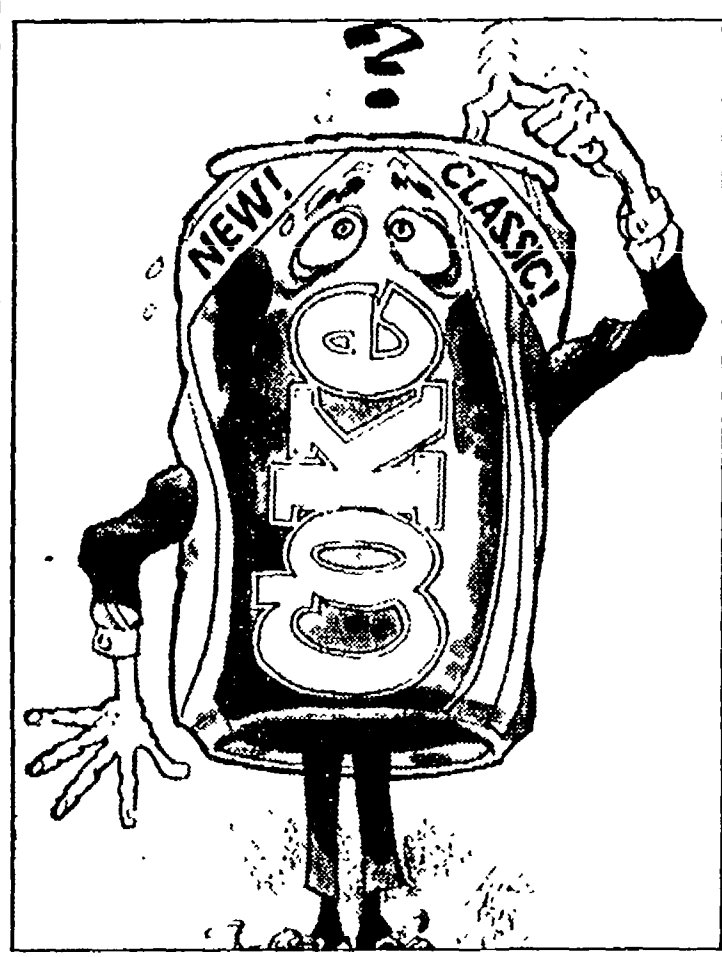


ALIMENTAZIONE E CONSUMI



Quando una bevanda dietetica sembra un medicinale

La singolare scritta stampata sulle lattine della «Diet Coke»



Bibita analcolica dietetica gassata acalorica contenente Ciclamato e Sacarina. Per ragioni di dieta e per il suo contenuto si consiglia di non superare il consumo di 50 cl al giorno. La bibita contiene sacarina, per la quale è necessario non superare la dose giornaliera di 2,5 mg/Kg di peso corporeo (e comunque non più di 150 mg di sacarina al giorno). Tali dosi devono essere dimezzate nei ragazzi. Il compito della sacarina assunta giornalmente deve tenere presenti tutte le fonti di tale edulcorante. Controindicazioni: gravidanza, allattamento, primoni di vita. Non si tratta di un termine scritto su un pacchetto di medicine, ma semplicemente delle spiegazioni stampate su ogni lattina di Diet Coke. La bibita, pubblicizzata con una campagna decisamente invadente — vedere una bella ragazza — stessa sulla fiancata dell'autobus vestita solo di un costume da bagno olimpionico fa venire dei bei pensieri — è destinata, nelle intenzioni della Coca Cola, al più vasto pubblico. Vasto pubblico che, a sua volta, quando si accorge delle istruzioni per l'uso rimane quanto meno perplesso, e qualche volta preoccupato. Dolcificante è un termine che molto spesso, a causa di campagne di stampa anche recenti, viene associato alla parola tumore. In realtà, intorno ai dolcificanti si sono scatenati sempre gli interessi contrapposti di industriali zuccherieri e degli industriali chimici, che hanno commissionato ricerche ad hoc per dimostrare le proprie tesi. D'altronde la

