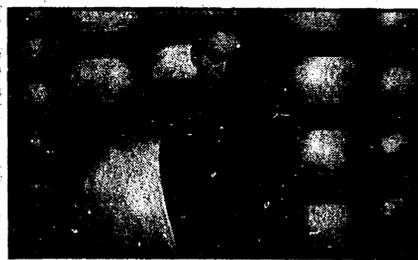


Dal dopoguerra ad oggi un progressivo calo di qualità

Il casaro narra i tempi d'oro e il «tramonto» del parmigiano



La Nuova Zelanda produrrà parmigiano-reggiano che sarà esportato in Giappone. Da questo notizia prende spunto la nostra collaboratrice Sandra Carini per riflettere sullo stato della nostra produzione del famoso formaggio. Ora pubblichiamo i volentieri questo articolo inviato da chi quel formaggio produce.

ducevano latte in quantità maggiori delle nostre. Così, nel volgere di pochi anni, le nostre mucche reggiane vennero sostituite con le mucche di razza olandese e canadese. Riuscirono ad elevare la produzione del latte dai precedenti quindici chilogrammi fino a venticinque chilogrammi di latte. Questo cambiamento però segnò l'inizio del tramonto dei «tempi d'oro» del formaggio parmigiano-reggiano. Incominciarono i guai.

Le prime vittime La resa quantitativa del prodotto scese, in pochi anni da 9.100-9.300 chilogrammi per quintale-latte, fino a 8 chilogrammi, sempre per quintale-latte. I casari non riuscivano più ad ottenere le buone qualità del formaggio degli anni passati. Gli scarti di produzione aumentavano. Per le partite di formaggio di scarto gli scarti erano saliti al dieci per cento. Certe partite raggiungevano anche il cinquanta per cento.

ne del formaggio. Forti dell'appoggio delle federazioni delle cooperative, i contadini si associarono e costruirono grandi, moderne stalle. Nonostante ciò, la qualità del formaggio di migliorata ben poco. La resa quantitativa rimane bassa, il numero degli scarti di produzione rimane elevato e la qualità del prodotto, rispetto agli anni passati, scarsa. Gli unici a trarne benefici o perlomeno a non subire conseguenze negative sono i produttori che conferiscono il latte per uso alimentare.

Difesa del prezzo Per concludere, l'aumento quantitativo del latte compensa la perdita di qualità del formaggio grana? O non sarebbe più conveniente ritornare alle mucche di razza reggiana-modenese e cercare di riportare la qualità del nostro formaggio ai tempi passati? Io penso che anche noi dovremmo spingere il governo ad intervenire non solo in difesa del prezzo del prodotto, ma anche in difesa e a tutela del prodotto stesso, stanziando finanziamenti per impianti

I messaggi pubblicitari che spingono al consumo

I dolci inganni di quella bibita «che vi disseta»

Il contenuto zuccherino ricrea immediatamente il bisogno di bere

I cittadini che passano le vacanze in città possono sognare l'estate «leggera». I messaggi pubblicitari: uno su due propone che estate è «a sete» a bibita. L'industria degli analcolici di questi tempi gode buona salute: dei 26 litri pro capite di bevande in bottigliette che beviamo ogni anno, oltre il 70% è consumato nel periodo estivo.



soprattutto, con la carie dentaria (anche perché queste bibite sono contemporaneamente acide e consumate lontano dai pasti). Nelle bevande a base di frutta, di questa ce n'è poca: circa il 12% sotto forma di succo. Il colore naturale risulta così insufficiente e l'aranciata è rinforzata con l'aggiunta di coloranti. La stabilizzazione mediante pastorizzazione non è sempre una pratica diffusa e buona parte delle bibite, prodotte dalle piccole aziende sono conservabili grazie all'aggiunta di

Prugne o susine la bontà non cambia



Uno dei pochi alberi da frutto che si possono considerare «nostrani» è il pruno, che ancora oggi cresce allo stato selvatico nei boschi di molti paesi europei. E che in queste zone sia apparso spontaneamente, o vi sia stato portato fin dall'antichità, sono testimonianze i resti fossili scoperti in alcune zone della Svizzera e della Savoia. Contemporaneamente nell'Anatolia e in Persia appariva il susino che, introdotto in Francia nel XII secolo, dava origine a vere e proprie coltivazioni.

Non si giustificano i prezzi del miele

E se anche le api invocassero le ferree leggi del mercato?

Cosa è dunque il miele? Una sostanza alimentare, di sapore dolce, con un contenuto di acqua del 18-20% e un notevole potere dolcificante, che viene usato al posto del comune zucchero da cucina (il saccarosio) o della marmellata sulla merendina del bambino. Ma mi sembra che questo modo di presentare il prodotto non sia sufficiente e quindi adatteremo la definizione data da una direttiva CEE del 1974 in cui viene definito: «Un prodotto alimentare ricavato dalle api mellifere partendo dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti dalle parti vive delle piante o che si trovano su di esse, che le api raccolgono, trasformano, addizionano di sostanze specifiche, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare».

Miracoli proprio no

Non si vuole, ripeto, denigrare un prodotto, ma non vorrebbe neppure che qualcuno persuaso da illusori poteri quasi miracolistici, si sottoponesse a sacrifici per acquistare questo prodotto ottimo, ma che è tale in quanto fornisce grossi quantitativi di zuccheri facilmente utilizzabili anche in taluni stati patologici. Però è anche necessario chiarire che il miele non è un farmaco, non ha in sé poteri antibiotici, né tantomeno è un potente mineralizzante e vitaminizzante. E' un'ottima, efficace, digeribile sostanza energetica, con buone caratteristiche emollienti e quindi leggermente antinfiammatorie delle prime vie respiratorie ma per queste sue caratteristiche, al giusto prezzo e senza considerarlo la panacea per tutti i mali.

