

Le prime indagini rivelano l'enormità dello scandalo

# Veleno sulle nostre tavole

Torino

## «Ice-cream» cancerogeni

Roma

## Buona la volontà ma scarsi i mezzi

A Roma, lo sparuto gruppo di vigili dell'Ufficio sanitario comunale ha intensificato il numero delle ispezioni nel settore della produzione e della vendita degli alimenti e delle bevande. Tuttavia, non si spera neppure di riuscire a coprire tutta l'area della città e a porre sotto controllo tutti gli esercizi commerciali (come ha detto nei giorni scorsi l'assessore all'Annona dott. Darida). Si registra, inoltre, un notevole ritardo nelle analisi, a causa dell'insufficienza delle attrezzature.

Dall'esame delle statistiche fornite dall'assessorato per la Igiene e la Sanità, risulta che nello scorso mese di agosto sono state effettuate complessivamente 4.816 ispezioni contro le 4.202 del mese di luglio. Di tali ispezioni, 3.596 sono state eseguite in 220 laboratori di sostanze alimentari, in 246 panifici e pasticcerie, in 281 spacci di pane e pasta, in 155 spacci di carne, in 212 salumerie e pizzicherie, in 156 spacci e mercati di pollame e pesce, in 244 spacci e mercati di frutta ed ortaggi, in 189 drogherie, in 555 trattorie, caffè e birrerie, in 261 latterie, in 38 spacci e

Milano

## L'attrezzatura c'è mancano i chimici

MILANO, 26. Con la riunione di ieri in Prefettura dei dirigenti dei servizi anti-frode, Milano è scesa in campo contro i sofisticatori. Dall'altro lato, i dati forniti dall'Ufficio di Igiene del Comune fanno di per se stessi impressione: su 539 prodotti, prelevati dai vigili sanitari, 309 sono risultati irregolari. Il settore più sofisticato appare quello delle carni, dove su 29 campioni prelevati 22 sono risultati trattati in modo illegale. Negli insaccati (45 su 52), del riso e del grano (37 su 47) e del pane, dove su 249 campioni esaminati 160 ne sono risultati adulterati.

La prima misura presa dalle autorità comunali è stata quella di aumentare il numero dei vigili sanitari, che da 26 saranno portati a 66. Sarà inoltre istituito per questi agenti un corso di specializzazione della durata di 3 mesi. Un laboratorio mobile permetterà all'Ufficio di Igiene e all'Annona di Mi-

Firenze e Livorno

## Per ora ordinaria amministrazione

FIRENZE, 26. Nella nostra città, non si è verificato per ora nessun caso clamoroso di adulterazione dei prodotti. Ciò non vuol dire, naturalmente, che Firenze sia estranea a questo gravissimo fenomeno nazionale. Piuttosto, è da rilevare che i mezzi per combattere le frodi sono scarsi. Il controllo delle adulterazioni è affidato a soli 15 vigili sanitari, che fanno capo all'ufficio sanitario e al medico provinciale.

Livorno — ci ha detto l'assessore alla Igiene del Comune dott. Chiarini — non è eccessivo rispetto alle esigenze del momento. Il quadro, tuttavia, non è roseo. La necessità di migliorare l'attività di servizio si pone con forza a questa proposta: l'Amministrazione sta studiando la possibilità di acquistare alcuni nuovi mezzi e creare squadre speciali di vigili sanitari, che lavorino rafforzamento dell'organico. Le analisi avvengono al labora-

Dalla nostra redazione

TORINO, 26

Una notizia che aveva tenuto desta l'attenzione dei cronisti da qualche giorno, rimbalzando per varie città, ha avuto oggi conferma a Torino: una notissima ditta produttrice di gelati ha posto in vendita un quantitativo imprecisato di prodotti che contenevano una sostanza ritenuta cancerogena: si ignora fino a questo momento il tipo di confezione dei prodotti analizzati, mentre gli organi competenti non hanno ancora indicato la sanzione proposta per i produttori del gelato. L'elemento, che le analisi hanno rivelato è il «glicol poliossietilene», una sostanza chimica che ha la proprietà di fissare l'acqua nel prodotto in cui è inclusa; l'emulsione con cui il gelato viene fabbricato diventa così stabile per lungo tempo, anche se la quantità di acqua inclusa è altissima. Queste caratteristiche del «glicol poliossietilene» lasciano supporre che i prodotti incriminati non siano altro che i surgelati noti come «ice-cream» — come li abbiamo sentiti chiamare dai tecnici — «gelati soffiati»; in altre parole è una qualità di gelato fra le più vendute in questi ultimi anni.

