

Aumenti sui mercati nazionali sono previsti fino a tutto dicembre

# Brutte notizie anche per chi sceglie lumache

Diminuisce l'offerta del prodotto - Le massicce importazioni da Jugoslavia, Romania, Polonia, Svizzera e perfino dalla Cina

Brutte notizie anche per chi ama mangiare lumache. Nei prossimi mesi il loro prezzo salirà e non di poco. Tentiamo una previsione basandoci sull'andamento del mercato. Appena due anni fa costavano all'ingrosso 3200-4500 lire al chilogrammo; al dettaglio 5-7500; quest'anno tra le 6500 e le 9500, sempre al minuto. L'aumento, si dice, è dovuto ad una diminuzione dei gasteropodi sul mercato. Questa tendenza rimane, il che significa, in cifre, un altro rincaro del prezzo a dicembre: 5800-6000 lire al kg all'ingrosso, oltre 10 mila lire al dettaglio. E nei ristoranti e nelle trattorie quanto ci costerà un piatto alla Bourguigne o trifolato con la polenta?

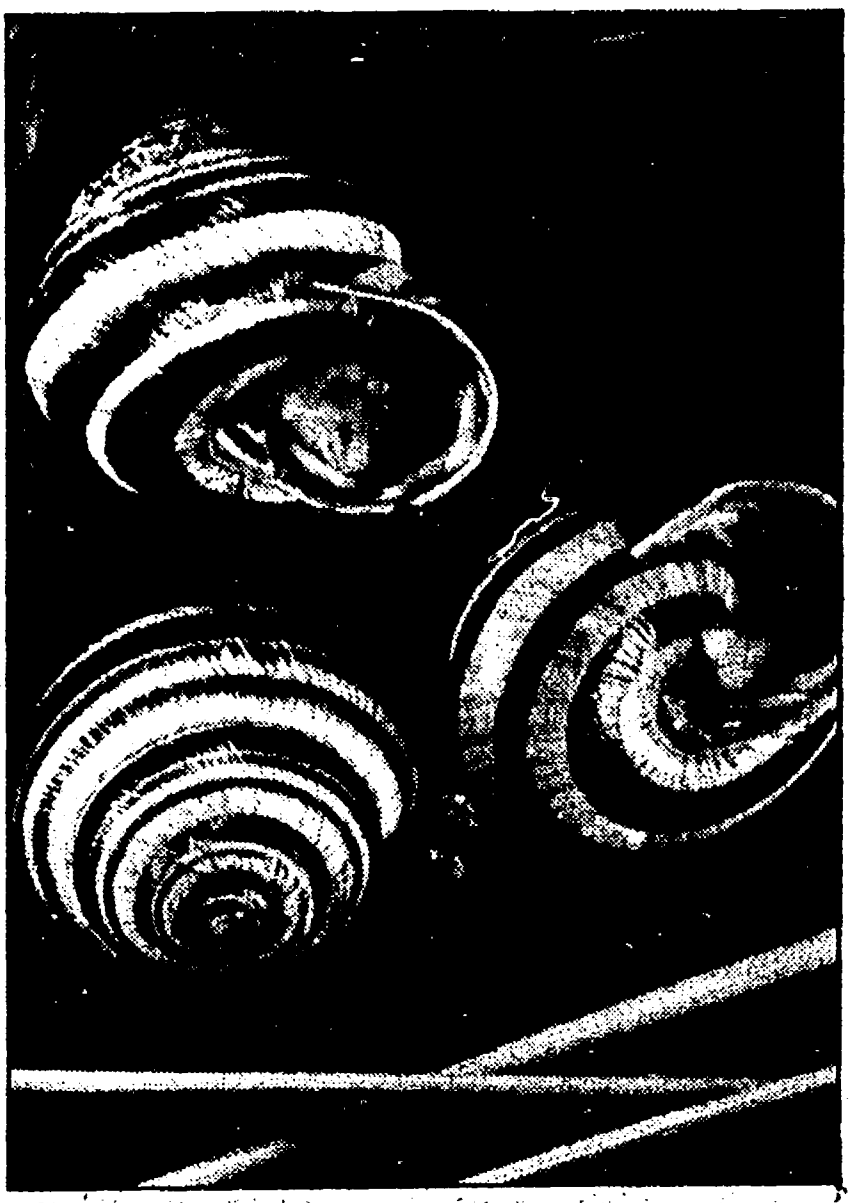
Il consumo di chiocciolate è, comunque, in ascesa in tutto il Paese e i dati riferiti a questo aumentato gradimento (anche la lumaca si sta affermando come una delle carni alternative) dovrebbe indurre a progettare nuovi allevamenti. Il costo di un impianto è del resto contenuto: in un ettaro di terreno si possono coltivare 100 kg di lumache.