Le etichette dei lettori dell'«Unità»

Chi giustifica gli additivi

«E' proprio necessaria l'introduzione di tanti nitrati e nitriti e di altri ingredienti per fare un salame? Valerio Meloni, Busto Arsizio». Le etichette inviate dal nostro lettore riguardano la Gigantella Veroni di Correggio Emilia e il Wiberone, un wurstel della Wübel di Medolago (Bergamo). Si tratta di due prodotti che, per contenuto, sono molto simili e sui quali è importante fare una distinzione approfondita. La Gigantella (che è una mortadella) contiene solo carne suina, mentre il Wiberone contiene, oltre alla carne suina, anche la carne bovina ed equina. In quale rapporto non è detto. In quest'ultimo compare un ingrediente preclarificato di sostanze aromatizzanti, le cosiddette droghe, di fronte alle quali ci chiediamo: perché oltre alle droghe vengono aggiunti anche gli aromi naturali come indica l'etichetta? Per quanto riguarda gli ingredienti comuni ai due prodotti ci sono: latte magro 4,0%, zuccheri, polifosfati di sodio e di potassio, e il glutammato monosodico che è una sostanza artificiale con un tipico gusto di carne. E' il più usato fra gli esaltatori di aroma, sostanze cioè in grado di accentuare un determinato sapore anche se aggiunti in dosi molto basse.

Vera Squerolaburi

dedicata all'alimentazione e ai consumi, ha trattato spesso (per la bocca di valentissimi esperti) questo argomento che è di grande interesse e gravità. In particolare ne ha a lungo parlato il 2 giugno scorso in occasione del lancio, da parte della Coop, di un tipo di carne in scatola privo di nitrati. Se al lettore interessato a questo argomento fosse sfuggito quanto è stato detto in proposito, glielo riassumiamo brevemente più volentieri. I nitrati e i nitriti (di sodio e di potassio) sono sostanze naturali che vengono aggiunte a salami, salicce, insaccati in genere, carne tritata, per conservare un bel colore rosso che, agli occhi del consumatore, significa freschezza, genuinità, appetibilità. I nitrati e i nitriti si formano naturalmente in un processo di maturazione, ma la loro presenza in prodotti di questo tipo è dovuta all'aggiunta di nitrati e nitriti. Per gli insaccati dovrebbe essere trovata una sostanza alternativa perché il ciclo produttivo di questi prodotti non consente di superare la temperatura che rende innocuo il Clostridium, responsabile di produrre la botulina. A cura di Vera Squerolaburi

Dopo il caso degli omogeneizzati sospetti e sequestrati

Quegli estrogeni che insidiano le carni

La diffusione dei prodotti chimici, antibiotici, chemioterapici, auxinici, ormoni, antibiotici, è di gran lunga più larga di quanto comunemente si creda: l'allevamento industriale di qualsivoglia specie, dal bovino al suino, dal pollo al tacchino, dalla gallina alla troia, prevede un uso sistematico e pianificato di tali prodotti allo scopo di mantenere l'animale costantemente in stato ottimale di produttività, prevenendone le malattie, esaltandone le capacità di trasformazione. In conseguenza dell'applicazione di tali tecniche negli allevamenti la qualità e la quantità dei residui chimici patologici nelle carni e negli

ombra di dubbio se l'animale è stato sottoposto a trattamento con estrogeni. Occorre tener presente che solo alcuni macelli pubblici (alcune decine in tutto su oltre 6 mila punti di macellazione), e le sedi centrali degli Istituti zooprofilattici sono attrezzati per tali controlli.

La legislazione italiana proibisce non solo l'uso, ma anche la semplice detenzione di estrogeni; le disposizioni ministeriali applicative prescrivono però un controllo sistematico solo sui vitelli a carne bianca. Il controllo microscopico è esercitato sulle prostati nei maschi e sulle ghiandole del bartolino delle femmine per accertare senza

carne eseguita in modo pianificato, per evidenziare la presenza di estrogeni, mentre nei casi di positività si dovrebbe praticare una prova gastroenterografica per determinarne la quantità. Va da sé che le carni con reazioni positive all'analisi dovrebbero essere tolte dal commercio e anche distrutte.

L'occasione dell'attuazione della riforma sanitaria potrebbe permettere in tempi brevi anche una riorganizzazione del servizio veterinario territoriale corrispondente a questi nuovi compiti. Ferdinando Sberzava dirigente serv. veterinario Emilia-Romagna

Denunce e arresti per le sofisticazioni

Seicentotrentotto persone sono state denunciate, di cui 9 in stato di arretrato, a seguito di 2341 ispezioni compiute nel mese di giugno dai carabinieri di nuclei anti-falsificazioni e sanità. I NAS hanno sequestrato complessivamente generi per 7491 quintali e 30.498 confezioni il tutto per un valore di lire 1.140.409.400 (142 mila 630). I magazzini sequestrati si sono trovati nei settori del vino e prodotti vinicoli (5 mila 655.46 quintali), della farina, pasta alimentare (239.90 quintali), degli zuccheri (169 quintali), delle conserve alimentari (306.13 quintali) e dei prodotti farmaceutici in 5 mila 594 confezioni.