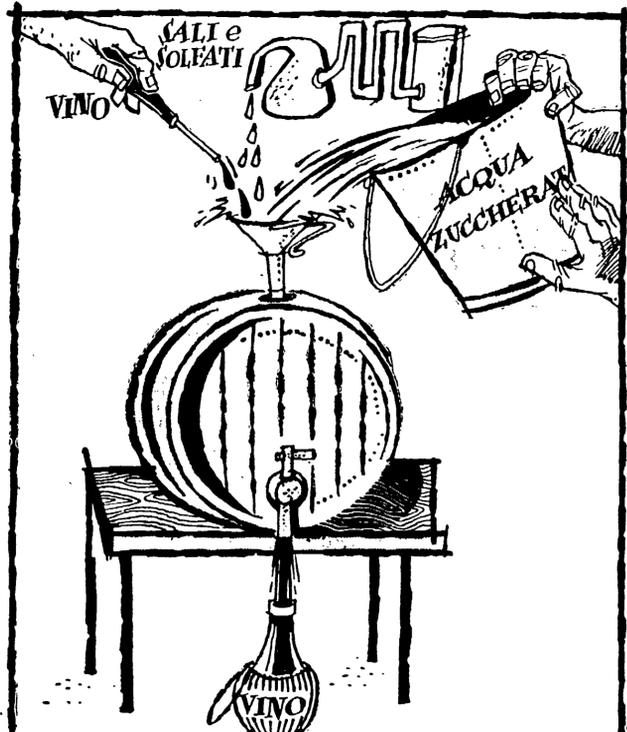


Ma non si colpiscono ancora i grandi sofisticatori

Frenetici i controlli

La « formula » non è una sola...

Come sofisticano il vino « puro d'uva »



Ecco una delle "FORMULE" usate dai sofisticatori:

- * 30% di vino
- * 68% di acqua zuccherata
- * 2% di sali e solfati

Finalmente — ha dichiarato ieri con grande soddisfazione il ministro della Sanità, on. Terracini — abbiamo scoperto una formula per la fabbricazione del vino sofisticato: siamo, cioè in grado di rivelare uno dei modi in cui i sofisticatori « vinicoli » ottengono vino truccato.

In realtà, ogni giorno, di formule per la fabbricazione dei vini adulterati, se ne scopre una nuova. Tanto per citare la più clamorosa, c'è quella del vino che, per la sua « bontà », veniva esportato in Germania: era fatto con ossa di buca, colla di pesce, alga, tannino, albume, gelatina e additivi chimici « quanti ne basta ». Poi c'è quella a base di fichi e mele seccate. Ora, infine è stata scoperta una terza formula,

una delle più « benevole », se così ci si può esprimere, perché precede lo zucchero come base. Eccola: trenta per cento di vino autentico e di mosto si aggiungono, settanta per cento di acqua zuccherata (quattro parti di acqua e una di zucchero) e un pizzico di sali, solfati, cloruri e acidi che si trovano nei vini naturali. In questo modo, con un quintale di zucchero si ricavano sei quintali di vino.

I vantaggi sono evidenti: un quintale di zucchero costa al massimo ventimila lire; il prezzo del vino all'ingrosso è di sei o settecento lire il quintale. Ciò significa che il sofisticatore « zuccherino » vede di colpo moltiplicato il suo guadagno per cinque o per sei.

contro le frodi

Due le fabbriche di gelati denunciate a Torino - Riunione a Roma - Dichiarazioni del presidente dell'Alleanza cooperative

In tutta Italia, le « squadre repressione frodi » e i vigili sanitari svolgono una coriandata e rasta attività contro le sofisticazioni. Sono ad oggi sono stati però colpiti quasi esclusivamente i titolari di piccoli esecutori di esercizi commerciali. Ancora non si è andato al fondo, non sono stati compiuti i controlli sulla attività e sui prodotti delle grandi industrie dei generi alimentari: e fu quando non si farà questo, lo scandalo dei cibi sofisticati non sarà mai vinto.

A Roma, decine di campioni di formaggio di ogni tipo e di altri prodotti sono stati prelevati negli spazi di generi alimentari, sia al centro che alla periferia, e sono stati analizzati nel laboratorio dello Ufficio di Igiene Domani dovrebbero conoscersi i risultati delle analisi, che verranno resi noti dagli assessorati all'Igiene e alla Annona del Comune.

