

L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO

«Vongole veraci da cuocere a 100 gradi per due minuti»

CHIOGGIA

Prendete le vongole veraci e, dopo la completa apertura, cuocetele a 100 gradi per almeno due minuti. Sembra l'inizio di una ricetta ma, in realtà, è l'autorevole consiglio dell'IzsVe, l'istituto zooprofilattico delle Venezie, per i consumatori di caparozzoli. In parole povere: mai mangiarli crudi.

Nelle vongole veraci, infatti, studi recenti hanno riscontrato sia la presenza di norovirus (responsabile della gastroenterite acuta), sia dell'Hav (epatite A). La prescrizione della cot-

tura non è una novità in assoluto perché, come dicono gli stessi ricercatori dell'Izs, «l'autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) consiglia di indicare nell'etichetta di tutti i molluschi bivalvi la dicitura "da consumarsi previa cottura"» ma «non fornisce indicazioni sulla durata e sulla temperatura da utilizzare». Di qui ha preso le mosse una ricerca, con prove di cottura comparate, che ha portato al risultato suddetto: 100 gradi e due minuti per eliminare qualsiasi rischio enterico. E con un buon margine di sicurezza. *(d.deg.)*