Per far crescere poi questi prelibati animali bastano comuni erbe, spontanee o coltivate. La loro presenza sulle mense è antica: Alfredo Zavanone e Pier Giovanni Bracci che delle chiocciolate sanno molto, raccontano su La carne, mensile di economia e informazione alimentare, che già i romani allevavano lumache in giardini e così pure i religiosi del Medioevo. «Alcuni secoli fa, i pescatori di frodo di trota, coprivano le loro case e ricche di pesci con le chiocciolate, per eludere la sorveglianza delle guardie. I molluschi venivano poi venduti ai ristoranti e ai pochi villeggianti di passaggio.

«I mulattieri, che si arrampicavano sul Col di Tenda e sul passo della Maddalena per soddisfare il mercato di chiocciolate, per eludere la sorveglianza delle guardie, i molluschi venivano poi venduti ai ristoranti e ai pochi villeggianti di passaggio.

Soggetti raccolti allo stato selvatico con il solo scopo di ingrassarli in attesa della vendita autunnale e invernale. Sono pochi, pochissimi tuttavia a conoscere da vicino la lumaca. «E' un animale ermafrodita: può fecondare ed essere fecondato». Il periodo di riproduzione inizia quando questo mollusco terrestre bitemporale ha toccato i due anni di età e dura dai mesi di aprile-maggio a tutto luglio. Ogni esemplare depone da 60 a 90 uova, in buche scavate nel terreno. Dopo 20-30 giorni le chiocciolate escono dalle uova. «Solo il 30 per cento delle uova deposte si schiudono e successivamente, prima che le chiocciolate raggiungano lo stadio adulto, si ridurranno al 10 per cento. Se la loro carne è chiara vengono chiamate helix pomatia, se invece è scura helix lucorum; se arrivano dal Sud Africa, grosse come un pugno, sono dette acatina fulica».

«Sotto il profilo nutrizionale, la lumaca è un alimento molto sano. È ricca di proteine (15%), grassi (0,8%), glicidi (1,7%), vitamina C (15 mg), ferro (3mg su 100 grammi di parte edibile), rame, calcio, magnesio e zinco. Di conseguenza la carne di lumaca può essere catalogata fra quelle adatte ad una alimentazione di preciso valore biologico? La risposta è affermativa e si precisa che gli studi hanno permesso di accertare che le carni di coniglio e di lumaca presentano una composizione a livello di macro-molecole proteiche e, pertanto, particolarmente voraci e mobili, assai dannose per gli orti. «Le o- percolate sono un prodotto sicuro dal punto di vista igienico-sanitario. Studi recentissimi hanno potuto verificare che in tale periodo la lumaca è pressoché inattaccabile da batteri. La presenza di un epifragma è indice di prodotta igienicamente più sicura».



