

Un corso di laurea a Milano

È ormai scienza la preparazione degli alimenti

Ce ne parla il direttore dell'Istituto di tecnologia alimentare

Si tratta quasi di una nuova scienza: la produzione degli alimenti, la loro elaborazione e distribuzione al consumo sono tecniche talmente delicate e complesse che richiedono una profonda e critica competenza a tutti i livelli di impegno e di responsabilità. Ma nel nostro Paese, purtroppo, alle mutate ed accresciute esigenze in questo settore non ha corrisposto una adeguata formazione culturale degli operatori, tanto ai livelli più alti quanto ai gradi minori.

regnano empirismo travestito da tradizione e scarsa permeabilità alle esigenze di razionalizzare le produzioni ed i controlli. Il «neo» produce poi effetti stupefacenti sulla pubblica opinione, presso la quale qualsiasi tentativo di miglioramento è immediatamente fagocitato dalla «giacca naturale» genuina/industria = contraffazione: l'orientamento culturale dei consumatori è quindi un altro settore ove l'intervento formativo ed informativo appare indispensabile.

Una scuola per dirigere mense

È stata aperta a Milano una scuola per direttori di ristorazione collettiva, organizzata dalla Lega delle cooperative e gestita da alcune cooperative di settore aderenti ad essa. L'iniziativa, patrocinata dalla Regione Lombardia, ha a capofila quel ruolo che si è determinato con il progressivo sviluppo del settore della ristorazione collettiva sia aziendale che scolastica. I Comuni, ad esempio, gestiscono da pochi anni il servizio di refezione scolastica, ma l'assenza di responsabili del settore in grado di gestire unitariamente il servizio rischia di determinare gravi disfunzioni per la suddivisione delle responsabilità tra assessorati diversi.

DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO

- Primo anno
Discipline:
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione;
Tecnica di gestione dei servizi di ristorazione collettiva e sociale;
Chimica generale (organica e inorganica);
Laboratorio di analisi chimica alimentare;
Microbiologia generale e laboratorio;
Tecnologia di manipolazione degli alimenti;
Mercologia alimentare;
Tecnica di produzione degli alimenti.
Secondo anno
Discipline:
Tecnica di gestione dei servizi di ristorazione collettiva e sociale;
Microbiologia, tecnologia degli alimenti;
Impianti di ristorazione collettiva;
Trasformazione alimentare;
Psicologia dell'alimentazione;
Informazione alimentare;
Scienze dell'alimentazione;
Mercologia alimentare;
Pratica.

La 4 giorni di Lodi capitale del latte

Secondo dati del 1978, in Lombardia è concentrato un quarto dei bovini italiani e la regione produce un terzo del nostro latte. Dalla provincia di Milano vengono 4 milioni e 214 mila quintali di latte (un settimo della produzione regionale) ma il 74,76 per cento di questo latte è nel comprensorio di Lodi. Chiaro quindi perché proprio a Lodi sia stata organizzata una quattro-giorni di studio e dibattito sul latte e sulla valorizzazione del latte di produzione nazionale.

Emanuela Gatti

Come mangiano i soldati

Dalla gavetta al self-service

- Come mangiano i 250 mila soldati che ogni anno prestano servizio di leva nell'Esercito, nella Marina e nell'Aeronautica?
■ Cosa è cambiato nell'organizzazione delle mense militari rispetto ai famigerati tempi della «gavetta»?
■ Con quali criteri vengono selezionati ed acquistati gli alimenti?
■ Che tipo di formazione ricevono gli ufficiali del vettovagliamento, e i cuochi militari?
■ Di quali strumenti dispone il militare di leva per reclamare per l'insufficienza e la cattiva qualità del vitto?

Una nostra inchiesta nelle caserme e consumando il rancio insieme ai soldati risponderà a queste domande lunedì 25 aprile in questa pagina.

Un ministero in Gran Bretagna per difendere i consumatori

Attente giocattoli di Hong-Kong

Secondo gli inglesi l'ambiente sociale nel quale un prodotto è fabbricato è anche indicazione di qualità. I risultati di un sondaggio eseguito fra i compratori di elettrodomestici e abbigliamento - Seicento uffici per la difesa giuridica con collaboratori volontari - La ricostruzione e il controllo degli infortuni.



In un negozio di Whitechapel, a est della Liverpool Station.

Nei consumatori britannici prevalgono buon senso, praticità e una certa indipendenza nelle scelte. Lo dimostra un sondaggio del ministero britannico dei consumatori sull'atteggiamento dei britannici nei confronti dell'acquisto di abbigliamento e di elettrodomestici.