Diet Coke arriva in Italia dopo un lungo tirocinio in America, anche se la formula europea differisce leggermente da quella originaria. Si può ragionevolmente supporre che la Casa Madre abbia fatto bene i suoi conti. Al punto tale che pare che i ciclamati contenuti nella coca dietetica siano stati riammessi anche in Italia a poche settimane di distanza dall'autorizzazione all'uscita della bevanda stessa. Potenza della multinazionale che è riuscita a far ricordare allo Stato Italiano che nel resto d'Europa i ciclamati sono già stati da un pezzo riammessi dopo il ritiro del disposto di FDA americano che nel 1967 ne aveva proibito l'uso. Sulla cerogenericità dei due dolcificanti il parere del professor Andrea Strata, direttore del Centro Obesi all' Ospedale di Parma è tutto sommato tranquillizzante. «La sacarina è stata scoperta nel 1879: da allora di test ne sono stati fatti tanti da sapere con certezza che alle dosi precauzionali citate obbligatoriamente sulle confezioni di sacarina e derivati non esistono rischi per la salute. I ciclamati sono di introduzione più recente, dal 1944, e la loro proibizione da parte della Food and Drug Administration deriva da esperimenti canadesi. I tratti furono sottoposti a dosi pari a quelle contenute in 1000 bibite per tutto l'arco della loro vita. Solo nel 25% dei casi si sono verificati tumori alla vescica. La considerazione delle dosi eccessive dell' esperimento ha poi portato la FDA a ritirare la proibizione. Personalmente aggiunge il professor Strata

ritengo che si tratti di una bibita gradevole (almeno nella versione americana), non è né tempo fa) e che per i miei pazienti, che sono controllati in quanto a dosaggi giornalieri di dolcificanti, sia un'opportunità piacevole». E se il professor Strata smorza gli allarmismi per la salute non altrettanto fa il professor Enzo Volpones, docente di merceologia all'Università di Bologna, per quanto riguarda il modo di porsi della Coca Cola nei confronti dei consumatori: «La propaganda che sta facendo la Coca Cola sui benefici della Diet Coke per la linea e la bellezza è uno specchio per le allodole. Non ha senso promettere linea e bellezza con la sostituzione di una coca normale con questa. La vera dieta non si fa sulla base delle bibite: il fabbisogno giornaliero di liquidi per una persona è di due litri di cui un litro assunto mediamente attraverso gli stessi alimenti. Il restante litro può essere costituito da acqua o da altre bevande senza apporto lipidico né proteico, solo, generalmente, di zucchero o di alcool. Quindi andrebbe calcolato il risparmio dalla differenza di calorie di un eventuale Coca Cola normale con una dietetica: si tratta di 54 calorie: se le dividiamo sui tre pasti, sono 18 calorie, pari a 10 grammi di pane. Vorrei sapere quale bevanda, pubblicizzata con campagne di tipo «Diet Coke», ha un contenuto di calorie inferiore a quello di un litro di acqua. Insomma, mostrare la coca dietetica come un prodotto di consumo di massa, pubblicizzarla con campagne massicce, desta la preoccupazione che si induca un comportamento nel consumatore

orientato allo strauso di sostituti dello zucchero, se non è vero che accetto male, non è nemmeno dimostrato che facciano bene. L'operazione Diet Coke invece pare incentivare l'uso massiccio di questi sostituti. La pubblicità televisiva, poi, sebbene sia molto attenta a non mettere in mano del bimetto la lattina proibita, lo mostra purtuttavia vicino all'adulto che la sta bevendo, e non specifica certamente tutte le controindicazioni che pure è obbligata a stampare sulla confezione. «Questo tipo di pubblicità induce a generalizzare un consumo che finora era riservato allo specifico delle persone a dieta — commenta il dottor Marco Riva, dell'Istituto di Tecnologia Alimentari dell'Università di Milano —. In questo modo si può incentivare l'uso di sostanze non specificamente benefiche per l'organismo umano. D'altronde, alla Coca Cola sono riusciti a dare alla bevanda un gusto molto simile all'originale con zucchero, fondendo due notazioni organolettiche diverse, quella di sacarina, che normalmente ha un retrogusto sgradevole, con i ciclamati che invece non lo hanno. Certo, lo zucchero, che ha più corpo, sembra dare un grado di dolce molto più elevato». Insomma, la Diet Coke sta facendo un'operazione formalmente corretta, ma su cui il consumatore dovrebbe riflettere: è poi così necessario risparmiare 50 calorie in cambio di una dose di sacarina?