Ogni si riunirà, sempre a Roma, la commissione anti-frodi, esistente da circa un anno, per discutere e punire le sofisticazioni del tipo diffuso generi di consumo. Ogni vigile, quindi, ha sulle spalle la sorveglianza di un vasto campo di prodotti, ma anche al controllo igienico e sanitario degli alimenti venduti e dei locali di vendita.

In queste condizioni è impossibile assicurare al consumatore una sorveglianza rigorosa. L'ufficiale sanitario si è quindi limitato a prelevare, nei giorni scorsi, alcuni campioni di formaggi e di altri alimenti, che sono stati trasmessi al laboratorio chimico di Igiene. I risultati delle analisi in corso potranno essere noti solo fra qualche giorno.

Palermo

Dieci vigili per seimila negozi!

PALERMO, 27.

Soltanto dieci vigili per sorvegliare e controllare seimila negozi di generi alimentari? Questa, a tutt'oggi, la situazione nella capitale siciliana per la lotta che dovrebbe prevenire e punire le sofisticazioni dei prodotti di consumo. Ogni vigile, quindi, ha sulle spalle la sorveglianza di un vasto campo di prodotti, ma anche al controllo igienico e sanitario degli alimenti venduti e dei locali di vendita.

In queste condizioni è impossibile assicurare al consumatore una sorveglianza rigorosa. L'ufficiale sanitario si è quindi limitato a prelevare, nei giorni scorsi, alcuni campioni di formaggi e di altri alimenti, che sono stati trasmessi al laboratorio chimico di Igiene. I risultati delle analisi in corso potranno essere noti solo fra qualche giorno.

dei produttori più scrupolosi, che hanno perciò costi di produzione più alti.

A Milano l'ufficio repressione frodi, attempando alle direttive ministeriali, dà la caccia soprattutto ai prodotti trattati con uranio, uranio borico, uranio formico e glicol poliossietilenico, i primi tre giudicati dannosi all'apparato genito-urinario e al fegato, l'altro agente cancerogeno, come si è già detto.

Sul problema delle sofisticazioni alimentari, il presidente dell'Alleanza italiana cooperative di consumo, Mario Ceseri, da noi interpellato, ha voluto mettere in rilievo come il fenomeno sia strettamente collegato al vertiginoso aumento del costo della vita. « Non è una novità — egli ha detto — che il costo della vita sia in aumento. Lo indicano i prezzi all'ingrosso e al consumo, e il costo della vita ha subito un incremento del 5 per cento, che appare clamoroso, specie se paragonato al 2,6 per cento dello scorso anno ».

« I prodotti più colpiti nel settore alimentare — ha aggiunto il signor Ceseri — sono gli ortofrutti, il vino, l'olio e le carni. Ora è dovuto alla allungamento della spedizione, ma soprattutto alla inflazione, che ha determinato un aumento affilato sui mercati, e alle manovre speculative dei grossi accaparratori del settore ».

« È chiaro — ha concluso il presidente dell'Alleanza cooperative — che la caccia al profitto spinge questi speculatori a immettere la merce sul mercato in modo affilato sui mercati, e alle manovre speculative dei grossi accaparratori del settore ».

Carte in regola nelle cooperative

In Emilia

Dal nostro inviato

CASTELFRANCO E. 27. Nella terra del « Lambrusco » e del « Grana » la gente è addirittura infreddita contro le sofisticazioni. Mangiatori di vini e cibi, ancora abituati alla « sfoglia » fatta in casa e al vino genuino, gli emiliani si ribellano alla frode della qualità e del prezzo. Tanto più che siamo in una regione dove la gran parte della produzione del vino, grana e burro esce dai consorzi cooperativi, dalle cantine di produttori, dai caseifici cooperativi, dai barattieri. Una organizzazione robusta ed estesa, che ha come primo vanto, la genuinità dei prodotti e i prezzi convenienti.

Così, il movimento cooperativo emiliano, che già nel passato si è battuto nella campagna contro le sofisticazioni, questa volta ha lanciato una sfida aperta: i nostri prodotti non temono controlli e analisi. Cantine, caseifici, barattieri sono aperti a qualsiasi visita. E in nome di queste « carte in regola », si chiede tutta una serie di provvedimenti che stronchino finalmente lo scandalo.

A questo punto il discorso deve investire il sistema, il modo di produzione di cui il « Consorzio interprovinciale dei vini » di Modena, visto che l'ultimo scandalo riguardava appunto il vino, può essere di buon esempio. Da questo consorzio cooperativo che associa 5 cantine tra Modena e Bologna per complessivi 1800 soci produttori — mezzadri, coltivatori diretti ecc. — esce il famoso « Lambrusco Sorbarese » (vino Sorbarese dal marchio depositato), il « Bianco Alenza », il « Montuni » e altri vini noti e apprezzati. Tutto il ciclo produttivo è effettuato sotto il controllo diretto dei consiglieri produttori e consumatori, nelle loro case.

