



FROSINONE - A volte ritornano. Era il titolo di un horror di qualche anno fa, ma si può applicare anche a casi di cronaca come quello che sta tornando a presentarsi in provincia di Frosinone, dove i malcapitati clienti di alcuni supermercati hanno acquistato alcune mozzarelle (due per il momento, ma è probabile che il numero di segnalazioni sia destinato ad aumentare), sembra di provenienza estera, che all'apertura acquisiscono un caratteristico e poco rassicurante colore bluastro.

Su segnalazione dei consumatori sono intervenuti gli agenti della **Questura di Frosinone**, alla ricerca di altri esemplari di un lotto di mozzarelle confezionate con scadenza 5 gennaio 2012, e per procedere cautelativamente al sequestro di tutte le mozzarelle della società incriminata, in attesa che le analisi condotte dai laboratori della ASL diano i loro risultati.

Tra i principali imputati è il batterio **pseudomonas fluorescens**: in questo caso non ci sarebbero problemi per la salute, ma certo la rassicurazione è molto relativa.

Tornano a chiedere interventi strutturali i coltivatori, che con **Alessandro Salvadori, presidente della Cia Lazio**

afferma in una nota: «Subito la normativa sulla provenienza dei prodotti e l'istituzione di un tavolo di crisi per gestire questa emergenza. Non possiamo perdere altro tempo. I consumatori chiedono certezze e il nuovo allarme risuonato a Frosinone non può essere lasciato cadere nel vuoto.

Non vorrei che questi episodi fornissero a qualcuno il pretesto per applicare un unilaterale deprezzamento del latte alla stalla. Sarebbe una misura scellerata e dagli esiti infausti per le migliaia di piccole aziende di allevamento ciociare e pontine che, sebbene piegate dalla crisi, continuano ad assicurare qualità e sicurezza dei prodotti. Chiediamo alle autorità sanitarie e istituzionali l'apertura immediata di un tavolo di crisi per gestire questi nuovi allarmi».

«Voglio invitare i consumatori - conclude **Ettore Togneri**, vicepresidente vicario della Cia di Frosinone - ad acquistare abitualmente prodotti del nostro territorio, che rispondono ad elevatissimi criteri di sicurezza alimentare».