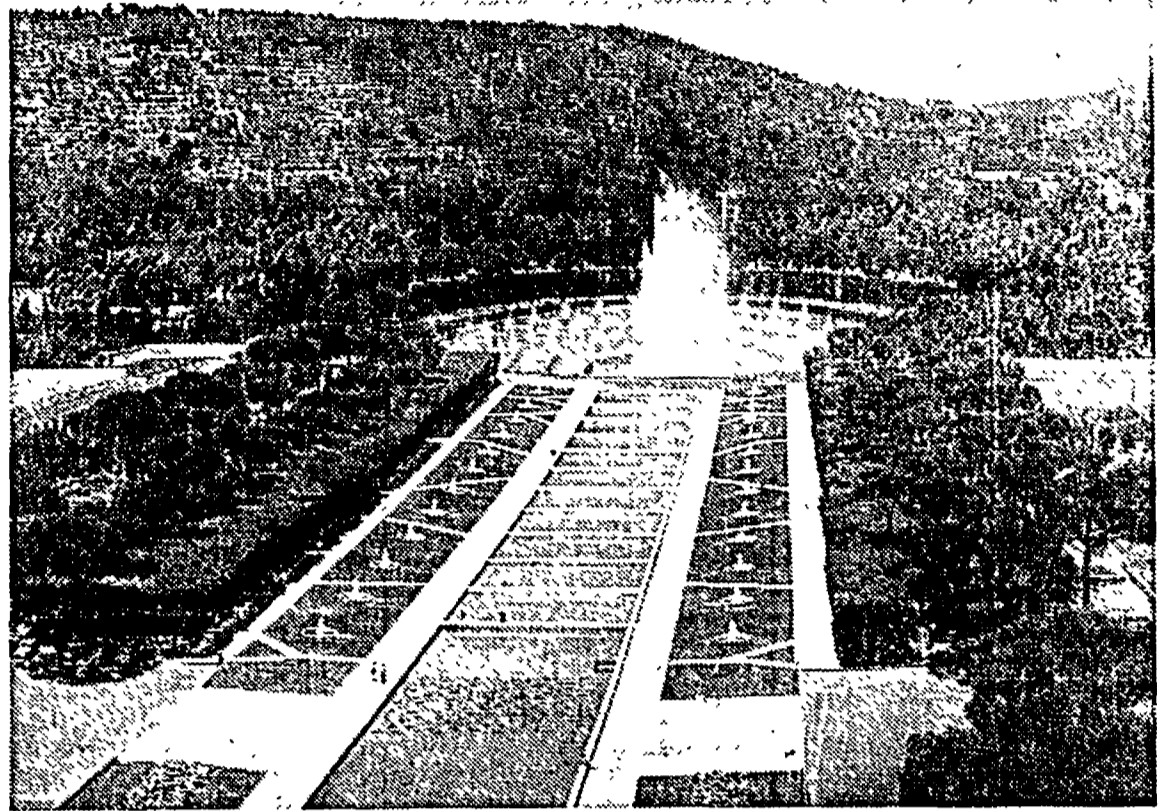


Le straordinarie potenzialità dell'Ente, fondato nel 1937

## Mostra d'Oltremare «unica» in Europa



Nacque come mostra delle «colomie». Era il 1937 quando venne istituito l'Ente autonomo mostra triennale delle terre italiane d'Oltremare. Per costituire il Ministero dell'Africa italiana e i governi coloniali della Libia e della Somalia versarono 158 milioni. Sei ne aggiunse l'Amministrazione provinciale di Napoli e 5 il comune. L'inaugurazione avvenne il 9 maggio del 1940, un mese prima che l'Italia potesse battersi nella tragedia della Seconda guerra mondiale. Da allora, seguendo gli stop dettati dalla storia, o semplicemente dai problemi derivanti da un assetto istituzionale e amministrativo non proprio semplice. La mostra d'Oltremare ha avuto uno sviluppo «singhiozzato», fino al novembre del 1980, quando il terremoto diede un colpo notevolissimo ai segnali di ripresa e potenziamento dell'attività fieristica che pure si avvertivano, concreti. Eppure le potenzialità, il patrimonio strutturale del complesso della Mostra d'Oltremare fanno dell'Ente una realtà unica in Europa. Nei suoi settemila metri quadrati, attrezzati a verde, trovano posto attività sportive (dieci campi da tennis, una piscina olimpionica scoperta, una micro piscina coperta, un impianto di pattinaggio con tribune, un cinodromo); attività culturali (il Teatro Mediterraneo con i suoi mille posti, teatro dei Piccoli con 500 posti, l'Arena Flegrea con diecimila posti, il Salone dei congressi); attività di massa (il giardino zoologico, il parco dei divertimenti di Edenlandia) e notevoli capacità di ristorazione, con un ristorante capace di 800 posti e un self-service in grado di servire oltre mille pasti ogni due ore.

