Alimentazione

Il consumatore e il direttore generale

Teoricamente chi si sente truffato negli acquisti può ricorrere fino al vertice delle organizzazioni commerciali

I consumatori italiani continueranno a dire di sì?

Secondo una statistica fatta a Bruxelles e non sospetta, il 40 per cento dei consumatori del nostro Paese è scontento degli acquisti che ha fatto: in Belgio, in Olanda, in Francia, questa percentuale scende ad appena il 18-20 per cento.

Quasi mai, però, l'insoddisfazione di questi clienti italiani si tramuta in una vera forma di protesta: la sensazione di essere stato in qualche modo defraudato di un diritto sacrosanto (la qualità, un prezzo più conveniente) si limita a diventare un mugugno in famiglia. I casi di quanti si armano di carta bollata e vanno a sporgere denuncia dai carabinieri, si contano sulle dita di una mano, in un anno.

E il cittadino Bertuzzi, il famoso vendicatore dei diritti dei consumatori con le sue iniziative clamorose a colpi di querele e di shopping in compagnia delle guardie di finanza resta un isolato, più spesso viene giudicato un esibizionista.

E' vero, dicono i dirigenti dei grandi magazzini che esistono le possibilità di reclamo, si può arrivare fino al direttore generale per far avere la propria protesta. Ma ancora una volta, quanti scelgono questa strada? E' proponibile come strumento di controllo in mano dei consumatori?

Guardiamoci in faccia, diceva a un recente convegno su questi stessi temi un rappresentante dei commercianti: chi reclama e perchè?

L'esperienza insegna che col metodo del reclamo ci si scarica la coscienza (buona o cattiva che sia), mentre dall'altra parte, non cresce nessuna coscienza dei propri diritti, ma, paradossalmente, si dà fiato solo a una categoria di «scocciatori», quando non si tratta di veri e propri «maniaci».

La strada è quella adottata in altri paesi da molti anni: la creazione, cioè, di una associazione, una lega, un sindacato, si chiami come si vuole, dei consumatori.

Solo in questo modo, si può essere certi di dare spazio vero e credibilità, a una lotta in difesa dei consumatori. Quel che accade all'estero, appunto, sta a confermare che questa è la strada giusta, l'unica percorribile.

Negli USA esiste un'associazione dei consumatori che opera da almeno 40 anni con indubbi successi. Così è in Germania, in Belgio, in Gran Bretagna, in Finlandia. Da noi finora si sono avute poche esperienze, limitate nel tempo e nei mezzi che, pur con tutta la loro buona volontà, non sono ancora riuscite a incidere nel muro delle complicità intrecciate fra distributori e produttori, fra grande industria e mercato.

Qualche anno fa agiva una

Unione consumatori che fu poi messa sotto accusa dalla stessa Associazione-madre europea delle unioni dei consumatori, per il sospetto di aver preso soldi dall'industria. Espulsa da questo organismo internazionale, l'Unione vivacchia all'ombra di personaggi dc che la riesumano in campagna elettorale.

Localmente, invece, si sono fatte sentire alcune voci serie: a Milano si stampa una rivista, «Altroconsumo» che da qualche anno sviluppa una battaglia coerente contro sofisticazioni, in difesa della salute e della qualità dei prodotti. La dirige Gustavo Ghidini un avvocato milanese.

A Cuneo esiste un altro gruppo vivace e preparato; lo stesso in Emilia Romagna.

La realtà è che i tempi sono maturi anche da noi per dare una veste istituzionale a questo discorso.

Del resto, proprio le iniziative degli enti locali in materia di prezzi, di difesa dei consumi popolari confermano che c'è spazio e attesa per iniziative di questo genere.

Non si tratta solo di fornire ai cittadini qualche «paniere» a prezzi controllati da mettere nella borsa della spesa; c'è bisogno di una presenza di controllo continua, sul mercato, di un rapporto diretto con la stessa produzione (non a caso si moltiplicano i cosiddetti gruppi di acquisto, formati da più famiglie interessate a contrattare prezzi a qualità direttamente dal produttore).

Comuni e Provincia, le stesse Regioni moltiplicano le iniziative d'accordo con i sindacati e le cooperative, ma occorre un passo più in là, occorre il coordinamento, occorre l'organizzazione.

I compiti sono tanti e vanno da quelli della controinformazione (oggi solo la pubblicità industriale o della distribuzione dà le informazioni ai consumatori), a quelli dell'analisi dei prodotti (sono sempre produttori e distributori che forniscono, in carenza di strumenti propri, laboratori e analisi: clamoroso è il caso denunciato su molti giornali della concessione di licenze per medicinali da parte del ministero della Sanità su analisi di laboratorio offerte dalla stessa industria che chiede la licenza); a compiti di controllo della trasparenza dei prezzi (quanti passaggi di mano dal produttore al consumatore? quanti ostacoli, quante tangenti, quanti «in più», sul costo della frutta, della verdura, della carne?).

