I prodotti chimici in agricoltura

Per difendersi dal rischio di ingerire insetticidi

Spesso non è sufficiente lavare ortaggi e frutta per ripulirli dei preparati usati per proteggerli e conservarli

E' noto che in agricoltura, per ottenere prodotti integri e per mantenerli, vengono usati preparati chimici chiamati pesticidi. Sotto questo nome generico viene catalogata una enorme varietà di preparati (si parla addirittura di 40 mila tipi diversi), tutti a specifica finalità. Fra questi possiamo ricordare gli anticrittogamici, gli insetticidi ed i diserbanti, che vengono proposti sotto forma di aerosol, polveri, o liquidi.

Questi prodotti tendono non solo ad aggravare l'inquinamento del suolo e delle acque, ma in modo particolare, migrano e si depositano nella parte commestibile delle piante, comunemente utilizzate per l'alimentazione umana, o nei foraggi da utilizzare per l'alimentazione animale, ma ancora una volta, attraverso questi, possono arrivare alla tavola dell'uomo.

Tracce di pesticidi sono state trovate non solo nella frutta, negli ortaggi e nel riso, ma anche nella carne e nel latte. Fra i pesticidi, ricorderemo in modo particolare gli anticrittogamici organici o dipiocarbammati, noti con il nome commerciale di Zineb, Captan, Faltan, Malathion, Carbaryl, Arathion, ecc. Questi preparati hanno la caratteristica di accumularsi nel suolo e da questo poi entrare nella catena alimentare, con la possibilità di provocare intossicazioni acute nell'uomo.

Un altro gruppo di sostanze che vedremo sono gli insetticidi, e fra questi i cloroderivati organici, che per la loro scarsissima biodegradabilità, si accumulano sia nel terreno che nell'organismo umano provocando intossicazioni, sia acute che croniche. A riprova di ciò si richiama il nome del DDT (Diclorodifenilticloroetano) tristemente noto, e solo nel 1970, dopo 30 anni di vastissima utilizzazione, regolamentato e limitato nell'uso. Fra gli insetticidi i più noti commercialmente sono l'Aldrin, il Clordame, l'Eldrin, l'Eptacloro, il Diclorvos, il Dieldrin, ecc. Dopo questo accenno alla maggiore o minore pericolosità dei pesticidi usati diffusamente in agricoltura, è necessario vedere come difendersi dal rischio della loro ingestione attraverso la più comune alimentazione.

Dato che molti di questi prodotti chimici sono insolubili in acqua, per il consumo ad esempio della frutta e degli ortaggi crudi, non è sufficiente il lavaggio, ma è necessaria anche una energica opera di strofinamento o di spazzolatura se il vegetale da utilizzare presenta una superficie non perfettamente liscia. Ma vediamo di riportare indicazioni più dettagliate, che derivano da esperienze scientifiche realizzate in tutto il mondo.

Il Malathion, uno degli insetticidi meno tossici, utilizzato per la conservazione di fragole, ribes, prugne e mele, di ortaggi (pomodori) e legumi (fagioli) è stato rintracciato nel prodotto fresco nella misura di 30 ppm (parti per milione). Dopo trattamenti col calore, protratti per circa 20 minuti, si è ridotto del 30-50 per cento, dopo spremitura dei succhi per pressione la riduzione è stata del 79-100 per cento, mentre col normale lavaggio in acqua corrente per circa 1 minuto, la diminuzione è stata, a seconda del tipo di vegetale, dello 0-79 per cento. Per dare indicazioni conclusive si può asserire che per essere sicuri di non ingerire, altro che quantitativi irrilevanti di insetticida, si può procedere o col riscaldamento a 100 gradi C. per circa 30 minuti, o preparando marmellate e conserve, oppure ricorrendo all'uso del succo, preparato industrialmente.

Il Carbaryl, usato sui pomodori, può essere eliminato in maniera pressoché totale attraverso il lavaggio industriale molto più rigoroso e razionale di quello domestico, mentre una certa garanzia dà la preparazione, anche domestica, di pelati e salse di pomodoro. Lo stesso insetticida usato per il trattamento dei fagiolini verdi viene rimosso in maniera praticamente totale sia con la bollitura, che con la cottura in pentola a pressione, che nella preparazione di conserve. Gli spinaci, sempre trattati con il Carbaryl, subiscono perdite considerevoli dopo trattamenti di inscatolamento industriale; riduzioni non elevate si sono ottenute nelle cotture domestiche effettuate in assenza di acqua e protratte per circa 8 minuti, e risultati ancora più modesti si sono riscontrati dopo i comuni lavaggi domestici.

