



Gorgonzola richiamato dai supermercati per possibile Listeria: cosa sapere (e il lotto da evitare)

Descrizione

(Adnkronos) Un lotto di Gorgonzola Dop a marchio Tapporosso Centrale del Latte di Torino è stato richiamato in via precauzionale a causa della possibile presenza di *Listeria monocytogenes*. L'avviso, diffuso dai supermercati Carrefour il 26 agosto 2026, interessa le confezioni da 200 grammi del lotto L126G22, con termine minimo di conservazione fissato al 5 settembre 2026. Il prodotto è stato realizzato da Granarolo Spa per Centrale del Latte d'Italia Spa nello stabilimento di Casalino, in provincia di Novara, contraddistinto dal marchio sanitario IT T616G UE.

Ai consumatori che hanno acquistato il prodotto si raccomanda di verificare il numero di lotto e la data di scadenza indicati sulla confezione. In caso di corrispondenza, il formaggio non deve essere consumato e può essere riconsegnato al punto vendita presso il quale è stato acquistato. Il richiamo è circoscritto esclusivamente al lotto L126G22 e non riguarda confezioni appartenenti ad altri lotti. Al momento, inoltre, non risultano segnalazioni pubbliche di casi di listeriosi associati al consumo di questo prodotto.

Ma cos'è la *Listeria monocytogenes*? Si tratta di un microrganismo presente nell'ambiente. Può essere rintracciata nel suolo, nell'acqua e nelle piante e arrivare a contaminare numerosi alimenti, tra cui latte e prodotti lattiero-caseari, formaggi freschi e a pasta molle, salumi, carne non adeguatamente cotta, pesce affumicato e verdure già confezionate. Un aspetto problematico del batterio è la sua capacità di sopravvivere e, in determinate condizioni, di proliferare anche alle basse temperature del frigorifero. Il pericolo riguarda quindi soprattutto gli alimenti pronti da mangiare, che possono rimanere conservati per periodi prolungati e vengono consumati senza essere sottoposti a cottura.

L'infezione causata dalla *Listeria monocytogenes* è conosciuta come listeriosi. Negli adulti in buona salute può trascorrere senza sintomi oppure manifestarsi con disturbi gastrointestinali generalmente lievi e transitori, come nausea, vomito, diarrea, mal di pancia e febbre. Il quadro può essere invece più grave nelle persone maggiormente a rischio, nelle quali l'infezione può diffondersi

nell'organismo e dare origine a forme invasive, come setticemia, meningite o encefalite. Tra i soggetti più vulnerabili rientrano anziani, neonati, persone con un sistema immunitario compromesso e pazienti affetti da determinate malattie croniche.

Un capitolo a parte riguarda la gravidanza. Nella donna incinta la listeriosi può manifestarsi con sintomi lievi e generici, talvolta simili a quelli influenzali. Nonostante ciò, il batterio può attraversare la placenta e raggiungere il feto, aumentando il rischio di complicazioni anche gravi, tra cui aborto spontaneo, morte intrauterina, parto prematuro e infezioni nel neonato.

??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Agosto 27, 2026

Autore

redazione

default watermark