La lotta degli uffici che combattono le frodi alimentari ha segnato un altro punto al suo attivo. Ma tutte le operazioni che essi compiono sono ostacolate da obiettive difficoltà, che non stanno soltanto nella estrema varietà e molteplicità di prodotti: questo è il mercato ed è oggi un dato di fatto non discutibile, una realtà di cui si deve prendere atto.

Ciò che si deve fare, e doveva esser fatto da tempo, è dare ai servizi repressione frodi i mezzi per colpire quegli industriali senza scrupoli che si arricchiscono a danno della nostra salute. Degli stessi produttori onesti, la grande maggioranza, che debbono combattere ad armi impari. Questo è quello che manca.

Un'eco delle carenze di uomini e di mezzi di cui soffrono gli uffici di controllo si è avuta lunedì sera al Con-

gresso di eseguire con più rapidità le analisi dei campioni sequestrati.

L'attivismo del Comune non ha avuto riscontro fino ad ora nei due uffici dipendenti dal ministero dell'Agricoltura, che hanno sede nelle facoltà di agraria dell'Università e controllano le province di Milano, Torino, Pavia, Novara, Varese, Aosta, VerCELLI, Cuneo, Como, Cremona, Mantova, Brescia, Sondrio e Bergamo.

La nostra attrezzatura di laboratorio è insufficiente. Infatti, il dottor Montanari, direttore di uno dei due uffici — è ottimista. I nostri analisti sono gli unici attrezzati alle analisi gastroenterologiche. Ma alla preparazione dei nostri uomini fanno difetto le loro scarsezze numeriche. Inoltre, vale la pena di rilevare che il personale, pur essendo competente e specializzato, non è nei ruoli del ministero dell'Agricoltura ed ha poche assolutezze inadeguate al suo sacrificio.

La magistratura tedesca ha spiccato mandato di cattura nei confronti di un importatore italiano di vini, mentre ha rilasciato, dietro versamento di una cauzione, il funzionario tedesco addetto al controllo dei vini ammessi nel territorio della Repubblica Federale. Un commerciante, anch'egli implicato nel traffico illecito.

Le tre persone in questione ed alcuni collaboratori tedeschi che collaboravano sono responsabili dell'introduzione in Germania di circa 8 milioni di litri di vino sofisticato di produzione italiana, nel periodo 1959-1962.

Il vino sequestrato — come è noto — veniva ricavato da ossa di buoi, colla di pesce, resti di pelle animale, alghe, tannino, ecc. Sono stati venduti anche liquori classificati come distillati di vino, ma che erano invece prodotti artificialmente. I vini e i liquori adulterati provenivano in massima parte da Trieste, Venezia e Genova.

Il sigillo comunale di Torino. E' forse la conferma più autorevole che sia giunta in materia. Esponenti di vari gruppi consiliari avevano rivolto alla Giunta centrista richieste di assicurazione che finalmente la lotta ai «pirati della salute» sarebbe passata dalla fase repressiva a quella della prevenzione. L'assessore all'Igiene, prof. Jona, ha assicurato gli interroganti che i suoi uffici con le attuali forze non potevano fare più di quanto già fanno. Il prof. Jona ha anche riferito di avere ricevuto dal collega di partito e di giunta ing. Catella, assessore alla viabilità, sei vigili urbani quale rinforzo del servizio di ispezione sanitaria.

a. l.

## Sofisticano tutto pioggia di denunce

Ingenti quantitativi di merce adulterata sequestrati in tutta Italia — Stabilimenti chiusi — A Roma il prefetto offre agenti al Comune

In tutta Italia, gli uffici sanitari, la guardia di finanza e le «squadre di repressione», sono all'opera per arginare il dilagante scandalo delle sofisticazioni alimentari. Colpire i responsabili, individuare, sequestrare e distruggere i cibi e le bevande adulterate. Dopo alcuni giorni di incomprensibile riserbo, ora vengono resi noti i primi nomi dei produttori e degli spacciatori degli alimenti manipolati.