«Sano, buono, e particolarmente ricco di proteine (15%), grassi (0,8%), glicidi (1,7%), vitamina C (15 mg), ferro (3mg su 100 grammi di parte edibile), rame, calcio, magnesio e zinco. Di conseguenza la carne di lumaca può essere catalogata fra quelle adatte ad una alimentazione di preciso valore biologico? La risposta è affermativa e si precisa che gli studi hanno permesso di accertare che le carni di coniglio e di lumaca presentano una composizione a livello di macro-molecole proteiche e, pertanto, particolarmente voraci e mobili, assai dannose per gli orti. «Le o- percolate sono un prodotto sicuro dal punto di vista igienico-sanitario. Studi recentissimi hanno potuto verificare che in tale periodo la lumaca è pressoché inattaccabile da batteri. La presenza di un epifragma è indice di prodotta igienicamente più sicura».

«Gran parte delle sue caratteristiche rimangono avvolte nel mistero. Infatti non si sa quali cibi esattamente preferisce, qual è la temperatura ideale per la sua vita, qual è il grado di evaporazione e di umidità che favorisce la sua crescita». Sappiamo, invece, che in cattività continuano ad avere una produzione ridottissima.

Gianni Buozi

Quando si potrà contare su prodotti validi per gusto e nutrizione?

# Se il surgelato è poco digeribile

I valori di abbassamento di digeribilità si notano nei cibi e nei grassi meno adatti a legare con la catena del freddo

La surgelazione è il sistema di conservazione che attualmente meglio si presta al mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli alimenti. Infatti la temperatura di mantenimento dei prodotti surgelati non superiore a -18°C, bloccando quasi completamente i processi vitali, impedisce il deterioramento delle sostanze alimentari.

La possibilità di mantenere a 18°C il prodotto, dalla fase di produzione a quella di consumo, rappresenta quindi una garanzia di igienicità e di buona conservazione dell'alimento sia esso ancora crudo che tecnologicamente trattato, come quello precucinato.

Gli esperimenti fino ad ora compiuti hanno dimostrato che la diminuzione notata a carico delle vitamine A e da addebitarsi al tipo di piatto piuttosto che alla tecnologia di produzione o a quella di rimessa in temperatura.

La digeribilità dei grassi in essi contenuti viene influenzata dal processo di surgelazione come pure dal successivo rinvenimento. I valori più significativi di abbassamento di digeribilità si notano in quelle formulazioni alimentari che meno si adattano ad essere legate con il freddo.

Il tipo di rinvenimento gioca un ruolo importante sulla digeribilità dei cibi surgelati. La rapidità del rinvenimento ed il contenimento della temperatura massima per caso sono fattori positivi per la qualità del prodotto.

Giulio Testolin  
Facoltà di agraria  
Università degli studi di Milano

Frutta e verdura della nostra estate

# Una fetta di cocomero rinfresca le serate afose

Il cocomero, o anguria, o patoca, a seconda delle varie dialettismi regionali, è un ortaggio che però si consuma esclusivamente come frutto. Nelle giornate calde e afose o nelle serate immobili dell'estate, una bella fetta di cocomero fresco, con la sua polpa rossa e zuccherina, ed al tempo stesso il suo elevato contenuto d'acqua, sostituisce degnamente il diabetico dei sorbetti.

Prima di parlare un po' più diffusamente di questo «frutto», è bene precisare che il cocomero è controindicato ai diabetici, e che il mangiarne una dose eccessiva può procurare qualche disturbo digestivo. Mentre un paio di fette in individui sani non possono che avere effetti benefici in quanto l'acqua abbondante che contengono contribuisce a lavare le reni e, di conseguenza, a purificare l'organismo.