L'attività fieristica dell'Ente, nonostante i danni causati dal sisma, ha segnato una netta ripresa negli ultimi anni: una fiera campionaria e ventisette saloni specializzati per un totale di centoventi giorni-fiera all'anno, un periodo in cui gli ampi viali della Mostra accolgono oltre un milione e quattrocentomila visitatori per un giro d'affari che supera ormai i 350 miliardi all'anno. La stessa collocazione geografica della Mostra, all'interno dell'area urbana di Napoli, ne fa una realtà unica. Vicina alla tangenziale cittadina, a due passi dalla stazione ferroviaria e metropolitana dei Campi Flegrei, ben collegata al centro cittadino dalle autostrade urbane, la Mostra può divenire il volano indispensabile per lo sviluppo industriale, commerciale e turistico della città.

Finora, molto è stato fatto. La gestione ordinaria è stata portata in attivo; l'Ente si è attrezzato per affrontare la sfida degli anni 90 con una serie di strumenti programmatici, primo fra tutti il «Piano di rilancio e sviluppo dell'Ente Mostra», che prevede la possibilità di costruire un nuovo Centro internazionale dei congressi (l'area è stata individuata alle spalle del teatro Mediterraneo, proprio al centro della Mostra e quindi perfettamente collegata ai pedicelli espositivi). Però molto occorre ancora fare. Lo sgombero delle famiglie terremotate, ospitate con i containers all'interno della Mostra è stato completato; ma i danni causati alle strutture sono ancora evidenti e occorre porre rimedio, subito. Inoltre — dice l'onorevole Camillo Federico, neo presidente dell'Ente, che ha preso il posto di Francesco Salvato, tornato a far parte del Consiglio di amministrazione — c'è da fare una distinzione. Spesso si confonde l'Ente con la sua sola attività fieristica, di «vetrina» commerciale. È un errore grave. La struttura dell'Ente, la sua stessa storia, destinata la Mostra d'Oltremare a compiti ben diversi. È per questo che dobbiamo pensare in grande, ma tenendo i piedi per terra. Noi — spiega il presidente Federico — stiamo

**Ristorante**  
*Sandulillo 'e Vagne*  
società cooperativa a r.l.

**SCAFATI (Salerno), Via Statale 244**  
Telefono (081) 8509331

**VISITATE**  
**Caserta e la sua provincia**

- ◆ il PALAZZO REALE
- ◆ il PARCO
- ◆ il BORGO MEDIOEVALE di CASERTAVECCHIA
- ◆ l'ANFITEATRO ROMANO di S. MARIA C.V.
- ◆ il MUSEO CAMPANO di CAPUA
- ◆ la BASILICA BENEDETTINA di S. ANGELO IN FORMIS
- ◆ la CATTEDRALE di SESSA AURUNCA
- ◆ il MATESE
- ◆ ROCCAMORFINA la «Verde collina» di TERRA DI LAVORO
- ◆ il LITORALE CASERTANO con sabbia finissima e dorata

PER INFORMAZIONI:  
Ente Provinciale per il Turismo - Caserta  
Telefoni: 322.233 - 322.170 - 321.137

