Indagine in 5 città

Il bambino-tipo è supervisitato e imbottito con troppe medicine

Bambini supervisitati, rimpinzati di medicine non solo inutili, ma spesso anche dannose; genitori ipersensiosi; medici impreparati e dalla ricetta facile; spietata logica del profitto del mercato farmacologico. Non sono novità. Ciononostante fanno impressione i dati che si ricavano da un'indagine coordinata dai ricercatori M. G. Franzosi, A. Pisacane e G. Tognoni, e condotta dall'Istituto di ricerche farmacologiche « Mario Negri » e dal Centro regionale di informazione e documentazione sul farmaco della Lombardia, i cui risultati relativi al settore pediatrico sono stati raccolti in un libro edito dal *Pensiero scientifico*, dal titolo *Bambini e farmaci*.

L'indagine si riferisce alle prestazioni di pediatri convenzionati con la Cassa Mutua SIP in cinque città: Bari, Catanzaro, Firenze, Milano e Palermo. Il periodo preso in considerazione va dall'ottobre 1974 al gennaio 1975. In questi 4 mesi 1050 bambini sono stati visitati 6743 volte (con una media quindi di 6,4 visite ciascuno) con un totale di 12.010 prescrizioni mediche riguardanti ben 872 diversi prodotti farmaceutici.

I veri bisogni

Sempre secondo l'indagine, gli stessi, banalissimi, sintomi — tipici della patologia infantile — vengono diagnosticati attraverso moltissime e complicate definizioni, una diversa dall'altra, usate per dire in definitiva la stessa identica cosa (sono state catalogate 118 diverse espressioni diagnostiche per definire malattie delle vie aeree superiori — tracheiti, tonsilliti, laringiti — quando ne basterebbero 10-12). Il che favorisce stati ansiosi nei genitori, i quali non essendo in grado di districarsi nella giungla della terminologia medica, finiscono per rafforzare la propria convinzione che il figlio è delicato di salute, che « ne ha sempre una » e quindi ha *realmente* bisogno di tante medicine. E, del resto, questa tendenza ad identificare la salute col farmaco, il medico con il depositario di capacità incontestabili, è il frutto di una concezione della medicina, strumentalmente alimentata, che punta a rendere la gente passiva, espropriandola di ogni informazione sanitaria, e indifesa di fronte al bombardamento propagandistico della industria farmaceutica.

L'80 per cento dei farmaci prescritti — sempre secondo l'indagine — risulta del tutto inutile. Elevatissimo il consumo di antibiotici (potenzialmente dannosi), e di tutti quei farmaci prescritti soprattutto in occasione di sintomi broncopolmonari ma che raramente contengono sostanze capaci di agire efficacemente: è il gruppo degli espettoranti, antitosse, antinfiammatori, ecc. Preoccupante la frequenza con cui si somministrano sostanze pericolose come il cloramfenicolo che puo causare danni al midollo osseo e può risultare mortale anche con una sola dose; o come le tetracicline universalmente note per essere controindicate nell'età pediatrica.

Ci sono poi i preparati vitaminici, farmaci cosiddetti di « conforto » cui si attribuiscono (del tutto gratuitamente) virtù pressoché « miracolose ». Rappresentano il 15,65 per cento di tutte le prescrizioni, seguiti a ruota dai ricostituenti che coprono il 12,22 per cento pur essendo totalmente privi di qualsiasi efficacia terapeutica (in compenso fanno un effettone sul piano psicologico: è quasi assicurato che, dopo la cura, il bambino sembrerà a tutti « rifiorito »).

Molto da dire ci sarebbe sul capitolo dedicato ai cosiddetti disturbi di origine nervosa. Il bambino è aggressivo, troppo vivace, oppure è svogliato e disattento, o non ha appetito? Subito dal dottore a « farsi dare qualcosa ». Ecco comparire accanto ai tradizionali ricostituenti e complessi vitaminici, qualcosa di peggio: sedativi, antidepressivi, stimolanti della memoria e dell'appetito. E' l'illusione di poter rimuovere problemi delicati, di poter rispondere con un intervento esclusivamente medico a bisogni e disagi che riguardano la struttura psicologica e affettiva del bambino.