Forse non molti sanno che gran parte del vino delle grandi aziende industriali vale in realtà un terzo del prezzo che si paga. Ma mentre i frodati sono all'oscuro del giorno a pecoria ricorrente, senza che poi si provveda davvero in maniera radicale e duratura, cui garantisce una produzione autentica a prezzi onesti e tartassato in ogni modo.

Anche qui l'esempio di Castelfranco è calzante. I produttori corrono ad associarsi alla cantina e al consorzio, i consumatori apprezzano i prodotti delle cooperative, ma gli impianti delle medesime non possono espandersi e potenziarsi. I mutui chiesti e sollecitati con lunghe pratiche, nonostante siano stati approvati dallo stesso Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Modena, si aspettano ancora.

Lina Anghel

« Merce che scotta »

Formaggi nel fiume



CASTROVILLARI, 27. Cibi sani, o sofisticati, rappresentano in questi giorni una « merce che scotta ». Molti ignoti produttori o commercianti si sono liberati di prodotti che, in una situazione di crisi, avrebbero trovato un mercato in vendita.

Un notevole quantitativo di formaggi e latticini avariati è stato abbandonato sotto il ponte Umberto della statale 105, tra l'abitato di Castrovillari e quello di S. Basile. A scoprirlo il nucleo abbinato, che a un successivo esame compiuto dalle autorità sanitarie è risultato avariato, sono stati alcuni operai.

È stato l'atto inventario dei quantitativi di mozzarella, due quintali di formaggio e formaggi di vario tipo e circa un quintale di pasta, per la fabbricazione di mozzarella. Tutta la merce è già distrutta. Ora si svolgono indagini per rintracciare il colpevole che se ne è disfatto, per timore di incorrere nei rigori della legge contro le frodi alimentari.

Psicosi della frode

Pasta rubata senza trucco



È pasta sofisticata, non c'è dubbio. Bisogna arrestare le autorità. Gli abitanti di Pramarallo — popolare quartiere di Roma — che stanno a le prime luci dell'alba hanno visto due autisti di un camioncino che, furtivamente, scaricarono su un prato case e casse di pasta all'uovo, abbandonandole prima di ripartire in quarta, non hanno esitato un attimo, hanno avvertito il commissario che, a sua volta, ha inviato un pacco di pasta all'Ufficio di Igiene, perché ne esaminasse la composizione.

Tanto per scrupolo, gli agenti hanno poi fatte le normali indagini. E hanno scoperto che il camioncino, carico di pasta, era stato rubato alla ditta « Barilla » dal « saliti ignoti » e che costoro, col la pasta non interessata, si erano disfatti del carico alimentare. Un normale caso di furto; ma la psicosi delle sofisticazioni è tale che, quelle fettucce all'uovo non hanno fatto gola a nessuno: nemmeno ai ladri.

L'ergastolo chiesto dal PM per Leibbrand

Stoccarda

Il Procuratore Generale Schneider ha chiesto la condanna all'ergastolo di Kurt Leibbrand, l'ufficiale nazista che fece uccidere 26 soldati italiani. Al termine della sua serrata requisitoria, il magistrato ha detto che « venga revocato, nei confronti del criminale di guerra, il beneficio della libertà provvisoria — che gli fu concesso dietro una cauzione di 250 mila marchi, circa 40 milioni di lire italiane — e che egli venga arrestato subito dopo la condanna ».

Prima della requisitoria del P.M., avevano deposto i due ultimi testimoni della difesa. Il primo, Walter Eini, ha detto che i partigiani francesi — il Leibbrand fece fucilare gli italiani in territorio francese — ostacolavano la ritirata della compagnia dell'imputato. Il secondo, Karl Kreikenbohm, ha tessuto l'elogio del Leibbrand, tentando di far ricadere la responsabilità dello sterminio sul superiore del capitano, il maggiore Demesch.

Il Procuratore Generale ha, però, respinto queste testimonianze, non dando loro nessuna fede, e ha dimostrato che il Leibbrand è l'unico responsabile dell'assassinio perpetrato a tradimento e che, nel momento in cui i soldati francesi sono stati uccisi, il Leibbrand aveva in tasca 260 mila lire. Il resto della requisitoria non è stato ancora recuperato.

