

Siamo ricchi di piante medicinali ma ne compriamo

Insieme alle Rolls Royce importiamo il rosmarino

Occorre razionalizzare una produzione indispensabile alle industrie farmaceutica ed alimentare, oggi affidata alla natura - Come a Pianoro hanno «abbassato le montagne»

BOLOGNA — Con il petrolio, la carne, la carta straccia, il whisky, il caviale e le Rolls-Royce, l'Italia importa anche in grande quantità oli essenziali nonché rosmarino, ginepro, finocchio ed altre erbe. In realtà, invece che «anche» si dovrebbe dire «perlopiù» dal momento che dell'erboristeria dovremmo essere tra i massimi produttori. Vediamo subito alcune cifre: l'anno scorso abbiamo importato diecimila tonnellate di oli essenziali spendendo 54 mila milioni, mentre ne abbiamo esportate solamente quattromila tonnellate. Ancora più grave il capitolo erboristeria: importati oltre 86 mila quintali contro un'esportazione di 13.000 (i dati si riferiscono al '76 poiché quelli dello scorso anno non sono ancora ultimati). Risultato un disavanzo commerciale di 15.000 milioni.

In una conferenza stampa tenuta da operatori e ricercatori del settore è stato sottolineato che gli oli essenziali esportati dall'Italia sono quasi tutti ricavati da agrumi — prodotto quasi esclusivo dei Paesi dell'area mediterranea — mentre vengono importati quelli estratti da altre piante officinali. E lo squilibrio tende ad aumentare poiché le richieste di oli essenziali da parte delle industrie italiane vanno aumentando di anno in anno: cresce l'esigenza di aromi per la zootecnica perché essi consentono la reintegrazione a-

Congresso cardiologi: più ricoveri al Nord

FIRENZE — I ricoveri risultano in media, pari all'1,1 per mille degli abitanti del Nord Italia e allo 0,4 per mille degli abitanti del Sud. Quelli per scompenso cardiaco sono rispettivamente pari a quattro per mille nel Nord e a due per mille per il Sud. I pazienti elettrostimolati sono percentualmente 15 volte più numerosi in Lombardia che in Calabria.

«Si tratta — ha detto il prof. Francesco Marchi, intervenendo al convegno dell'Associazione medici cardiologi ospedalieri a Firenze — di differenze che non trovano sufficienti spieghi in diversità epidemiologiche».

romatica naturale dei mangimi, rendendoli più appetibili, e cresce la stessa richiesta nelle industrie alimentari. Di essa si usa tutto il corpo o soltanto le parti sotterranee, i fiori, i semi, le gomme o le resine a seconda che i vari composti ai quali sono attribuite le proprietà terapeutiche siano diffusi in tutta la pianta o localizzati in parte di essa. Alcune si usano fresche, altre essiccate; ma bisogna fare attenzione perché vi sono piante officinali selenose (belladonna, stramonio, colchico ecc.) la cui tossicità varia con la latitudine e l'ambiente. Ed anche queste vengono importate per le necessità dell'industria farmaceutica.

«Vediamo dunque, chiedersi, a questo punto, perché il nostro Paese, che per le sue caratteristiche climatiche è ricco di piante officinali, è costretto ad importarne in quantità tanto gravosa. La risposta — è stato detto nel convegno dei ricercatori — è purtroppo semplice: si tratta di una ricchezza dispersa, poiché queste piante, fino ad oggi, nascono e crescono obbedendo esclusivamente ai disegni, spesso capricciosi e bizzarri, della natura che le dissemina in grandi quantità ma su vasti spazi. Di qui l'esigenza primaria di razionalizzare la produzione e di dare una struttura industriale (e costi ragionevoli) ad un settore ancora affidato alla spontaneità».

Il piano agro-industriale, quindi, deve contemplare anche sulle piante officinali, la cui razionale coltivazione potrebbe avvenire su terreni abbandonati o malcoltivati, con tutti i vantaggi relativi: occupazione, minor deficit per le industrie alimentari, garanzia per il rifornimento delle industrie alimentari.