A Milano, le autorità sanitarie hanno emanato un provvedimento di chiusura del stabilimento della ditta «Garancini Formaggi Fusi», di Carnate. Un ingente quantitativo di formaggio adulterato è stato

sequestrato e distrutto presso la sede della ditta «Brugliana», il cui titolare — Lorenzo Grazzini — è stato denunciato all'Autorità giudiziaria. Lo stesso provvedimento è stato preso nei confronti della ditta «Mario Garagnera», con sede in Milano, in via Monte Sabotino 5. Sono stati denunciati anche i rivenditori Maria Vicentini, Gino Veronesi e Vittorio Sali, che smerciavano formaggio adulterato. A Verona, dove già era stata chiusa la Centrale del latte, è stata denunciata la titolare del caseificio Monica Benato, vedova Zanotto, per l'impiego di formaggio adulterato. Nel comune di Sorà, è stato denunciato il titolare del ca-

seificio Antonio Minelli e sono state elevate contravvenzioni, per violazione delle norme igieniche, nei confronti del Consorzio produttori di latte e della ditta Giovanni Balestrieri. A Gazzo, è stata elevata contravvenzione nel confronti del «Vecchio Caseificio» ed è stato denunciato il titolare del «Caseificio sociale» Vo Pindemonte. A Vigasio, solo contravvenzioni o denunce hanno colpito il titolare del caseificio «Parina» e del caseificio «Vittoria Macchiarella». Il mugugno Giuseppe Martini è stato denunciato per aver impiegato crusca con colla di riso nella confezione del pane.

A Isola della Scala, nel-

l'esercizio di Lino Patuzzi, sono stati sequestrati e distrutti 52 chilogrammi di carne avariata.

A Legnago, è stato denunciato il titolare del caseificio «Dallio Manfrè», per avere impiegato formaggio nella confezione del formaggio. Formaggio avariato è stato sequestrato e distrutto.

A Mantova, sono stati emanati decreti di chiusura per due caseifici: il primo della ditta Evaristo Belladelli, il secondo della ditta Duilio Belladelli. La latteria della ditta «Edoardo Stori», nel comune di Ostiglia, è stata chiusa per aver messo in vendita latte pastorizzato in bottiglie manomesse per l'uso di grasso inferiore.

A Padova, con decreto del medico provinciale, è stata disposta la chiusura del «Centro di raccolta e pastorizzazione del latte e produzione di panna», di proprietà di Arturo Bartolotto. Nello stabilimento sono stati rinvenuti quantitativi di latte in polvere, polvere di alghe solubile in latte e caseina.

A Trieste, i formaggi sequestrati di vario tipo per una quantità complessiva di due tonnellate e mezzo — dalle autorità sanitarie in attesa di accertare se fossero sofisticati, sono risultati genuini. Oltre al grano, erano stati colpiti dal provvedimento formaggi dei tipi «Emmentaler», «Gorgonzola», «Olandese», oltre a numerosi formaggi in porzioni. La merce verrà ora restituita ai titolari dei tredici esercizi all'ingrosso e al minuto nei cui magazzini era stata sequestrata.

A Vicenza, sono stati sequestrati 300 quintali di formaggio prodotto dal caseificio sociale di Breganze, in cui sono stati usati come fermentativi urotropina e benzolato di soda.

Il ministero della Sanità ha reso noto che le indagini proseguono a ritmo sostenuto in tutte le provincie italiane, al fine di tutelare la salute della collettività.

E' stato inoltre rivelato che in diverse regioni, soprattutto nell'Italia centro-meridionale, vengono fabbricati migliaia di ettolitri di vini sintetici.

In questa fase di impressionante recrudescenza di frodi alimentari, sono state messe a nudo le lacune della nostra organizzazione di controllo igienico-sanitario e si è avvertita l'esigenza di una più razionale e organica regolamentazione della materia. Del problema si occuperà oggi la Commissione Igiene e Sanità della Camera, che si riunirà con la partecipazione del ministro Jervolino. Alla Camera sono state anche presentate ieri altre due interrogazioni, una del socialista Berlinguer e un'altra dei montanari Andisio, Giulio e Montanari. L'interrogazione comunista chiede l'emanazione di norme che rendano effettiva e generale l'applicazione della recente legge sulla disciplina della produzione e della vendita degli alimenti.

E' in preparazione un disegno di legge che verrà preso in esame dal prossimo Consiglio dei ministri e presentato al Parlamento con procedura d'urgenza. Lo ha annunciato il ministro della Giustizia, Giuseppe De Michelis, dopo che il ministro della Sanità, Antonio Di Lorenzo, ha dichiarato che «in tale materia la pericolosità sociale del reato richiede pene più gravi ed una giustizia più rapida, per la sollecita eliminazione delle frodi, frodi sistematicamente organizzate attraverso la produzione industriale e commerciale dei prodotti».

