

La sciagura di Chernobyl

La circolare del ministro della Sanità ha provocato in tutte le città una frenetica caccia a surgelati e scatolame



ROMA - Il mercato di Campo de' Fiori e (sotto) cassette di verdure rimaste invendute al mercato generale di via Ostiense

E Degan è costretto a diffondere una circolare esplicativa

ROMA - Con una circolare esplicativa il ministro Degan ha fornito ieri alcuni chiarimenti rispetto all'ordinanza che ha vietato la vendita della verdura ed il consumo di latte fresco ai bambini e alle donne incinte. Ad essere bandite dai mercati per 15 giorni, ha precisato il ministro, sono le verdure fresche a foglie, cioè le insalate, le cime di rape, le bietole, gli spinaci, la cicoria, la scarola, l'indivia, i broccoli, i cavoli, i cavolfiori, la verza, gli asparagi di varietà verde, i carciofi e simili.

Se non interverranno nuovi divieti, tra quindici giorni tutte le quantità non deperibili e non conservabili potranno essere riammesse sul mercato, e quindi consumate. Le scorte deperibili invece saranno smaltite secondo le procedure consuete per i rifiuti urbani. È escluso ovviamente che possano essere destinate a foraggio per il bestiame.

Per quanto riguarda il latte, il ministro ha precisato che il divieto non riguarda la vendita ma esclusivamente la somministrazione ai soggetti a rischio e cioè ai bambini al di sotto dei dieci anni di età ed alle donne in stato interessante. Inoltre, il divieto concerne il latte fresco, anche se pastorizzato, e non il latte in polvere, o condensato, o a lunga

conservazione prodotto prima del 2 maggio '86. Questa disposizione riguarda particolarmente gli asili nido, i convitti, le comunità in genere, le mense aziendali, i ristoranti e così via. Le eccezioni di latte che si registreranno per la contrazione del consumo in questo periodo potranno essere utilizzate per la produzione di formaggi e di altri derivati del latte, o per il latte a più lunga conservazione, che comunque non potrà essere somministrato a bambini e donne in gravidanza. Queste disposizioni hanno valore sull'intero territorio nazionale e riguardano sia i prodotti nazionali che quelli importati.

Assalto ai negozi per il latte conservato



«Dieta del contaminato» Consigli e divieti di una specialista

ROMA - Silvia Merlini, oltre che essere un'esperta nutrizionista e ricoprire l'incarico di assessore all'Ambiente del Comune di Bologna, è anche una mamma e una nonna premurosa. A lei, in tutte queste vesti, ci siamo rivolti per farci indicare la dieta degli italiani per i prossimi quindici giorni, e precisamente dal 2 al 17 maggio fino a quando sarà cioè in vigore l'ordinanza del ministro della Sanità (se nel frattempo non ce ne saranno di nuovi).

«Mangiate pesce azzurro»

ALIMENTI (100 Grammi)	IODIO (Microgrammi)	Cosa mangiare per evitare la più remota possibilità di un danno da radiazioni?
Pesce azzurro	70	Ecco elenco di alimenti consigliati contenuti di iodio naturale
Pesce (media)	66	
Spinaci (surgelati)	41	
Banano	20	
Broccoli	15	
Uova	12	
Formaggio (media)	10	
Burro	9	
Mele	7	
Carne bovina e suina	7	
Fagioli secchi	5	

«Certamente non il latte pastorizzato, cioè fresco, ma possiamo utilizzare latte a lunga conservazione, quello, per spiegarci, con la scritta UHT, oppure latte in polvere o evaporato purché sempre prodotto prima del 2 maggio».

«Ma in molti centri è già difficile trovarli, questi tipi di latte...»
«Alle centrali accelerate i tempi e mettere in circolazione questo tipo di prodotto».

«E allora andiamo avanti: che altro mangiare al mattino?»
«Naturalmente thè, caffè o una bella spremuta di arancio, o aranci conditi con lo zucchero. Gli agrumi hanno una speciale buccia ruvida che funge da protezione. Aggiungere, ancora pane, miele (non recente), marmellate, biscotti, cracker».

«E il burro?»
«Per questi primi giorni possiamo utilizzare ancora il burro in commercio. Per essere ancora più sicuri si può ricorrere al burro in scatola, sotto vuoto».

