



Valerio Giaccone, Giampaolo Colavita
Principi di Microecologia degli alimenti

(Point Veterinaire, pp. 220, € 35,00)
www.pointvet.it

Il prof. Andrichetto, Direttore generale dell'IZS delle Venezie, nella presentazione del volume scrive: "Per la prima volta i microrganismi responsabili di malattie a trasmissione alimentare sono descritti nel contesto ambientale nel quale vivono e proliferano, con particolare attenzione alle relazioni che stabiliscono con la comunità microbica residente, che ne determina il successo evolutivo ed epidemiologico." Seguono le parole del dott. Penocchio, Presidente della FNOVI, che saluta la pubblicazione con apprezzamento soffermandosi soprattutto sull'evoluzione della professione del medico veterinario il quale, oggi più che mai, ha "un preciso compito di formazione ed educazione basata sulla scienza, senza la quale è inimmaginabile assicurare la salubrità degli alimenti che vengono consumati ogni giorno."

Gli autori, entrambi professori universitari di lungo corso, hanno dato alle stampe questa interessante pubblicazione raccogliendo, in senso letterale, gli appunti redatti sull'argomento in oltre 10 anni di docenza divulgativa. Una pubblicazione questa che si pone - di fatto riuscendoci - come un strumento di consultazione sintetico, facile ed efficace per gli igienisti degli alimenti e i tecnologi alimentari. Un lavoro lungo che ha portato a dare una forma organica, aggiornata, comprensibile, agli spunti di coloro che ogni giorno si confrontano con l'Igiene delle produzioni alimentari dovendo spesso dirimere questioni relative ai microrganismi presenti negli alimenti. La *Microecologia* del titolo non è altro che, per crasi, l'Ecologia microbica (degli alimenti) di cui vengono raccolti nel volume i principi essenziali. L'Ecologia è la scienza che studia i rapporti tra l'uomo e l'ambiente che lo circonda, come specificano gli autori: "Grazie alle conoscenze raccolte negli ultimi anni, oggi sappiamo che anche i microrganismi che popolano gli alimenti nel loro insieme si possono vedere come un essere vivente unitario."

Nei tredici capitoli, ognuno con i suoi riferimenti bibliografici per una consultazione più facile e immediata, vengono trattati molti aspetti: ad esempio le malattie trasmesse da alimenti, gli agenti di alterazione degli alimenti, le prove di durabilità commerciale, la contaminazione volontaria controllata degli alimenti e i principali patogeni alimentari come *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, *Yersinia* e gli sporigeni (*Clostridium* e *Bacillus*).