Proprio recentissimi casi hanno mostrato la necessità di interventi, bastino alcuni esempi.

Noi, in Italia, importiamo 15 milioni di quintali di latte ogni anno, a prezzi di molto ridotti rispetto a quelli pagati alla stalla italiana (in Baviera o in Olanda i costi di produzione sono minori), ma questo latte a prezzi più convenienti non viene immesso per calmierare i costi nostrani, ma viene rivenduto allo stesso prezzo dell'altro. Chi ci guadagna sono solo gli importatori.

Sempre sul latte, un altro esempio. Il prodotto a lunga conservazione, è privato di tutti i grassi, è di scarsissimo potere nutritivo, eppure viene venduto addirittura a prezzo maggiorato, mentre i grassi e il resto vengono usati per burro e formaggi venduti a loro volta a cifre che niente hanno a che vedere con i costi reali.

Ma lo stesso discorso può valere per la carne comprata all'estero a prezzi bassissimi e rivenduta in Italia ai prezzi del mercato «normale»: un pugno di importatori fanno la «cresta» sulla borsa della spesa dei cittadini.

Un'organizzazione dei consumatori è indispensabile: gli enti locali, i sindacati, il movimento cooperativo, personalità del mondo economico, esperti, hanno dichiarato da tempo la loro disponibilità a sostenere un'iniziativa.

Bisogna farla e farla in fretta.

a. c.

I. C. A. M.
di LUIGI e PAOLO MATTEINI
STIACCIOLE (Grosseto) Tel. 0564/409016

Macellazione e vendita
CARNI BOVINE
OVINE
SUINE

POLLAME E CACCIAGIONE ALL'INGROSSO

I. N. P. A.
di Emilio Innocenti
CONSERVE ALIMENTARI

Fornitori di fiducia dei negozi coop

50053 SOVIGLIANA - VINCI (FI)
Telefono 508.100

Asti Cinzano D.O.C.

il brindisi dei giorni felici.

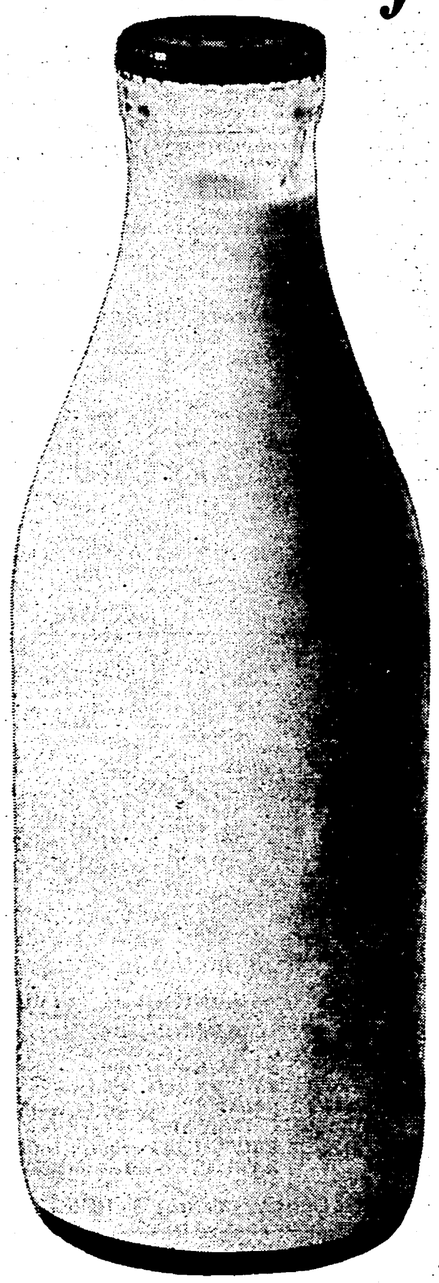
Asti Cinzano, un gusto delicatamente dolce e fragrante, per i tuoi giorni felici. Perché è fatto solo con uve moscato dell'Astigiano. Perché è un Asti riconosciuto, autenticato e numerato dal Consorzio dell'Asti Spumante.

Perché nasce dalla lunga e sapiente tradizione di Cinzano nella produzione degli spumanti.

Asti Cinzano: il piú venduto in Italia. Per cento di questi giorni.

Asti Cinzano D.O.C.
Autenticato, naturalmente.

Il latte fresco alimento di primaria importanza



Il latte è un prodotto naturale destinato esclusivamente ad uso alimentare ed è il più completo che esista. E' fonte di vita perché primo ed unico alimento del lattante.

Infatti nel latte troviamo lipidi, protidi, glicidi, sali minerali e vitamine.