La caccia ai rapinatori è iniziata subito per mezzo di elicotteri e di aereo. Tre dei rapinatori sono stati catturati a Bagheria e reconditi in una stanza. Uno di loro ha tentato di fuggire, rifiutandosi in un bar e poi in una fabbrica, ma è stato arrestato assieme agli altri due.

Un altro rapinatore è l'alleatore di bestiame Ciro Mantipane di C.N.S. di 28 anni, il minatore Giuseppe Acuris, di 32 anni, nato a Cines, e il commerciante Giovambattista Mantipane di 31 anni, di Palermo. Quest'ultimo aveva in tasca 300 mila lire. Il resto della requisitoria non è stato ancora recuperato.

Calzolaio di Vigevano muore avvelenato dal benzolo

Il benzolo ha fatto un'altra vittima: si tratta di un operaio di Vigevano, Attilio Lovetti, 61 anni, deceduto oggi all'ospedale per avvelenamento.

Tre mesi fa i medici gli avevano diagnosticato la malattia. Tutte le cure cui è stato sottoposto, prima presso il Policlinico di Pavia e successivamente all'ospedale di Vigevano, sono risultate vane.

Attilio Lovetti è la decima vittima che questo insidioso veleno, il benzolo contenuto nei collanti usati dai calzolaieri, ha ucciso negli ultimi mesi a Vigevano.

E' ACCADUTO

Banda Giuliano

Un ex componente della banda Giuliano ha riacquisito la libertà. È il quarantenne Rosario Candela, genero di uno dei Salvo e Luigi. Candela è stato arrestato nel 1959, dopo la sua esclusione, il Candela ha beneficiato di alcune amnistie e del « cumulo quinquennale ». Un bandito ha fatto ritorno a Montelepre, dove lavora in famiglia nel lavoro dei campi.

Muore bruciato

Un uomo è morto nell'incendio sviluppatosi in una casa di S. Colombano al Lambro (Milano). Si tratta di Giovanni Ghisla, il quale stava dormendo in una stanza del secondo piano, quando il fuoco si era già esteso nel corpo e si era trovato in tonfo a un riparo da una spazzatura di scorie.

Tentato rapimento

In pieno giorno, tre uomini hanno tentato di rapire un ragazzo, in via Bardo, a Corridonia, se sono avvertiti sul luogo come Agostino Marchetti, che passeggiava in compagnia della zia, e hanno tentato di trascinarlo via. Il ragazzo è stato salvato e della zia sono stati richiesti alcuni parenti e i fratelli si sono dati alla fuga.

Bruto arrestato

Il ventiseienne Renato Marogna è stato arrestato dopo un'azione di guerra sulle scale della « Volpogio » di Milano, sabato scorso, aggredito da una ragazza di 14 anni e, dopo averla minacciata con un coltello, la volpogio. Era ricercato da oltre 100 carabinieri.

Fuggito da Londra

Il ragazzo inglese Giorgio Sica, di Roma, da Sorbara, (Modena), è stato sorpreso dagli agenti della polizia ferroviaria, mentre dormiva in un panchina della stazione e sotto il suo nome ha dichiarato di essere fuggito di casa per visitare Napoli.

Ladro d'auto

Un certo automobilista è stato arrestato, dopo un movimento irregolare, sulla statale Pavia-Brescia, nei pressi di Lodigiana. Si tratta di Angelo Pelloni, di 22 anni, da Bergamo. Nell'auto sono stati trovati un sacchetto con 40 mila lire in monete metalliche, un portafoglio con oltre 40 mila lire e una carta d'identità senza fotografia.

Bloccata l'Aurelia

La via Aurelia è rimasta bloccata per oltre otto ore per il cedimento del cavalletto di sostegno del pianale di un autotreno carico di pesanti casse di mattoni, nei pressi di Chivari. Il traffico è stato dirottato verso il passo del Braico.

Muore un naturalista

Il professore di scienze naturali Felix Raab, di 32 anni, cittadino austriaco ma residente in Austria, è precipitato in un fiume, nel fiume di Azzo Rocco in provincia di Cosenza. Il suo corpo è stato trovato in tonfo a un riparo da una spazzatura di scorie.

Sciagura sul lavoro

L'operaio Giovanni Bordini, di 40 anni, dipendente di un'azienda di Sesto San Giovanni, mentre poggiava un carico sul quale era caduto, è stato ucciso da un colpo di pistola.

