

Inchiesta sul pasto degli italiani: come difendersi dalle sofisticazioni / 2

disonesti? «Sono un esercito» Attenzione al pesce ma anche alle mele

Un sottufficiale dei Nas: «Oggi denunciemo l'imbroglione e domani ce lo ritroviamo fra i piedi» - «Froda chi produce, chi trasforma, chi distribuisce, chi vende» - Il prof. Sebastio: «Più della metà del pescato sfugge ai controlli sanitari» - Le intossicazioni da anticrittogamico

ROMA — Il sofisticatore è un recluso. Non è uno che spara in un momento di follia ma uno che ha fatto il salto, che ha scelto deliberatamente di preparare l'ingrullo e di venderlo. Non ha scrupoli. Lo ferma non la coscienza ma la paura: di essere beccato, messo dentro, inchiodato non per un giorno ma per sempre. Lo lasci dire a me che faccio il carabinieri da vent'anni e mi occupo di imbroglia da quando è nato il Nas.

E invece, maresciallo, che cosa succede?
«Succede che oggi lo denunciemo e domani ce lo ritroviamo fra i piedi. Se l'avevamo con una multa, e nemmeno salata. Si figurati la paura... Per soldi ha frodato e col soldi ha risolto. E ricomincia. Ci volevano diciotto morti per avere un decreto, e anche pieno di pruderie: possibile confisca degli impianti, eventuale sospensione della licenza, lei è pentito?», lei promette di non farlo più? Mi fanno ridere i ministri quando dicono che l'onda alta è passata: ma se questo è un mare, un oceano di illegalità.

È di confusione, anche...
«Soprattutto. Lo sa che andiamo avanti con norme di 60 anni fa, integrate da leggi e leggi? Seicentocinquanta leggi e 7000 articoli! Sul tavolo dei pretori arrivano valanzoni di fascicoli e la leggono per mesi perché le leggi sono troppe, i giudici sono pochi e magari di chimica non ne capiscono niente. E non mi faccia dire che c'è la nostra vita in queste settimane: perquisizioni, sequestri, controlli, denunce. Non so quante migliaia di sopralluoghi abbiamo fatto solo a Milano. Non c'è giorno né notte. Ma la lotta è impari: i laboratori dei sofisticatori funzionano e quelli dello Stato sono fermi, loro hanno i cervelli elettronici e noi i pallottolieri, quelli sono un esercito e noi quattro gatti. Ora sembra che noi dei Nas dovremmo passare da 200 a 400 e che quelli del Servizio repressione del ministero dell'Agricoltura, salirebbero da 367 a 900. Vedremo. Ma per fare che cosa, per continuare alla cieca, ciascuno per conto suo, senza una testa che pensa e dirige? Ci vogliono altri morti per questo?».

Il maresciallo dei Nas, anche lui seduto alla nostra ipotetica mensa, in vent'anni di servizio ha accumulato un'esperienza così amara da togliergli completamente l'appetito. Ormai non si fida — dice — neppure di ciò che gli può offrire il suo lontano orologio di Fuglia.

quattro secoli prima di Cristo, chi vendeva grano cattivo ricoprendolo di grano buono veniva punito con la fustigazione. Carlo V nella famosa Ordinanza ricordata dai Manzoni, per gli adulteratori prevedeva la fustigazione, il bando e persino la morte. Ancora nel Medio Evo i vinificatori alsaziani disonesti venivano gettati nel Reno. Nell'Inghilterra del secolo scorso il fornale ingannatore veniva chiuso in un gabbione con il suo pane appeso al collo ed esposto al pubblico ludibrio; se recidivo, alla terza volta il suo fornale veniva distrutto e la sua attività preclusa per sempre.