Il Clordane, uno degli insetticidi clorurati che presenta le caratteristiche dei prodotti di questo tipo (larga capacità di accumulo sia nel terreno che nell'organismo) è usato su riso e su farina di frumento. Il riso, lavato e bollito perde circa il 73 per cento del pesticida, mentre la farina, una volta impastata con altri ingredienti come acqua, margarina e zucchero, per ottenere un impasto dolce, anche dopo cottura in forno a 180 gradi C. perde un quantitativo di circa il 53 per cento di sostanza insetticida.

Anche negli olii da semi sono stati trovati residui di insetticidi, prima che questi venissero sottoposti ai procedimenti di raffinazione, necessari per poter immettere al consumo il prodotto stesso. Alla conclusione dei lavori si è giunti al risultato che gli olii posti in commercio, attraverso i normali procedimenti industriali, sono privi di pesticidi clorurati.

Abbiamo detto che residui di queste stesse sostanze sono stati trovati anche nelle carni, ma si è constatato che i cloroderivati non penetrano profondamente e dopo la lessatura o la frittura, vengono totalmente distrutti, pur restando tracce della loro idrolisi (scissione).

Anche sui polli sono state trovate tracce di pesticidi cloroderivati del tipo dell'Endrin e del Lindano, ma una volta sottoposti a cottura in forno o a frittura vengono ridotti in modo macroscopico.

In conclusione si può dire che attraverso i procedimenti industriali, o con le normali tecniche di cottura e di accurato lavaggio e strofinamento domestico, i pesticidi vengono ridotti a misure innocue.

Silvia Merlini

Radiografia di un formaggio

Parmigiano: una ricetta di 700 anni

I poteri nutritivi di un prodotto antico che si sta scontrando con i problemi dell'agricoltura e le leggi contraddittorie dell'economia

NELLA FOTO: un caseificio moderno per la stagionatura del parmigiano.

Dal nostro inviato

Partiamo dalla «radiografia» del prodotto: «Il 36,14 per cento è costituito da sostanze proteiche, il contenuto medio di grassi è del 28,3 per cento, il calcio è presente in percentuale pari all'1,30 per cento, il fosforo allo 0,70, le vitamine sono contenute in quantità eccezionalmente varia ed equilibrata, il valore in calorie è di 411 per ettogrammo». Così dice uno dei tanti *depliant* in carta patinata distribuiti dal Consorzio del formaggio parmigiano reggiano, che illustra le qualità di questo formaggio, «inventato» sette secoli fa e ancora oggi una delle principali fonti di reddito per 55.000 famiglie di contadini che lavorano nella zona tipica, vale a dire nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del Po e Bologna alla sinistra del Reno.

Una tradizione antica, che si scontra con le leggi di una economia moderna, e con i problemi generali dell'agricoltura. Problemi che riguardano i costi di produzione, i prezzi di vendita, la programmazione del settore. Il consumatore, che acquista il parmigiano reggiano nella salumeria del centro di Milano o nel supermercato di Roma, si chiede però soprattutto perché, anche quando si parla di «crisi del grana», di crollo dei prezzi, di disperazione dei produttori, il prezzo di questo formaggio resta sempre alto, fuori dalla portata di molti bilanci familiari.

Per cercare di capire come funziona il meccanismo — un contributo è venuto da una conferenza stampa del Consorzio del parmigiano reggiano tenutasi a Parma — occorre tenere presente che, prima di arrivare sul banco di vendita, questo formaggio deve subire — nell'organizzazione attuale del mercato — diversi passaggi.

Cominciamo dall'inizio, con il contadino che, come si dice, «conferisce» il latte al caseificio. Non un latte qualsiasi, ma prodotto da vacche che debbono essere alimentate esclusivamente da foraggio, fresco o secco, e non dai cosiddetti prodotti da silos, che costano meno ma inciderebbero sulla qualità del latte stesso. Per «fare» un chilogrammo di parmigiano, occorrono sedici litri di latte. Il prodotto viene poi lavorato (senza additivi chimici) con il caglio e con il fuoco. Le «forme», prima di essere consumate, devono stagionare per circa un anno e mezzo.