Primi esempi di sperimentazione e di coltivazione su vasta scala, e con metodi razionali, ci sono già e potranno essere il peperone, il bergamotto, il prelicchio ad un largo raggio di aziende del

settore. Forse il più avanzato di questi esempi è a Pianoro-Pietramala, sull'Appennino toscano-emiliano, nelle vicinanze del Passo della Raticosa. Qui ormai da 16 anni esistono piantagioni che si possono definire altamente specializzate: un milione di pianticelle di lavanda, salvia officinale, menta, salvia sclarea, angelica e coriandolo alimentano gli impianti di Calderara, nella Bassa bolognese, con risultati di notevole interesse. A Pietramala, oltre a esistere un giardino che consente ai tecnici di studiare le possibilità ottimali di acclimatazione di determina-

ti esemplari della flora officinale. E' solo una battuta, ma si potrebbe dire che in questo giardino si studia anche come abbassare le montagne; il fatto è che alcune varietà di piante che crescono spontaneamente in alta montagna appaiono più sane, più fresche, più fragranti delle stesse piante nate ad altitudini meno elevate: i ricercatori e i tecnici di Pianoro sono riusciti a trasferire le caratteristiche dell'alta quota anche alle piante coltivate a quote notevolmente inferiori.

Questi esperimenti pare non abbiano precedenti in Italia.

Gianni Buozzi

Almeno duecentocinquanta su trecento tipi Potremmo coltivare in Italia quasi tutte le erbe aromatiche

Forse i termini stessi delle attività essenziali richiamano un'idea arcaica di quella che invece è, oggi, in tutto il mondo, e non da oggi naturalmente, una vera e propria industria. A dire «distillazione» c'è il rischio di collocare subito nella immaginazione della gente l'idea di *atambicchi* e *storie* che hanno fatto la fortuna di tanta narrativa fantastica o misteriosa e, forse, con qualche colpa degli «addetti ai lavori».

L'industria essenziale, in realtà, è un elemento produttivo di «base» e, quindi, irrinunciabile e fondamentale non solo nei settori che comunemente si credono più propri come quelli della profumeria e della cosmesi, ma anche nelle industrie alimentari, delle bevande, farmaceutica, dolciaria, zootecnica, ecc., concorrendo in modo determinante ai costi produttivi di ben 45 categorie di industrie.

Alla base di questa produzione essenziale sono le piante aromatiche ed officinali che si trovano in natura e che sono note all'uomo fin dalla più remota antichità. Ne indichiamo qualcuna a titolo di curiosità: la lavanda, la rosa, il geranio che si usano in profumeria; la genziana e l'aloè che si usano in farmacologia e in liquoristica; l'arancio, il rosmarino, lo zafferano e l'aglio che si usano nell'industria alimentare; e ancora la menta, il gelsomino, la salvia e il nostro elenico potrebbe continuare a lungo.

E' vero che vi sono anche parecchie piante fondamentali per l'industria essenziale che ci vengono esclusivamente dai paesi esotici (il pepe, la noce moscata, i «chiodi» di garofano dall'India; la vaniglia ed il cacao dai territori equa-

toriali; il rabarbaro dalla Cina; il patchouly, fondamentale in profumeria, da Singapore) ma vi sono molte altre piante, assolutamente indispensabili per l'industria essenziale, tipiche della flora del nostro paese, che in un paese a clima mediterraneo, un ambiente cioè estremamente favorevole. Anzi dobbiamo dire che su circa 300 tipi di piante aromatiche utilizzabili ed utilizzate circa 250 potrebbero essere coltivate da noi, basti aggiungere che molte di esse si trovano addirittura allo stato selvatico.

