

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**

NETWORK **L'Espresso** **LE INCHIESTE** 02 marzo 2019 - Aggiornato alle 08.31 LAVORO ANNUNCI ASTE Accedi

R.it | Torino

Cerca nel sito METEO

Home Cronaca Sport Foto Ristoranti Annunci Locali **Cambia Edizione** Video

CASE MOTORI LAVORO **ASTE**



Appartamenti Peccioli loc. Legoli, via di Mezzo 126

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)

L'università di Torino: "L'insalata in busta fa male? Notizia falsa, è molto sicura"

Sul web torna a circolare un vecchio studio dell'ateneo, ma la responsabile smentisce

di STEFANO PAROLA

Lo leggo dopo

02 marzo 2019



Il confezionamento dell'insalata

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'accademica.

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".

ASTE GIUDIZIARIE



Torino - 9200

[Tribunale di Torino](#)
[Tribunale di Ivrea](#)

[Visita gli immobili del Piemonte](#)



Ludovica Gullino, direttore del centro Agrinova dell'università di Torino

Condividi

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 confezionate. 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".

[università di torino](#) [insalata pronta](#)

© Riproduzione riservata

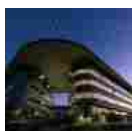
02 marzo 2019

ARTICOLI CORRELATI



Torino, scoperto il meccanismo dell'atassia: passi in avanti nella ricerca su Parkinson e Alzheimer

DI JACOPO RICCA



Risparmiando la "paghetta" si paga l'università

DI ILARIA VENTURI



Test universitari, si parte con Medicina il 4 settembre

DI SALVO INTRAVAIA

TrovaRistorante a Torino

Scegli una città

Torino

Scegli un tipo di locale

TUTTI

Inserisci parole chiave (facoltativo)

Cerca

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde

Numero Verde
800 700800

ATTIVO DA LUNEDÌ
 A DOMENICA DALLE
 ORE 10 ALLE ORE 21

[Ricerca necrologi pubblicati >](#)

ILMIOLIBRO

NARRATIVA, POESIA, FUMETTI, SAGGISTICA

Stampare un libro risparmiando: ecco come fare



Lo spacciatore di parole

Gaetano Frascolla
NARRATIVA

Storiebreve

Premi letterari