Il commerciante acquista le partite ancora fresche, o parzialmente stagionate, e da quel momento è lui a decidere il prezzo. Non sono molti quelli che controllano il mercato, e il loro potere è rilevante. Quando hanno i magazzini pieni, possono permettersi di non acquistare altre partite e di aspettare tempi migliori. I produttori invece non possono attendere e sono costretti a vendere anche sottocosto. Succede così che, come avviene in questi giorni, le partite di formaggio vengono acquistate all'ingrosso a meno di seimila lire il kg (vale a dire a mille lire in meno dello scorso anno) mentre in molte botteghe il prezzo al dettaglio resiste sulle quote di 14.000 lire il chilo. Anche la stagionatura, è vero, ha i suoi costi, calcolati attorno alle 2.400 lire il chilo, ma questi non giustificano comunque i prezzi finali.

Il Consorzio del parmigiano-reggiano, in questi ultimi anni, ha lavorato per superare questi «passaggi», cercando l'incontro diretto fra i produttori e la distribuzione organizzata. I primi accordi sono stati presi, e in molti supermercati e catene di negozi è possibile acquistare il formaggio a prezzi nettamente inferiori rispetto a quelli imposti dagli «intermediari». Il mercato del parmigiano ha anche problemi che si possono definire interni. Quando il prezzo è buono (e di solito le annate sono comunque remunerative) aumenta la produzione, perché altri contadini impiantano la stalla, o aumentano il numero delle vacche da latte. Si arriva così ad una sovrapproduzione e a quella che i tecnici del settore chiamano «crisi ciclica»: in sintesi, la crisi vuol dire magazzini pieni di prodotto stagionato, difficoltà nel mercato del fresco, crollo dei prezzi.

Il settore del grana (che comprende il parmigiano reggiano, il vernengo e il grana padano), al di là delle crisi di mercato, soprattutto negli ultimi anni è stato uno dei più remunerativi per i contadini e per i produttori di latte. Vi è stata quindi una crescita di produzione che non appare giustificata rispetto alla domanda dei consumatori. Lo scorso anno, per «fare» il grana, sono stati utilizzati 26 milioni di quintali di latte, pari al 45 per cento del latte bovino destinato alla trasformazione. Alla trasformazione, a sua volta, viene destinato circa il 60 per cento dei 95 milioni di quintali di latte prodotti annualmente nel nostro Paese. Un calcolo approssimato permette dunque di dedurre che più di un quarto del latte viene trasformato in grana, di fronte a un mercato che chiede anche prodotti diversi e in una situazione che vede l'Italia importare ogni anno dall'estero circa 70 milioni di quintali di latte e derivati.

Il Consorzio del parmigiano, tenendo conto di questa realtà, propone un contenimento della produzione e un allargamento delle vendite sui mercati esteri. La produzione — sostiene — va diversificata dove è possibile, vale a dire fuori dalla zona tipica del parmigiano. L'allusione è chiara, ed è rivolta ai «cugini» lombardi, produttori del grana padano, accusati di avere immesso troppo formaggio sul mercato: fra il 1975 e il 1978 mentre la produzione del parmigiano-reggiano è aumentata del 16 per cento, quella del padano è salita del 75 per cento.

Contenere la produzione dunque e puntare sulla qualità, per giustificare i prezzi che rispetto ad altri formaggi restano comunque alti. Il parmigiano — dicono i suoi produttori — è fatto con la stessa ricetta di settecento anni fa: latte buono, caglio, fuoco per scaldare, e «mestiere» del casaro che deve riuscire, ogni giorno, a trasformare il latte in forma. Non ci sono trucchi, perché qualsiasi additivo chimico impedirebbe la «nascita» del formaggio.

Per contenere i prezzi (anche a Natale, nei 4.500 punti di vendita legati alle organizzazioni che sono in contatto con il Consorzio, il parmigiano reggiano non dovrebbe superare le diecimila lire) bisogna lavorare sulla seconda fase, quella della commercializzazione. Per questo stanno prendendo spazio gli impianti di stagionatura organizzati dagli stessi produttori, che non vogliono più subire il ricatto di speculatori.