L'utilizzo di queste piante allo stato naturale è ben noto in molte attività produttive mentre il loro sfruttamento da parte dell'industria essenziale avviene attraverso quel processo chimico-fisico che permette di separare, di estrarre, mediante calore le sostanze volatili, in parole povere gli aromi che, come è noto, sono il principio odoroso contenuto nelle piante aromatiche trasformandole prima in vapore e poi condensando il vapore in liquido.

Queste essenze, odori essenziali o eteri, così estratti, hanno numerosissime applicazioni industriali e servono per preparare una gamma infinita di sfumature e variazioni di profumo e di gusto. Tanto che, per un'idea delle possibilità di sfruttamento di queste sostanze aromatiche nei diversi rami dell'industria, si può precisare che nei nostri laboratori sono state messe a punto, sempre sulla base di prodotti naturali, oltre 12.000 formule.

Giorgio Giusti
direttore del Laboratorio ricerche della Dreyf's Italia

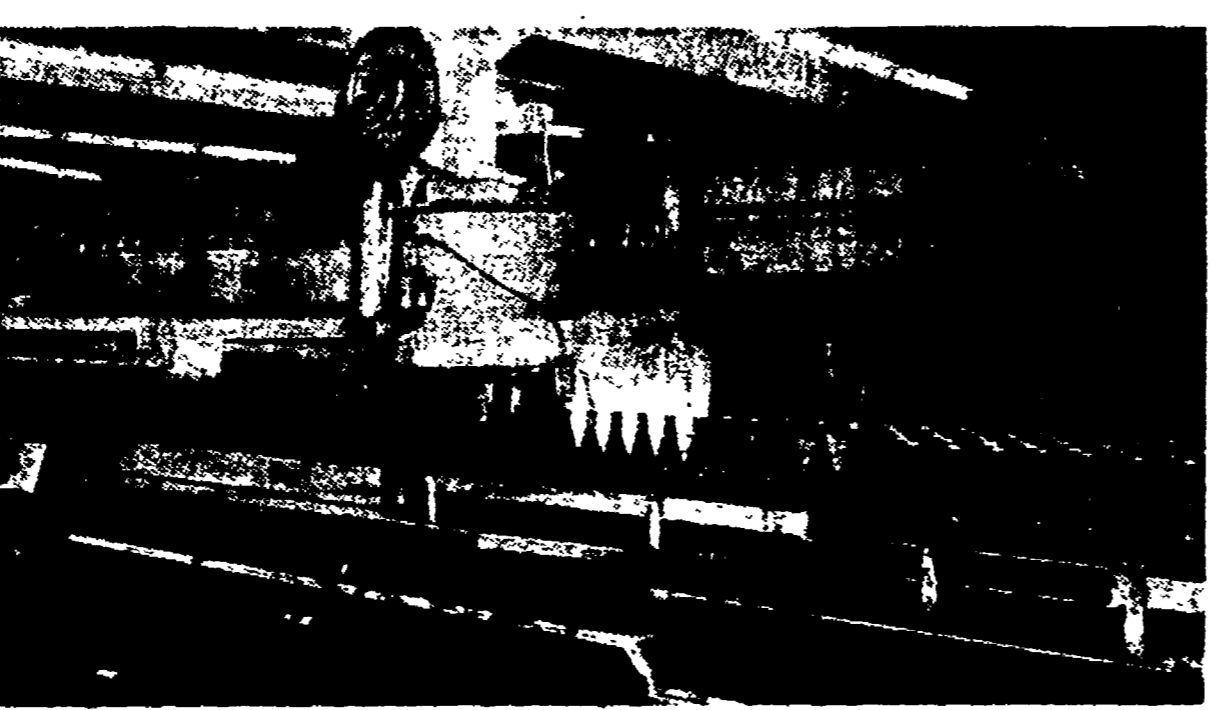
L'etichettatura è stata decisa dal ministero della Sanità

Marchio DOC sulla bottiglia della minerale

Troppe fabbriche d'acqua e un commercio lucroso. Quali sono le preoccupazioni alla base del provvedimento

