

**Oggetto: Comunicazione sul caso *Escherichia coli* (*E. coli*)**

**In seguito ai continui allarmi sui prodotti orticoli, ancora una volta lanciati a gran voce e poi smentiti in sordina, vi inviamo un nostro approfondimento.**

Il batterio *Escherichia coli* (normalmente abbreviato in *E. coli*) è normalmente presente in natura ed è normalmente contenuto nel corpo umano (nel tratto intestinale). È un batterio **potenzialmente dannoso** e diventa **effettivamente dannoso** solo in caso di contaminazioni incrociate dovute ad un *pessimo* livello di igiene personale o degli ambienti. La variante riscontrata in Germania, è una variante molto dannosa ma molto rara perchè *non è naturalmente diffusa nell'ambiente*.

Tutti i nostri fornitori adottano sistemi di lavorazione e di controllo secondo il metodo HACCP e, utilizzando le buone pratiche di lavorazione, garantiscono la sicurezza igienico sanitaria delle loro produzioni.

Vi consigliamo, ovviamente, di continuare a lavare con adeguata attenzione come sempre i prodotti acquistati, quelli da mangiare crudi e quelli da mangiare dopo cottura.

In natura sono presenti migliaia di batteri e funghi **potenzialmente dannosi**. Diventano **effettivamente dannosi** solo quando sono lasciati in condizione di proliferare rapidamente liberandogli il campo eliminando ogni loro naturale antagonista **attraverso trattamenti o lavorazioni tipicamente convenzionali, volte cioè ad eliminare ogni forma vivente** ad esclusione di quello che si sta coltivando o allevando. Fare "*piazza pulita*" di qualunque cosa possa essere dannosa perchè, **dovento "spingere" al massimo le mie produzioni riduco agli organismi la capacità naturale di difendersi, cosa consueta nel convenzionale e non nel biologico.**

A questo si aggiunga il fatto che le normali difese dell'organismo umano sono continuamente indebolite da diverse cose tra cui:

- **la sterilizzazione eccessiva** di ambienti ed alimenti, e **i cibi "industriali"** devono necessariamente essere "sterili";
- **il livello di inquinamento** anche basso ma **costante dell'ambiente** nel quale viviamo che scatenano fenomeni di allergie o patologie similari.

**Tutte le sostanze ed i prodotti utilizzati in agricoltura biologica, derivano da processi naturali di estrazione o fermentazione, mantenendo una ricca popolazione di batteri e funghi che sono naturalmente in equilibrio per cui gli organismi **potenzialmente dannosi**, sempre presenti, non diventano **effettivamente dannosi!****

Rimane il nostro sconforto per il **modo poco serio di fare controlli ed informazione** (cioè creare il panico senza dare notizie certe) oltre alla constatazione che un certo modo di fare produzione agricola-alimentare convenzionale, per inseguire il basso costo, abbassa continuamente il livello qualitativo dei prodotti mettendo a rischio la nostra salute.

Se poi qualcuno vuole vedere il film "**Food Inc.**" (Robert Kenner, 2008), scoprirà l'origine e cosa può causare in determinate e gravi condizioni l'*E. coli*, oltre a molte altre cose!