All'origine però i costi non possono diminuire: in Italia le vacche producono in media 24,59 litri di latte al giorno; in Emilia-Romagna, dove è raccolta la zona tipica del parmigiano, producono 34 litri al giorno: poco più di due chilogrammi di parmigiano, dunque, e oltre al foraggio bisogna pagare le spese della stalla, gli interessi della banca e, naturalmente, il lavoro del contadino.

Jenner Meletti

In breve

Quest'anno il record del vino

In Italia si producono in media annualmente circa 100 milioni di quintali d'uva, dai quali si ottengono circa 70 milioni di ettolitri di vino: quest'anno si è forse raggiunta la quantità record di 115 milioni di quintali d'uva corrispondenti ad almeno 80 milioni di ettolitri di vino.

Dieci chili di cioccolato per ogni svizzero

Il consumo pro capite di cioccolato nella Repubblica federale tedesca è aumentato fra il 1971 e il 1979 da 5,58 a 6,41 kg. Nel 1971 ogni tedesco federale consumò 4,94 kg di prodotti a base di zucchero, nel 1978 5,58 kg. Sempre nel 1971 il consumo pro capite di biscotti a lunga conservazione fu di 4,67 kg e passò a 5,34 nel 1978. Infine, se nel 1971 il consumo pro capite di gelati prodotti industrialmente fu di 3,4 litri, nel 1978 si era già a 4,8 litri.

Gli svizzeri hanno consumato, nel 1977, con 9,8 kg pro capite, la maggior quantità di cioccolato, mentre gli italiani ne hanno consumato pro capite soltanto un chilogrammo.

Nei primi cinque mesi del 1979 nella Germania federale sono state prodotte 401.754 tonnellate di dolciumi. Nello stesso periodo dell'anno precedente ne erano stati prodotti per 403.194 tonnellate.

Quanto latte si consuma in Europa

BRUXELLES — In Italia si bevono 72,7 litri di latte all'anno a testa. Ma c'è una notevole differenza tra Nord e Sud: in Val d'Aosta la media è di 120 litri, in Calabria si scende invece a 20. Nel panorama europeo l'Italia, sempre nella graduatoria per il consumo di latte è al nono posto: Irlanda 213 litri, Gran Bretagna 142, Danimarca 123, Svezia 114, Olanda 107, Belgio 93, Germania 80, Francia 75, Italia 72,7, cui segue la Grecia.

Gli esempi di altri Paesi

Ecco come può essere tutelato il consumatore

Un'organizzazione italiana espulsa da organismi internazionali - A colloquio con Gustavo Ghidini

Qualche anno fa, e se lo ricordano in molti, faceva gran rumore una Unione nazionale consumatori che pareva dovesse smuovere le montagne dell'indifferenza e della ignoranza dei cittadini attorno, appunto, alle questioni di difesa dei loro diritti di consumatori.

Ma al di là di alcune chiassate, quelli che raccolse furono solo i frutti amari dello scandalo: nel maggio '74 il BEUC (Bureau européen des Unions des consommateurs) di Bruxelles cacciò questa organizzazione dal suo seno per le accuse di corruzione, violenza, estorsione e interesse privato rivolte dal pretore Catalanotti nei confronti del segretario generale dell'Unione, Vincenzo Dona. Questi fu poi assolto, ma il procedimento penale rivelò, incontrovertibilmente, che l'Unione accettava denaro da parte delle industrie. L'organizzazione sopravvive malamente, docile strumento elettorale nelle mani di Bartolo Ciccardini, esponente dc, fanfaniano.

Al BEUC di Bruxelles, oggi, dopo la meteora rappresentata dalla LAUCI (Lega ambiente utenti consumatori italiani), nata e morta attorno al '77, è accreditato il Comitato difesa consumatori, fatto da un gruppo di volontari, giornalisti, esperti in scienza della alimentazione, medici, avvocati che pubblicano anche una rivista, *Altro consumo*, e hanno sedi a Milano, Torino, Genova e in Emilia.

Il tenace animatore del Comitato è un avvocato milanese, Gustavo Ghidini, che è partito dalle esperienze collaudatissime di altri Paesi per proporre anche qui una linea coerente di difesa dei consumatori.

Da noi, dice, il discorso stenta ad affermarsi per le diffidenze e le paure che suscita, in un'organizzazione economica arretrata, il principio del controllo dei sistemi di produzione, da parte dei consumatori. Eppure è una pratica accettata e consolidata proprio in Paesi campioni del liberismo economico, come gli USA o la Germania federale. Chiedere di conoscere gli ingredienti di un prodotto, chiedere la trasparenza di un prezzo, equivale, per molti, alla richiesta della creazione di un Soviet.