L'acqua è l'unica sostanza che, pur essendo indispensabile all'organismo, non ha un valore nutritivo né energetico, cioè non apporta calorico zero, nonostante la sua assenza provochi inevitabilmente la morte per sete. Molteplici sono le sue funzioni nel corpo umano: regolazione dei processi biologici, facilitazione delle migliaia di reazioni biochimiche alla base dei processi vitali e soprattutto facilitazione dell'azione degli enzimi e dei succhi intestinali, la cui efficacia è strettamente legata ad una forte idratazione. Per questo l'organismo deve riuscire a conservare costante la sua percentuale in acqua, mantenendo un equilibrio tra quella che viene perduta e quella che viene assunta.

Per controbalanciare le perdite, calcolate in circa due litri al giorno, gli organismi si «veicolano» dalla pelle, dalla respirazione, dalle feci e tenendo conto che il nostro corpo è costituito per il 70 per cento da acqua, almeno 350 centimetri cubi di acqua nelle ventiquattrore, rimangono poco più di due litri che la macchina-uomo per marciare in perfetta efficienza, deve trovare e ingerire ogni giorno. Naturalmente non tutta questa quantità viene «bevuta», dato che nella maggior parte dei cibi la percentuale acquosa è sostanzialmente alta (il pane ne contiene il 55 per cento).



Sulla beneficialità di alcuni tipi di acque, provenienti da sorgenti varie, sostanze che normalmente sono irrinunciabili nelle normali reti di approvvigionamento potabile, molto è stato discusso e le stesse civiltà classiche, greche e romane, ben conoscevano le proprietà terapeutiche di alcune fonti, distribuite nel Peloponneso settentrionale, in Umbria, Lazio e Campania e in tempi più recenti scoperte in Lombardia, in Romagna e in Piemonte.

L'idroterapia

Verso la metà del secolo scorso l'idroterapia divenne ufficialmente una branca medica e nel linguaggio corrente si assunse l'espressione «passare le acque», per indicare il soggiorno presso quelle stazioni termali nelle quali, riservati naturalmente ai pazienti più facoltosi, tranquilli e ramati alberghi in stile liberty offrivano, oltre al richiesto trattamento mondano, anche i benefici boccali di «acqua minerale», per il fegato, per i calcoli di ogni genere, per la gotta, per gli intestini «pigri», per gli «artrite» e «reumatismi», per le convalescenze.

Giunti a maggior chiarezza sull'opportunità o meno di

imporre a pazienti «difficili» lunghe e spesso sgradevoli bevute di tazze colme di liquidi eccessivamente salati, solfurei o ferruginosi, spenta ormai in parte la moda delle puntate a Chianciano, Fuggi, Salsomaggiore, Montecatini, l'acqua minerale invade interi scaffali dei supermercati in tutto il Paese: in «bottiglie e tappo sterilizzati» sono facilmente reperibili acque oligominerali, con un basso contenuto salino, «medicinali», quando sodio, magnesio, potassio, ecc. sono modestamente presenti e minerali, quando il sale disciolto sono in alta percentuale. Ciò che accomuna il contenuto di queste bottiglie — francamente troppe sul mercato per essere veramente genuine — è la purezza dal punto di vista batteriologico, una purezza che nulla toglie alla normale acqua che attingiamo dal rubinetto domestici, per legge filtrata per allontanare l'eccessiva quantità di calcio e magnesio e trattata con cloro per eliminare i batteri nocivi.