La storia del cocomero è antica e travagliata: origina-



# Un laboratorio controllerà 20 mila pasti di Fiumicino

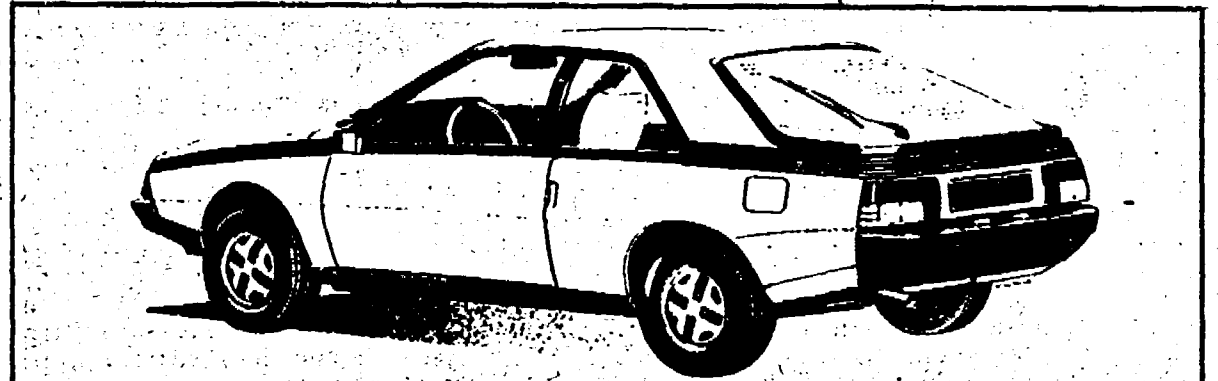
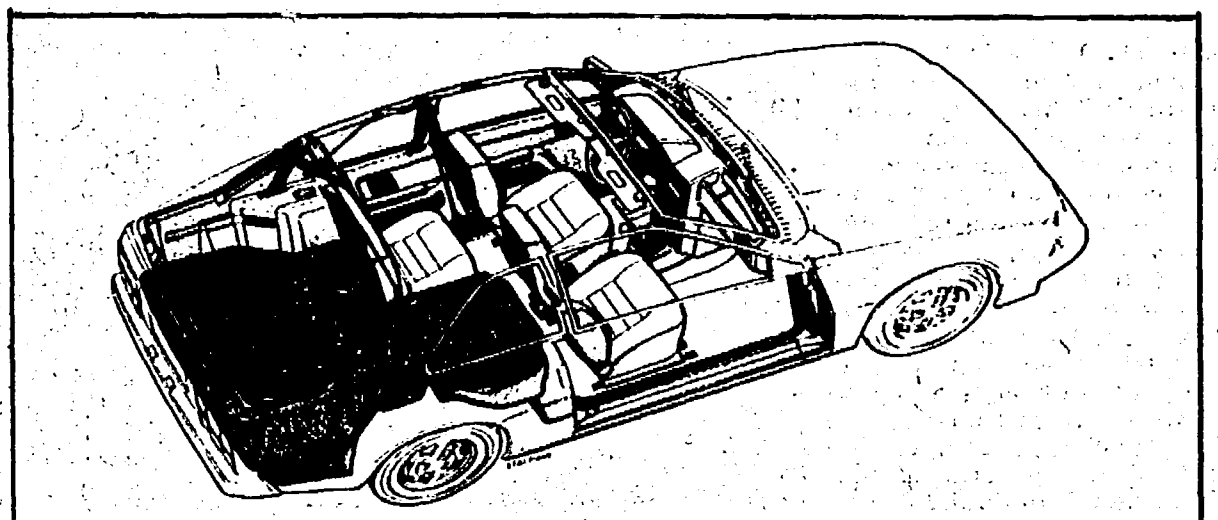
È entrato in servizio, all'aeroporto di Fiumicino, un moderno laboratorio per lo studio della microbiologia alimentare, destinato al controllo dei ventimila pasti giornalieri che la società aeroportuale di Roma produce nelle sue cucine, rifornendo anche alcune compagnie per i cibi di bordo.

Il laboratorio eseguirà anche controlli sui tempi di conservazione dei cibi, in base ad osservazioni sempre più lunghe ed estensive periodicamente effettuate sul personale addetto alla produzione ed alla conservazione degli alimenti per individuare tempestivamente eventuali portatori sani di infezioni.

# La Renault «Fuego» compromesso tra l'egoismo e la saggezza

Questa la pretesa «filosofia» della sportiva che verrà commercializzata in Italia a settembre - In Francia in 3 mesi ne hanno vendute 17000 - Prezzo intorno ai 10 milioni

1600 GTS o 2000 GTX: questo lo sigle che accompagnano il nome «Fuego» sulle versioni delle nuove sportive Renault che, è stato precisato in questi giorni, saranno commercializzate in Italia a partire dal 21 settembre.



