

Cronaca di città e provincia

Riscontrati livelli di aflatoxine molto superiori alla norma con picchi cinque volte oltre i limiti. Già bloccata la produzione in più di 100 stalle. Al via la mappatura

Latte contaminato dalle muffe, si corre ai ripari

Scattati i controlli a tappeto. Ma Asl e Regione assicurano: per i prodotti in vendita nessun rischio

Latte con aflatoxine sui banchi dei supermercati? Assolutamente no. La Regione Lombardia respinge con fermezza ogni illazione al riguardo e assicura che le confezioni in vendita sono tutte rigorosamente sicure per il consumatore perché il latte inquinato non è mai giunto all'industria. Intanto però sono già oltre cento i produttori bergamaschi che si sono visti bloccare il latte delle proprie aziende perché i livelli delle aflatoxine (particolari muffe cancerogene) in esso contenute sono al di sopra dei limiti stabiliti dalla legge. I blocchi - conferma il dirigente del Dipartimento di prevenzione veterinario dell'Asl, Antonio Vitali - sono iniziati giovedì, quando le prime verifiche sul latte contenuto nelle cisterne dirette agli impianti di trasformazione hanno rilevato la presenza di aflatoxine in misura di gran lunga superiore ai limiti. Anche oggi, peraltro, nessun livello istituzionale coinvolto nella vicenda ha reso noto a quanto ammontavano i valori delle tossine riscontrati nei controlli che hanno fatto emergere il problema; tuttavia sembra che - in alcuni casi - si siano toccati anche i 250 nanogrammi di aflatoxine per chilogrammo di latte, pari a cinque volte i limiti stabiliti dalle normative italiane e europee (50 nanogrammi per chilo).

Degli oltre cento produttori (circa il 10 per cento delle aziende del settore) che si sono visti mettere sotto sequestro il latte dei propri impianti, non tutti sono però necessariamente fuori norma, ma, più semplicemente, hanno avuto la sfortuna di mischiare il proprio prodotto con

lori inferiori, e quindi nella norma, è stata introdotta una procedura diversa: per valori tra i 20 e i 40 nanogrammi per chilo sono previste verifiche in tempi ravvicinati, per valori al di sotto dei 20 nanogrammi, stessi controlli, ma in tempi più «diluiti». Il latte per il quale si attendono i risultati delle analisi viene invece conservato in attesa della propria sorte.

«Nel giro di una decina di giorni - assicura ancora Vitali - tutti i produttori verranno controllati ed entro la metà di novembre la situazione tornerà alla normalità. Nel frattempo i controlli proseguiranno a ritmi spediti, grazie alla disponibilità dell'Istituto zooprofilattico di Brescia ad analizzare fino a mille campioni al giorno. Dire adesso quanti saranno i produttori con latte fuori norma non è possibile: in queste ore la situazione è in continua evoluzione e un quadro verosimile sarà possibile disegnarlo soltanto nei prossimi giorni. L'importante è che i produttori eliminino la granella di mais, causa della contaminazione, dalla dieta dei propri animali».

«Al di là di tutto - osserva il direttore generale dell'Asl, Silvio Rocchi, in piena sintonia con i vertici della Regione - i consumatori non hanno corso alcun pericolo, e il latte che trovano nei punti vendita è assolutamente sicuro. Il nostro silenzio non è da interpretarsi come

Silvio Rocchi (Asl):
«I consumatori non hanno corso alcun pericolo. I nostri sistemi di controllo hanno funzionato»

una reticenza, ma esclusivamente all'assenza di concreti pericoli per la salute dei bergamaschi. Possiamo con orgoglio dire che in un sistema di controlli sulle filiere dell'alimentazione come quello lombardo, già notevolmente avanzato e rigoroso, Bergamo

anticipa spesso procedure ancora più raffinate e frequentemente anche al di là di quanto strettamente previsto dalle normative in vigore».