Negli ultimi anni si è registrato un notevole incremento del consumo delle acque minerali imbottigliate, con grande soddisfazione naturalmente delle aziende che occupano della confezione e della vendita, per scongiurare il pericolo derivante dagli inquinamenti, spesso poco noti e imprevedibili, della falda e dei pozzi. Ma il ricorso

Angelo Meconi

motori L'Alfa Romeo e la Fiat insieme nel settore del trasporto leggero

Hanno realizzato una gamma di veicoli da 3 a 4 tonnellate che è quanto di più moderno e tecnicamente avanzato sia proposto sul mercato - 46 diversi allestimenti e motorizzazione con il nuovo Diesel costruito alla Sofim - Cabina di guida di tipo automobilistico

La Fiat ha immesso recentemente sul mercato una versione aggiornata e migliorata del noto furgone 238 contraddistinta dalla lettera «E» e il nuovo veicolo commerciale Daily (Fiat), Grinta (OM), AR 8 (Alfa Romeo).

Perché questi veicoli hanno ottime possibilità di affermarsi sul mercato italiano, su quello europeo nel quale lo scorso anno sono stati venduti rispettivamente 41.000 e 179.000 mezzi con P.T.T. da 2,51 a 4 tonnellate? Perché a parte la tecnica costruttiva assolutamente d'avanguardia, i confort, i

prezzi (che — come è stato detto a Sirmione — saranno allineati a quelli del mercato concorrente), la modernità della linea, raggiungono velocità massime mediamente superiori del 10 per cento a quelle dei modelli analoghi sul mercato, hanno potenze superiori del 5-10 per cento, hanno una tenuta di strada eccezionale, hanno un eccellente sistema frenante grazie all'adozione del freni a dischi sui motori e propri autocarri che si guidano come un'automobile; infine, sono stati pensati e costruiti lasciando aperta la porta ad evoluzioni future quali potrebbero essere, per esempio, la richiesta di un cambio automatico, l'installazione della differenziale autobloccante, non addirittura, l'adozione della trazione integrale.



Il furgone 32 AR 8 Alfa Romeo (in alto) e il furgone FIAT 238 Daily a tutto rialzato. Anche dalle foto appare evidente la comune progettazione dei due veicoli da trasporto leggero.

Si studiano e progettano insieme dall'Alfa e dalla Fiat, questi veicoli da 3 a 4 tonnellate. Saranno immessi sui mercati italiano ed europeo in 4 modelli base (238, 328, 358 e 408) nelle versioni: cabinato, carro, furgone a letto normale e a letto rialzato, furgone a letto, cabina multipla, minibus, scuolabus, di vari passi e lunghezze, in 46 allestimenti per il trasporto merci, persone o promiscuo.

Già da questo elenco sintetico si capisce quale ruolo sono destinati a giocare sul mercato questi veicoli che, tutti equipaggiati con i motori Sofim, saranno costruiti negli stabilimenti OM di Brescia e Suzzara o nei tratti di carri, cabine e furgoni nei stabilimenti Alfa di Pontedera, dove si trattano di carri a cabina multipla, di minibus e di scuolabus.

Tutti i veicoli saranno venduti dalla rete commerciale Fiat-Iveco Alfa Romeo e, più esattamente, per tutto quello che si distinguono soltanto per i marchi di fabbrica dei due gruppi, visibili sulla fiancata e all'interno delle cabine di guida.

L'operazione Alfa-Fiat è stato dato un riscontro nel corso di una conferenza stampa a Sirmione in occasione della presentazione della nuova gamma di veicoli per il trasporto leggero — è la risposta della industria italiana alla massiccia presenza dell'industria estera in questo settore. Una risposta che giunge con ritardo ma che sembra destinata ad essere molto convincente perché Fiat ed Alfa sono riuscite a realizzare quanto di meglio sia disponibile sul mercato in questo campo.

Nella gamma dalle 3 alle 4 tonnellate (utili da 13 a 22 quintali) erano infatti disponibili sino ad oggi soltanto due categorie di veicoli: l'una di provenienza prettamente automobilistica, derivata dal «basso», l'altra derivata dall'«alto», cioè da modelli di camion con portate superiori. Le limitazioni della prima possono essere indicate nella scarsa spaziosità e nella inferiore durata delle strutture portanti; quelle della seconda nei limiti obiettivi del costo di marcia e più in generale delle prestazioni.

