

Würstel contaminati, un disastro di cui non si parla: 3 morti sospette in Italia

Tre morti e 66 persone colpite: sono questi - secondo [la notifica](#) che le autorità sanitarie italiane hanno inviato al sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi europeo (Rasff) - i numeri legati ad un focolaio in Italia di listeriosi, una malattia infettiva provocata dal batterio *Listeria monocytogenes*. Quest'ultimo, secondo le informazioni attualmente a disposizione, avrebbe generato tale disastro a causa di alcuni würstel contaminati e consumati crudi, che avrebbero determinato l'insorgere quantomeno di una parte dei casi registrati. "Le verifiche, effettuate dal gruppo di lavoro istituito dal Ministero della Salute per fronteggiare la diffusione del batterio, hanno rilevato una **correlazione tra alcuni dei casi clinici e la presenza del ceppo di Listeria ST 155 in würstel a base di carni avicole** prodotti dalla ditta Agricola Tre Valli - IT 04 M CE": questo si legge infatti all'interno di un [comunicato](#) pubblicato lo scorso 23 settembre proprio dal Ministero della Salute, nel quale viene altresì specificato che "la presenza è stata confermata anche da campionamenti effettuati presso lo stabilimento". Non è un caso, dunque, che l'azienda abbia "avviato tutte le misure a tutela del consumatore con il ritiro dei lotti risultati positivi (1785417 e 01810919) e, in applicazione del principio di massima precauzione, di tutti quelli prodotti prima del 12 settembre 2022".

Ciò che non viene reso noto dal Ministero riguardo questi ultimi, però, è il marchio. I dati presenti nel comunicato, infatti, hanno sì ad oggetto l'azienda che ha prodotto i wurstel contaminati e il codice a cui fare attenzione in etichetta, ma non i marchi. Volendo quindi ricostruire la relativa lista bisogna ricordare che oltre ad alcune tipologie di **würstel Wudy Aia** - che come [segnalato](#) dalla catena di supermercati Unes sono stati richiamati per rischio microbiologico - secondo quanto [riportato](#) da *Il Fatto Alimentare* il ritiro precauzionale sarebbe scattato per tutti i prodotti commercializzati fino al 12 settembre con diversi marchi, ossia: Töbias di Eurospin, Golo, Wurs, Pavo, Salchichia, AV5 e Salumeo di Lidl. Un elenco che sorprendentemente non è stato messo a disposizione del pubblico dal Ministero, che sostanzialmente ha costretto i consumatori a controllare le etichette di tutti i würstel e verificare che non vi sia la sigla sopracitata. Solo in tal modo, dunque, si scongiurerebbe il rischio di essere colpiti dal batterio che, giova ricordarlo, **al momento ha provocato la morte esclusivamente di persone immunocompromesse o particolarmente fragili**: a [precisarlo](#) sono state alcune fonti del Ministero della Salute all'agenzia di stampa Ansa, sottolineando che casi e decessi sono stati registrati dal 2020 ad oggi e che questi ultimi sono nello specifico avvenuti a dicembre 2021, marzo 2022 e giugno 2022 in Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna.

Il fatto che la causa delle morti sia rappresentata dai würstel, però, a quanto pare al momento non è certo. Da un lato infatti la sopracitata notifica inviata al sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (Rasff) - come prodotto coinvolto nell'allerta - cita ancora il

Würstel contaminati, un disastro di cui non si parla: 3 morti sospette in Italia

“formaggio”, alimento accusato per settimane di essere alla base del focolaio ma che sembrerebbe essere stato scagionato. Dall’altro, poi, bisogna ricordare che, come sottolineato dallo stesso Ministero **“sono in atto ulteriori indagini anche su altre matrici e su altri tipi di prodotti** che potrebbero essere correlati ai casi umani di listeriosi”. Da citare, infine, è senza dubbio la posizione assunta dall’azienda Agricola Tre Valli, che tramite una recente [nota](#) ha parlato semplicemente di “ritiro volontario e precauzionale di alcuni lotti di wurstel prodotti nella stagione estiva”. “L’erronea conservazione del prodotto e il mancato rispetto delle indicazioni di cottura riportate in etichetta potrebbero rendere l’alimento non idoneo al consumo sotto l’aspetto microbiologico”, si legge nella nota della ditta, la quale da un lato specifica che “allo stato attuale, tutte le analisi in autocontrollo effettuate dall’azienda sui medesimi lotti oggetto del ritiro e i campioni ufficiali effettuati sul territorio dalle Autorità Competenti danno un esito microbiologico assolutamente in linea e conforme con le indicazioni normative vigenti”, e dall’altro coglie l’occasione per “ricordare che i prodotti oggetto del ritiro sono da ritenersi **idonei per il consumo se conservati adeguatamente e consumati previa cottura, come indicato sulle confezioni in etichetta**”.

Insomma, la responsabilità della trasmissione del batterio sarebbe da attribuire ai consumatori: la cattiva abitudine molto diffusa di mangiare i würstel crudi e la loro leggerezza nel seguirla senza rifarsi in maniera precisa alle indicazioni in etichetta li avrebbe infatti portati ad essere colpiti dal batterio, con il focolaio che a quanto pare non ci sarebbe stato se i prodotti fossero stati conservati adeguatamente e soprattutto cotti in precedenza. **La listeria del resto resiste molto bene alle basse temperature e all’essiccamento** mentre è molto sensibile alle usuali temperature di cottura domestica degli alimenti. Difficile, però, che tali informazioni siano conosciute dalla totalità dei consumatori, i quali dovrebbero prestare estrema attenzione prima di consumare un alimento che, a quanto pare, non è privo di rischi.

[di Raffaele De Luca]