Quanto alle date, Rocchi conferma che «solo alla metà di ottobre, e non prima, si è evidenziato un trend in aumento relativamente alla concentrazione di micotossine nel latte crudo alla stalla, e che immediatamente è scattato il piano del Dipartimento Veterinario con interventi preventivi di 1° livello sugli allevamenti interessati dal problema, fornendo indicazioni tecniche per prevenire e correggere il fenomeno, consistenti nella rimozione dall'alimentazione dei bovini del fattore di rischio, cioè delle granelle di mais, indipendentemente dal grado della loro eventuale contaminazione. Si è trattato quindi di azioni mirate e selettive in grado, di per se stesse, di azzerare il potenziale rischio sanitario in pochissimi giorni. Solo a partire dal 29 ottobre si è reso necessario attivare anche il secondo livello preventivo, secondo i protocolli fissati dalla Regione, bloccando le partite di latte che comunque risultino in qualche modo contaminate».

Al. Ce.



INTERVISTA Il direttore della Sanità lombarda, Carlo Lucchina: il problema è intercettare le partite di mangime inquinato

«Ancora dieci giorni per tornare alla normalità»

«I consumatori lombardi possono stare tranquillissimi: nel momento in cui i nostri controlli, che sono costanti, hanno rilevato una situazione fuori norma, abbiamo immediatamente provveduto a bloccare tutti i quantitativi di latte che hanno valori superiori ai limiti. Stiamo inoltre scartando anche i mangimi». Il direttore generale dell'assessorato alla Sanità, Carlo Lucchina, non ha alcun dubbio: il latte che abbiamo acquistato in passato e che stiamo acquistando in questi giorni non comporta alcun pericolo per la salute del consumatore.

Lei lo beve?
«Assolutamente sì, senza problemi: il latte è ben controllato prima di arrivare agli impianti di lavorazione».

Quando si è presentato il problema?
«Attorno al 20 di ottobre, non prima. Assolutamente non da settembre perché gli esiti dei prelievi sul latte so-

no disponibili nell'arco delle 36 ore successive. Il mais contaminato è entrato nel circolo alimentare non prima di quella data o giù di lì, ed è un dato naturale, perché prima c'è stata la raccolta, l'essiccazione, la lavorazione. La prima segnalazione è venuta dai mangimi, immediatamente dopo sia-

mo intervenuti noi, che questi controlli li facciamo con scadenza precise, perché l'eccezione capita sempre, indipendentemente dalla situazione attuale. L'anomalia di questi giorni è rappresentata effettivamente dal ripetersi di simili circostanze. Quanto sono?
«Interessano circa 400 al-

levamenti sugli oltre 5-6 mila di tutta la Lombardia. I controlli sono potenziati rispetto all'ordinario e continueranno su due fronti, i mangimi e il latte, anche perché una volta intercettati e distrutti tutti i mangimi il problema è risolto: dopo 36 ore che la mucca non mangia più il prodotto inquinato, il latte torna al suo stato naturale. È stato anche sequestrato del mangime, ma non molto, perché la situazione è a macchia di leopardo, va a zone. Il mangime inquinato è comunque sempre meno in circolazione, anche perché gli stessi allevatori hanno tutto l'interesse a tornare alla normalità il più presto possibile. Con i controlli sul latte non scappa nulla, e noi controlliamo il latte di ogni provenienza, non solo quello lombardo».

Quanti nanogrammi di aflatoxine avete rilevato nei vostri controlli?
«Sessanta, settanta. C'è chi dice fino a 250 e oltre...»

«Posso garantire che non esiste un livello così elevato. Non è mai esistito, è impossibile. Può anche essere che un po' di latte di qualche allevamento abbia raggiunto questi valori, ma quando finisce nelle cisterne i livelli si mediano. Quello di 250 mi sembra un dato esagerato. Comunque le aflatoxine non sono la peste del terzo millennio. Sono muffe naturali e anche se si dice che siano potenzialmente cancerogene, non esistono studi epidemiologici che dimostrino l'effettiva incidenza di patologie oncologiche legate al consumo di latte con elevati tassi di aflatoxine».