Perizia psichiatrica

Umberto Dell'Amico, il venditore ambulante che nasce in un prato all'Acquasanta, a Roma, la trascorre Maria Tamagnini con il quale si era accoppiato in un campo di lavoro, sul quale era caduto il peso di 2 quintali e caduto in un fiume, nei pressi di Azzo Rocco in provincia di Cosenza. Il suo corpo è stato trovato in tonfo a un riparo da una spazzatura di scorie.

che tempo fa

Su tutte le regioni, cielo da nuvoloso a molto nuvoloso con piogge sparse e nevicate sulle Alpi; temporali sulle regioni tirreniche e precipitazioni sporadiche altrove. Temperature senza variazioni notevoli; venti deboli o moderati; mari mossi.

La provincia divisa in nove zone

Alimentari distrutti nel Napoletano

NAPOLI, 27. Cento vigili sanitari provinciali e comunali, diretti dal medico e dal veterinario provinciale, e i reparti medico e chimico del laboratorio provinciale d'igiene e profilassi vigilano sul territorio della provincia di Napoli — divisa appostamente in nove zone, ciascuna delle quali comprende alcuni comuni — per garantire la salvaguardia della salute pubblica contro i prodotti alimentari adulterati e sofisticati.

Quello che subito risulta da tale comunicato è la insufficienza dei vigili addetti alla « salvaguardia della salute pubblica ». Cento per cento, infatti, non potranno mai controllare tutte le industrie alimentari di Napoli e provincia (da quelle per la carne insaccata, a quelle per l'inscatolamento delle conserve). Ed per questo che probabilmente il comunicato, generico e poco chiaro, informa che la rete di vigilanza si estende « con specifica attenzione all'esercizio abusivo ed ambulante ».

Quanti sono gli ambulanti a Napoli e provincia, e quanti gli abusivi? Ben pochi. La maggior parte dei consumatori acquista i beni di consumo soprattutto nei negozi e nei supermercati. Oggi, quello che interessa sapere è questo: chi sono i

responsabili? Siano recati pubblici i nomi. E poi quale controllo, a Napoli e provincia, viene effettuato sulle grandi industrie conserviere e alimentari, che distribuiscono i loro prodotti qui ed altrove?

Quali sono, dunque, tali industrie? È questo che gli uffici sanitari dovrebbero rendere noto, perché c'è un'opinione pubblica ed è quello di rendere noti i nomi dei responsabili e stroncare immediatamente l'attività.

Genova

Il pane « gonfiato » con l'acido acetico

Molto pane genovese non è solo fatto di crusca per maciati per farlo « fruttare » (« cioè petare ») di più, i forni aguzzi sono alla crasi un « additivo » che ha un aspetto biancastro e un odore nauseabondo all'anisi, e risultato un composto di grassi emulsionati e di acido acetico, che viene usato industrialmente come solvente nelle tinture, come additivo nei procedimenti di stampaggio di soffe di lana e di seta e per il fissaggio della cellulosa.

L'acido acetico trova inoltre la sua naturale applicazione nella cauterizzazione di piccole ferite infette e per macerare calli. La sua formula è CH₃-COOH e nessun trattato di chimica lo indica come sostanza consigliabile nel campo dell'alimentazione: anzi, viene sconsigliato che può essere un veleno letale se ingerito in dosi rilevanti.

Intanto, a Napoli e provincia sono stati distrutti oltre 500 quintali di generi alimentari, e precisamente: 973 chili di formaggio, 452 di conserve, 393 di salumi, 421 di carne, 109 di legumi, 2374 di pane, 104 di biscotti, 103 pollai, 620 litri di latte crudo e 620 uova. Infine, 81 chili di latticini, 61 di pelliccia, 24.580 di pesce, 22 mila di frutta.

La sostanza trovata nei gelati, ritenuta cancerogena, e recata come « enovis » dalla pur inadeguata legge in materia di generi alimentari rigetta la nostra ipotesi. La proprietà per il momento allentata per i sofisticatori di alcuni commestibili, introdotta nella miscela (quella per il pane, ad esempio), o nelle emulsioni (gelati appunto) in cui è presente l'acqua, essa la fissa.

Nel caso del pane è evidente il vantaggio ai fini del suo commercio per un tempo superiore al normale: l'acqua, trattata dal glicol poliossietilenico, mantiene intatta l'umidità nella pagnotta che appioppa « fresche » a lungo. Nel gelato la funzione del « enovis » additivo è decisiva quando si voglia aumentare il contenuto d'acqua presente nella pasta gelata una « umidità » (trattata anche un « aspetto » « fidato ») durevole, anche se la quantità di acqua contenuta supera largamente quella normale.

Il « glicol poliossietilenico »