

La polemica

L'insalata in busta fa male? “Fake news, è molto sicura”

La docente Gullino contesta la notizia che circola sul web su un vecchio studio dell'ateneo torinese

STEFANO PAROLA

L'insalata in busta fa male, anzi no. «Quando ho visto che quella notizia ha cominciato inspiegabilmente a girare sul web mi sono arrabbiata molto», racconta Maria Lodovica Gullino, docente dell'Università di Torino e direttrice del centro di competenza Agroinnova. Negli ultimi giorni imperversano sul web i risultati di uno studio condotto dall'ateneo sul fatto che spinacino, valeriana & co. non sarebbero così salubri se venduti dentro le ormai diffusissime buste. «Da quanto mi risulta, si tratta di una vecchia ricerca del 2012, condotta su un numero limitato di campioni. La realtà è che queste insalate sono sicure e molto controllate», assicura invece l'accademia.

Gli articoli apparsi sul web raccontano che in per questo studio sono stati analizzate cento buste di insalata e che in tre casi è stata rilevata la presenza di Escherichia coli e in 18 quello di stafilococco. Ma la ricerca getta anche ombre sul fatto che i prodotti di questo tipo possano deperire molto velocemente, anche prima della data di scadenza. Tutto questo è un «inspiegabile allarmismo» secondo Maria Lodovica Gullino. Che spiega: «Non sono riuscita a trovare questo studio, quindi non ho elementi per commentare il lavoro dei colleghi. Ma tutti i controlli che vengono eseguiti oggi non mettono in evidenza risultati simili. Pubblicare dati di questo tipo in



questo modo non fa altro che spaventare i consumatori sull'affidabilità di prodotti che in realtà sono tra i più controllati e tutelati. Senza contare che l'Italia è sia il primo produttore che il primo consumatore mondiale di insalate in busta».

Il suo centro Agroinnova si occupa di individuare e contrastare le patologie delle piante, soprattutto di quelle a uso alimentare: «C'è molta attenzione nella produzione delle insalate che poi vengono imbustate, si usano tecniche di difesa sostenibile e si fa un utilizzo limitatissimo di prodotti», racconta Maria Lodovica Gullino. Ma anche il resto del processo di lavorazione è sicuro: «Le foglie vengono subito “abbattute”, cioè portate a temperature molto basse, poi vengono lavate due volte in acqua corrente e subito asciugate e confezio-



Pollice verde
Maria Lodovica Gullino è ordinaria di patologia vegetale e dirige il centro Agroinnova

La direttrice del centro Agroinnova: “In questo modo si danneggia un settore di punta dell'agricoltura”

nate. Sono consegnate quotidianamente nei supermercati. Tutto questo avviene in ambienti con standard igienici molto elevati, anche perché in Italia esiste una normativa molto più stringente rispetto ad altri Paesi europei», dice la docente dell'Università di Torino.

Insomma, la direttrice di Agroinnova è pronta a mettere la mano sul fuoco sulla salubrità delle insalate in busta: «Io ne mangio moltissime, senza mai lavarle, perché credo che il bello di questo tipo di prodotti stia proprio nel fatto che sono già pronti per essere mangiati». Niente allarme, dunque, anche perché, aggiunge l'accademica, altrimenti «si danneggia uno dei settori di punta delle nostre produzioni agricole, sulle quali, tra l'altro, c'è un minimo di valore aggiunto riconosciuto al coltivatore».