La ricognizione storica è certo emozionante, ma davvero un paese moderno (e per qualcuno, dio ci scampi, persino «postmoderno») può ricercare la giusta severità nelle sanzioni di tipo coraiico e medievale?
«In Italia non esiste un sistema nazionale di controllo nel settore degli alimenti. E invece un paese civile deve garantire che ogni prodotto sia rigorosamente controllato, non soltanto nella distribuzione ma all'origine: all'uscita dalla fabbrica, dal campo, dall'allevamento, dal varco doganale. Tutto qui. E la risposta di Gianfranco Pallotti, direttore del Laboratorio Igiene e profilassi di Roma, presidente dell'Unione chimici igienisti.

Esattamente: tutto qui. Dopo gli antipasti e la carne, il nostro ipotetico pranzo può continuare con un altro piatto: il pesce. Sempre più caro (una spigola, un sarago, un'orata costano dalle 30 alle 40 mila lire al chilo) e per questo sempre più al centro di frodi e di inganni. Ma lasciamo stare, pur se ricorrente e indigesta — la frode commerciale, lo scambio del trancio di squalo col tranello di pesce spada, il vedersi rifilare come fresco un prodotto appena scongelato. Ferma i mochi agli aspetti della sicurezza sanitaria. E parliamone con Cosimo Sebastio, titolare all'Università di Bari della cattedra (unica in Italia) di Igiene e controllo dei prodotti della pesca.

«La legge stabilisce che tutto il pescato, cioè tutti gli "organismi" raccolti dal mare, debba essere convogliato al mercato all'ingrosso; là essere sottoposto a visita ispettiva di carattere sanitario e annatorio, e soltanto dopo essere, eventualmente, immesso alla vendita con la esatta definizione di specie, qualità, categoria. Ad esempio: "triglie-freschissime-di-scoglio". E, ovviamente, a quella definizione va subordinato il prezzo».

«Invece un buon 60 per cento del pescato non transita attraverso la rete del mercato ma va direttamente al consumo libero: in parte perché così si aggira il controllo

assai difficile, sulla banchina, accertare se un prodotto viene da acque precluse. Ci vorrebbe la vigilanza a mare. Ma se non c'è a terra, come può esserci in mare? Deduzione logica: quel pesce, da un punto di vista sanitario, è del tutto inaffidabile. Solo il pesce? Solo a Taranto? «C'è poi il capitolo dei molluschi, dei frutti di mare, eccetera. La legge dice: si debbono vendere chiusi in retine a scoglio, conservati in frigo a 4 gradi. Lei invece li trova dappertutto sfusi, in acqua, fuori dal frigo».

E per il pesce che viene distribuito in forma di frittata? «L'Italia ha prodotto 4 milioni di quintali di pesce ma ne ha importati 3 milioni e mezzo (per un giro d'affari complessivo di 1.158 miliardi). Qui com'è si fa a controllare, a sapere? «La merce dovrebbe viaggiare con un certificato sanitario d'origine. Poi alle frontiere si dovrebbe controllare, fare dei campionamenti. Poi un altro controllo si dovrebbe fare prima di immettere sul mercato. E vero però che il casello doganale, quando c'è la fila dei tir, spesso non si va per il sottile».

Ma se davanti a un camion di spigole fresche c'è un sospetto, che cosa si fa? «Si prende un campione e lo si manda in laboratorio. Ma sono controlli difficili, soprattutto lunghi, talvolta l'esito viene dopo dieci giorni o due settimane, e il carico viaggia dai frigoriferi freschi. Nel frattempo che cosa succede? Il professor Sebastio si stringe nelle spalle: «Se c'è un sospetto grave si sequestra il carico e si distrugge. Se no, si lascia correre».

Siamo alla frutta. Che più appare bella, più sarà traditrice. Come la mela di Biancaneve. Faoli, Cappellini, di Istituto di frutticoltura di Roma, è anche lei preoccupata, più che dai rischi di infossicazione derivanti dall'anticrittogamico da suo tempo, è preoccupata dalla sua pratica raccolta, da evitare e controllabili — soprattutto dai fenomeni di inquinamento chimico a più lungo termine, dalle piogge acide, dai veleni e altri, dai processi che tutto questo determina nella terra e nel sottosuolo.