In realtà, c'è molto da fare, proprio sull'esempio di alcuni Paesi occidentali. Si pensi al ruolo che svolge negli USA la «Food and Drug administration», coi suoi 700 dipendenti, alle sue battaglie contro la truffa dei medicinali, battaglie che l'hanno vista in opposizione alle grandi multinazionali, battaglie vinte.

Si pensi alla attività della «Federal Trade commission» che controlla la veridicità della pubblicità (è famoso un suo intervento: una rete tv aveva trasmesso uno *short* pubblicitario che reclamizzava certi *crackers* come dimagranti che tali poi non erano; ebbene, la «Federal Trade commission» obbligò la ditta a ripetere lo stesso *short*, con la stessa sceneggiatura, negli stessi orari, ma con l'attrice che diceva «vi abbiamo detto che X dimagriva, vi informiamo, invece, che, al massimo, non vi fa aumentare di peso»).

Da noi, quando il pretore fece ritirare dal commercio l'olio Quota per falsa pubblicità, al pubblico non ne fu data nemmeno notizia: la nostra legge non lo prevede. Lo stesso accadde con la pubblicità delle sei ditte produttrici di carne in scatola che rinviate a giudizio per pubblicità ingannevole (non c'è affatto tutta carne nella scatola) se la cavarono tranquillamente pagando una multa di 12 milioni e non furono obbligate a fornire una controinformazione ai consumatori.

Le multe non sono un deterrente, dice Ghidini, basta metterle nel conto della pubblicità. Da noi, del resto, è carente la legislazione e non ci sono efficaci controlli (200 vigili dei NAS, nuclei antisofisticazioni, in tutta Italia); si possono perfino ignorare le direttive CEE per le resistenze di un'industria miope e arretrata.

Non ci sono laboratori attrezzati di analisi e di ricerca. Avevamo chiesto, dice Ghidini, al Laboratorio di Igiene provinciale di Milano di fare un esame delle nitrosamine contenute nella birra e nel whisky ma non è stato possibile perché il laboratorio non è attrezzato adeguatamente.

Non solo, quando denunciammo, dice, che l'acqua Fiuggi conteneva cromo, per farla analizzare abbiamo dovuto ricorrere a stratagemmi assurdi, scoprendo, fra l'altro, che i periti dell'azienda erano poi quelli che avrebbero dovuto, nella veste di esperti universitari, dare il parere a noi.

Abbiamo aperto molte battaglie in questo momento: attorno alla pubblicità, alla trasparenza dei prezzi, alla etichettatura, ai costi dell'imballaggio, per una legge che regoli la produzione dei cosmetici (molti, troppi affari in cambio di veleni ai consumatori).

Il Comitato difesa consumatori, dice Ghidini, vede con favore il nascere di un'organizzazione di massa dei consumatori che operi per la creazione di una coscienza dei cittadini, che abbia la forza e i contenuti di un movimento aperto e pluralista, con caratteri di mobilità, tempestività.

Alessandro Caporali

Le spese di una famiglia media (se esiste)

Un terzo del salario se ne va in alimenti

Seicentomila lire al mese, 26 mila più dell'anno scorso - Un'indagine per campione dell'Istat - Le varie «voci» in bilancio

Quanto spende una famiglia italiana media? E come usa il denaro a disposizione? In altri termini, come corrisponde alle sollecitazioni consumistiche e alle necessità?

A queste domande tenta di dare una risposta una indagine dell'ISTAT condotta su un campione. C'è un vizio di fondo in questo tentativo, e sta proprio nel fatto che «la famiglia italiana media» non esiste: le differenze, tra campagna e città, tra poveri e ricchi, tra Nord e Sud sono ancora enormi, le varie «giungle» retributive determinano infinite stratificazioni, più che in altri Paesi capitalistici. Ma anche su una media solo matematica (sia pure confortata da moderni metodi statistici) è possibile qualche riflessione.

