

→ **Dopo cetrioli e cavolfiori** le analisi di laboratorio hanno isolato la partita infetta in Germania
→ **L'epidemia di Escherichia coli** ha causato 33 morti in Europa e oltre tremila contagiati

Batterio, trovata la causa: sono i germogli di legumi



Foto Ansa

Germogli di soia in un'immagine di repertorio

Un istituto sanitario tedesco ha confermato ufficialmente che l'epidemia da E.Coli è stata generata da una partita contaminata di «germogli di leguminose» provenienti da Bienenbuetel, nel nord della Germania.

CRISTIANA PULCINELLI
cristiana.pulcinelli@gmail.com

I germogli di legumi e di semi sarebbero dunque i responsabili dell'epidemia di Escherichia coli della Germania. In quelli coltivati in una azienda della Bassa Sassonia sembra infatti albergasse il batterio Escherichia coli enteroemorragico che ha causato già 33 vittimi.

me. Secondo il Robert Koch Institut, che in Germania si occupa del controllo e della prevenzione delle malattie, il 100% di coloro che si sono ammalati avevano mangiato germogli e chi li ha mangiati aveva una probabilità di ammalarsi quasi 9 volte superiore rispetto a chi aveva scelto un altro cibo. È stata una indagine complessa nella quale gli epidemiologi hanno usato tutti i mezzi, comprese le foto dei cibi scattate al ristorante dai clienti.

Quando si parla di germogli di legumi e di semi, spiegano all'Organizzazione Mondiale della Sanità, si intendono anche germogli di fieno greco, fagioli mung, lenticchie, fagioli azuki e alfalfa (o erba medi-

ca). Il che vuol dire anche germogli di soia perché quelli che tutti conosciamo con questo nome spesso non derivano dal seme di soia ma dal fagiolo mung verde. Si tratta di

Non solo soia
Sono semi di legumi che di norma non si trovano al mercato

semi di legumi che normalmente non si trovano al mercato, almeno nel nostro paese, ma che tuttavia hanno degli estimatori in tutto il mondo. Su internet si può vedere come esista un universo parallelo

GERMANIA

**Agricoltori in crisi:
persi 600 milioni
Più aiuti dall'Europa**

Il presidente della federazione degli agricoltori tedeschi, Gert Sonnleitner, ha chiesto all'Unione europea di aumentare gli aiuti offerti ai produttori colpiti dalle conseguenze della epidemia di E.Coli. «Noi ci aspettiamo - ha detto al Tagesspiegel - che il commissario europeo all'agricoltura, Decian Ciolos, aumenti le risorse promesse», che ammontano a 210 milioni di euro. Secondo Sonnleitner, i danni provocati al comparto dall'allarme su verdure e frutta, ammontano complessivamente a circa 500-600 milioni di euro, 65 milioni dei quali solo per gli agricoltori tedeschi. I consumatori tedeschi sono stati invitati dalle autorità a evitare cetrioli, pomodori e insalata, prodotti considerati possibili vettori del batterio killer, fino a ieri, quando è giunta la conferma che fossero i germogli di soia e di altri legumi. La Thailandia ha intanto annunciato di aver trovato il batterio in cavolfiori di importazione europea. Sono in corso test per appurare se si tratti dello stesso ceppo. «Abbiamo bisogno da tre a cinque giorni per analizzare il ceppo del batterio», ha fatto sapere il ministero della Salute.

che si ciba di questi germogli acquistandoli già pronti oppure producendoli in casa con un apposito apparecchio chiamato *germinatoio* o *seminiera*.

I germogli hanno un pregio: contengono molte vitamine e proteine e pochi grassi. Sono un cibo sano quindi, prediletto da vegetariani e amanti della cucina biologica e macrobiotica. Ma purtroppo hanno anche un difetto: sono ad alto rischio di contaminazione da parte di microrganismi, soprattutto Salmonella, Listeria e Escherichia coli. Al contrario di quanto avviene con altri vegetali, infatti, i germogli per crescere hanno bisogno di un ambiente caldo e umido: l'ideale per la prolife-