**COMUNE DI BARANO D'ISCHIA**  
**MARONTI** dove il mare  
ha i colori del cielo

A cura dell'Amministrazione comunale di BARANO D'ISCHIA

**A Sorrento e Sant'Agnetto**

Luogo ideale di soggiorno in tutte le stagioni

Punto di partenza per escursioni a Capri, Pompei, Ercolano, Vesuvio, Ischia, Paestum, Costiera Amalfitana

110 alberghi di tutte le categorie, campeggi, villaggi turistici

Da novembre a marzo iniziative e manifestazioni culturali, folcloristiche e artistiche gratuite per tutti

Sale per congressi da 50 a 2.000 posti

Per informazioni:  
AZIENDA DI SOGGIORNO SORRENTO  
Via Luigi De Maio, 35 - Telefono 87.81.115

**MUSICA IN IRPINIA**  
4<sup>a</sup> RASSEGNA INTERNAZIONALE DI ORCHESTRE SINFONICHE  
MERCOGLIANO  
Abbazia di Loreto - Luglio '86

### La «nube» non ha oscurato la fiducia di Napoli per il latte della Centrale

Da alcuni giorni sono comparsi di nuovo alla Centrale del latte di Napoli gli speciali veicoli usati per il trasporto del latte fresco dai centri di produzione. Non si erano visti più da quando si diffuse l'allarme per la nube radioattiva dopo l'incidente di Chernobyl. È durato dunque due mesi il divorzio tra la Centrale di Napoli ed i suoi consueti fornitori di latte, principalmente cooperative di allevatori del Casertano, del Gaglianese, dei monti Lattari, intorno a Castellammare e dalla piana nolana.

Eppure, da diverse settimane i dati rilevati dalle analisi dell'Enea, ripetevano costantemente che non c'era più nessun rischio, che il tasso di radioattività era sceso largamente al di sotto dei limiti di tollerabilità.

Allora perché si è atteso tanto tempo prima di riattivare il latte dei fornitori campani? Un eccesso di precauzione, certamente. Ma alla Centrale del latte respingono questo concetto. «In casi del genere — sostiene il direttore Monda — qualsiasi precauzione non è mai eccessiva».

D'altra parte, riuscire a garantire il massimo di sicurezza, richiedeva una serie di altri impegni. Come quello, per esempio, di trovare un sistema sicuro che permettesse di continuare a fornire alla cittadina l'indispensabile alimento proprio nei giorni dell'emergenza, quando più imperversava il «nano-curie».

Ciò è stato possibile semplicemente assicurandosi le quantità necessarie di latte presso allevatori, individuati uno per uno con gran fatica, le cui mucche da latte venivano alimentate con foraggi mietuti da tempo e conservati in silos, perciò indenni da ogni contaminazione. In definitiva, durante la lunga crisi alimentare provocata dalla «nube», Napoli è rimasta priva del latte della Centrale solo per due giorni.

Interventi tempestivi, appropriati, rigorosi, testimoniano, al di là di ogni facile autoelogio, che l'emergenza non ha colto di sorpresa gli uomini della Centrale di corso Malta. E questo soprattutto perché già sono abituati per consuetudine quotidiana, a lavorare in un rigido sistema di controlli, ad applicare norme severe e inappellabili, ad avere pronte soluzioni per ogni problema che possa sorgere in una grande azienda pubblica cui è stato affidato il compito delicato di fornire alla cittadinanza napoletana un alimento sano, nutriente, ma facilmente digeribile.

I dietologi, infatti, sostengono che il latte per conservare le sue proprietà nutritive non deve essere sterilizzato perché le alte temperature distruggono vitamine, enzimi e via dicendo. Consigliano, perciò, il latte fresco, pastorizzato il quale, però, prima di essere introdotto al consumo deve possedere alcuni requisiti ed essere sottoposto a severi controlli.

È quello che accade alla Centrale del latte di Napoli che produce latte fresco, pastorizzato appunto, sano, naturale, non privato dei suoi principi attivi e lo garantisce attraverso una serie di controlli igienico-sanitari.