Secondo l'ISTAT questa famiglia media spende oggi, al mese, circa 600 mila lire, contro le 574 mila dell'anno scorso. 139 mila lire se ne vanno subito per le spese «di casa» (il 24 per cento del totale). Di queste, 70 mila lire costituiscono «l'affitto», 21 mila servono per l'energia elettrica (7.000), il riscaldamento (4.500), il gas (5.000). 48.000 lire costituiscono la spesa di «mantenimento» della casa.

Facciamo subito un raffronto con il capitolo dell'alimentazione: 234 mila lire in tutto (40 per cento del totale). La parte del leone la fa la carne: 66 mila lire, seguita da patate, ortaggi e frutta (30 mila lire) formaggi, latte e uova (28 mila), pane, pasta e cereali (24 mila), olio e grassi (13 mila) caffè, zucchero e altri alimenti «voluttuari» (13 mila circa). Il pesce è una vera e propria Cenerentola: circa 7 mila lire; nonostante le proprietà nutritive evidentemente richiede troppo tempo e qualche capacità in più per essere cucinato bene. Tra le bevande regna incontrastato il vino che si «beve» 12.700 lire su 16 mila 800 complessiva.

Ora queste cifre, tradotte in peso, significano per ogni componente della famiglia: sei chili di pane e pasta, quattro chili di carne (di cui due di carne bovina), solo 700 grammi di pesce, sei litri di latte, un chilo di formaggio e 15 uova. Il tutto è condito con un litro e mezzo d'olio (sempre a testa) e coronato da sei chili di frutta. Sopra, questo «italiano medio», ci beve otto litri di vino e due di acqua minerale

Ma ogni tanto la famiglia X va al ristorante, dove lascia 26 mila lire al mese. Contrariamente a quanto comunemente si pensa questa spesa è più alta nelle zone nord-orientali (36 mila lire) che nel centro-sud

Dovendosi muovere i signori X e figli spendono 68 mila lire al mese di trasporti (circa tanto quanto l'affitto di casa). Ma solo 2.650 lire per i mezzi pubblici. Ben 33 mila lire se ne vanno in benzina. Questo forse è uno dei dati più impressionanti perché conferma inequivocabilmente lo spropositato uso dell'auto. In questa voce di spesa — trasporti — l'ISTAT comprende anche le comunicazioni: 3.700 lire di telefono.

Alla voce «spettacoli, ricreazione e cultura» vengono devolute circa 42 mila lire. Di queste meno di 1.500 lire vanno all'istruzione in senso stretto: è l'altro dato impressionante, e a poco serve aggiungere che 7.000 lire (molto poche, del resto) si spendono in libri, giornali e riviste: per esempio i giocattoli assorbono 2.800 lire, 4.700 lire radio, TV, giradischi, dischi ecc. Resta il fatto che all'istruzione vera e propria è dedicato lo 0,25 per cento del bilancio familiare, venti volte meno che per la benzina, ad esempio.

Ci sono poi le cosiddette spese personali. La famiglia vi investe 87 mila lire (il 15 per cento del totale) di cui non meno di 53 mila lire servono a vestirsi (10 mila solo per le scarpe), 22.500 per l'igiene e la salute, e ben 11.600 lire vanno letteralmente in fumo: è questa la quota, molto consistente (si pensi alle 7 000 lire comprendenti libri, giornali e riviste) riservata al tabacco.

s. pa.

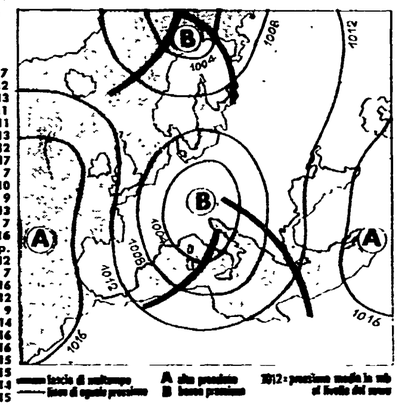
Petizione Coop: già 500 mila firme

Già mezzo milione di cittadini hanno firmato la petizione lanciata dalle cooperative di consumo (ANCC, aderente alla Lega, FNCC e SCC) per l'emanazione del regolamento d'attuazione della legge 283, che disciplina la produzione e la commercializzazione degli alimenti. La 283, approvata dal Parlamento nel 1962, impegnava il governo a emanare il regolamento (indispensabile per una corretta applicazione) entro un anno. Dopo 17 anni questo provvedimento non c'è ancora.

