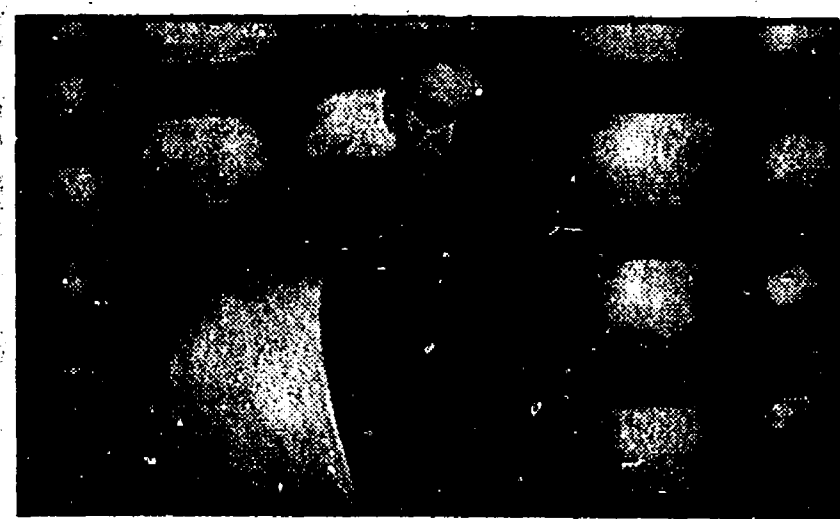


Dal dopoguerra ad oggi un progressivo calo di qualità

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.

duevano 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 trarre 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 «leggendo» 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 carne 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

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, aggiungono di sostanze specifiche, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare».

Chi giustifica gli additivi

«E' proprio necessaria l'introduzione di tanti nitrati e nitriti e di altri ingredienti per fare un salame? Valerie Meloncelli, Busto Arsizie». 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 imprecisato quantitativo 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%, zucchero, 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.

Dopo il caso degli omogeneizzati sospetti e sequestrati

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

Quegli estrogeni che insidiano le carni

La legislazione italiana non solo ne proibisce l'uso, ma persino la detenzione - Cosa si dovrebbe fare nei semilati punti di macellazione esistenti in Italia - La riforma sanitaria dovrebbe permettere la riorganizzazione del servizio veterinario nazionale

Chi giustifica gli additivi

«E' proprio necessaria l'introduzione di tanti nitrati e nitriti e di altri ingredienti per fare un salame? Valerie Meloncelli, Busto Arsizie». 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 imprecisato quantitativo 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%, zucchero, 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.

Chi giustifica gli additivi

«E' proprio necessaria l'introduzione di tanti nitrati e nitriti e di altri ingredienti per fare un salame? Valerie Meloncelli, Busto Arsizie». 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 imprecisato quantitativo 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%, zucchero, 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.