

Quale cultura e quali modificazioni nell'alimentazione?

Roland Barthes, uno studioso del comportamento quotidiano, osserva che l'alimentazione sia senza dubbio uno dei primi e più importanti bisogni dell'uomo...

Quell'affetto che manca nel cibo precotto

Barthes osserva che il nutrimento è uno dei primi e più importanti bisogni dell'uomo

abitudini di sobrietà, di parsimoniosa utilizzazione delle risorse, frutto dell'impegno nell'attività agricola che rendeva consapevoli per diretta conoscenza, del valore di « fatica » connesso alla produzione di alimenti.

sumo, ovviamente regressivo con l'avanzare dell'età. Le stesse valenze emotivo-simboliche dell'alimentazione sono altrettanto strettamente collegate alle mutazioni sociali ed economiche in atto.

Nella famiglia patriarcale la preparazione dei pasti è carica di valenze rituali, che fanno dell'alimentazione il « centro » della vita affettiva e di relazione.

In tale omologazione culturale, empiismo di derivazione arcaico-folklorica, messaggi pseudo-scientifici, infatuazioni simboliche, e manipolazioni si sono mischiati e confusi.

Per quanto riguarda l'aspetto quantitativo, irrivertente, ma non priva di una verità scientifica, fu l'osservazione di quei ricercatori che mettono a scuola galline, di pari passo con la crescita, di par-

Fra gli stessi consumi si è costituita una scala dei valori simbolici, che ha privilegiato sensazioni di gratificazione psicologica: del consumo di zucchero e di dolci si può osservare l'interdipendenza con la sfera affettiva (la prima ricompensa della vita di relazione).

Il caso di latte e di formaggio, quanto all'emergere di una serie di malanni legati ad una eccessiva o squilibrata alimentazione.

Marco Riva Ist. di tecnologia alimentari Università di Milano

Le etichette dei prodotti alimentari inviate dai lettori dell'«Unità»

Le differenze minime tra formaggi grassi e magri

Come le descrizioni dei prodotti sono sempre imprecise e non danno indicazioni chiare sui contenuti e le loro proprietà - La legge di Altissimo - L'anidride solforosa nei sottaceti

Dobbiamo continuare a imparare a leggere le etichette. Saperavamo che il regolamento sulla disciplina igienica della produzione e del commercio degli alimenti che attendevamo da 16 anni, fosse fatto in modo tale da rendere tranquilli e sicuri i consumatori su quello che acquistavano.

L'etichetta è dei cetriolini « freschi e croccanti » all'occhio di vino Coelanus. Al di là del fatto che quasi metà del contenuto è composto da aceto e sale (il peso netto è di 290 grammi e il peso del sottaceto è di 160 grammi) e sottolineando che questo « sottaceto » non può essere « fresco ».

Il formaggio in questione ha due versioni: la versione « oro » definita « dal gusto ricco e cremoso » e la versione « blu » definita ideale per la leggerezza. Si tratta di due definizioni molto ambigue. Analizziamo le etichette in tutti e due i casi si tratta di formaggio fuso e, come ormai sa la maggior parte dei consumatori, il formaggio fuso è meno pregiato perché più spesso confezionato anche con gli scarti di formaggi o con formaggi andati a male e con forme rotte e difettose.

si tratta di un formaggio decisamente grasso. Allora il consumatore immagina che il Milkana « blu » sia magro, in quanto definito « ideale per la leggerezza ». Ma niente di tutto questo! Se leggiamo attentamente gli ingredienti vediamo infatti che il formaggio contiene il solito « formaggio », poi siero di latte in polvere e burro. Nel contenuto, inoltre, ci sono polifosfati, citrato di sodio, acido sorbico, aromi naturali. La presenza del burro non lascia spazio a dubbi. Quello che noi credevamo essere un formaggio magro, non lo è affatto. Infatti il burro, per essere venduto, deve contenere il 16 per cento di grassi. La differenza fra i due formaggi è quindi la seguente: quello presunto più grasso (e forse lo è) contiene polifosfati, citrato di sodio, acido sorbico, aromi naturali. Quello presunto magro contiene invece soltanto burro.

I piatti base regione per regione

Cuochi e giornalisti preparano insieme un codice della cucina

A colloquio con due « maestri » dell'organizzazione dei cuochieri sui temi sindacali e professionali della categoria - Paghe e posti

MILANO - Il problema dell'alimentazione dal punto di vista del cuoco: oggi è esplosivo un vero e proprio « boom » sul tema dell'educazione alimentare, si va dai comitati di difesa dei consumatori, ai corsi per direttori di mensa, alla costituzione dei comitati mensa dei consigli di fabbrica, alla proliferazione di articoli e pubblicazioni, a cattedre universitarie specifiche. Ma alla fine, nel piatto - quello del ristorante, o della mensa - che si deve mettere il cuoco: è lui che « produce » il cibo così come viene consumato. E allora, cosa ne pensa il cuoco?

sono le cucine dei ristoranti di una grande città come Milano? Displicce dirlo, ma sono prevalentemente carenti. Si pensa più ad abbellire la sala che a disporre di una cucina razionale. Sono carenti in che senso? E' quasi sempre un problema di spazi, di attrezzature, ma le capricci che da qui a parlare di problemi igienici il passo è brevissimo.