In poche ore esaurite le scorte

Da supermercati e dalle bancarelle rionali sono praticamente spariti gli alimenti non proibiti: patate, legumi, latte a lunga conservazione - Anche in molti depositi estrema difficoltà per i rifornimenti

ROMA - Roma fra tre giorni sarà senza latte. I tetrapack di prodotto a lunga conservazione nel giro di poche ore sono spariti dai banchi dei supermercati e dai negozi di quartiere. La «Torre in pietra», un'azienda che si trova alle porte della città, ha dato fondo alla sua produzione. Nel giro di tre giorni tutte le riserve saranno esaurite. Anche per i surgelati, le patate, il latte in polvere, le pastiglie di iodio si è scatenata una caccia senza precedenti. Così nella capitale, così nel resto d'Italia.

Commercianti e farmacisti si sono trovati all'improvviso senza scorte. «Sembra di essere tornati ai tempi di guerra», si sente dire. Un ritrimento che serve a esorcizzare la paura ma non solo, se è vero che la corsa alla scorta ha assunto talvolta aspetti di vera e propria «guerra». «L'armistizio sta contagiando un po' tutti» - dice un impiegato dello Sma, una delle più note catene di supermarket - «c'è chi si è accaparrato quaranta-cinquanta litri di latte. In questo modo le nostre riserve sono state bruciate in un paio d'ore e i clienti che non sono rimasti sprovvisti sono stati presi dai pan-

co». «Il sabato poi - precisa Sandra Tortorella, commessa alla «GS» - non è possibile rifornirsi ai nostri depositi centrali. Così fino a domani non c'è la possibilità di rimpiazzare gli articoli esauriti». Anche a molti proprietari di bar è stato impossibile procurarsi latte a lunga conservazione: del resto il cappuccino è uno sfizio dei più grandi e per loro va bene anche il prodotto fresco. Intanto però la prudenza ha fatto sì che nei depositi della Centrale rientrassero il 70% del latte consegnato ieri mattina. Ora il problema è come non lasciare Roma e le altre città senza latte visto che il processo che rende il latte «a lunga conservazione» non è sufficiente a depurarlo e le riserve fra tre giorni saranno esaurite.

Anche a piazza Vittorio, il più grande e antico mercato di Roma, la realtà ha due facce. I banchi che vendono verdure sono deserti, del resto dopo che i vigili hanno costretto gli ortolani ad accatastarsi carciofi, spinaci, insalata, lattuga, bietole, broccolini nei camioncini. In vista sono rimaste soltanto carote, piselli e cipolle. Vanno a ruba invece patate

e legumi seccati. «I fagioli» - confessa gongolante Paolo De Giorgis, titolare di un piccolo banco di legumi seccati - «sono spariti, se solo l'avessi saputo ieri l'altro avrei potuto farne una bella riserva e fare finalmente qualche affaruccio». Saranno le patate l'altro piatto forte dei romani nei prossimi giorni. Le sarte della spesa sono state praticamente riempite con chili e chili di patate: «Le vendiamo allo stesso prezzo di ieri» - dice Giulia Colangeli, una delle veterane dell'antico mercato - «speculazioni non ne vogliamo fare ma certo da lunedì le cose andranno peggio. Già stamattina ai mercati generali patate, piselli e fave erano più care, anche tempra lora a cassetta». I clienti del mercato sono davvero impauriti, molti non comprano neanche zucchine pomodori per i quali non c'è il divieto.

Ma c'è chi è «fatalista» e correrebbe qualche rischio pur di mangiare un buon piatto di carciofi alla romana. A dissuaderlo è soltanto il fatto che questi ortaggi sono letteralmente spariti dai banchi del mercato. «Se è vero che la nube è sull'Italia

commenta la signora Fanny Sini - vuol dire che anche l'aria che respiriamo è avvelenata. E allora a che serve rinunciare all'insalata o alla cicoria?». E c'è anche chi non desiste dal cercare un ortolano elementare che voglia vendergli un po' di basilico sottobanco. «Una foglia è talmente piccola, che male mi può fare?». «Si confermano i vigili che controllano il mercato - siamo dovuti intervenire spesso a dissuadere i clienti che tentavano di farsi consegnare delle verdure sottobanco».

«Per chi non ama patate e legumi quindi l'unica alternativa sono i surgelati. Per chi vende questi prodotti è stato un sabato d'oro: cuori di carciofi e spinaci sono letteralmente spariti dai banchi e c'è chi pensa a come fare nei prossimi giorni se le riserve andranno esaurite. Nella filialità della Centrale di Aprilia per ora sono stati colti alla sprovvista: «Abbiamo la possibilità di rifornire mille rivenditori al giorno non di più e finora non abbiamo ricevuto disposizioni per aumentare la nostra distribuzione».