La progettazione dei nuovi veicoli ha risolto in modo ottimale il problema. Si tratta infatti di mezzi del tipo guida semiavanzata, trazione posteriore, motore anteriore sistemato longitudinalmente. Tutti gli organi sono costruiti con dimensioni tali da ottenere le migliori caratteristiche funzionali e di resistenza meccanica, con spaziosità, accessibilità, accessibilità motore, ecc.

Per conseguire livelli elevati di confort, spaziosità, accessibilità, accessibilità motore, ecc. sono stati adottati alcuni organi di tecnica avanzata, quali ad esempio le sospensioni anteriori indipendenti con elementi elastici a barre di torsione.

Data la velocità (circa 110-112 km/h per i furgoni da 3 a 3,5 tonnellate) e l'elevatissima flessibilità delle sospensioni, questa soluzione è risultata la più adatta allo esercizio.

Particolare cura è stata rivolta alla cabina di guida, la cui caratterizzazione, comuni a tutti i modelli, sono: grande spaziosità, tre comodi posti, ampia visibilità, comandi di tipo automobilistico che consentono una facile guida dei mezzi, l'abitacolo, naturalmente, all'ingombro totale dei veicoli che possono essere guidati, a seconda dei tipi, con le pedane e il cambio a quattro rapporti e a cinque rapporti su richiesta. Per tutti i veicoli della gamma, come si è detto, è stato adottato il motore Diesel Sofim a 4 cilindri da 72 CV DIN di potenza.

Si tratta di un modernissimo propulsore destinato ad equipaggiare veicoli industriali di tutte le dimensioni e macchine industriali. Ha una cilindrata di 2445 cc, la potenza massima è raggiunta a 4200 giri/min e la coppia massima è di 15 Kg m a 2400 giri/min. Un

La manifestazione dal 20 aprile al 1° maggio - Record di espositori - Saranno presentate automobili di 13 Paesi e di 55 Case costruttrici - Numerose mostre collaterali



Tra il materiale che verrà esposto alla mostra «Carrozzeria Italiana - Culture e progetto» c'è «presta di taxi a prova di collisione» elaborata da Mario Revelli da Beaumont nel 1934. La rassegna si svolgerà dal 18 aprile al 18 maggio.

TORINO — Il Salone Internazionale dell'Automobile, giunto alla sua 57ª edizione, torna al periodo più appariscente dell'Italia che «consuma» erano la televisione e la «rock and roll». Bastava allora il «Salone» torinese, ha sempre chiuso la stagione salottistica internazionale rappresentando sempre il «prememoria» del XX Congresso del PCUS, i fatti d'Ungheria, Suez, l'elaborazione del trattato della CEE, la Fiorentina che si appresta a vincere il campionato, il successo di Gaudi al 39° Giro d'Italia, Castellotti che vince la Mille Miglia, il trionfo a Sanremo di Tonina Torrelli e del «rock and roll». Bastava ricordare che in quegli anni la FIAT schiedava coloro che non la pensavano come il prof. Valletta e la ricostruzione sarebbe stata davvero completa.

Comunque le novità quest'anno saranno parecchie e alcune anche importanti. Per la prima volta il Salone invade oltre «Torino» posizioni a tre distretti e infatti la sezione «Tecnoflora 78» sarà ospitata nel Palazzo del Lavoro, uno dei capolavori architettonici di Luigi Nervi, che sorge nell'area di «Italia 61». I due centri espositivi saranno collegati da un servizio di autobus «navetta».

Nella sede della Promotrice delle Belle Arti al Valentini sarà allestita anche questa rassegna: è la prima volta che si tenta in Italia la «Mostra della carrozzeria italiana: cultura e progetto». Nelle sale della Promotrice saranno esposti 23 veicoli che rappresentano altrettanti punti nodali dell'evoluzione della carroz-

Rubrica a cura di Fernando Strambaci