

LA FETTA DI FORMAGGIO CHE VALE UNA BISTECCA

Per quali ragioni il nostro mercato è soggetto al bombardamento dei prodotti stranieri - L'esempio del grana neozelandese per il Giappone

Insieme non ci si libera di zavorre che imbrigliano e frenano un potenziale mercato.

Un dato, prima di altri, salta agli occhi: la parcellizzazione estrema della produzione nazionale. Nasce da ben 3500 imprese, in gran parte concentrate al nord, contro le 1550 francesi, le 540 tedesche occidentali, le 49 olandesi (che producono altrettanto, se non di più). Significa che i costi di produzione della struttura complessiva sono maggiori, e che il nostro mercato è facilmente penetrabile ai prodotti esteri. Niente da dire contro il Camembert, anzi, ma vale forse meno, che so, una nostra buona Robiola?

L'importazione di formaggi (e di latte), la difficoltà nel competere all'estero, sono dunque i segni più evidenti, assieme all'accumularsi di scorte nei magazzini, di una condizione di crisi. Che fare? Gli esperti indicano più strade, che, fatte convergere, potrebbero dar vita al rilancio del settore: bisognerebbe, innanzitutto, produrre latte di qualità; introdurre cioè dei criteri di valutazione che siano di incentivo per il miglioramento del prodotto. Nell'ambito del latte, tutto buono, si dovrebbe stabilire categorie qualitative, riconoscibili anche al consumatore, un po' come per l'olio.

Quindi la nostra produzione dovrebbe essere tipizzata: che significa fissare le caratteristiche di acqua, grasso, microbiologiche, chimiche ed organolettiche di un determinato prodotto. A questo punto s'impone l'esigenza di una ricerca finalizzata a questi scopi; ma in Italia, oltre all'Istituto sperimentale lattiero-caseario di Lodi, anch'esso scarsamente fornito di mezzi, e uomini (dipende dal ministero dell'Agricoltura e Foreste), non c'è altro. Gli altri Paesi, invece, vantano un impegno ben maggiore nel campo della ricerca. Il nostro Istituto si avvale dell'opera di 16 tecnici, quello francese (solo quello centrale) ne conta ben settanta. L'approfondimento della ricerca consentirebbe di stabilire misure standard di componenti, in grado di rifornire in misura e tempi costanti un determinato mercato.

A monte, c'è la necessità di disporre di una zootecnia sana, e la nostra pare non lo sia abbastanza. In un anno solo 65 bovini su 100 ci regalano un vitello, mentre c'è chi ha raggiunto il 102 su 100, con parti gemellari. Bisogna quindi nutrire meglio le bestie, con pacchie sane, così che il latte sia del migliore, per avere poi formaggi scelti, senza difetti. E siamo già nel campo della politica agraria, della ipro-

grammazione e della volontà politica.

Insieme, uno sguardo panoramico su produzione, commercio e consumo del formaggio, induce a pensare ad un'occasione perduta, sia per la salute, sia per la bilancia dei pagamenti.

Non per essere disfattisti ad ogni costo, ma c'è una ragione al mondo per la quale dovremmo permettere alla Nuova Zelanda, che in Europa ha finora importato solo rugby e un po' di birra, di spadroneggiare nel mercato del grana? Perché i neozelandesi - è bene saperlo - hanno impiantato una modernissima fabbrica, sull'isola di Tenaka, collegata al vicino porto di Timanu. Si prefiggono di invadere le mense giapponesi, ma nulla vieta di pensare che domani Mr. Smith, o Herr Schmidt, o Monsieur Dupont, o anche il signor Rossi, si ritrovino a sgranocchiare grana prodotto dall'altra parte del mondo, con buona pace dei nostri parmensi o reggiani. Essere competitori su un prodotto nazionale come il grana non è chiedere troppo, è rivendicare il semplice rispetto delle nostre possibilità e potenzialità.

Se la Francia è molto più presente sul mercato italiano, di quanto non lo sia l'Italia sul suo, non è certo perché i suoi formaggi sono di per sé stessi migliori. Garantiscono qualità costante, cosa che noi non siamo in grado di fare, ecco la ragione. E allora si tratta di fornire ricerca, assistenza tecnica adeguata, e scuole professionali moderne e attrezzate, legate alla produzione, oltre quanto si diceva a proposito di zootecnia e di qualità del latte.

Con tutto il rispetto, se i cuchini d'oltreoce si dimostrano più lungimiranti di noi, nulla di eccezionalmente grave, la storia ha vicende alterne; ma che siano i Maori o i discendenti dei confinanti inglesi a impadronirsi e sfruttare una tradizione nostra sulla quale hanno sudato generazioni di valenti artigiani e contadini padani, sarebbe proprio una beffa, oltre che un emancipato guadagno, che di questi tempi equitabile ad un vero e proprio danno subito dal Paese.

g. m.