situazione meteorologica

LE TEMPERATURE

Bolzano	—2	7
Verona	6	12
Trieste	10	13
Venezia	6	11
Milano	0	11
Torino	—1	13
Cuneo	3	12
Genova	8	17
Bologna	4	7
Firenze	8	10
Pisa	5	9
Ancona	3	13
Perugia	4	7
Pescara	9	16
L'Aquila	4	n.p.
Roma	8	12
Campob.	4	7
Bari	9	16
Napoli	7	12
Potenza	4	9
S.M.Leuca	10	14
Reggio C.	8	16
Messina	10	16
Palermo	10	15
Catania	6	15
Alghero	6	14
Cagliari	4	15



La vasta area di basse pressioni che interessa l'Europa meridionale e mediterranea continua nella sua graduale fase di attenuazione così come si attenua il convogliamento di aria fredda verso il Mediterraneo occidentale. Il tempo sulla nostra penisola si orienta verso una fase di temporaneo miglioramento. Sulle regioni nord-occidentali e su quelle tirreniche centrali la nuvolosità sarà irregolarmente distribuita e durante il corso della giornata si alternerà ad ampie zone di sereno. Sulle altre regioni dell'Italia settentrionale e dell'Italia centrale nuvolosità più consistente ma tendente a frazionarsi ed a lasciare il posto a schiarite più o meno ampie. Sull'Italia meridionale cielo molto nuvoloso o coperto, con precipitazioni scarse ma con tendenza a graduale diminuzione dei fenomeni. Il processo di miglioramento in atto sulla nostra penisola è da considerarsi a carattere temporaneo perchè attualmente la situazione meteorologica non presenta garanzie sufficienti tali da far pensare ad un completo e duraturo orientamento delle condizioni meteorologiche verso il bel tempo. Formazioni nebbiose riducono la visibilità sulla pianura padana e sulle vallate dell'Italia centrale.

Sirio

Sfogliando alcune riviste cosiddette «femminili»

Anche il risparmio è una merce?

Sono finiti i tempi dell'utopia, o almeno così si dice, ma forse non è vero. E' vero però che di utopia si va facendo ancora buono smercio quando si tenta, ad esempio, di spacciare per «campagna ecologica» il lancio sul mercato di una nuova serie di prodotti o per «dietetica» l'imposizione di una nuova moda alimentare, come è quella della crusca, che ormai costa ben più del grano.

E così c'è chi tenta, utopisticamente, di sfuggire alle «ferree leggi del mercato» nella speranza di ripristinare addirittura lo scambio in natura o comunque un rapporto economico senza intermediari. Vediamo infatti proliferare sui giornali cosiddetti «femminili» pagine e pagine di annunci economici (a pagamento, s'intende) in cui le donne lanciano appelli per scambiarsi cose diventate loro inutili con altre che forse lo sono ancor di più. Anzitutto sembra che tutte non vedano l'ora di liberarsi di quel feticcio che una volta si tramandava di madre in figlia e che ora è diventato non più che un ingombro e cioè il vecchio, decaduto abito da sposa. Non mancano poi generi più usuali e «andanti» come scarpe, stivali, giacche, abbigliamenti infantili e vari oggetti domestici, per arrivare alla vendita di interi arredamenti o alla proposta di scambi di case, temporanei o definitivi, da città a città.

Ci sono poi, naturalmente, le offerte di lavoro a domicilio per ogni genere di servizi, c'è chi si dichiara disponibile «per custodire animali da gabbia anche per brevi periodi... oppure per custodire bambini nelle ore diurne». C'è anche, strano a dirsi di questi tempi (o forse no?) una grande offerta di «dame di compagnia», cioè di «distinte signorine» che «volentieri si offrirebbero» ad accompagnare anziane signore (autosufficienti, naturalmente!) a Sanremo o dintorni.

Vengono poi gli scambi di oggetti dal valore puramente «affettivo», per non dire spirituale, come sarebbero le raccolte di ritagli, fotografie e notizie riguardanti, pensate, quell'ambiguo, provocatorio, anticonformista ultimo divo che risponde al nome di Renato Zero.

E per chi poi abbia problemi ancora più gravi e non risolvibili tramite scambio, c'è anche chi promette per modica cifra la felicità in amore, il successo nel lavoro e ogni altro ben di Dio. Se non credete rivolgetevi all'Eco telepatico interstellare che promette: «Incertezza, insoddisfazione: sarete totalmente liberati... Onorario 25.000, urgente doppio».