Ne è risultato che quando gli inglesi comprano un abito pensano soprattutto alla taglia (88 per cento), poi al prezzo (75 per cento), poi al prezzo (70 per cento) e infine alla facilità del lavaggio e alla completezza delle istruzioni. Solo dopo il loro interesse va alla marca e al Paese d'origine. Per quanto riguarda gli elettrodomestici, le scelte dei consumatori britannici sono orientate in primo luogo dal prezzo e in secondo luogo dalla marca.

di tutti i problemi economici, finanziari, alimentari, contributivi, assicurativi, e inoltre dei problemi che riguardano l'abbigliamento, le automobili, l'elettricità. L'attività del consumatore ha portato a una serie di buoni interventi legislativi come le norme di sicurezza nelle stufe elettriche, a gas e a petrolio soprattutto per proteggere i bambini; la legge sulla sicurezza dei giocattoli con particolare riguardo all'inflammiabilità, ai congegni, ai bordi taglienti, al funzionamento elettrico e alle vernici tossiche.

Il processo di raffinazione dei cereali e le mode alimentari

Un chicco di frumento dal mulino al pane

Tutti sappiamo cosa s'intende col termine «cruca», nessuno ne mette in dubbio l'importanza in campo alimentare: si tratta di un gruppo di vegetali di cui il chicco di frumento delle graminacee, indistinta fonte di calorie e di proteine a buon mercato.

Le specie di frumento sono: frumento, orzo, mais (granoturco), riso, avena, segale; meno noti, per lo meno da noi, sono sorgo e miglio. Si può dire che ogni Paese abbia il suo «cereale per eccellenza»: ovunque l'uomo ha coltivato come alimento base il frumento, vuol il riso, vuol il miglio, in relazione alle condizioni ecologiche e climatiche.

Perché si eliminano le parti esterne della cariosside: ci sono ragioni nutritive, tecnologiche e simboliche. L'industria mette oggi in commercio solo prodotti raffinati e lavorati per poter aumentare i prezzi. La crusca e il pane integrale.



Raffigurazione della struttura del chicco di frumento.

dal nuovo mulino escono più tipi di farine caratterizzate da un diverso grado di «raffinazione». Per raffinazione s'intende in generale un processo che porta ad un prodotto più puro, meno sporco. Ma cosa c'è di «sporco» nel frumento? La descrizione della cariosside si era parlato di involucro: nel loro insieme le parti più esterne del chicco sono ricche di cellulosa, lignina, cioè sostanze indigestibili dal nostro organismo.

Ma perché l'industria ormai mette in commercio solo prodotti raffinati? Più una farina è raffinata, più è stata lavorata, più elevato sarà il suo prezzo: il valore aggiunto aumenta proporzionalmente al grado di trasformazione subito dal prodotto. Questo spiega il motivo per cui l'industria molitoria abbia tutto l'interesse a commercializzare le farine raffinate.

Le etichette dei prodotti alimentari raccolte dai lettori

L'olio venduto porta a porta

Il «certificato di garanzia» nelle confezioni dei prodotti dell'azienda Carli - Una sfida per ingenui lanciata con un premio di dieci milioni

La lettrice Piera Iardi di Milano ci ha inviato una etichetta a scheda trovata nell'Olio Carli, che abbiamo riprodotto nella parte dedicata al certificato di garanzia. Abbiamo chiesto a nostra collaboratrice Silvia Merlini, esperta di tecnologie alimentari, un'opinione su questo tipo di presentazione dell'olio in questione.

del certificato, né tanto meno che il prodotto in questione sia olio di oliva, così come vuole la legge, correttamente citata sul certificato stesso, dato che l'unica caratteristica richiesta per legge è appunto l'acidità, che nel prodotto è ampiamente entro i limiti previsti (il 2 per cento massimo). Tutti i dati riportati sul certificato sono per «addetti ai lavori», ma sull'acquirente giungono in modo inopportuno.

la stampa o in qualsiasi altro modo sostanze alimentari addottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie o attestati di qualità e tutela la produzione ed il commercio dell'olio d'oliva.

UN PREMIO di 10.000.000 sarà pagato a chi non trovasse l'Olio Carli veramente olio di oliva come viene garantito e come stabilisce la Legge 13 Nov. 1960, N. 1407, che disciplina e tutela la produzione ed il commercio dell'olio d'oliva.

Olio Carli OLIO DI OLIVA GARANZIA MASSIMA Nello Stabilimento Fratelli Carli non si trovano oli estratti con solventi, oli di samsa rettificati, oli ri-generati, né oli di semi. In lavorazione, nei depositi e nei recipienti si trovano unicamente OLII D'OLIVA GARANTITI A QUALI SIA ANALISI

La scheda dell'Olio Carli nel verso in cui è pubblicato il certificato di garanzia di una partita esaminata il 2 gennaio 1980.

stingano il prodotto da altri dello stesso genere, potendo ingenerare la convinzione non corrispondente alla realtà che il prodotto sia superiore ad ogni altro similare. Questo prodotto non è altro, come dice la legge, che una miscela non definita, di olio rettificato con olio vergine, con acidità non superiore al 2 per cento. In conclusione si può riconoscere ai produttori Carli un merito: di aver trovato un sistema (la vendita privata), per smarcare un comune olio di oliva ad un prezzo molto alto (2700 lire al litro), sfuggendo ai rigori della legge.

Silvia Merlini Esperta di tecnologia alimentare