SALUMI

Collirzrolli

NOVENTA - PADOVA

MERCURIO D'ORO 1970

NOVENTA PADOVANA (PD) - Tel. (049) 760.222 - Telex 430.392

La genuinità per tradizione nel settore delle carni conservate

Dopo quello del Cancro e del Capricorno

II TROPICO di MONTALE

Non è una nuova definizione geografica ma una meravigliosa realtà nel verde delle colline modenesi. A Montale, subito fuori Modena, c'è la 'Fazienda', uno straordinario locale dove potete trovare realmente l'atmosfera dei tropici nella cucina, nella musica, nella cordialità. La Fazienda (Montale di Modena - Via Bellaria - Tel. 059/309113) ha spesso tra i suoi ospiti personaggi famosi; nella foto il tenore Pavarotti, portavoce del melodramma italiano nel mondo.

CASEIFICI

SARDAFORMAGGI

nei negozi **coop** acquistate i prodotti **SARDAFORMAGGI**

PECORINO GRAZIOLA
VERO SARDO GALLURAFIORE
DOLCE SARDO TAVOLARA
SARDO LOELLE
PECORINO ROMANO BRONZETTO

I formaggi sardi di pecora, gennai e di qualità

Felce Azzurra
linea da bagno per vivere nel profumo dei fiori del sottobosco.

LE FIBRE CHE SERVONO NEI NOSTRI ALIMENTI

Una sostanza che compone i vegetali per dare ad essi rigidità o rivestimento - Gli effetti nella dieta Quando è sconsigliata

Composizione in fibra dietetica di alcuni alimenti

ALIMENTO	FIBRA DIETETICA grammi/100 grammi
PANE E CEREALI	
pane integrale	2,72
pane bianco	8,50
cereali integrali	26,70
franci di granturco	11,00
grano soffiato	15,41
VEGETALI	
broccoli bolliti	4,10
insalata cruda	1,53
carote bollite	3,70
piselli in scatola	6,28
FRUTTA	
mele sbucciate	1,42
pesche con la pelle	2,28
fragole	2,12
arachidi	9,30
noci del Brasile	7,73

Non «scivolano» nel tubo digerente come altri alimenti (dolciumi, creme);
2) effetto sulla peristalsi: La fibra ha una notevole capacità di rigenerarsi nell'intestino assicurando acqua, così che vengono stimolati i movimenti della parete intestinale ed il transito del materiale non digerito è più veloce. Ciò significa che il materiale indigerito staziona meno tempo nell'intestino e non vengono prodotte per fermentazione sostanze tossiche o irritanti. Quando ciò accade può essere favorita l'insorgenza delle appendicitis

zione irreversibile dei vasi venosi;
4) effetto sulla flora intestinale: La presenza della fibra nel tubo digerente favorisce la crescita e la selezione di una regolare flora batterica, in grado di sintetizzare alcune vitamine (vitamina K) ma soprattutto di non interferire con il metabolismo degli acidi biliari, sostanze prodotte nel fegato e che compongono la sua secrezione intestinale (bile). In mancanza di fibra si instaura nel tubo digerente una flora composta da particolari microrganismi denominati «bifidobatteri». I quali sembra siano responsabili della trasformazione degli acidi biliari in sostanze sospette di essere cancerogene.

Nessuna preoccupazione riguardo un apporto quantitativo corretto di fibra, si deve nutrire per la popolazione italiana, permanendo elevato il consumo di ortaggi freschi e di frutta (rispettivamente oltre 400 e 300 grammi pro-capite al giorno). Solo per gruppi particolari (abitanti dei grandi centri urbani che svolgono vita sedentaria e nelle cui abitudini alimentari è sottovalutato il consumo di frutta e vegetali) si pone il problema di una supplementazione nella dieta per questo componente.

Per il resto tanto la varietà dell'alimentazione, come un rapporto equilibrato fra prodotti di origine vegetale e animale garantisce un apporto sufficiente. Le stesse raccomandazioni dei nutrizionisti sono molto elastiche, oscillano fra i 6 e i 24 grammi al giorno. La raffinazione dei cereali riduce ovviamente il contenuto in fibra, ma i prodotti ottenuti da farine a maggior grado di abbruttimento sono digeribili, più «palatabili» e maggiormente stabili durante la conservazione.

Marco Riva

E' tornato il bel Coccio del Mulino Bianco: piatto e tazza in terra smaltata per far colazione come una volta.

Un nuovo tipo di biscotti per venire al Mulino: tutto quello che devi fare per avere subito il Coccio è raccogliere 30 spighe. E una spiga di Coccio ti regala un omaggio e più spighe ti regalano altri omaggi.

Un nuovo tipo di biscotti per venire al Mulino: tutto quello che devi fare per avere subito il Coccio è raccogliere 30 spighe. E una spiga di Coccio ti regala un omaggio e più spighe ti regalano altri omaggi.