

Il ghiaccio che "sporca" i cocktail

Ghiaccio fuori legge in bar e pub di Palermo. Secondo uno studio dell'università, nei cubetti usati per fare i drink ghiacciati di tutti i locali presi in esame sono stati trovati batteri che per legge non dovrebbero esserci e nei soggetti deboli possono causare gastroenteriti o altre infezioni. Ci sono bevande più "a rischio" di altre: se il whisky riesce a uccidere tutti gli ospiti indesiderati nel ghiaccio, lo stesso non vale per la vodka o altre bibite alcoliche e non.



SPICA A PAGINA VII Allarme per i batteri nel ghiaccio usato per i cocktail

Il dossier

Batteri nel ghiaccio allarme per i cocktail della movida

Indagine dell'ateneo dopo alcuni casi di gastroenterite
Nel mirino le fabbriche abusive che riforniscono i pub

GIUSI SPICA

Ritrovarsi in bagno in preda alla nausea dopo una serata con gli amici a bere un mojito in un locale di Palermo e non spiegarci il perché. Se non si è alzato troppo il gomito, il "colpevole" potrebbe essere il ghiaccio contaminato usato per i cocktail. Secondo uno studio dell'Università di Palermo, in tutti i bar e i pub presi in esame sono stati trovati batteri che per legge non dovrebbero esserci e possono causare gastroenteriti o al-

tre infezioni. E ci sono bevande più "a rischio" di altre: se il whisky riesce a uccidere tutti gli ospiti indesiderati dei cubetti, lo stesso non vale per la vodka o altre bevande alcoliche.

Ma c'è da stare in guardia anche con i cubetti fatti in casa o confezionati dalle industrie del ghiaccio. Se non è un allarme, poco ci manca. Tanto che l'assessorato alla Salute ha elaborato una "check list" (un elenco dei requisiti da monitorare) e chiesto alle Asp e ai carabinieri del

Nas di infittire i controlli sugli esercizi pubblici per vigilare sull'applicazione del "manuale per corretta prassi per la produzione del ghiaccio alimentare" adottato dal ministero da un anno.

Lo studio è stato condotto dal team del professore Luca Settanni del dipartimento di Scienze agrarie e forestali. È stato analizzato il ghiaccio prodotto da 5 industrie, 5 attività di ristorazione e 5 freezer casalinghi. Analisi ripetute due volte in un mese. Una studentessa si è fin-

ta cliente per farsi dare i cubetti da cinque bar e pub, dal centro storico alla periferia.

E proprio su questo campione sono emerse le criticità più gravi: in tre casi erano presenti enterococchi, batteri che si trovano nella flora intestinale e possono provocare resistenza agli antibiotici. In un caso i livelli di *Pseudomonas*, che causa infezioni alle vie urinarie, erano alti. E in tutti i cubetti erano presenti coliformi. Batteri che invece erano assenti nel ghiaccio delle cinque industrie, che però — in due casi — ospitavano *Enterococchi* e in uno *Pseudomonas*. Quest'ultimo era presente in tutti i cubetti prodotti in casa, dove in un caso sono stati trovati anche i coliformi. A insidiare il ghiaccio ci sono poi muffe e lieviti che non causano grossi problemi ma sono segno di scarsa igiene. «I batteri — spiega Settanni — possono causare malattie solo nei soggetti più fragili come gli anziani o i bambini o in chi ha basse difese immunitarie».

Dai dati, che verranno presentati per intero al "Food Fac-

tor" di Barcellona, emergono altre curiosità. «Le bevande ad alto contenuto alcolico o con anidride carbonica — dice Settanni — riducono la carica batterica». Per intenderci, il whisky uccide tutti i batteri dei cubetti, la vodka li riduce così come la cola o l'acqua tonica, il tè alla pesca li mantiene inalterati.

Non è solo un problema dell'acqua usata per fare il ghiaccio, che per legge deve sempre essere potabile. «La contaminazione può avvenire in tutte le fasi, dal tubo all'arrivo nel bicchiere. Occorre che il ghiaccio sia sottoposto ai controlli previsti per tutti gli alimenti», spiegano Leopoldo Lipocelli e Simone De Martino, dipendenti della "Ice Cube" di Termini Imerese e rappresentanti dell'Istituto nazionale ghiaccio alimentare (Inga). Acqua che ristagna nelle cisterne, macchine per produrre il ghiaccio con filtri sporchi, le mani del barman che si lancia in acrobatici shakeraggi senza andare troppo per il sottile. Ma anche — sottolinea

Inga — le industrie sommerse che negli ultimi anni sono fiorite nell'Isola e che sfuggono ai controlli.

E poi i modi di conservazione: «Magari in freezer di magazzini alla buona, nei retrobottega o — come accade per il ghiaccio prodotto in nero — confezionato alla 'casalinga' in sacchetti neri usati per la spazzatura», dice Gigi Mangia, titolare di un ristorante a Palermo ed ex presidente della Federazione italiana pubblici esercizi di Confcommercio. «Da anni ormai molti di noi si riforniscono dalle grandi aziende — dice — ma il problema sono i costi troppo alti: 16 euro circa per 12 chili. Si potrebbe prevedere un sistema di premialità per i locali virtuosi che certificano il ghiaccio utilizzato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli esercenti: "Per non rischiare bisogna rivolgersi alle grandi aziende, però hanno prezzi troppo alti"

LE BEVANDE



IL WHISKY

Il whisky riesce a uccidere tutti i batteri del ghiaccio, la stessa cosa non accade con la vodka



IL TÈ ALLA PESCA

Il tè alla pesca mantiene inalterati i batteri presenti nel ghiaccio. A rischio pure i cocktail analcolici