«Ma certo è importante anche saper utilizzare fertilizzanti e pesticidi, sapere che l'insalata non va irrigata con acqua tirata su dall'Aniene, che la sperimentazione ha le sue regole. Ma chi insegna, oggi, al contadino come deve comportarsi per avere prodotti migliori e più sicuri? Oggi le colture vengono condotte forzatamente lungo l'intero arco dell'anno, violando i ritmi biologici di produzione. La mela matura al gas d'etilene, la banana nella cella frigorifera, a scapito del sapore e del potere nutrizionale. Magari non fanno male. Ma fanno schifo».

«Ma certo è importante anche saper utilizzare fertilizzanti e pesticidi, sapere che l'insalata non va irrigata con acqua tirata su dall'Aniene, che la sperimentazione ha le sue regole. Ma chi insegna, oggi, al contadino come deve comportarsi per avere prodotti migliori e più sicuri? Oggi le colture vengono condotte forzatamente lungo l'intero arco dell'anno, violando i ritmi biologici di produzione. La mela matura al gas d'etilene, la banana nella cella frigorifera, a scapito del sapore e del potere nutrizionale. Magari non fanno male. Ma fanno schifo».

subdola tecnica messa in atto da chi — attraverso il trucco grafico, la pubblicità, la suggestione — vorrebbe accreditare al prodotto che mette in commercio qualità e doti che non possiede affatto. «Combinazioni-risparmio», «offerte speciali», «confezioni-regalo» spesso non sono altro che un'illusoria promessa, e non sempre le etichette apposte sui prodotti (ormai obbligatoriamente, in forza della legge n. 322 del 18-5-1982) aiutano a capirlo.

DALLA FRODE ALLA STRAGE Non più del reato di frode ma di quello di omicidio colposo, di avvelenamento collettivo e di strage si parla in questi giorni a proposito della terribile vicenda del vino al metanolo. Al di là della maggiore o minore consapevolezza delittuosa dei singoli, l'immissione sul mercato di prodotti adulterati con sostanze altamente tossiche al fine di ricavare il massimo lucro, configura responsabilità penale e determina giustamente una situazione di allarme sociale che non ha precedenti.

Tuttavia fra i casi di pur grave adulterazione e sofisticazione e gli episodi estremi di distribuzione di cibi avvelenati, c'è una tragica gamma di pericoli quotidiani, di attentati costanti alla salute collettiva: vendita di prodotti contenenti mercurio, metalli pesanti, tracce radioattive; uso di acidi, conservanti, coloranti cancerogeni o tossici specialmente a carico del fegato e dei reni; commercializzazione di prodotti titoli raccolti in acque inquinate sotto l'aspetto chimico o biologico; immissione al consumo di prodotti ortofrutticoli che hanno subito dannosi trattamenti chimici; acque minerali infette di batteri coliformi; caffè in chicchi ricavato da polvere di mattone e segatura di legno, eccetera eccetera.

Ma per difendersi dalle sofisticazioni alimentari e prevenire le malattie, cosa può fare il consumatore? Gli alimenti prodotti dalle grandi industrie, ha risposto Donato Greco, sono strettamente controllati. Ma bisogna saperli usare. Ci sono regole ben precise da seguire per esempio per quel che riguarda i «surgelati». Sia se acquistati, sia se congelati in casa,

non si devono scongelare e poi ricongelare. Bisognerebbe sempre far attenzione alle date di scadenza dei prodotti che si comprano e seguire le istruzioni di cottura. Un altro errore insidioso può stare nei cibi inscatolati o conservati in casa (insaccati e conservi) perché — ha concluso il dottor Greco — non sempre alla genuinità del cibo, corrisponde una corretta igiene alimentare.