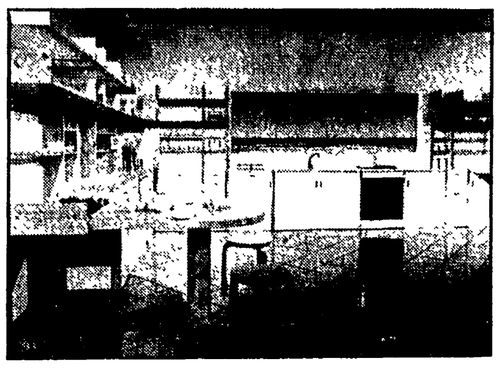
E', questo, il caso tipico di tanti bambini sbrigativamente etichettati come « difficili », con problemi di disagio familiare o di inserimento nella scuola o altro, trascinati dal neurologo a fare inutili elettroencefalogrammi. Con il bel risultato di accentuare le loro difficoltà psicologiche, la sensazione di non essere compresi e aiutati, di essere « anormali ».

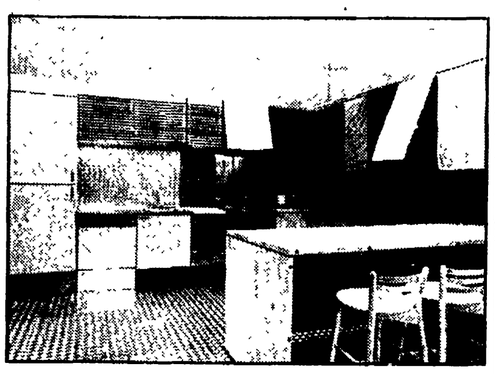
Per quanto riguarda la diffusione di sedativi (bromuri e simili) i dati a disposizione sono scarsi: è certo però che episodi di abuso sono stati denunciati da più parti, anche nella scuola materna. Qualche goccina alla sera e il piccolo si farà un bel sonno: magari la mattina dopo, a scuola, l'insegnante lo troverà un po' spento, dirà che non rende e consiglierà di portarlo dal medico... Si è di fronte, come si vede, ad una pratica e ad una cultura sanitaria tutta centrata sulla « medicalizzazione », non attenta ai bisogni reali, all'insegna del danno economico e alla salute.

Le resistenze al suo superamento, ovviamente, sono fortissime, sia da parte di settori dell'ambiente medico, che da quella dell'industria della salute e della gente stessa, educata a considerare la pastiglia, l'iniezione, lo sciroppo come rimedi sicuramente più affidabili di un suggerimento (una dieta, una semplice norma igienica) basato solo sul buon senso.

Fin qui la denuncia. Ma, in verità, gran parte del libro da cui sono ricavati questi dati, è dedicata ad una serie di proposte perché si affermino, seppure gradualmente, una cultura e una prassi sanitaria fondate sulla massima comprensibilità e partecipazione. Un'utilissima « guida » ai problemi pediatrici più comuni e frequenti, e delle relative terapie, fornisce non solo informazioni rigorose e al tempo stesso largamente comprensibili, ma anche uno strumento prezioso per un'occasione di confronto e di educazione collettiva nelle scuole e nelle strutture sanitarie, fra gli « addetti ai lavori » e la gente. I primi passi su questo cammino potrebbero essere fatti da « medici che si orientino alla preparazione di materiale informativo la cui comprensibilità sia verificata con i non-tecnici » e dagli « ospedali e dai laboratori, impegnati a far sì che i documenti diventino "leggibili" dalla gente e non siano un lasciapassare decifrabile solo da un altro medico o interpretato dal farmacista ».

Alessandra Lombardi





La cucina torna a essere regina di tutta la casa?

Sembra sempre più diventare nuovo punto di aggregazione familiare - Proposte principesche ma anche tante idee al IV Eurocucina

Costumi e consuetudini mutano rapidamente anche in Italia. Se ne accorgono perfino i mobilieri che generalmente hanno occhi fissi sulle tradizionali correnti di mercato. E a quanto pare, almeno secondo le valutazioni fatte al « IV Eurocucina », ora queste trasformazioni si farebbero sentire in cucina e non solo sotto il profilo culinario: ovvero gli italiani che, sia per la stretta economica sia per migliori informazioni, imparano a mangiare, o scoprono le « carni alternative » e i pregi del pesce azzurro.