I malati di cuore possono guidare

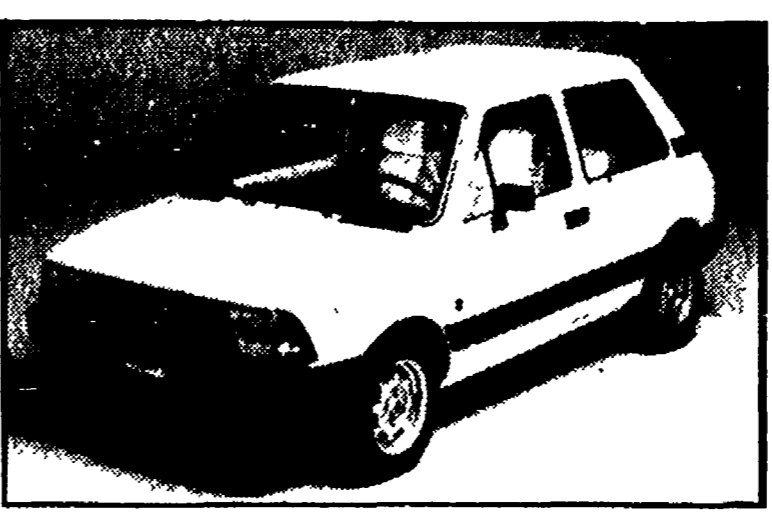
Solo a chi è affetto da angina pectoris si consiglia di mettersi al volante

Il tema in discussione era: « L'auto e il cuore ». Veniva subito di pensare a cosa deve sopportare il nostro muscolo cardiaco di fronte alle improvvise tensioni e arrabbiature e venivano alla mente i malati improvvisi che possono colpire anche persone apparentemente sane, per non parlare di chi ha già avuto qualche avvertenza. Invece non c'è un valore di prevenzione, visto che si può guidare avendo scompensi cardiaci o portando il pacemaker e il stesso vale per i portatori di infarto progressivo e per gli operati di cuore. Gli unici ai quali si consiglia di non mettersi al volante un'automobile sono gli ammalati di angina pectoris.

Un carburatore per ogni cilindro sul boxer delle nuove Alfasud «ti»

Il sistema consente maggiori prestazioni con minori consumi - Migliorata l'accelerazione e la ripresa - Spoiler - « spoilerone » per aumentare la tenuta di strada

Un'Alfasud corsolata in tempo di crisi energetica sarebbe un non-senso. Invece una motivazione c'è e si chiama Alfasud «ti». Il sistema di iniezione è stato progettato e studiato con diligenza quando il discorso cade sulle «ti», le principali novità della Casa di Stirling.



Tra le vetturette la più completa è la «Mille» presentata a Torino

Il nuovo modello costruito alla Innocenti ha un prezzo concorrenziale - Un solo colore Accessori di solito riservati alle «auto di prestigio»

Al Salone internazionale dell'automobile di Torino che ha chiuso ieri i battenti (oltre mezzo milione di visitatori) De Tomaso non si è limitato alle polemiche che gli sono consueti: ha presentato una novità che ha molto interessato gli appassionati delle automobili piccole, ma costruite con cura particolare. Si tratta della «Mille», sicuramente la più raffinata ed accessoriata berlina sotto il litro di cilindrata.

All'interno si nota subito la pianità di nuova concezione che incorpora il cassetto portacenere, il vano radio, un vano a giorno, l'orologio digitale con cronografo, il posacenere con vano illuminato, l'accendisigari di sicurezza. Tutti i comandi sono ben raggruppati e la strumentazione è la più completa che sia data di vedere su vetturette di questo tipo.

Un carburatore per ogni cilindro sul boxer delle nuove Alfasud «ti»

Il sistema consente maggiori prestazioni con minori consumi - Migliorata l'accelerazione e la ripresa - Spoiler - « spoilerone » per aumentare la tenuta di strada



Un'Alfasud corsolata in tempo di crisi energetica sarebbe un non-senso. Invece una motivazione c'è e si chiama Alfasud «ti». Il sistema di iniezione è stato progettato e studiato con diligenza quando il discorso cade sulle «ti», le principali novità della Casa di Stirling.

Il casco protegge solo se è in fibreglass

In Italia non esiste una normativa che condizioni i costruttori e indirizzi i consumatori

L'Italia, con la Grecia e la Jugoslavia, sono le sole nazioni europee nelle quali non si fa obbligo dell'uso del casco protettivo. Di conseguenza nel nostro Paese non si dispone né di norme tecniche, né di norme di controllo della qualità del casco protettivo. E se tali esenti, i costruttori sono gravemente penalizzati, guidare può essere estremamente pericoloso.

La garanzia della qualità del prodotto e dei suoi materiali di fabbricazione, della resistenza della cinghia sottogola, della calotta. Bisogna evitare - come si è detto - i prodotti fabbricati con materiali scadenti e indirizzarsi verso prodotti in fibreglass a più strati, i quali saranno più cari, e che offrano una protezione più valida e più lunga nel tempo.