Patrizia Romagnoli

LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

La riforma del processo amministrativo

IN MATERIA di legislazione non è stato ancora sciolto il nodo di questa attività fondamentale per la conservazione del patto sociale: la legge non è altro che la risposta alle necessità della società oppure è forza autonoma e trainante alla sposta in avanti e in progresso i rapporti sociali? Tra le due tesi, la prima deterministica e la seconda volontaristica, ci sono poi tutte le ipotesi intermedie, ma in ogni caso è certo che le leggi, ed ancor più i progetti di legge, specialmente quelli riguardanti materie di respiro istituzionale, danno la misura del rapporto che c'è tra legge e società. Due degli indici di questo rapporto sono sicuramente la celerità con cui si risponde alle esigenze del corpo sociale e l'indagine (e l'istruzione) che il legislatore fa per verificare la bontà delle proprie proposte di legge. Se è così, possono verso il negativo gli indici in materia riguardo al progetto di legge per la riforma del processo amministrativo, che, approvato all'unanimità alla Camera in Commissione referente dovrebbe a breve essere discusso in aula.

Il processo amministrativo attualmente in vigore (Tar, Consiglio di Stato e Consiglio di Giustizia per la Regione siciliana) è regolato da più testi legislativi tra loro spesso non coordinati, alcuni dei quali (e non i peggiori) risalenti addirittura al 1907, ognuno dei quali chiara espressione del momento storico e sintomatici dell'idea di rapporto tra cittadini e Pubblica Amministrazione. D'altra parte, oltre a una esigenza tecnica di coordinamento, il processo amministrativo, che è il punto finale del rapporto patologico tra privato e P.A. non poteva non adeguarsi, assumendone la pari importanza, a quello che è il ruolo della P.A. nell'assetto sociale. Il testo in discussione, non poteva non darsi carico delle tensioni che si scaricano sul processo amministrativo, in un ruolo di supplente quasi simile a quello assunto dal giudice ordinario, per effetto di quella che è stata la progressiva conquista di spazi giuridico-economici della P.A. in quello che chiameremo per comodità concettuale «lo Stato sociale».

Le risposte

Sull'indennità premio di fine servizio e contingenza «congelata»

Cari compagni, nella rubrica «Leggi e contratti» del 9 dicembre 1985 a proposito dell'indennità premio di fine servizio negli Enti locali si affermò, fra l'altro, che il dipendente da Ente locale maturo la indennità premio di fine servizio dopo 15 anni di effettivo servizio. A nostro giudizio la notizia, così com'è formulata, può portare alla conclusione errata che il requisito dei 15 anni riguarda la totalità dei casi di cessazione dal servizio per i dipendenti da Enti locali. Invece, come è noto, è utile precisare che tale requisito riguarda solo il personale che cessa dal servizio in età non inferiore a 60 anni e per il raggiungimento dell'eventuale più basso limite di età previsto dal regolamento o per inabilità assoluta e permanente comprovata da visita medica collegiale. Mentre per gli altri casi di cessazione e occorrono 20 o 25 anni a seconda del caso specifico.

puto della buonuscita l'indennità integrativa speciale maturata fino al 31 gennaio 1977 (l. n. 299 e non 294 del 1980), indi bloccato il calcolo dell'indennità integrativa speciale successivamente alla maturazione, almeno per i dipendenti pubblici (l. 297/82), vuole semplicemente delineare il quadro normativo complessivo nel quale l'interprete si trova ad operare. Il parallelo con ciò che accadrebbe nell'impiego statale se la giurisprudenza decidesse di calcolare l'indennità integrativa speciale, dal momento che in questo settore non esiste una legge come la 299/80 che ne ancora il computo ai limiti di cui agli articoli 1 e 2 bis della l. n. 91/77, va letto nel senso esattamente inverso a quello recepito dai compagni di Firenze. Infatti, si voleva soltanto porre in rilievo il paradosso che, in un'ipotesi di indennità integrativa speciale, la indennità integrativa speciale, dal momento che in questo settore non esiste una legge come la 299/80 che ne ancora il computo ai limiti di cui agli articoli 1 e 2 bis della l. n. 91/77, va letto nel senso esattamente inverso a quello recepito dai compagni di Firenze. Infatti, si voleva soltanto porre in rilievo il paradosso che, in un'ipotesi di indennità integrativa speciale, la indennità integrativa speciale verrebbe ad essere calcolata, sempre in base alle vigenti disposizioni di legge, solo fino a dove non ha operato il congelamento.

