

Panico verde da cetrioli ed insalate, il batterio killer fa paura consigli utili

Inviato da Marista Urru
sabato 28 maggio 2011

Chi l'avrebbe mai detto che ci avrebbero portato a questo: panico per i cetrioli, sospetto per la foglia di insalata nel panino, e che dire dei pomodori crudi, che insidia nasconderanno?

Francamente sta diventando insopportabile questa schiavitù portata dal moderno sistema incentrato sul guadagno ad ogni costo che finisce per metterti nei piatti la qualunque, in questo caso cetrioli (pare) col batterio spesso mortale della Escherichia coli che avrebbe già provocato dieci vittime solo in Germania e colpito comunque almeno 1000 persone.

Allerta in Europa: si dice che i cetrioli incriminati provengono dalla Spagna che nega, intanto casi sospetti si verificano in Francia e nel complesso già almeno 1000 persone hanno avuto la sfortuna di restare colpite dalla pericolosa dissenteria che il batterio provoca. Ed allora piovono le raccomandazioni: cautela (?) le autorità ricordano che antibiotici e medicinali contro la diarrea non sono la cura giusta e possono aggravare la situazione, raccomandano inoltre una maggiore igiene in cucina, il lavaggio accurato delle mani dopo avere maneggiato ortofrutticoli e dopo essere andati in bagno, perché l'Escherichia coli O 104 può trasmettersi da persona a persona, attraverso gli alimenti e anche attraverso l'acqua e il contatto diretto con animali infetti.

Insomma solo le norme di igiene che ai bei vecchi tempi ci venivano instillate da solerti e gaie maestrine, con canzoncine, recite, giochi e disegni, ora le maestrine hanno il muso ed i bambini il telefonino, le recite si fanno per interessarli ad argomenti da grandi e loro poverelli sembrano sempre più dei vecchietti pensosi, mentre noi eravamo allegri e spensierati, meno svegli, dicono, ma del panico verde noi non dovemmo soffrire, pure se venivamo da una guerra, e le città erano ricche di baracche, e si piantavano verdure dove si poteva, e non credo che proprio tutti i coltivatori osservassero chi sa che regole, ma l'acqua che la natura ci dava non ci ammazzava, l'acqua lavava anche le verdure e la frutta, ed era gioia berla direttamente dal rubinetto o da una delle fontanelle di Roma, sparite e chi sa dove dirottate. E poi in fondo la verdura veniva raccolta al mattino, arrivava al mercato, non è che passasse per mille e più mani, chi sa quei cetrioli che giri, viaggi, soste hanno fatto prima di arrivare plasticosi e scipiti su di un germanico piatto!

Intanto le ultime notizie non sono per nulla rassicuranti, i morti in Germania sarebbero 10, i tedeschi stanno quindi distruggendo tonnellate di merce e praticamente tutta europa o quasi è in allarme

Datemi retta, fatevi un orto, anche nel balcone potete piantare insalate da taglio e cetrioli, anche dei pomodori, una piccola scorta nel caso andando a fare la spesa vi trovaste nel dubbio sulla provenienza delle verdure, che dovrebbero avere tutte etichetta tracciabile, controllate sulle cassette ci deve esser scritto, oppure fatevi la spesa a Km 0, presso qualche ortolano di fiducia.