A Napoli anche la mozzarella ora è sospetta

Al Comune ammettono: «Per i derivati dal latte non abbiamo indicazioni»

Dalla nostra redazione NAPOLI - «E la mozzarella? La mozzarella la posso far mangiare ai miei bambini?». Il telefono dell'ufficio sanitario del Comune non ha smesso neppure per un attimo ieri di squillare. Mamme impaurite e frastornate hanno sperato invano in una risposta rassicurante. Se bene l'ordinanza del ministro della Sanità vieti espressamente la vendita solo di verdura a foglie larghe e la somministrazione di latte ai bimbi fino a 10 anni, nessuno se l'è sentita di incoraggiare il consumo di latticini freschi. Così il menù del terrore si allunga: insieme alla lattuga, all'insalata, ai carciofi i napoletani hanno drasticamente ridotto gli acquisti derivati dal latte: ricotta, burro fresco. Anche la pizza, il fast-food dei partenopei, è guardata con sospetto: quella classica, infatti, alla farnagheria, è a base di mozzarella, pomodoro e basilico. Vale la pena rischiare? Se lo domandano in molti.

La città è stata colta del tutto impreparata da questa ondata di panico. L'emergenza, imprevedibile, è venuta a Palazzo S. Giacomo, sede dell'assessorato comunale alla sanità, un funzionario confessa sconsolato: «Per quanto riguarda i prodotti derivati dal latte non

abbiamo ancora ricevuto alcuna disposizione. La gente ci domanda, noi consigliamo cautela. D'altra parte abbiamo già bloccato per i prossimi 15 giorni la distribuzione gratuita del latte nelle scuole e abbiamo eliminato alcuni alimenti dai pasti forniti agli alunni durante la refezione scolastica».

Di che cosa nutrirsi, allora? Ieri, sin dalle prime ore del mattino, i supermercati e i negozi di quartiere sono stati invasi da migliaia di massette che hanno fatto incetta di latte a lunga conservazione, prodotti surgelati (verdura e pesce) yogurt. Già dopo mezzogiorno le scorte erano pressoché dovunque esaurite. Gran folla pure nelle farmacie dove insieme a medicinali a base di iodio, condimenti e altri prodotti sono stati venduti in abbondanza anche inutili prodotti disinfettanti.

Il paradosso tuttavia si è toccato al mercato ortofrutticolo di Poggioreale. Nonostante il divieto di Degan, infatti, la compravendita della verdura si è svolta regolarmente dall'alba fino alle 8 quando è arrivato l'ufficio sanitario. Solo allora gli ortaggi messi all'indice dal ministro sono stati bloccati, ma ormai era troppo tardi: la merce era già in vendita nei mercatini rionali che sul-

Spariti i vigili Milano: verdura venduta a chili

All'Ortomercato assenza di vigilanza per il rispetto del divieto del ministro Degan

MILANO - Ore cinque in una città avvolta ancora nel buio: decine di Tir incolonnati in attesa che aprano i cancelli dell'Ortomercato. I camionisti rispondono che loro sono pagati solo per trasportare la merce, dell'ordinanza del ministro Degan non sanno nulla. Molti erano in viaggio quando è stato diramato l'ordine da Roma. Incassettate nel Tir giacciono 10 mila quintali di verdura radioattiva. All'interno dell'Ortomercato è già il caos. Squillano in continuazione i telefoni dei grossisti chiamati dai produttori di tutta l'Italia. Le risposte alle chiamate sono le stesse, desolanti: «Mi dispiace per voi, la vendita è proibita». Scene di panico fra gli ortolani della cintura milanese che arrivano con i loro camioncini carichi di spinaci, erbe, cacti, corbezzole e radicchi nel mezzo degli immensi capannoni. «Siamo andati a letto ieri notte morti di sonno dopo aver raccolto la verdura. Non abbiamo visto la televisione, stamattina i giornali non erano ancora usciti quando siamo partiti. Perché, cosa è successo?».

L'altoparlante gracchia che la verdura a foglia non si potrà vendere per quindici giorni. Colpa delle radiazioni guardate: «Di qui esce verdura a chili, l'ordine di sequestrare non c'è stato dato».