Non si tratta solo di questioni gastronomiche. Ora si dice che la cucina, come ambiente, sta perdendo la sua funzione di « laboratorio » del cibo per diventare il nuovo punto di aggregazione familiare. E a sostegno di questa tesi arrivano pure le solite agenzie che forniscono cifre e statistiche secondo le quali il 70 per cento degli italiani consuma i suoi pasti quotidiani in cucina. Non mancano i dubbi in proposito, specialmente se si pensa agli spazi edilizi, piuttosto ristretti, ma è innegabile che qualcosa di nuovo sta accadendo in cucina.

Comunque, questi fatti, e altri che vedremo, hanno dato particolare rilievo al IV Salone internazionale biennale dei mobili per cucina, che si è concluso in questi giorni alla Fiera di Milano. Su una superficie di 45 mila mq. esponevano 166 ditte produttrici che, forti di ben 13.200 addetti, rappresentavano il 66 per cento dei 20 mila occupati in questo settore che annualmente produce un fatturato di 800 miliardi.

Tirando le somme sulla manifestazione fieristica non si può fare a meno di notare che la grande e robusta Lombardia, che nel settore mobiliero ha secolari tradizioni e primati, come presenza stava al secondo posto, con 26 espositori di cui 20 milanesi, e 1234 addetti, superata dal Veneto con 29 espositori e 2.440 addetti, per non parlare dell'Emilia-Romagna — 3.048 addetti —, del Friuli-Venezia Giulia — 2.730 addetti — e della Toscana — 1.687 addetti —, che mostravano di avere una forza produttiva ben più solida di quella lombarda. E' un confronto non privo di significati e che dovrebbe far riflettere non solo i mobilieri ma anche la Regione e gli Enti locali lombardi e in particolare milanesi e comaschi, perchè è chiaro che questo secolare patrimonio di capacità produttive e commerciali sta perdendo colpi.

Ma il IV Eurocucina merita una particolare attenzione anche per altri motivi, e soprattutto per il momento che stiamo attraversando e per le proposte che alla Fiera già lasciavano intravedere le novità e le tendenze degli anni 80.

Mobilieri ed esperti si lamentano perchè gli investimenti pubblici nell'edilizia abitativa ci pongono agli ultimi gradini della scala europea; perchè si producono solo 150 mila alloggi in un anno, e le vicende delle leggi Bucalossi e sull'equo canone e il calo dei matrimoni non aprono prospettive di rilancio. Sacrosante verità, come quelle enunciate dal presidente della Federmobili (commercio), Luciano Martelli, e cioè che bisogna « vendere meglio per vendere di più », anche, pensiamo noi, per vedere di ricuperare quel 25 per cento di caduta della domanda interna degli anni scorsi.

Una nuova razionalità

Ma a giudicare da quello che si è visto all'Eurocucina, si può dire che i mobilieri marciano in questa direzione e si preparano per l'eventuale rilancio dell'edilizia pubblicitaria? A noi sembra di no.

Sembra addirittura che i mutamenti registrati tendenti a fare della cucina il centro della casa servano come alibi a quei produttori che, spaventati dal lievitare dei costi, puntano soltanto sui « mobili arricchiti ». Alla Fiera erano rari gli esempi di alloggi proprio per la ripresa di un'edilizia sovvenzionata e di massa, quindi non sprecona. Abbiamo visto preziosità a non finire, masselli, poliesteri e ante in cristallo, piani in travertino o « marmo di Carrara », il paradiso degli elettrodomestici e prezzi di fuoco, minimo 5 milioni. Ma chi può comprare questi monumenti alla « sofisticata ambientazione » e all'« eleganza »?

L'altra tendenza, quella più aderente ai problemi d'oggi e all'esigenza di contenere i prezzi e sostenere la domanda interna, era in netta minoranza e soprattutto emergeva per il ricupero di un legno, il faggio, ancora non sfruttato e quindi economico e per certi tentativi sia di sottrarsi alla schiavitù degli elettrodomestici, che impongono misure abbondanti, sia di semplificare i contenitori eliminando scomparti, sfruttando mensole e sostituendo ante con tessuti, veneziane di alluminio e « grigliate ». Soluzioni intelligenti per risparmiare legno e ridimensionare i modelli, ma che apparivano come intrusi fra tanto sfarzo e destinate a restare rarità prive di sostegni. E allora, a che servono gli allarmi e le dichiarazioni sui difetti da correggere?