Quando si risolverà il tutto?
«In breve tempo. Quando avremo finito di intercettare il mangime è fatta: una decina di giorni».

IL MAGGIORDOMO
E I CONTI
CHE NON TORNANO

Segue da pagina 1

Un errore di calcolo non si nega a nessuno, soprattutto se fatto a fin di bene, ma a condizione che somme e sottrazioni non riguardino i limiti delle sostanze inquinanti trovate nel latte e che, soprattutto, nei tetrapak in distribuzione nei banchi dei supermercati bergamaschi e lombardi non sia finito nulla, ma proprio nulla, di quelle malediche tossine sviluppatesi nelle coltivazioni di mais.

Se i danni alla salute pubblica sembrano essere stati scongiurati - così come Asl e Regione ci assicurano con una voce sola - la vicenda delle aflatoxine è comunque destinata a lasciare pesanti strascichi sul fronte economico. Da una parte, infatti, si dovranno affrontare le spese necessarie per smaltire il latte, il mais e i mangimi che risulteranno attaccati dalle tossine cancerogene, e - di certo - non si tratterà di piccole cifre. Dall'altra - come peraltro accaduto per la vicenda della «mucca pazza» - bisognerà in qualche modo trovare il modo di compensare quei produttori e quegli agricoltori che si sono visti ridurre in cenere il frutto del proprio lavoro a causa di un «incidente di percorso» del tutto indipendente dalla loro volontà. Che le aflatoxine si sviluppassero in maniera così massiccia a causa delle particolari condizioni climatiche della scorsa estate era davvero difficilmente prevedibile. Di fatto, ci troviamo di fronte ad una sorta di calamità naturale contro la quale non si poteva fare altro che intervenire a posteriori (anche se più celermente).

Lo stato d'animo dei rappresentanti di categoria - Franco Mapelli della Coldiretti, Piero Bonalumi della Confederazione italiana agricoltori (presieduta da Giuseppe Melocchi), Renato Giavazzi e Aldo Marcassoli dell'Unione provinciale agricoltori - rispecchia fedelmente questa situazione: «così come in altre situazioni - dicono - anche in questa gli agricoltori sono soltanto testimoni passivi che, alla fine, finiscono con l'essere gli unici penalizzati. Qualche meccanismo, dunque, va rivisto. Però facciamo alla svelta. Grazie».

Alberto Ceresoli

Esperti a confronto sul tema del superamento delle barriere anche nel web. Sono 150 le amministrazioni locali che hanno un portale Internet

Comuni bergamaschi, un sito su cinque inaccessibile ai disabili

Internet? Un paradosso: acclamato dal mondo intero per le infinite possibilità di conoscenza e relazione che offre, in realtà il web rischia di creare nuove barriere e discriminazioni sociali per le persone con disabilità.

Per sensibilizzare i cittadini alla cultura dell'accessibilità, il Comitato bergamasco per l'abolizione delle barriere architettoniche e la cooperativa Genuine, in collaborazione con altre cooperative e consorzi della rete consorziale provinciale Solco, hanno organizzato ieri a Bergamo il convegno «Ulisse oltre le sirenne. Per il superamento delle barriere anche nel web».

Un tema attuale, dopo che lo scorso 16 ottobre la Camera ha approvato la legge proposta dal ministro dell'Innovazione Lucio Stanca per favorire l'accesso dei disabili agli strumenti informatici. L'Italia si colloca così al secondo posto in Europa e al quinto nel mondo per la particolare

attenzione riservata alle esigenze dei disabili. «La nuova normativa impone l'obbligo di accessibilità ai siti della pubblica amministrazione: tutti potranno stampare un certificato, prenotare una visita medica, iscriversi a un esame universitario direttamente da casa», ha spiegato Franco Cornolti, rappresentante dell'Anci di Bergamo.