Così, ieri, l'insalata radioattiva è arrivata sui banchi dei negozianti. E la gente ha comprato tranquillamente le proibizioni del ministro Degan. Verso l'orario di chiusura sono scattati addirittura i saldi: chi compra di più, spende di meno. Anche alla Centrale del latte la produzione è proseguita regolarmente. Anzi, i quintali di un giorno che precede l'effettività, la distribuzione è stata doppia. Milano è stata inondata, ieri, da tremila quintali di latte. Quello a lunga conservazione è stato preso d'assalto nei supermercati e le scorte sono andate esaurite.

Eppure il comunicato emesso dall'assessore alla Sanità, Luigi Dadda, era stato chiaro: «Rilevata radioattività nei campioni di insalata prelevati all'Ortomercato, radioattività più elevata del normale nel latte fresco». E questa è la situazione uscita dai rilievi effettuati dall'Istituto di fisica generale applicata dell'Università di Milano e dal Presidio multinazionale di Igene: «Si è potuto constatare, a partire dalla giornata del primo maggio, la presenza nell'aria di nuclei radioattivi come lo iodio 131, il cesio e il tellurio».

Una volta arrivati in forza all'Ortomercato, i vigili hanno cominciato un controllo a tappeto: sono stati aperti anche i bagagliai delle macchine in uscita. Gli unici liberi di ispezionare i 1000 quintali mandati al macero di verdura e frutta sono i carabinieri che si aggirano fra montagne di insalata destinata alla discarica di Gerenzano, in provincia di Varese. «Stasera ci faremo un minestrone nucleare» rispondono ridendo.

Luigi Vicinanza

Antonella Ciafa

Sergio Curti

In Emilia caos tra i produttori

Forti proteste alle Latterie riunite e alla Granarolo - «L'ordinanza va modificata»

Dalla nostra redazione BOLOGNA - I «proclami» del ministro Degan hanno creato il caos nel settore zootecnico e lattiero-caseario. Il divieto di somministrazione di latte fresco e di latte a lunga conservazione confezionato a partire dal 2 maggio ai ragazzi fino a 10 anni e alle donne gravide è stato interpretato da alcuni vigili sanitari come divieto di vendita. «Un caso indecifrabile», sbotta Emilio Severi, presidente delle Latterie riunite di Reggio Emilia, un consorzio lattiero-caseario che raccoglie latte da un migliaio di stalle e che produce 5 mila quintali al giorno di «Giglio Uht» (a lunga conservazione) più altri 200 di pastorizzato.

Le scorte sono già praticamente esaurite, e adesso non si sa cosa fare. «Stato e Regioni debbono comunque garantire il ritiro del latte dai produttori», sostiene Severi, «e noi possiamo contribuire a sterilizzarlo, confezionarlo, immagazzinarlo. Se potrà essere venduto, bene, altrimenti si dovranno pagare i danni ai produttori».

Si vuole una risposta entro domani. Dopo di che il latte si fermerà davanti alle porte delle stalle. In Italia (dati 1983) si producono 108 milioni di quintali di latte, del quale il 38 per cento va al consumo diretto e il resto alla trasformazione. Da sola l'Emilia Romagna ne produce e commercializza 20 milioni di quintali, il 20 per cento dei quali destinati al consumo, metà pastorizzato e metà Uht. Alle Latterie, ma anche alla Granarolo, l'altro grande impero lattiero-caseario della regione, sono interoccati. Volano parole grosse. Nel piazzali della Granarolo, ieri mattina, sono rientrati 2900 quintali di pastorizzato. Un comunicato dell'azienda parla di «disorientamento del consumatore», di «turbativa del mercato». Si aggira già lo spettro di un «veramente tempestivo» caso degli stabilimenti. Come accade qualche settimana fa per le Cantine Riuverdi, quattro scoppio il caso del nostro latte non è contaminato», dice Mario Fini, direttore commerciale «come dimostra il costante monitoraggio al quale è sottoposto da parte dell'Enea di Bologna e del Pmp di Piacenza». Il Consorzio bolognese produce 1 milione e mezzo di quintali di latte conferito da 8500 soci delle province di Bologna, Ferrara, Modena, Ravenna, Forlì, Pesaro, Venezia, Padova, Mantova. «Sarà bene che le autorità precisino anche che le bovine da latte sono ancora all-

Mirella Acconciamesa

Claudio Mori