Il presidente dell'Unionlegno Susanetto, ha segnalato le difficoltà interne e che il « mobilio sarà uno dei settori che più risentirà della prevista contrazione dei traffici mondiali. Persino i tecnici della Chase Manhattan Bank, se ne sono accorti »; e infine ha sollecitato i mobilieri a «qualificare la produzione, a inventare nuovi modi di approvvigionarsi, a ridurre gli sprechi della modellistica ». Cose giuste, necessarie, ma che restano purtroppo prediche nel deserto. Nessuno prende iniziative rigorose e di grande portata per tradurle in realtà operante. Solo la provincia di Milano nell'ambito della lotta al caro-prezzi, dopo approfondite ricerche, ha cercato di avviare concretamente un « progetto-mobili » che potrebbe rispondere alle esigenze sottolineate da Susanetto, Martelli e altri dirigenti come Boffi. Al punto in cui siamo arrivati, non vale forse la pena di unire seriamente gli sforzi per evitare al settore mobiliero preoccupanti tracolli?

Alfredo Pozzi

NELLE FOTO: due proposte del IV Eurocucina: mensole aperte in legno di abete e contenitori in laminato bianco per una cucina a costi medi (in alto a sinistra) e una cucina in faggio e ferro laccato con ante in stoffa, la novità più significativa (in alto a destra).

I lettori all'« Unità »

Anidride solforosa: fa male ma ancora non si sa quanto

Serve come conservante perché blocca lo sviluppo di microbi - Osservazioni su 3 etichette

Avevo comperato per le feste di Natale un barattolo di mostarda di frutta. Quando l'ho finito e ho lavato il barattolo, ho guardato con attenzione l'etichetta scritta in caratteri microscopici ed ho scoperto che la mostarda conteneva anidride solforosa. (Sofia De Luca - Latina)

Vorrei che mi aiutaste a leggere le due etichette che vi mando. Sia nei cetrioli sott'aceto sia in una bottiglia di aranciata, ho visto che c'è anidride solforosa. (Norina Favaron - Belluno)

Abbiamo riunito le tre etichette dal denominatore comune « anidride solforosa ». La prima riguarda la mostarda di frutta Fratelli Sperlari (sede e stabilimento in Cremona), la seconda riguarda i cetrioli all'aceto Re verde, la terza è dell'aranciata Stella Alpina Drink dell'acqua minerale Stella Alpina di Mojo de' Calvi (Valle Brembana - Bergamo). L'anidride solforosa è uno dei conservanti più usati (basti pensare all'industria del vino che l'adopera in abbondanza) e ha come funzione principale quella di evitare e bloccare lo sviluppo di microbi nei vari prodotti alimentari. L'anidride solforosa serve quindi a conservare ma — a detta di tutti gli studiosi — è pericolosa per la salute.

Il alcuni paesi non è consentito l'impiego di questi conservanti mentre in altri — come la Francia — la dose ammessa è addirittura il doppio di quela permessa in Italia. Per ogni prodotto alimentare è consentita una determinata quantità di anidride solforosa ma in nessuna confezione è dato sapere quanta anidride solforosa è contenuta. Nel vino, per esempio, potrebbero essercene, al massimo, 200 milligrammi per ogni chilogrammo. Invece nell'etichetta di « cetrioli all'aceto » inviati dalla signora Norina Favaron — che hanno il peso netto di 720 grammi e quello sgocciolato di 420 — è indicato un generico « residuo di anidride solforosa ». Cosa vuol dire residuo? Quanto è in grammi? E' rispettata la percentuale prevista dalla legge? Preferiremmo saperlo.

Lo stesso accade, per esempio, nell'aranciata Stella Alpina dove l'anidride solforosa contenuta nella bevanda è indicata come residuo. Nella mostarda di frutta Sperlari, l'anidride solforosa non compare come residuo ma è indicata semplicemente come parte del contenuto. Potrebbe quindi essere « residuo » — il che vuol dire tutto e niente —. Ma potrebbe voler dire molto di più.

La dose giornaliera ammessa (D.G.A.) di anidride solforosa è di 0,7 milligrammi per chilogrammo di peso corporeo, il che vuol dire che una persona che pesa 60 chilogrammi può ingerire 42 milligrammi di anidride solforosa. Quindi, per assurdo, non dovrebbe mangiare un chilogrammo di sottaceti o bere più di un quarto di vino al giorno. Il problema non va quindi sottovalutato.