Mentre il problema vino approda a Strasburgo

Gli enotecnici: «Denunceremo tutte le adulterazioni»

ROMA — Il vino sarà oggi al secondo posto dei lavori della «sessione di primavera» del Parlamento europeo. A Strasburgo — ed è giusto — ci si occuperà, soprattutto delle tensioni nel Mediterraneo, Ieri a Bruxelles hanno preso posizione sul vino al metanolo il Coda (Comitato organizzatori) professionali della cooperazione agricola nella Comunità) che hanno denunciato e condannato «la criminalità illecita delle frodi a danno di alcuni vini comunitari» che perturbano «il buon funzionamento del mercato viticolo» scambiando, agli occhi dei consumatori, i prodotti comunitari e arrecando danno agli agricoltori e alle rispettive cooperative. Le due organizzazioni, nel rispetto del principio della libera circolazione delle merci nella Comunità, ribadiscono la necessità di efficaci misure comunitarie contro le pratiche fraudolente, allo scopo anche di evitare che queste si ripropongano in futuro.

Fin qui in Europa. Sul «fronte interno» c'è, invece, da registrare un'importante decisione del consiglio nazionale dell'associazione enotecnici italiani (Ael) con la quale è «fatto obbligo» agli aderenti di denunciare alle autorità tutti i casi di sofisticazione vinicola di cui vengano a conoscenza. L'Ael organizza oltre 180 per cento dei dirigenti e dei direttori tecnici delle cantine sociali o private italiane. Gli enotecnici si faranno, inoltre, promotori presso le altre organizzazioni di analoghe iniziative e perché agiscano attraverso le loro strutture regionali, provinciali, comunali e in consorzi di tutela.

«Questa linea dura — ha dichiarato il presidente dell'Ael, Ezio Rivella — vuole essere un contributo concreto e fattivo non solo per fronteggiare una triste emergenza, ma per creare una nuova coscienza produttiva che deve puntare esclusivamente sulla qualità e naturalità del vino, di cui gli enotecnici sono i più attenti custodi».

«Pubblicato ieri, sulla Gazzetta ufficiale, il decreto contro le sofisticazioni e l'ordinanza del ministero della Sanità che finalmente

Degan, dopo molte tergiversazioni e lentezze, si è deciso ad emanare, e con la quale si vieta la vendita di tutti i vini al metanolo o sospetti». Pandolfi, in questa occasione ha dichiarato che presto non si parlerà più di vino adulterato «purché si resti cauti e vigili».

E che non bisogna abbassare la guardia lo dimostrano le ultime notizie: un pensionato è stato ricoverato a Ivrea, mentre a Monopoli, in provincia di Bari, i carabinieri hanno sequestrato, in via cautelativa, 2.154 bottiglioni da due litri di «Iambusco amabile» marca Emiliani, imbottigliato a Cotignola (Ravenna), 625 bottiglioni di «sangiovese» e 480 bottiglioni di «albano secco di Romagna» imbottigliati presso la cantina Sant'Agata sul Salterno, sempre a Cotignola. Ora si procederà alle analisi per accertarne la genuinità.

Finora sono stati esaminati, in tutto il Paese, 34.493 campioni: 529 sono risultati con una eccedenza di metanolo. In particolare nel Lazio, su 1.160 campioni di vino analizzati nella giornata di domenica, in 47 (tutti appartenenti alla ditta «Dal Bianco» di Salignola, in provincia di Treviso) sono stati trovati valori di metanolo eccedenti da 5 a 65 volte i limiti stabiliti dalla legge. A Latina l'ufficio di Igiene e profilassi ha confermato, invece, che tutte le analisi, condotte sinora sui vini delle cooperative pontine, hanno dato esito negativo.

Anche dal Belgio, finalmente, una buona notizia: dei 551 campioni fatti analizzare dal ministero della Sanità nessuno ha un tasso di metanolo superiore a quello ammesso in Italia (il Belgio, come è noto, non produce vino). Ora sono all'esame le importazioni «dirette» quelle, cioè, che non passano attraverso i canali tradizionali.