Nei disegni due viste della Renault «Fuego».

«Una conferma viene dagli incontri di aggiornamento che ogni anno si organizzano a Borgo San Dalmazzo nel Cuneese dove funziona il primo centro di elicotteria. Questa località di diciemila abitanti, è un po' la capitale italiana della lumaca: ogni anno, nei primissimi giorni di dicembre, ospita una fiera della chiocciolate. Quella di quest'anno sarà la 411. Forse sarà una ulteriore occasione per conoscere di più la lumaca».

# I sintomi della stanchezza quando si è al volante

Imparare a riconoscerli è un contributo alla sicurezza - Non sopravvalutare la resistenza alla guida

Molti automobilisti sono portati a sopravvalutare la loro resistenza alla guida, sottostando a lunghi e stressanti itinerari senza concedersi un attimo di sosta. E una «forzatura» periodica (frequente soprattutto in questi mesi estivi) che, senza giungere magari al colpo di sonno dagli effetti solitamente disastrosi, può ugualmente provocare gravi conseguenze.

E bene sapere che, oltre ad una sensazione generale di spossatezza, di appannamento di riflessi, ci sono dei sintomi — alcuni leggeri, altri più gravi — che indicano senza possibilità di dubbio la perdita o l'affievolirsi di certe capacità indispensabili alla guida.



Soprattutto durante la guida notturna la stanchezza può giocare brutti scherzi. Di qui l'importanza di avere almeno una migliore ordine possibile l'impianto di illuminazione, perché alla stanchezza non si accompagni una ridotta visibilità. La raccomandazione viene naturalmente del tecnico delle stanchezze che producono appassiti di illuminazione per auto, ma non per questo va trascurata. NELLA FOTO: uno dei più recenti accessori, il Mobil Spot della OSRAM.

# Più sicure le moto

I progressi compiuti in dieci anni

La moto è pericolosa. Questo è quanto normalmente si sente affermare, e noi dobbiamo riconoscere che la moto anche per il solo fatto di procedere in equilibrio su due sole ruote, presenta un elemento di rischio in più rispetto ad un'automobile. Tuttavia dobbiamo anche considerare gli elementi che invece concorrono a dare sicurezza alla moto: la maneggevolezza, ovvero la possibilità di far fare alla moto manovre che possono evitare un incidente, la ripresa e l'accelerazione che permettono sorpassi rapidi e le ridotte dimensioni che non creano problemi di ingombro della carreggiata stradale.

Altri sintomi di stanchezza sono: appannamento di direzione, non per uno spostamento del veicolo nell'ambito della corsia, o per una svolta, ma per affrontare una curva; dimenticarsi di disinserire la «freccia» o di commutare i fari da abbaglianti in fendinebbia; il guidatore non si accorge di un ostacolo in strada, o di un veicolo che si avvicina, o di un veicolo che si avvicina, o di un veicolo che si avvicina.

Naturalmente questi vantaggi vengono vani se il guidatore è stanco e predone. È importante anche puntualizzare quanto l'industria ha fatto e sta facendo ai fini della sicurezza attiva e passiva in campo motociclistico. I telai sono ormai solidissimi e rigidi, gli ammortizzatori posteriori e le forcelle anteriori, spesso costruite con materiali compositi, sono regolabili e ricaricabili; le ruote in lega leggera sono sempre più rigide di quelle a raggi. Tutto questo consente una guida più sicura.

Tipica è anche, specialmente di notte, la minore capacità di affrontare una curva. Che guida non è più in grado di «leggere» la curva, ossia di prepararsi ad affrontarla nel modo migliore: frenando, se necessario, al momento giusto, innestando la marcia più opportuna, dosando velocità e traiettoria a seconda del raggio presunto della curva.