Caramelle ai sette gusti anzi ai sette coloranti

« Vi mando un sacchettino di caramelle che contengono tanti coloranti ». (Monica Vitale - Settimo Torinese)

In effetti i Dragées (confetti) Frutteto prodotti dalla L. Scaramellini di Chiavenna, definiti « confetti teneri sapore di frutta » in 130 grammi di peso netto contengono ben sette coloranti (E 102, E 110, E 127, E 132, E 153, E 160, E 162). Immagino che sia bello vedere tanti confetti variopinti in un solo sacchetto, ma chi garantisce che tali coloranti sono assolutamente innocui? Se i conservanti possono essere indispensabili per la durata di certe sostanze, i coloranti intervengono solo nell'aspetto del prodotto. Purtroppo il consumatore italiano è molto suggestionato dal colore, per mancanza di informazioni al riguardo, e quindi i fabbricanti fanno a gara per offrire non i prodotti migliori, ma i prodotti più colorati. Cosa sta dietro, insomma, alle sigle dei coloranti? Purtroppo neppure la scritta « colorato secondo le norme vigenti » è totalmente rassicurante.

I governi democristiani che da più di trent'anni si sono succeduti in Italia hanno dato più spazio alle pressioni dei potentati economici che alla salute dei cittadini. Per decenni, ad esempio, abbiamo ingoiato prodotti colorati con l'E 123 finchè un giorno di quattro anni fa l'E 123 è stato dichiarato potenzialmente cancerogeno, con grande allarme dei consumatori diventati diffidenti verso tutti i prodotti colorati di amaranto. Di fronte quindi ai sette coloranti contenuti nei 130 grammi di confetti, indicati dalla nostra lettrice, è legittimo chiedersi se sono veramente innocui. Secondo molte scorrette iniziative, anche a livello della CEE, certe sostanze comprovate dannose vengono infatti tenute in commercio fino ad esaurimento delle scorte. E' data quindi la precedenza agli interessi economici piuttosto che alla salute dei consumatori.

In una recente interrogazione al Parlamento europeo un deputato democristiano belga ha chiesto alla CEE di intervenire sul colorante E 102 — la tartrazina — (contenuta nei confetti sopraindicati), che secondo un articolo di una prestigiosa rivista medica (*Médicine et Nutrition 1979:* T. XV) provoca orticaria, nausee, disturbi alla vista, crisi asmatiche, che hanno addirittura richiesto ricoveri in ospedale.

Ricordiamo infine che mentre l'E 123 è stato bandito con tanto clamore, è rimasto in commercio l'E 124 che ha una struttura chimica molto simile a quella dell'E 123 e dalla quale, pertanto, ci si possono attendere gli stessi effetti quando gli studi saranno molto più avanzati o semplicemente la sensibilità dei consumatori avrà avuto il sopravvento sugli interessi dei produttori.

Si chiamano caprini ma sono di vacca

Ho comprato dei formaggi caprini fatti con latte di vacca. Mi sembra una contraddizione. E che cosa è, inoltre, il potassio sorbato che è dichiarato nel contenuto? (Carla Filippini - Casalecchio)

L'etichetta inviata dalla signora Filippini, si riferisce ai caprini Stella Bianca — formaggi freschi di latte vaccino — dell'Industria Casearia Lodigiana S.p.A., di Ossago Lodigiano. La nostra lettrice ha tutto il diritto di avere dei dubbi sui caprini fatti di latte di vacca. I caprini dovrebbero essere fatti con latte di capra, quindi sarebbero molto più saporiti e senza dubbio più pregiati. Secondo la legge italiana, il termine di « vaccino » — in questo caso — dovrebbe essere sostituito con quello di « vacchino », che indica latte di vacca ma lavorato col sistema di latte di capra. Il che, comunque, non darebbe molta chiarezza. La presenza nel contenuto di potassio sorbato — un antimicrobico non dannoso alla salute — è quindi in contrasto con la scritta « formaggini freschi ». Se fossero realmente freschi, infatti non avrebbero bisogno di conservanti.

Il pomodoro è fatto di acqua per il 93% del suo peso

Marco Riva, ricercatore presso l'Istituto di tecnologie alimentari dell'università di Milano, ci ha inviato un'integrazione sulla questione dei pomodori in scatola, di cui abbiamo già parlato, l'ultima volta il 18 febbraio 1980. Eccola.