Abbiamo posto, in merito, alcune domande ai dirigenti della Centrale i quali, oltre a darci tutte le risposte, ci hanno fornito dati di documentazione e ci hanno accompagnato a visitare l'azienda lungo l'itinerario che il latte percorre dal momento

che varca i cancelli fino quando esce dallo stabilimento confezionato e diretto al consumo.

Quaranta milioni di litri l'anno; una media che oscilla tra 110.000 e 120.000 litri di latte al giorno. Queste le dimensioni del lavoro nello stabilimento di corso Malta. Quali sono gli anelli di questa catena che comincia dalla stalla per concludersi, nel giro di poche ore, presso i rivenditori?

Speciali autobotoli, col loro prezioso carico ritirato dagli allevatori, arrivano alla Centrale dove vengono prelevati i campioni per le analisi. Pochi ma importanti minuti prima di conoscere il responso e di poter passare il prodotto al ciclo di lavorazione.

Se il latte risponde ai requisiti richiesti di igiene, freschezza e genuinità, ottiene il salvacondotto. Altrimenti viene respinto.

Sono una trentina almeno le analisi che dicono praticamente tutto, campione per campione, dal punto di vista chimico, chimico-fisico e batteriologico. Nulla sfugge. Nel moderno laboratorio tecnico e analisti in camice bianco si muovono rapidi e silenziosi tra alambicchi e provette, fornelli e reagenti. Alla fine del loro lavoro, il responso viene registrato su un grande libro. L'equipe che lavora al laboratorio di analisi è diretta dal professore Bottari della seconda cattedra di chimica analitica dell'Università di Napoli. Ma alla Centrale presta anche la sua opera, come consulente, il professore De Riu dell'Istituto di igiene della prima facoltà di medicina. Infine, secondo quanto stabiliscono le norme, ad esercitare controlli intervengono anche la direzione del laboratorio comunale di igiene il cui direttore è l'Ufficiale sanitario.

Si capisce che attraverso una simile sequenza di analisi e controlli incrociati, sia estremamente remota la eventualità che una partita di latte possa arrivare alla fase di lavorazione, se non abbia tutti i crismi di genuinità, igiene e freschezza.

D'altra parte, neppure in questo caso, un tale stretto reticolo di misure, costituisce un eccesso di precauzione. Basti pensare all'itinerario che il latte percorre dalla stalla alla tavola del consumatore, per rendersene conto.

È un itinerario lungo e disperso di insidie. E ciò spiega anche perché a tutte le accuratissime analisi, venga data la massima importanza anche ai vari controlli per assicurare che mai, in nessun momento, venga interrotta la cosiddetta «catena del freddo», lungo questo difficile itinerario.

Figuriamoci, poi, se poteva essere lasciata una minima possibilità al «nano-curie», la cui presenza nel latte ogni giorno, fin dall'inizio dell'emergenza, veniva controllata dall'Enea, l'ente nazionale per l'energia e dall'Istituto per la radio-protezione della facoltà di fisica.

Ora che le autobotoli col latte prodotto in Campania sono tornate a sostare nei piazzali della Centrale napoletana, si può dire che tutto sia ridiventato normale. Ma già nei primi giorni dell'emergenza, i napoletani avevano capito lo sforzo che l'azienda municipalizzata stava compiendo, mostrando di apprezzarlo con una fiducia immediata e spontanea. Una fiducia fondata sui fatti o i comportamenti e non sui messaggi pubblicitari verso i quali la Centrale del latte di Napoli non è troppo incline.

## 199 RICETTE DI CUCINA

Fornisce ogni giorno una diversa ricetta di cucina, di carattere prevalentemente regionale, con le relative modalità di esecuzione. Il servizio è attivo in numerose località ed è raggiungibile anche in teleselezione su specifiche numerazioni urbane. A Roma è attivo anche il servizio di ricette dietetiche. Consultare l'avantielenco.

**Servizi SIP**

prima dell'isola «azzurra»  
prima dell'isola «verde»  
in principio era...

**isola di Megaride**

l'agenzia di viaggi della OTM coop

TUTTO PER TUTTI I VIAGGI  
DA SOLI O IN COMPAGNIA

NAPOLI - Via Ferdinando del Carretto, 34 - tel. (081) 323250/323291