

Stagionatura formaggi, la Fda fa marcia indietro

Una notizia filtrata gli scorsi giorni, paventava che, stando ad una corretta interpretazione del Food Safety Modernization Act del 2011, la statunitense Food and Drug Administration avesse deciso di dare una stretta sulla possibilità di stagionare il formaggio su scaffalature e pianali di legno. In base infatti ad una missiva spedita al Dipartimento di Stato di New York da parte del rappresentante della Fda, Monica Metz, “la struttura porosa del legno lo porta ad assorbire e trattenere batteri, che poi colonizzano non solo la superficie ma anche la struttura profonda del legno. Gli scaffali di stagionatura, a contatto diretto con il prodotto finale, potrebbero di conseguenza essere una potenziale fonte di microorganismi patogeni nei formaggi”. La difficile sanificazione del legno sarebbe quindi all’origine della messa al bando.

Il mondo dei produttori americani come anche europei di formaggio si è subito compattato, di fronte a quella che sembrava l’ennesima battaglia della Fda contro i formaggi (altra battaglia storica – e immotivata – quella contro i formaggi a latte non pastorizzato, stagionati meno di 60 giorni, come il Brie ed il Reblochon, e nonostante la comprovata sicurezza d’uso). I formaggi europei più colpiti in particolare sarebbero: Beaufort, Comté, Reblochon, Abondance, Vacherin Mont d’Or, Salers, Parmigiano Reggiano. Ma altrettanto colpiti, formaggi americani come il Pleasant Ridge Reserve (tipo gruviera), il Cabot Clothbound Cheddar, e Marieke Feonegreek.

Tra le paure delle autorità USA in particolare la *Listeria*, che è stata in passato causa di infezioni anche mortali a partire da formaggi. In ogni caso, il legno ben pulito riesce a dar vita a ecosistemi microbici ricchi e in grado di conferire un gusto e sapore straordinari, senza arrecare danno all’uomo.

In ogni caso lo scorso 10 giugno, dopo lo scoppiare di una ridda di proteste dal web (ma anche la stampa tradizionale, dal New York Times all’Huffington Post), la Fda ha ritenuto di dover chiarire, ritirando le notizie trapelate. “Sembra che ci siano diverse direzioni dell’organizzazione, con fughe di notizie non autorizzate”, avrebbe riferito un dirigente.

In un comunicato ufficiale la Fda afferma che “Storicamente la Fda ha espresso preoccupazioni se il legno abbia i requisiti richiesti dalla normativa americana e si conformi alle buone pratiche igieniche che richiedono la lavabilità delle superfici; la Fda parimenti ha trascritto tali preoccupazioni nei propri verbali di ispezione. La Fda è sempre aperta all’evidenza che il legno possa essere usato in modo sicuro e per scopi particolari, come la stagionatura del formaggio. La Fda si impegnerà nei confronti dei produttori tradizionali di formaggio per verificare che certi tipi di formaggio possano essere prodotti in sicurezza su scaffali di legno”.

E subito dopo, l’11 giugno, circa 12 membri del Congresso hanno proposto un emendamento per impedire le restrizioni, a scanso di ulteriori equivoci, in una battaglia degli agricoltori che è stata vinta.

La Fda quindi conferma le proprie preoccupazioni sul legno, derubricando però il cambiamento normativo che mette il legno fuoriluogo, e verificando semmai di volta in volta l’adeguatezza delle condizioni produttive. Non è la prima volta che la Fda misconosce il ruolo della flora batterica

Fda ha faticato a riconoscere il ruolo della stagionatura, che permette ai complessi equilibri della flora batterica di limitare i batteri patogeni, grazie al ruolo dei lattobacilli.

Il formaggio grana è microbiologicamente stabile e non soggetto ad attacchi di batteri, che infatti vengono compensati da lattobacilli mesofili, stante il procedimento iniziale di cottura a oltre 50 gradi centigradi per 20 minuti e successiva giacenza in salamoia per altri 60 minuti. Uno studio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna ha infatti evidenziato come l'azione congiunta di ph, quantità di acqua libera, temperatura e tempo porti ad una buona stabilità del grana. Ciò è dovuto alle popolazioni di batteri lattici in grado di contrastare lo sviluppo ad esempio, della *Listeria Monocytogenes*.