Nelle conserve di pomodori pelati non viene aggiunta acqua! Il liquido che accompagna i pezzi di pelati è costituito dall'essudato degli stessi, che si genera durante i vari trattamenti tecnologici cui è sottoposto il pomodoro: esso contiene le sostanze nutritive precedentemente localizzate entro il frutto e la sua eliminazione comporterebbe la perdita del valore nutritivo. E' consentita e largamente praticata l'aggiunta di piccole quantità di concentrato o di succo di pomodoro, alla stessa concentrazione il residuo secco (cioè in materie solide) del pomodoro pelato. Tale integrazione (ma non la quantità) deve essere specificata sull'etichetta.

Il fatto è che l'acqua sta nel pomodoro, che ne contiene oltre il 93% del suo peso: se la tecnologia non è accurata (soprattutto la pelatura), se lo stato di conservazione prima della lavorazione non è buono, più facilmente i pomodori si « rompono » e fuoriesce il loro succo. Anche la varietà ed il momento della raccolta hanno fondamentale importanza per quanto riguarda la consistenza del frutto. Infine il metodo per la determinazione del peso del prodotto sgocciolato è alquanto impreciso. Per l'esportazione esso non deve essere inferiore al 60% del peso netto (o del 70% per il prodotto denominato « a qualità superiore »). Nel caso sollevato dalla lettrice (240 grammi di peso sgocciolato su 400 di peso netto) saremmo ai limiti inferiori, ma per l'esportazione.

C'è un piccolo segreto: spesso la vista può riservare grossi abbagli. Basta aggiungere piccole quantità di sali di calcio affinchè la consistenza dello stato superficiale del pelato aumenti, e conseguentemente diminuisca la cessione del succo durante i trattamenti tecnologici. E' questa una pratica vietata nel nostro Paese, ma non in altri come gli USA. Infine una osservazione di sostanza: visti i compensi esigui pagati agli agricoltori dall'industria conserviera del pomodoro, la frode verso il consumatore « non conviene ».

(a cura di Vera Squarcialupi)

Una legge del '39 fissa la percentuale minima

La pubblicità non lo ammette ma la mozzarella deve essere grassa

Non esistono formaggi magri - Il meno ricco di grassi è il grana (25 per cento), la crescenza è al 50 per cento

I derivati dal latte sono da considerare come alimenti di elevato valore nutritivo e biologico. Fra di essi si devono ricordare i formaggi, gli yoghurt, le ricotte, il burro, il mascarpone ed infine la numerosa serie di bodini, dessert, creme a base di latte che stanno conquistando un mercato sempre più ampio.

Per definizione legislativa il formaggio « è il prodotto della maturazione della cagliata, ottenuto mediante coagulazione presamica o acida, dal latte intero, scremato parzialmente o totalmente, con o senza aggiunta di coloranti e di sale, sufficientemente liberata dal siero di latte ».

Questa è una vecchia definizione, ma è tuttora valida, finchè nessun'altra verrà a modificarla. E' formaggio perciò quello che deriva dal latte coagulato e che viene estratto dal suo siero. Nella cagliata, spurgata dal siero, rimangono gran parte delle proteine del latte (caseina), gran parte del grasso del latte ed un poco anche dello zucchero del latte stesso (il lattosio). In questa massa più o meno pastosa, a seconda della tecnologia e del formaggio che si vuol ottenere, restano inglobati anche altri preziosi composti, che nel latte erano presenti in quantità minore dei precedenti su ricordati, ed anche un certo numero di microrganismi.

Sono questi ultimi che, aiutati da altri batteri aggiunti dal tecnico, si occuperanno di trasformare la iniziale cagliata nei gustosi formaggi che, specie noi italiani, abbiamo creato nei secoli e sappiamo apprezzare.

Dalla definizione di formaggio riportata sopra sembrerebbe di poter dedurre che vi possono essere formaggi da latte intero (e perciò grassi), da latte parzialmente scremato (e perciò semigrassi) e da latte scremato (e perciò magri). Possiamo subito verificare che ciò in Italia è praticamente impossibile, perchè la legge n. 396 (17 maggio 1939) stabilisce qual è la percentuale minima di grasso che ogni formaggio deve contenere; tali valori si intendono calcolati dopo che l'acqua del formaggio è stata eliminata e cioè come percentuale sulla sostanza secca o sostanza che serve come alimento, e sono i seguenti: nei formaggi molli da tavola (Robiola, Robiolina, Crescenza, Stracchino, Taleggio, Italico) 50 per cento; nel Gorgonzola 48 per cento; nelle paste filate (Mozzarella, Provola, Provolone, Caciocavallo) 44 per cento; nella Fontina (o tipo Fontina = Fontal) 45 per cento; nel Montasio 40 per cento; nell'Asiago 36 per cento; nel tipo Emmental 45 per cento; nel Grana 25 per cento; nel Pecorino Romano 36 per cento; nel Pecorino 40 per cento. Unico formaggio da latte molto scremato è la Toma piemontese (18 per cento di grasso), che tuttavia può essere venduta solo nel Piemonte.