Non c'è da accogliere con soddisfazione qualsiasi misura che tenda a reprimere le sofisticazioni e a colpire gli autori. Ma tali provvedimenti resteranno insufficienti se non si giungerà alla radice del male, situazione precipita: Lere-

Una bimba di 10 mesi

## Uccisa dalla carne avariata



La piccola Lorenza fra le braccia della madre

Dal nostro inviato

RACCONIGI, 26.

«Doveva succedere, per forza. C'è da stupirsi? Pasticci su pasticci, sono arrivati persino a mettere la spazzatura nel formaggio e gli zoccoli di cavallo nell'olio. E poi chissà che altre porcherie. Per forza che il morto prima o poi doveva scappare! La gente stanca non ha più sulla lingua, e non ha neppure torto. A Racconigi, infatti, il morto è scappato davvero: una povera piccina di 10 mesi, Lorenza Rita, deceduta in seguito all'ingestione di un solo bocconcino di carne di montone, evidentemente avvelenata».

E' sparata alle 4, fra le braccia della madre, dopo una rapida, angosciosa agonia.

Forse nel «caso» di Racconigi gli zoccoli di cavallo e la spazzatura non c'entrano, ma nella cittadina Umbra, e ugualmente enorme. Non si tratta solo del fatto di per se omicidio, della morte di una bimba che aveva appena spalancato gli occhi alla vita: con lei, altre dieci persone sono state colpite dalla intossicazione e una, Tommaso Rita — il padre di Lorenza — è ricoverato da stamane in condizioni abbastanza preoccupanti, in una corsia dell'ospedale civile. Era sabato e domenica, tutti gli intossicati avevano consumato della carne di montone acquistata presso la macelleria ovina di Giovanni Seia, di 48 anni, in via Antonio Spada 28. Questo elemento ha appunto consentito al medico condotto dott. Gallo, alle autorità sanitarie provinciali e al carabinieri di identificare nella causa dell'intossicazione, violentissima infezione.

La famiglia Rita — Tommaso di 31 anni, 14 moglie, Natalina Giacomini di 26, e le figlie Iris di 3 anni e Lorenza — residente in via Livio 40 — è quella colpita più duramente.

La carne di montone, 100 grammi, tritata, la aveva comperata Natalina Giacomini per il marito Tommaso la mattina durante il pasto di domenica e, quasi scherzando, ne fece assaggiare una punta di cucchiai a Lorenza, che gli saltellava sulle ginocchia, fra i primi sintomi del male: conati di vomito ed emicrania, due prima lievi, poi tali da rendere necessario l'intervento del medico. La notte ore la situazione precipita: Lere-

na si aggrava rapidamente e muore mentre il padre deve essere ricoverato in ospedale.

Intanto si viene a sapere che il dott. Gallo ha già ricevuto parecchie altre chiamate, che i pazienti presentano i medesimi sintomi.

Antonio Rollo, di 34 anni, e la moglie Agnese; i coniugi Angelo Daniele e Maria Cardetti, rispettivamente di 66 e 63 anni; il ventinovenne Ernesto Ghidini, sua moglie Caterina Gianoglio e il figlio Bartolo di 2 anni; Anna Rattalino in Banchio, di 28 anni, hanno tutti consumato la carne del montone.

La Rattalino, in particolare, è l'unica della sua famiglia che ne ha mangiato ed è l'unica ad accusare il grave malessere. Clinicamente, il «caso» è piuttosto difficile ma sulla scorta di questi elementi il dott. Gallo è in condizione di affermare che la morte della bimba e gli avvelenamenti sono quasi sicuramente dovuti alla ingestione di carne gustata.

Come può essere accaduto? Il macellaio Seia risponde che i carabinieri e il Pretore dott. Sibilla che il montone acquistato nel comune di Monasterolo, era stato «visto» dal veterinario dott. Ferrari e dichiarato commestibile. E' la verità? Può anche darsi — dice un parente del Seia ai cronisti — che mio cognato abbia tagliato il montone dopo aver mangiato beccato un coniglio infetto... Può anche darsi, però, secondo le autorità inquisitive, che la bestia messa in vendita non fosse quella controllata dal veterinario, ma un'altra macellata clandestinamente.