Ma torniamo allo spunto iniziale: siamo in tempi di prosaico risparmio e perciò ci vengono giustamente inflitti una infinità di consigli utili per restringere i costi in campo alimentare, energetico, e perchè no, anche intellettuale su come adoperare fruttuosamente il tempo libero senza spendere o «per serale piene mille lire tutto compreso».

Ad apertura di un grosso servizio «tutto risparmio» leggiamo su un settimanale del gruppo Rizzoli: «Mangiare è necessario, non è una funzione che si possa rimandare a tempi migliori e ognuno di noi ha un fabbisogno minimo giornaliero di calorie che dipende dall'età e dall'occupazione». Meno male, avevamo temuto che in tempi tanto grami si volesse mettere in dubbio anche un principio così sacrosanto. Seguono invece una serie nutrita di indicazioni «per affrontare l'inverno senza paura» Finalmente ci insegnano come chiudere le finestre ermeticamente e risparmiare calore e, mi raccomando, via i coprialoriferi che si mangiano tutto il caldo e, naturalmente, guai a chi apre varchi sconsideratamente al freddo in agguato.

Perchè, è chiaro, siamo noi donne scialacquatrici che abbiamo spinto il Paese nelle condizioni attuali, noi cicale sconsiderate che siamo state così facilmente adescate dai richiami del consumismo e ci siamo buttate con vera lascivia sul consumo proteinico, sulla malfamata bistecca, pensando nella nostra ignavia colpevole, di risparmiare magari un po' di tempo. Ma ora ce la cantano chiara: basta con le fettine, meno calorie, più pesce, pollo, verdure, insomma rivoluzione alimentare.

Sarà perchè siamo proprio irriducibili dissipatrici, ma noi abbiamo qualche dubbio che non ci sia sotto qualcosa. Anche perchè il «nuovo modo di fare la spesa» si scontra vistosamente con la massiccia presenza sugli stessi giornali della proposta di una moda dispendiosissima e di un modello di consumi che è rimasto ancorato ai folli tempi del boom. Per non parlare degli angoscianti inviti a liberarsi (tramite costosissime cure, è ovvio) di: rughe, occhiaie, adipe, smagliature, peli superflui, punti neri, e chi più ne ha più ne metta fino a perdere ogni sentore di «umano».

m. n. o.

Alfredo Reichlin
Direttore
Claudio Petruccioli
Condirettore
Bruno Enriotti
Direttore responsabile

Editrice S. p. A. «l'Unità»

Tipografia T.E.M.I. - Viale Fulvio Testi, 75 - 20162 Milano

Iscrizione al n. 2080 del Registro del Tribunale di Milano

Iscrizione come giornale murale nel Registro del Tribunale di Milano numero 3080 del 4-1-1965

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: Milano, viale Fulvio Testi, 75 - CAP 20162 - Telefono 6440 - Roma, via dei Taurini, 19 - CAP 00185 - Tel. 4950351-2-3-4-5 6596312-3-4-5
TARIFFE D'ABBONAMENTO A SEI NUMERI: ITALIA (con libro omaggio) anno Lire 60.000, semestre Lire 34.000 - ESTERO (senza libro omaggio) anno Lire 100.000, semestre Lire 51.000 — Con L'UNITA' DEL LUNEDI': ITALIA (con libro omaggio) anno Lire 70.000, semestre 38.000 - ESTERO (senza libro omaggio) anno Lire 110.000, semestre Lire 60.000 — FORMULA "TA": Consultazione esclusiva S. P. I. - Milano, via Manzoni 37 - CAP 20121 - Telefono 6313 Roma: piazza San Lorenzo in Lucina, 26 - CAP 00186 - Telefoni 686541-2-3-4-5 — TARIFFE (a modulo): COMMERCIALE: feriale 1 modulo (1 colonna per 43 mm) lire 60.000, festivo lire 90.000 AVVISI FINANZIARI: edizione nazionale lire 2.100 il mm/col. LEGALI E REDAZIONALI: lire 1.800 al mm — NECROLOGIE: edizione nazionale L. 800 per parola — PARTECIPAZIONI AL LUTTO: L. 250 per parola più L. 300 diritto fisso — Versamento: Milano, Conto Corrente Postale 430207 - Spedizione in abbonamento postale.