Riferire questi valori può sembrare noioso e stancante, ma sono indispensabili per chiarire alcuni preconcetti

Solo per pochi formaggi è consentita una parziale scrematura e, come le percentuali sopra riportate permettono di constatare, fra questi primeggia il grana; infatti la tecnologia di produzione di questo meraviglioso prodotto impone una parziale scrematura che avviene in grandi vasche dove per ore si lascia affiorare la panna.

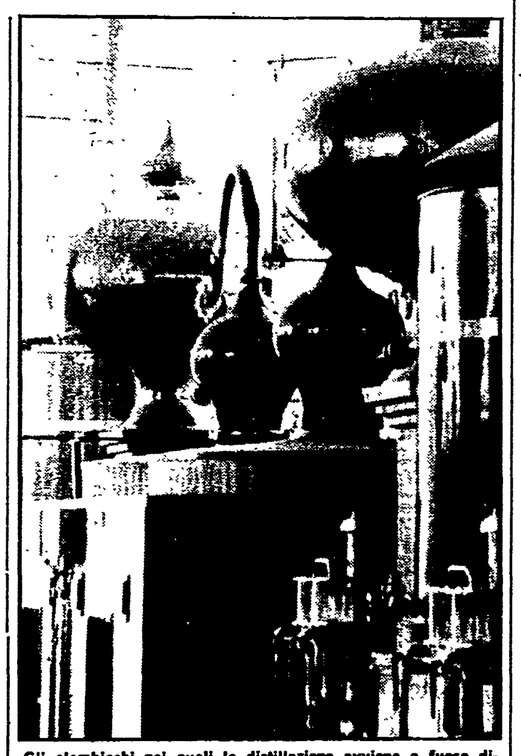
Insomma, è illusorio credere di comperare formaggi magri, quando sono compatti e duri; non vi è sostanziale differenza di quantità di grasso fra un formaggio, per esempio una mozzarella, compatto ed uno morbido: entrambi possono venire dal medesimo latte, col medesimo contenuto di grasso, e solo una tecnica di fabbricazione un poco diversa ha reso la loro struttura più o meno compatta; nelle mozzarelle la cagliata è di latte intero, viene liberata da parte del siero e poi subisce una scottatura con acqua ad elevata temperatura, che fa filare la caseina (da qui il nome paste-filate), come avviene per il formaggio messo sopra ad alcuni gustosi cibi che vengono poi passati al forno.

Perciò non solo la mozzarella è grassa come qualsiasi altro formaggio, ma anzi la sua caseina è elastica, è fresca e perciò poco attaccata dai batteri della maturazione dei formaggi, e perciò è se mai meno prontamente digeribile di altri formaggi a più lunga stagionatura.

Lo stesso si deve ripetere per uno stracchino o un taleggio duro, bianco e gessoso messo a confronto con uno morbido, giallognolo e magari che si liquefa se tenuto al caldo. Vengono dal medesimo latte, hanno la medesima quantità di grasso, ma mentre nel primo una particolare rapida tecnologia li mantiene compatti, nei secondi una più lunga maturazione trasforma la caseina, la spezza e perciò la sua struttura diventa più morbida e saporita.

Il legislatore ha agito bene quando ha fissato quei contenuti di grasso nei formaggi, perchè ha difeso il consumatore garantendogli di avere per un certo prezzo un prodotto con ben fissate qualità nutrizionali (il grasso è la parte più ricca in calorie).

Sandra Carini



Gli alambicchi nei quali la distillazione avviene a fuoco diretto, secondo un metodo antichissimo.