I lipidi sono composti da acidi grassi, altamente digeribili e molto bene assimilati dall'organismo umano.

Le proteine rappresentano il più importante gruppo di sostanze nutritive per il fatto che contengono i cosiddetti «aminoacidi essenziali» di importanza vitale e che l'organismo non può produrre da solo. Le proteine del latte sono le più facili a digerirsi e sono tra le più economiche: basti pensare che in 1 litro di latte si trovano le stesse quantità di proteine contenute in 6 uova o in 195 gr. di carne magra.

Per questo sono dette «Proteine nobili».

Il lattosio o zucchero di latte è uno speciale zucchero che non si trova in nessun altro tipo di alimento. Durante la digestione viene scisso in glucosio e galattosio favorendo l'assorbimento del calcio. Fra l'altro il galattosio è uno zucchero indispensabile per la nutrizione delle cellule nervose.

I sali minerali contenuti nel latte sono una dozzina. Tra questi assumono particolare importanza il calcio ed il fosforo, in ideale rapporto tra di loro, indispensabili per la formazione delle ossa e per assicurare un completo svolgimento delle funzioni dell'organismo.

Un litro di latte al giorno consente la copertura ottimale in calcio per 24 ore in un uomo adulto in piena attività fisica e psichica.

Infine le vitamine: nessuno ignora oggi il ruolo essenziale delle vitamine per la salute e la resistenza alle malattie. Il latte fresco ne contiene una certa quantità ed in numero tale da coprire buona parte del fabbisogno giornaliero di un organismo.

Pertanto il latte fresco, per il suo grado di digeribilità, per il suo potere nutritivo, per la sua facilità di assunzione, essendo alimento ed insieme bevanda, rappresenta un nutrimento ideale per l'infanzia, per la gioventù, per gli adulti, per le persone anziane.

Ma il latte, per la sua stessa natura, alimento nobile liquido, prodotto da un organismo vivente, è facile terreno di coltura per i germi patogeni e quindi suscettibile di diventare veicolo di malattie infettive; perciò, prima di esser consumato, va sottoposto a trattamento termico di risanamento.

Il più comune processo di risanamento è la pastorizzazione che consiste nel sottoporre il latte ad una associazione temperatura-tempo sufficiente a distruggere i germi patogeni che può contenere, non alterando la sua composizione e natura, il sapore ed il valore nutritivo. Riduce la flora microbica saprofita a limiti tali da rallentare i processi metabolitici della flora microbica superstite, processi che sfociano per lo più nella acidificazione e coagulazione. Pertanto la durata del latte pastorizzato è in funzione della temperatura di conservazione cui viene tenuto.

Il latte sterilizzato di più lunga conservazione invece, una volta aperto il contenitore, deve esser consumato preferibilmente nell'arco di 24 ore, poiché va incontro ad una più rapida decomposizione avendo perduto la naturale resistenza alle aggressioni microbiche.

Il latte può venir sottoposto anche a trattamento meccanico di omogeneizzazione. Precede immediatamente la pastorizzazione e consiste nel frantumare i globuli di grasso in particelle piccolissime, uniformemente distribuite in tutto il liquido. Il pregio del latte omogeneizzato è un sapore più gradevole, una più facile e rapida digeribilità ed una più completa assimilazione del grasso da parte dell'organismo umano.

Il latte pastorizzato può esser consumato senza esser bollito. Una buona tazza di latte, come base della colazione mattutina, predispone meglio ad affrontare una giornata di proficuo lavoro; il latte, oltre che una bevanda, è soprattutto un alimento: per meglio digerirlo sarà bene sorseggiarlo invece di sorbirlo in fretta.

La Centrale del Latte di Torino ricorda che il suo latte fresco pastorizzato-omogeneizzato, confezionato in bottiglie di **VETRO**, sigillato con **TAPPO ROSSO** è prodotto da stalle scelte dell'agro piemontese, munto con mungitrici meccaniche e refrigerato alla stalla. E' integro e genuino, non ha quindi subito manipolazioni, a più alto tenore di grasso e migliori caratteristiche organolettiche.

La Centrale del Latte di Torino continua a confezionare il latte in bottiglie di **VETRO** perché il **VETRO** è igiene, non modifica le caratteristiche chimico-fisiche del latte, non dà luogo a cessioni al latte, è difesa dell'ecologia perché non produce rifiuti, è riciclabile, quindi è risparmio di energia.

Il latte fresco **TAPPO ROSSO della Centrale del Latte di Torino**, per le sue particolari caratteristiche, è venduto solo in negozi specializzati quali le **LATTERIE**.

Dr. Ezio Ghiosso
Direttore della Centrale del Latte di Torino

GENEROSA
LA TUA ACQUA MINERALE
VIA FO[illegible] 4 - 56020 LA SCALA (PI) - cod.fisc. 00332170505