Se una crescente sensibilità da parte delle giunte provinciali e regionali alle esigenze dei disabili è stata evidenziata rispettivamente da Carlo Saffioti, presidente della Commissione Sanità della Regione e da Silvano Gherardi, dirigente dell'Assessorato alle Politiche sociali della Provincia di Bergamo, il presidente dell'Associazione dei Comuni bergamaschi Claudio Armati ha però sottolineato che i piccoli Comuni incontrano grandi difficoltà economiche, tecniche e culturali, nel compiere la trasformazione informatica. La situazione della Bergamasca non è certo

rosea: sui 243 Comuni della provincia, circa 150 hanno un sito Internet. Per i disabili, il 18% di questi (in pratica uno su cinque) è praticamente inaccessibile, il 45% è poco accessibile, il 37% abbastanza accessibile. Solo uno, quello del Comune di Nembro (www.nembro.net), è stato costruito a regola dalla cooperativa Genuine.

Dei tre milioni di disabili presenti in Italia, secondo i dati forniti da Danilo Massi, rappresentante del Ministero del Lavoro e del Welfare, un milione e mezzo circa usa, o potrebbe usare, il computer per esigenze di lavoro, studio e relazione. «È fondamentale coinvolgere i disabili stessi, portatori di una preziosa esperienza diretta, nella progettazione dei siti», ha esortato Franco Bompreszi, già direttore del sito www.superabile.it.

Consigli pratici sono stati suggeriti dai numerosi esperti presenti, tra

cui Marco Lazzari, docente di Informatica generale all'Università di Bergamo: «Meglio evitare una grafica troppo sofisticata, immagini ad alta risoluzione, caratteri di scrittura troppo piccoli. Limitare l'apertura di finestre ed evitare la comparsa dei «pop-up», cioè i messaggi pubblicitari in sovrapposizione». È ancora: «Distanziare sufficientemente i pulsanti e accompagnare tutti gli elementi della pagina web con una descrizione alternativa, che possa essere letta anche dai programmi di lettura vocale specifici per i non vedenti».

«In fondo l'abbattimento delle barriere, sia architettoniche che virtuali, facilita la vita a tutti - ha sottolineato Rocco Artifoni, presidente del Comitato bergamasco per l'abolizione delle barriere architettoniche - . Un sito Internet accessibile ai disabili diventa facilmente navigabile per tutti gli internauti».

Maria Carla Rota



Riuniti, trapiantato il fegato a un bambino

Potrà condurre una vita normale e un giorno gli racconteranno che è stato un ragazzo di soli undici anni ad offrirgliela. Da ieri un bambino ha un nuovo fegato, e un futuro migliore, grazie ad un trapianto effettuato ai Riuniti. L'organo è stato donato da un ragazzo di 11 anni, deceduto a Napoli, il cui fegato ha potuto salvare due vite. Quella del piccolo di Bergamo, a cui è stata destinata una parte dell'organo, e quella di una donna di Napoli di 50 anni, affetta da cirrosi epatica scompensata. Un intervento che ha unito l'Italia e che è stato portato a termine grazie al lavoro di collaborazione delle diverse équipe

mediche delle unità di trapianto e di anestesiologia. Dai fegati espuntati a due donatori entrambi venuti a mancare a Napoli, un ragazzo e una donna di 35 anni, sono stati realizzati tre trapianti: uno, per l'appunto, a Bergamo, e gli altri due al Cardarelli di Napoli. «Il decorso clinico dei due operati - precisa un bollettino medico del Cardarelli - è attualmente regolare e si spera di poter sciogliere la prognosi nell'arco di 3 o 4 giorni». «Il doppio trapianto epatico - spiega una nota della direzione generale del Cardarelli - è il primo nell'Italia meridionale e testimonia la maturità del Centro trapianti di fegato».