Cosmetici: limitato l'uso di acido borico

Le polveri di talco destinate ai bambini al di sotto dei tre anni di età non potranno contenere acido borico, i suoi sali e derivati. Anche i talchi destinati agli adulti non potranno contenere concentrazioni di queste sostanze superiori al cinque per cento, i prodotti dell'igiene della bocca superiori allo 0,5 per cento e gli altri cosmetici concentrazioni superiori al tre per cento. I talchi contenenti acido borico, sali o derivati devono riportare con evidenza sull'etichetta la scritta « da non impiegare sui bambini sotto i tre anni di età ». I prodotti non in regola dovranno essere ritirati dal commercio entro il prossimo 30 giugno.

E' quanto ha deciso un decreto del ministro della Sanità, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale, sulla base del parere del Consiglio superiore della Sanità e di una direttiva della Comunità europea

Giappone: oroscopo a domicilio via computer

Ricordate i pianeti, quei foglietti verdi-gialli-azzurri « con su la fortuna » offerti ai passanti con accompagnamento di pianola e qualche spicciolo in cambio? Ora, tutto è cambiato. I foglietti escono da un computer della Sperry Univac; il programma si chiama Astrocraft (Computer Real-Time Aided Fortune Telling) e impiega principi astrologici che — per essere a base matematica — l'elaboratore digerisce con rapidità e precisione qual è suo costume, senza alcun sussulto o turbamento.

Il tutto si svolge a Tokyo dove nel giro di pochi mesi ben 55 mila persone hanno pagato circa 6 dollari per le profezie computerizzate. Sembra sia scoppiata una vera e propria moda, che ha indotto la Kit Enterprise ad estendere in tutta fretta l'iniziativa dalla capitale ad altre sei grandi città.

100 mila bottiglie al giorno sfornate dalla Buton

Da «Trebbiano» di Romagna a brandy

Un fatturato annuo di oltre 100 miliardi - 400 mila ettolitri di vino della vendemmia '79

Quando si entra a contatto con il mondo — ancora troppo segreto e misterioso — dell'industria alimentare capita spesso di trovarsi di fronte a sorprese. A volte si tratta di sorprese spiacevoli (per le conseguenze sulla salute o sulla tasca), a volte si tratta di sorprese piacevoli. Qualche volta capita anche si tratti di sorprese senza aggettivi.

E' quanto capitato a chi scrive che, romagnolo e residente in Romagna, ha scoperto solo recentemente che la famosa Vecchia Romagna (il brandy dalle diverse etichette: bianca, nera e — di recente — oro) non è altro che un distillato del celebre « Trebbiano », uno dei vini tipici (accanto al « Sangiovese » e all' « Albana ») della Romagna. L'occasione è stata una recente visita agli stabilimenti bolognesi dell'azienda produttrice, la Buton, e in particolare modo all'impianto di Ozzano Emilia, definito — non senza malcelata ambizione dall'azienda — la « città del brandy », che sforna ogni anno 16 milioni di bottiglie, con un fatturato di 102 miliardi nel 1979 (il 20 per cento in più dell'anno precedente) e una occupazione di circa 1400 unità nei sei stabilimenti di Bologna, Ozzano, Casapulla (Caserta), Aprilia (Latina), Ponti sul Mincio (Mantova) e Trieste.

La « città del brandy » ha una superficie di 180 mila mq., di cui oltre 50 mila coperti. Il ciclo produttivo ha inizio con l'ingresso del «Trebbiano» nelle cantine di raccolta che hanno una capacità di 100.000 ettolitri. Quest'anno la Buton ha già impegnato sul mercato 400.000 ettolitri di vino della vendemmia '79. Dalle cantine il vino passa alla distillazione che avviene con criteri industriali ma secondo le vecchie tradizionali formule. Ogni giorno l'impianto distilla circa 1600 ettolitri che vengono poi convogliati, attraverso una tubatura esterna lunga circa 500 metri, alle cantine di invecchiamento. E qui il distillato rimane a riposare nelle botti di rovere, il cui numero è veramente impressionante. Basti pensare che la capienza delle cantine è di 160 mila ettolitri. La permanenza nelle cantine varia a seconda del tipo di produzione. « L'etichetta nera » ha una permanenza di almeno tre anni, mentre la « oro » di oltre sette anni.

Dopo la sosta nelle cantine di invecchiamento, il brandy passa nella grande sala di miscelazione dove le diverse partite vengono combinate tra di loro con l'opera paziente degli assaggiatori. A questo punto il brandy è pronto per l'imbottigliamento che avviene su tre linee, con una capacità complessiva di 100 mila bottiglie al giorno.

Antonio Amoroso