Ad ogni buon conto, i resti del montone vengono sequestrati e inviati all'Ufficio di Igiene e profilassi di Cuneo per gli esami di laboratorio: i campioni — affermano i sanitari incaricati — presentano tracce di «sospetta» intossicazione alimentare, tuttavia solo domani potremo dare un responso completo e definitivo. Domani, inoltre, altri elementi scaturiranno dalla perizia necroscopica della piccola Lorenza, che sarà effettuata dal prof. Tovo. Ma intanto qualcosa di preciso deve già essere risultato: perché stamane il veterinario provinciale dott. Levio Ferrari ha ordinato la chiusura della macelleria Seia e l'arresto del macellaio, e sporto denuncia contro il titolare per vendita di carne avvelenata.

p. g. b.



MILANO — Un funzionario dell'ufficio annonario del comune analizza un campione di vino

Bologna

## I controlli all'origine

BOLOGNA, 26. E' opinione dei tecnici del laboratorio provinciale di Igiene e profilassi della nostra città che le sofisticazioni alimentari non possono efficacemente combattere soltanto nel microscopio, con le provette, le storte e i reagenti. Le analisi di laboratorio non fanno, insomma, miracoli. La battaglia dovrebbe essere condotta all'origine, su luogo dove la produzione con continui, severi controlli da parte di un personale altamente specializzato e preparato.

Negli ultimi otto mesi, il Laboratorio provinciale di Igiene e profilassi ha accertato l'esistenza di sofisticazioni del tipo di quelle recentemente scoperte a Milano e in altre città italiane. Si tratta, in massima parte, di piccole frodi, senza conseguenze. Su 106 campioni di carni fresche analizzate negli ultimi otto mesi, solo tredici sono risultati, diciamo così, fuori legge per tracce di soletti. Su 87 campioni di farina 20 presentavano tracce d'umidità più elevate del consentito su 33 campioni di burro, sette tradivano la presenza di grassi estranei ma non nocivi alla salute; su 447 campioni di latte, è stato accertato che 215 erano poco grassi e soltanto in pochissimi casi era stata aggiunta una percentuale d'acqua; su 112 campioni d'olio analizzati, 19 apparivano illegalmente miscelati, ma sempre con prodotti commestibili; su 59 campioni di pane 9 sono stati trovati eccessivamente «crudi», vale a dire con elevate percentuali d'umidità.

Per quanto si riferisce alla pasta alimentare, le frodi, accertate su 109 campioni, riguardano coloranti aggiunti per mascherare l'assenza dell'impasto di numero sufficiente di uova (34).

Napoli

## L'ottimismo ha prevalso

NAPOLI, 26. Nelle prime ore del pomeriggio, la Prefettura si è svolta una riunione alla quale hanno preso parte il medico provinciale, il direttore dell'Ufficio comunale di Igiene e Sanità e il prefetto, allo scopo di fare il punto sulla situazione delle frodi alimentari a Napoli e sulle misure da adottare per far cessare i traffici. Le autorità hanno al riguardo un atteggiamento quasi ottimismo: in un comunicato diramato allo stampa e in alcune dichiarazioni rilasciate dal direttore dell'Ufficio di Igiene e Sanità, che a Napoli, il fenomeno delle frodi è di proporzioni limitate e si è ridotto, per lo più, prodotti venduti di «compravenda».

Il fatto è però che, nella nostra città, come in molte altre, si continua al tempo dello scandalo sulle «carni strangolate». Il comune di Napoli, la cui autorità provinciale, è stata attrezzata per l'opera di vigilanza che per quella di repressione. Comunque, secondo i dati comunicati dal Comune nel periodo 1. gennaio al 30 agosto 1961 sono state eseguite 10.112 ispezioni ed elevati 4.781 verbali di contravvenzione. Gli alimenti avariati o non conservati in idonee condizioni igieniche, e di cui è stata disposta la immediata distruzione, ammontano per il suddetto periodo a 41.483.044, sempre per infrazione alle norme sanitarie e non per adulterazione o sofisticazione. In particolare sono stati distrutti quantitativi di: 218 di frutta variegata, 9.45 di formaggio, 2 di carne in scatola, 3.84 di carne e frattaglie, 2 di pomodori pelati, 1 di fagioli, kg. 89 di pasta alimentare, kg. 69 di marmellate, kg. 51 di gelati, kg. 49 di latticini, litri 320 di latte sequestrato agli ambulanti.