Per quanto riguarda poi il trattamento di miglior favore usato nei confronti dei dipendenti da enti locali per il fatto che la loro liquidazione comprende l'indennità integrativa speciale nella misura fissata dalla legge 91/77 (lire 1.425.130 annue contro le attuali lire 1.018.033) si sembra giusto quantificare questa elargizione precisando che a certi fatti si tratta di un aumento di L. 79.758 lorde per ogni anno di servizio valutabile ai fini di liquidazione.

Quanto sopra per evitare inutili gelosie nei confronti dei dipendenti da enti locali. LETTERA FIRMATA dai compagni della Cgil - Funzione pubblica (Firenze) Usl 10/D (Firenze)

La lettera dei compagni della Funzione pubblica di Firenze ci offre l'occasione di ritornare sull'argomento e di ciò li ringraziamo. Tuttavia ci sia consentito rilevare come, dalle due precisazioni richieste, essa rivela una lettura quanto meno parziale della risposta da noi fornita. Infatti: 1 - La prima precisazione riguarda il periodo di maturazione del diritto all'indennità premio di fine servizio, non a caso citata congiuntamente al richiedente requisito di almeno due anni di iscrizione all'ente di assistenza; esso non veniva presentato come un indice di privilegio ma, al contrario, come esempio di una legislazione estremamente fiscale nei confronti dei lavoratori. 2 - Inoltre, la ricostruzione tecnico-giuridica del susseguirsi di leggi che hanno dapprima ricompresso per i dipendenti degli enti locali nella base di com-

Vino killer, vino uguale veleno, il bottiglione assale, titoli che non si sono sprecati in questi ultimi quattro giorni, da quando la notizia dei tre decessi per sospetto avvelenamento da alcool metilico, contenuto in alcuni bottiglioni di vino provenienti dalla Cantina di Incaisa Scapaccino nell'astigiano, è stata data alla stampa. Lo sconfero fra i produttori e gli operatori del settore è grande, le vendite sono calate. In un incontro tra produttori di vini e pubblico promosso giovedì scorso dalla sezione enologica dell'Eni di Milano, sono stati sollevati alcuni interrogativi che vale la pena di riportare: prima di

Come difendere i consumatori dal vino sofisticato

littro di alcool metilico siano «fuoriusciti» dalle distillerie piemontesi che oltretutto sono pochissime nella regione e molto serie. «E qui che la teoria dei folle si indebolisce», ha sottolineato Zaccone, «la diversa provenienza delle bottiglie, la diligenza non produce vino ma lo im-

quantità allo scopo di alzare il grado alcolico. La gravità dell'ipotesi di Zaccone e l'intera vicenda del vino avvelenato riportata in primo piano problema dei controlli periodici, dell'etichettatura, dell'informazione al consumatore. Il vino nel nostro Paese è espressione di abitudini alimentari di cultura, di costume, è una componente fondamentale del pasto e delle grandi occasioni, e fra gli alimenti di uso quotidiano quello che si presta maggiormente alle speculazioni. Come difendere quindi il consumatore dalle sofisticazioni e come garantire i produttori seri, quando nella sola Lombardia il Servizio Represso-

na delle frodi alimentari conta quattro chimici e dodici ispettori? Giacinto Giacomini, presidente della Cavit, il consorzio delle cantine sociali trentine dice: «Scegliere innanzitutto produttori conosciuti, controllare sempre l'etichetta, diffidando di prezzi approssimativi e di prezzi eccessivamente bassi (un prodotto venduto nel negozio al di sotto delle 1000 lire al litro è comunque sospetto)». Saggiare i vini Doc, ce ne sono diversi da pasto che costano 1300 lire la bottiglia e inoltre diffidare delle offerte promozionali in cui il vino è associato ad altri alimenti e non ne viene riportato il prezzo per unità.

Vera Paggi

I vincitori di un concorso indetto dalla Cee per allievi cuochi e professionisti

L'olio d'oliva nella ristorazione rapida

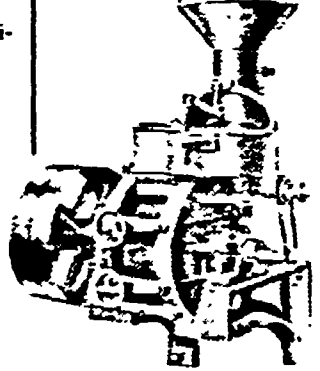
La maggioranza degli italiani — secondo le statistiche — pranza almeno una volta al giorno fuori casa e questo crea complicazioni per il mantenimento di una alimentazione sana e corretta. Esiste una valida alternativa alla moda dell'hamburger nel panino soffice? È stato questo il senso del concorso di olio d'oliva nella ristorazione rapida, indetto dalla

