

Ma quante cose estranee ci servono insieme alla carne?

Dopo gli estrogeni ora scopriamo gli antibiotici

L'uso di questi medicinali ha rivoluzionato il sistema di alimentazione del bestiame, ma lascia dubbi per le conseguenze sull'uomo

Il passaggio dall'allevamento tradizionale a quello industriale, il sorgere dell'industria dei mangimi...

sembra sottolineare l'aspetto «curativo» dell'uso degli antibiotici, i successivi provvedimenti...

efficace per aumentare il loro profitto. Questa scoperta dell'uso dell'antibiotico non allo scopo di curare l'animale...

l'ultima dose somministrata o l'abbattimento. Ma che garanzie si hanno che questi tempi siano rispettati dagli allevatori?

che la sospensione del trattamento sottoporrebbe gli animali, e soprattutto quelli allevati in batteria (polli), ad un rischio notevole di contrarre infezioni...

più tempo dopo l'abbattimento; o addirittura a spruzzare sui polli stessi soluzioni antibiotiche bloccando così la moltiplicazione batterica.

Table with 6 columns: PRIMA POSSIBILITÀ, ANIMALE TRATTATO CON ANTIBIOTICO, SELEZIONE DI UN GERME PATOGENO RESISTENTE, MANIFESTAZIONE MORBOSA NELL'UOMO, TERAPIA COL MEDESIMO ANTIBIOTICO, EFFETTO CURATIVO NULLO. SECONDA POSSIBILITÀ, ANIMALE TRATTATO CON ANTIBIOTICO, RESIDUI NELLE CARNE ALIMENTARI, SENSIBILIZZAZIONE DELL'UOMO CONSUMATORE, SOMMINISTRAZIONE ALL'UOMO A SCOPO TERAPEUTICO, MANIFESTAZIONI ALLERGICHE, ANEMIESSIE.

Le insidie più diffuse

Ecco le sostanze che lasciano residui nelle carni e rappresentano rischi per la salute - Un quadro legislativo inadeguato che non prevede una difesa della purezza dei prodotti

Con la diffusione dell'allevamento intensivo in Italia, all'inizio degli anni 60, si sono modificati i problemi relativi all'igiene e salubrità degli alimenti di origine animale.

agli estrogeni su cui tanto si è parlato in questi giorni sono: ANABOLICI AD AZIONE ORMONALE. Sono molto diffusi negli allevamenti all'ingrosso dei maiali e grossi animali, particolarmente diffuso il metilglucocorticoidi.

ne veterinaria delle carni da macello non prevede sistematici controlli di laboratorio sulla presenza dei menzionati residui per cui la carne licenziata al consumo può presentarsi in modo ottimale, ma nascondere seri pericoli per la salute dei consumatori.

La legge che disciplina il loro impiego è la n. 281 del 15 febbraio 1962, modificata dalla legge n. 399 dell'8 marzo 1968 che recita: «...I mangimi cosiddetti medicati possono contenere antibiotici (...)

Naturalmente la legislazione nazionale e l'ordinamento sanitario periferico tendevano a contenere questi fenomeni. Il mutamento socio-economico avvenuto in quegli anni portò a un miglioramento generale delle condizioni igieniche per cui i rischi di infezione specifici o di tossificazione furono di molto ridotti ad eccezione di alcune zoonosi quali la brucellosi e l'idatioidosi, ma contemporaneamente le tecniche dell'allevamento intensivo sull'uso di farmaci chemioterapici a scopo profilattico aprirono l'interrogativo sui residui chimici nelle carni e negli altri alimenti di origine animale.

RESIDUI DI FARMACI VARI. L'uso pianificato nell'allevamento industriale di occlusivi, antelmintici, arsenicali, barbiturici è particolarmente diffuso negli allevamenti intensivi e salinocollati con notevole presenza di residui nelle carni di grande consumo nel nostro Paese.

Contemporaneamente è urgente da parte delle Regioni la riorganizzazione del servizio veterinario della USL e la dotazione strumentale dei laboratori zooprofilattici per poter corrispondere alle esigenze della prevenzione primaria previste dalla riforma sanitaria.



Se l'industria perde credibilità

Un duro colpo dopo il sequestro degli omogeneizzati - Preoccupazioni per un settore della produzione alimentare destinato alla prima infanzia

Dalla Regione Lazio, attraverso l'Istituto zooprofilattico sperimentale, potenziato con finanziamenti straordinari notevoli e ben distribuiti, erano partite denunce contro allevatori (e veterinari complici) che usavano estrogeni; erano stati denunciati i risultati delle indagini eseguite in questo comparto e da cui emergevano dati preoccupanti sull'uso «dilatante» degli estrogeni.

(eppure è così) che nessuno dei tanti sintomi di un risveglio di interesse da parte dei consumatori sia stato avvertito e si sia corso per tempo ai ripari. Disprezzo per una opinione pubblica che si ribella? Fiducia nei santi protettori anidati negli alti apparati burocratici dello Stato? Incapacità manageriale? Fiducia e sicurezza nell'immagine creata dai propri uffici di marketing, quindi vittime del falso mito di onorabilità da loro stesso creato? Forse tutte o un po' di tutte queste ragioni sono alla base del disastro che ha colpito le più potenti marche di prodotti alimentari italiane. Sì, perché proprio di un disastro economico si deve parlare! Ce ne dobbiamo e non possiamo non dolere perché crediamo che questo scandalo avrà pesanti ripercussioni economiche e finanziarie sullo stato

della nostra industria alimentare. E le nostre critiche hanno questo senso e questo segno: siamo interessati a che la nostra industria si conquistati la sua credibilità e la sua affidabilità per il bene di tutti, lavoratori e consumatori, italiani e stranieri. La nostra industria non può e non deve andare in serie B o addirittura in serie C. Ma dobbiamo ricostruire la nostra credibilità su basi molto più sicure delle attuali.

