non presenza di “mozzarella blu”, ma solo di mozzarella di ottima qualità. - ha ribadito - anche nel campione consegnato dalla signora che ha sporto denuncia. E questa è stata tra l'altro l'unica segnalazione». Lorenzoni ha anche chiarito che il batterio che crea queste anomale colorazioni, non solo sulle mozzarelle, lo *Pseudomonas Fluorescens*, è normalmente presente nell'aria, nelle

acque dei fiumi ed in particolare nelle verdure e frutta ed è del tutto innocuo se in concentrazioni "normali".

«Quando la mozzarella si tinge di blu, - ha spiegato - accade per la sua elevatissima concentrazione, dovuta a scarso igiene e a materie prime "vecchie" che hanno subito lunghi trasporti (latte o cagliate congelate provenienti dall'estero). Questi batteri, che comunque non sono patogeni, sono presenti come altri milioni di microorganismi in tutti gli alimenti tranne che in prodotti sterili».

«A titolo personale - ha concluso - desidero aggiungere che l'intera vicenda mi ha colpito moralmente in maniera assai rilevante, proprio perché mi sono battuto per anni sui temi della qualità e del localismo. L'ulteriore beffa di questa bizzarra vicenda è costituita dal fatto che il 15 dicembre scorso, a 5 giorni di distanza dal primo articolo sulla vicenda, avrei dovuto ritirare, durante una cerimonia ufficiale alla presenza di 180 ospiti, il premio sulla "sicurezza alimentare", conferitomi dal NOPS (Osservatorio Nazionale Parlamentare sulla Sicurezza). Con grande imbarazzo e tristezza nel cuore, ho dovuto prendere la parola e dire a tutti che, pur se già ampiamente confortato dai dati del laboratorio esterno al quale avevamo subito inviato i campioni, ritenevo corretto e doveroso, visto l'accaduto, rinunciare a ritirare il premio».



Condividi l'articolo su