Cee e riservato ai cuochi professionisti e agli allievi delle scuole alberghiere. Una iniziativa Pool 3 — agenzie specializzate nella comunicazione alimentare — in collaborazione con la Federazione italiana Cuochi, nata nell'ambito delle manifestazioni della Comunità per la categoria allievi Andrea Funi di Bologna (con la ricetta «Riso alle quaglie»); Paolo Andreoni di Massa Carrara («Insalata di riso») e Massimo

dell'opinione pubblica sull'importanza di una corretta alimentazione, l'allargamento delle cognizioni culinarie dei ristoratori, nuovi spunti per una cucina casalinga rapida, sana ed economica. Sono risultati vincitori per la categoria allievi Andrea Funi di Bologna (con la ricetta «Riso alle quaglie»); Paolo Andreoni di Massa Carrara («Insalata di riso») e Massimo

Reduzzi di Bergamo («Gusto e delicatezza del vegetariano»); per la categoria professionisti Giuseppe Lemma di Settimo Milanese («Ristorante di fette di pollo»); Antonio De Ros di Bari («Suprema di galletto ruspante al rosmarino»); Giorgio Raimondi di Milano («Trotella affogata nell'olio e limone»). Ecco le ricette vincitrici.

<h3>Riso alle quaglie</h3> <p>Dosi per una persona: 1 quaglia; gr. 25 sedano; gr. 50 carote; gr. 15 cipolla; gr. 15 pancetta; gr. 15 vino; gr. 5 panna; gr. 10 Parmigiano; sale; salvia; gr. 20 olio d'oliva; gr. 90 riso Vialone.</p> <p>Procedimento: pulire e fiammeggiare la quaglia, salarla e farciria con parte della pancetta e la salvia; legare con la rimanente pancetta. Rosolare in olio d'oliva poi aggiungere sedano, carota e cipolla finemente macinate. Aggiungere il vino, far evaporare. Cuocere il riso con parte dell'olio e del vino, a metà cottura aggiungere il sugo della quaglia. Quando è pronto aggiungere il sale e mantecare con la panna e il formaggio. Servire nel piatto con sopra la quaglia. Costo delle derrate alimentari: L. 975. Tempo di esecuzione: 60 minuti.</p>	<h3>Insalata di riso</h3> <p>Dosi per una persona: gr. 100 di riso patina o flora; gr. 30 prosciutto cotto tagliato a dadolini; 1 wurstel tagliato a rondelle; gr. 50 giardiniera sott'aceto; gr. 50 carciofini e funghetti sott'olio; gr. 50 olive; 1/2 pomodoro e poco cetriolo freschi; 1 uovo sodo; qualche foglia di basilico; 1/2 limone; gr. 30 olio extravergine d'oliva; sale e pepe.</p> <p>Procedimento: lessare il riso in abbondante acqua salata (il tipo di riso scelto rimane sempre al dente), scolarlo bene e raffreddarlo. Metterlo in un vassoio ed unire tutti gli altri ingredienti già tagliati, il sale e pepe, il succo del limone e l'olio. Amalgamare bene in modo che il riso si insaporisca di tutti gli elementi e accomodare in un vassoio guarnendo con spicchi di uovo sodo, fettine di pomodoro e basilico tritato. (A causa delle diverse qualità degli ingredienti, non è facile preparare questo piatto per una sola persona). Costo delle derrate alimentari: L. 2000. Tempo di esecuzione: 30 minuti.</p>	<h3>Gusto del vegetariano</h3> <p>Dosi per una persona: per la salsa Vinalgrette: olio d'oliva; senape; limone; aceto; sale e pepe. Per la salsa verde: olio d'oliva; prezzemolo; cetrioli; cipolline; aglio; uova sode; aceto; sale. Per la salsa limone: olio d'oliva; limone; sale. Per le scigolite: 1 filetto di sogliola; vino bianco; 1 limone; sale. Per i grani: olio d'oliva; 1 uovo sodo. Procedimento: tagliare il pane francese a fette e tostarle da entrambi i lati; spalmarle con l'aglio, ricoprirle con fette di pomodoro e qualche foglia di basilico e irrorarle di olio d'oliva. Tagliare in due l'uovo sodo e ricoprirlo con la salsa verde. Cuocere il filetto di sogliola arrostito al forno con pepe in grani e vino bianco. Ricoprire con la salsa limone. Tagliare a pezzi; per il parmigiano, le carote, il sedano, i finocchi e il carciofo. Costo delle derrate alimentari: L. 3400. Tempo di esecuzione: 30 minuti.