0,5% o al massimo l'1% del fatturato fosse spesso per un efficiente controllo di qualità sulle materie prime, sui servizi, sui prodotti finiti perché scandali quali quello degli estrogeni negli omogeneizzati non si ripetano più, con soddisfazione di tutti.

re di sinistra perché si vanti una legge che impone a tutte le imprese di produzione alimentare un controllo di qualità nel senso più moderno ed efficace; una legge chiara e semplice che dica che chi produce un certo prodotto deve sapere come si controlla, e deve controllarlo sistematicamente (al 100%).

«Giornate dei giovani consumatori» La prima iniziativa italiana del genere. Pedagogia alternativa al consumismo disordinato

Il salone del nuovo consumo



Dal 16 al 23 di novembre di quest'anno a Modena si svolgeranno le «Giornate dei giovani consumatori». Si tratta della prima iniziativa italiana del genere, per sviluppare, con un progetto educativo, una pedagogia alternativa al consumismo disordinato, tipico della società industriale avanzata.

vani consumatori», introdotta da un convegno, l'altro giorno a Modena, promosso dagli stessi enti organizzatori delle iniziative, con relazioni di Dino Origlia, docente di pedagogia all'Università di Parma. Tullio Seppilli, direttore dell'Istituto di etnologia e antropologia culturale dell'Università di Perugia, del pedagogista Aldo Bernardini, di Tullio Aimone, incaricato di sociologia del lavoro nell'Università di Modena e di Oddone Pattini della presidenza nazionale delle Cooperative di consumo.

gogica va compiuta e applicata — ha detto Tullio Aimone — legandosi strettamente alla realtà, liberando anche da schemi preconcetti, cercando ragioni nell'esperienza storica e concreta di tutti i giorni. Ma giovani e giovanissimi, le ultime generazioni — protagoniste del convegno di Modena — come consumano? Le loro motivazioni (in rapporto anche al mondo dei «grandi»), gli atteggiamenti, sono tantissimi e variabili, come ha detto Dino Origlia. L'oggetto o il bene di consumo, sembra essere oggi visto come mezzo di gioia nel possedere, e non apprezzato per la sua utilità e il suo valore intrinseco. La moltiplicazione del mercato e delle sollecitazioni pubblicitarie (si calcola che si spendano in Italia ogni giorno 5 miliardi per il consumo giovanile di beni non durevoli destinati alla popolazione al di sotto dei 18-19 anni), aumenta il desiderio di possesso, lo fa arrivare a livelli di intimità programata in mille modi. Non ci sono soluzioni pronte e definitive. Né il convegno le voleva dare, specie in una società che — era detto Tullio Seppilli — era fondato, qualche decennio fa, sull'etica del risparmio, sostituita oggi con l'etica del consumo.

Limitando la porzione il peperone è digeribile

La determinazione del luogo d'origine del peperone è molto difficile e si basa più che altro su ipotesi avanzate via via da botanici e naturalisti, i quali, oltretutto, hanno dovuto andare per esclusione. Si sa così che greci, romani, egiziani e cinesi, alla stessa stregua degli abitanti delle isole del Pacifico ai tempi dei viaggi di Cook, non lo conoscevano. Sembra al contrario che fossero diffusi fra gli inca e gli aztechi.



Stato di fatto che in Italia i primi peperoni arrivarono nel sedicesimo secolo, provenienti dall'India, ma non ricevettero un'accoglienza molto calorosa: si trattava infatti di quelli sottili, lunghi e piccanti, la cui diffusione rimase per lungo tempo pressoché nulla. Solo con l'inizio di traffici regolari con l'America, da poco scoperta, arrivarono i peperoni rossi, carnosì, meno piccanti di quelli orientali. Comunque, per il loro sapore in tutti i casi piuttosto forte, erano ritenuti poco adatti ai palati fini e relegati quasi esclusivamente alle mense popolari, tanto è vero che la gastronomia ufficiale, ha completamente ignorato fino alla fine dell'Ottocento e qualcuno continua ad ignorarli con la scusa che sono indigesti. Questa osservazione, del resto è abbastanza spiegabile, perché la digeribilità del peperone, come di molti altri prodotti, dipende anche dalla qualità che ne costituisce. Quindi, adottando l'accoppiamento di limitare la porzione ed arrivare al compromesso di togliere la pellicola esterna, previo abbrustolimento, questi ortaggi non hanno controindicazioni, eccetto per i sofferenti di ulcera.

Il peperone può essere consumato sia crudo che cotto, da solo o piacevolmente abbinato con altri prodotti, ma anche alla carne. Si pensi ad una bella insalata mista, all'ottima peperonata, al saporitoso coniglio con peperoni, ai peperoni ripieni.

Di facilissima preparazione e di sicuro effetto sono i peperoni abbrustoliti: scegliere alcuni peperoni, possibilmente di colori diversi e abbrustolirli alla fiamma, farli riposare al-

Carlo Del Guercio

Ornella Marchesini