Infine, per cercare di sbloccare la difficile situazione del nostro vino negli Usa, Pandolfi si è incontrato ieri con il consigliere agricolo dell'ambasciata americana. Illemme, mentre ogni precise proposte di garanzia saranno presentate agli organi del governo federale dalla nostra ambasciata a Washington.



Dalla frode alla strage: ecco gli «attentati» alla salute

Frodi sanitarie e alimentari, reati commerciali, truffe, attentati alla salute pubblica: vediamo di tracciare una sintetica mappa dei fenomeni più allarmanti che accadono sotto i nostri occhi. Sapendo tuttavia che una distinzione netta è quasi impossibile, ma che vi è un intreccio assai fitto fra i vari comportamenti delittuosi al cui centro c'è un unico vero indomato protagonista: il massimo profitto.

Malattie «alimentari» in aumento. Ma le Usl non lo sanno

ROMA — Durante il 1984 in Italia si sarebbero verificati 12 mila casi di salmonellosi, tremila di tifo e tremila di brucellosi. In gran parte causati da infezioni alimentari. Nello stesso periodo invece i casi, resi noti dalle Usl sanitarie locali (e quali dovrebbero avere il compito di sorveglianza e prevenzione) sarebbero circa mille. I dati e la loro vistosa discrepanza sono stati commentati da Donato Greco, del Laboratorio di epidemiologia dell'Istituto superiore di sanità, all'apertura di un convegno di aggiornamento sulle malattie infettive in Italia, organizzato a Roma per il personale delle Usl, degli ospedali e delle cliniche universitarie.

Eugenio Manca (2 - continua)

Regione Lombardia
Assessorato all'Istruzione

ISTITUTO GEMMOLOGICO ITALIANO

CORSO SUPERIORE DI GEMMOLOGIA

Finalità del corso: l'Istituto Gemmologico Italiano, coerentemente con la indicazioni del Fondo Sociale Europeo, cui è stata richiesta l'approvazione del Progetto, istituisce per il 1986 un Corso Superiore di Gemmologia.

Al termine della formazione, finalizzata all'occupazione giovanile, gli allievi avranno conseguito competenze ed abilità tecnico-professionali che consentiranno loro di inserirsi qualificatamente in vari settori dell'industria orafa.

Utente: il corso è rivolto a

20 giovani

di ambo i sessi, non occupati, di età compresa tra i 16 ed i 18 anni, in possesso almeno di licenza media, la residenza in Lombardia costituirà titolo preferenziale.

Titoli preferenziali saranno la conoscenza anche scolastica di una lingua straniera (inglese, tedesco) e l'aver frequentato corsi professionali nel settore.

Ammissione al corso: verranno ammessi al corso coloro che, ad insindacabile giudizio di un'apposita commissione, avranno superato la prova di selezione (testi e colloqui).

Modalità di svolgimento: il corso, della durata di circa 6 mesi, sarà a tempo pieno e a frequenza obbligatoria: momenti di formazione teorica si alterneranno a momenti di formazione pratica e a stages presso aziende.

La commissione si riserva, dopo due mesi di corso, di sottoporre i partecipanti ad un esame di verifica delle conoscenze acquisite e della loro conseguente idoneità a continuare la formazione.

Titolo conseguito: al termine del corso verrà rilasciato agli allievi che avranno superato gli esami finali ai sensi dell'art. 19 L.R. 95/80 un attestato di qualifica.

Gli allievi ritenuti idonei saranno assunti da Aziende associate all'Istituto Gemmologico Italiano.

Rimborso spese: è previsto un rimborso spese forfettario da erogare in base ai giorni di effettiva presenza.

Rimborso spese: è previsto un rimborso spese forfettario da erogare in base ai giorni di effettiva presenza.