</p>	<h3>Risotto del fattore</h3> <p>Dosi per una persona: gr. 100 riso; 1 litro di brodo; gr. 50 rucola; n. 3 pomodorini; gr. 50 piselli; gr. 250 alette di pollo; gr. 10 cipolla; gr. 10 parmigiano; gr. 10 olio d'oliva; 1/2 bicchiere di vino bianco; 1 rametto di rosmarino; n. 1 fogliolina di salvia; sale e pepe q.b. Procedimento: in una casseruola versare l'olio d'oliva, la cipolla, il riso e far tostare. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere la rucola e i piselli e bagnare con il brodo. A parte cuocere le alette di pollo con il rametto di rosmarino e la salvia. Togliere dal fuoco il risotto e aggiungere l'olio d'oliva, il parmigiano e mantecare. Versare in un piatto il risotto e adagiarvi sopra le alette di pollo. Guarnire con i pomodorini cotti alla griglia. Costo delle derrate alimentari: L. 1485. Tempo di esecuzione: 20 minuti.</p>	<h3>Suprema di galletto</h3> <p>Dosi per una persona: gr. 50 olio extravergine d'oliva; gr. 150 supremia di galletto; gr. 5 aglio; gr. 10 vino bianco; gr. 5 rosmarino; gr. 5 pepe nero in grani; gr. 50 fagioli verdi (surgelati); gr. 50 lenticchie rosse; sale. Procedimento: apprestare la supremia per la cottura; salarla e cuocerla in padella con l'olio d'oliva, aglio e rosmarino da ambedue i lati. Intanto far bollire separatamente i fagioli verdi e le lenticchie. Preparare una salsa con il vino bianco, l'olio e l'aglio tritato. Adagiarla al centro del piatto la supremia, salsandola e guarnendola con rametti di rosmarino e grani di pepe nero. Guarnire con i legumi cotti e conditi con olio crudo. Costo delle derrate alimentari: L. 1300. Tempo di esecuzione: 120 minuti.</p>	<h3>Trotella affogata</h3> <p>Dosi per una persona: n. 1 trotta da gr. 250; gr. 80 riso cristallino o iperbolito; n. 1 pomodoro tagliato a spicchio; gr. 20 tonno; gr. 20 formaggio Emmentaler tagliato a dadini; gr. 20 peperone tagliato a dadini; gr. 20 piselli; gr. 30 olio d'oliva; gr. 25 succo di limone; gr. 5 basilico; gr. 15 vino bianco; 1/2 foglia di alloro; sale; pepe; 3 olive. Procedimento: cuocere il riso per 16 minuti circa e lasciarlo raffreddare. Condire con gr. 15 di olio d'oliva; gr. 10 succo di limone, sale e pepe in misura necessaria. Unire i peperoni, il tonno, il formaggio e i piselli e girare il tutto. Con l'aceto, il vino, gr. 5 di olio, sale, pepe, l'alloro e un po' d'acqua, fare bollire la trota per circa 8 minuti, lasciandola cuocere lentamente. Lasciarla raffreddare nel suo brodo. Nel frattempo fare una salsa con gr. 10 d'olio, gr. 15 di succo di limone, sale e pepe agitando con una forchetta; togliere la trota dal suo brodo, lavare la pelle e metterla al centro di un piatto con la sua salsa, a fianco l'insalata di riso e dall'altra il pomodoro condito con sale, basilico e il restante olio. Costo delle derrate alimentari: L. 2150. Tempo di esecuzione: 40 minuti.</p>
--	--	--	--	---	---



Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore; Piergiorgio Alleva, avvocato Cdl. di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nyranno Moschi e Leopoldo Malagutti, avvocati Cdl. di Milano; Severio Negro, avvocato Cdl. di Roma; Nino Raffroni, avvocato Cdl. di Torino. Alla rubrica odierna ha collaborato la dott. Alfonsina De Felice, ricercatrice nell'Università di Salerno.