Modalità di presentazione delle domande: le domande in carta semplice dovranno essere inviate entro il 15/5/1986 (farà fede la data del timbro postale) a:

STUDIO MONITOR srl - Via dei Cavalieri del S. Sepolcro, 10 - 20121 Milano.

Si prega di indicare, oltre all'indirizzo, anche un recapito telefonico.

Nel giorno previsto per l'inizio della selezione (che verrà comunicato preventivamente) i candidati dovranno presentarsi muniti esclusivamente di una fotografia formato tessera e di un documento di identità.

L'ASSESSORE ALL'ISTRUZIONE **ISTITUTO GEMMOLOGICO ITALIANO**
L. Baruffi **Il Direttore Responsabile**
D. Ravagnani

Salento Poesia 1986. Laboratorio di poesia Università di Lecce, l'Università di Lecce, il Circolo Culturale «Serenone» di S. Cesario, partecipano al lutto della famiglia, del Partito e alla grave perdita per la prematura scomparsa di

FRANCO OCCHETTO
direttore editoriale della Giangiacomo Feltrinelli e nostro amico.
15 aprile 1985

Quattro anni fa moriva il compagno **GUIDO LECIS**
iscritto al Pci dal 1945, militante e intellettuale attento e mai conformista. La moglie Maria e i figli Vindice e Walter lo ricordano ai compagni e ai parenti con immutato amore ed affetto
Sassar, 15 aprile 1985

Nel primo anniversario della scomparsa del compagno **ALDO DRAGO** (ROA)
la moglie, la figlia, il genero e il nipotino lo ricordano con dolore e grande affetto ad amici e compagni e in sua memoria sottoscrivono 50 mila lire per l'Unità.
Genova, 15 aprile 1986

Nel primo anniversario della scomparsa del compagno **ITALO NARIZANO**
la moglie e i figli lo ricordano con dolore e immutato affetto e in sua memoria sottoscrivono 50 mila lire per l'Unità.
Genova, 15 aprile 1986

E' mancato all'affetto dei suoi cari **SALVATORE VITO CURSANO** di 52 anni
A soli 16 anni lascia la sua Otranto perché si ribella al caporalato ed emigra al Nord. Fa i lavori umili e faticosi, lottando sempre per una società migliore. Triste destino gli è stato riservato alcuni giorni fa è morto in un incidente automobilistico, lasciando la sua Teresa che tanto amava e la sua cara figliola Antonella nella più triste disperazione. Si sottoscrive per ciò in cui credeva: il Pci e l'Unità.
Milano, 15 aprile 1986

Nel ventesimo anniversario della scomparsa del compagno **LUIGI PASSANO**
la moglie, i figli, i nipoti e i parenti tutti nel ricordarlo con affetto in sua memoria sottoscrivono per l'Unità.
Genova 15 aprile 1986

La sezione «Mantovani Gorla» si stringe al dolore del compagno Vittorio Azzarone per la scomparsa della madre **MARIA DE FELICE** di anni 79
In memoria sottoscrive per l'Unità.
Milano, 15 aprile 1986

Le sezioni della zona 10 e il Comitato di zona 10 partecipano al dolore del compagno Vittorio Azzarone per la perdita della cara madre **MARIA DE FELICE**
Milano, 15 aprile 1986

COMUNE DI CARFIZZI
PROVINCIA DI CATANZARO

AVVISO DI GARA D'APPALTO
IL SINDACO RENDE NOTO

che dovranno essere appaltati i lavori di costruzione di una palestra per un importo a base d'asta di

Lire 313.126.785 mediante licitazione privata, col metodo di cui all'art. 1 lettera A) della Legge 2 Febbraio 1973, n. 14.

Gli interessati potranno chiedere di essere invitati alla gara entro il 21-4-1986, ore 12.

Carfizzi, li 9 Aprile 1986.
IL SINDACO Prof. Nello Affari