De Lorenzo tenta di rassicurare gli italiani «Il consumo domestico non è pericoloso» I fatti gli danno torto: dopo le epidemie in Piemonte e Liguria scoppiano altri casi

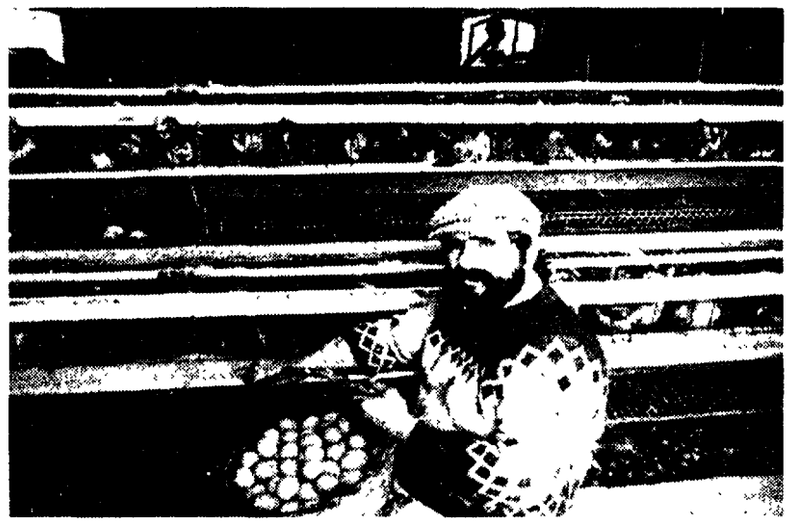
Da Ravenna a Ferrara gelati e tiramisù proibiti fino al 31 ottobre per la ristorazione collettiva. Il divieto è esteso a dicembre per anziani e lattanti che rischiano di più

Uova alla salmonella, allarme rosso

Il ministero della Sanità tranquillizza, ma l'Emilia vieta

Si allarga l'allarme uova crude. In Emilia-Romagna un'ordinanza vieta la vendita di prodotti non pastorizzati a base di uova crude. Motivo: «Un significativo aumento degli episodi epidemici sostenuti da salmonella enteriditis». Il ministero della Sanità sminuisce i pericoli. Ma la nota che assolve il consumo delle singole uova conferma i rischi per prodotti derivati e ristorazione collettiva.

ALDO VARANO



Un allevamento intensivo di pollame

ROMA. E' ormai allarme rosso per le uova crude anche se il ministero della sanità, in strisciante polemica con l'Istituto superiore della sanità, è impegnato a distribuire massicce dosi di tranquillità. Ma i fatti sono testardi. Dopo le microepidemie di Piemonte e Liguria (ma di altre decine non si è saputo nulla), i rilevamenti sanitari in Emilia Romagna hanno registrato un'impennata «degli episodi epidemici di tossinfezione alimentare sostenuti da salmonella». Insomma, una vera e propria epidemia che viene fronteggiata con una decisione drastica: il divieto della somministrazione e della vendita per il consumo di prodotti alimentari a base di uova crude stabilito da un'ordinanza della Regione. Niente più: salse di maionese, gelati non pastorizzati di produzione artigianale, dolci al cucchiaio, tiramisù, non sottoposti a «trattamento termico terminale di pastorizzazione». I prodotti sono stati vietati fino al 31 ottobre per i centri di ristorazione collettiva, per tutto l'anno nelle strutture che ospitano anziani e lattanti, i soggetti a maggior rischio. Nelle stesse ore in cui è stata inaugurata la strategia d'urto contro il dilagare delle gastroenteriti in Emilia, il ministro De Lorenzo ha rassicurato «i consumatori in merito al consumo domestico delle uova e alla sostanziale affidabilità dei prodotti a base di uova disponibili sul mercato».

Nella clamorosa divergenza ha trovato spazio una pioggia di precisazioni sull'allarme lanciato dall'Istituto superiore della sanità che ha colto di sorpresa il ministro ed i suoi più stretti collaboratori. Produttori, commercianti, allevatori, gelatai, con in testa De Lorenzo, sono scesi in campo per sponsorizzare le uova, incriminate dopo le decine di casi di infezioni provocate dalla "salmonella enteriditisi" che si annida nei tuorli e sui gusci di uova infette o malconservate.

Ma al di là di tutte le rassicurazioni, nelle due stesse cartelle diffuse dal ministero con l'accordo dell'Istituto superiore della sanità (Iss), c'è la conferma di tutti i rischi rimbalzati ieri sulle prime pagine dei giornali. Secondo il documento, è poco preoccupante il consumo domestico, purchè «effettuato secondo la comune prassi igienica», anche perche le probabilitàdi ammalarsi coi germi di un singolo uovo sono decisamente irrilevanti. Ma il discorso cambia radicalmente quando dall'uovo singolo si passa al «consumo di alimenti preparati a base di uova fresche». In questo caso, avvertono ministero ed Iss, tutto «dipende dall'igiene della manipolazione e dall'idoneità della conservazione. Questi alimenti, infatti, se prodotti con scarsa igiene e/o conservati a temperature insufficientemente basse, possono causare nei consumatori episodi infettivi autolimitanti, caratterizzati da diarrea, nausea, dolori addominali, febbre e vomito, che, a parte casi sporadici, tendono a risolversi favorevolmente in pochi giorni». Il rischio aumenta se le uova infette si miscelano con prodotti come panna e creme, che favoriscono la proliferazione dei germi. Insomma, l'allarme lanciato dall'Iss sui prodotti artigianali, non controllati, della ristorazione collettiva, resta in piedi. Nessuna smentita. Anzi, il decalogo dell'Iss deve servire anche «per orientare le attività di controllo degli organi territoriali»

Uova a parte, c'è laconferma che negli ultimi anni vi è stato in Italia un repentino aumento dei casi di gastroenteriti. Un fenomeno che si tenta di nascondere ipotizzando che forse l'aumento dipende da una migliore rilevazione dati. Come dire: infezioni e mal di pancia c'erano anche prima ma non se ne accorgeva nessuno. Di avviso completamente opposto è invece la Lega anti-vivisezione (Lav) che attacca il sistema zootecnico perchè alleva ogni anno mezzo miliardo di polli «in veri e propri lager» con «farmaci ed ormoni solo formalmente vietati». Ma i proprietari dei megallevamenti (in Svezia ed in Svizzera ora proibiti) giurano che la loro preoccupazione centrale è proprio quella di impedire la diffusione della salmonella perchè gli animali colpiti producono meno uovo e rischiano di mandare in rosso i conti delle aziende.

Tranquillizzanti i gelatai. Il Comitato scientifico dell'istituto del gelato ha messo immediatamente le mani avanti: «quelli dell'industria italiana sono da considerare igienicamente sani e costituiscono un alimento sicuro, equilibrato e di ottimo rendimento nutritivo», anche perchè vengono prodotti con la pratica della pastorizzazione. Agli industriali fa eco la Fiagel (Federazione artigiani gelatieri) «Le attrezzature delle imprese artigiane garantiscono la massima sicurezza sanitaria».

Posa nuda l'aspirante nera a Miss Italia Piove la squalifica?

Era riuscita a battere un vero record di pregiudizi: avere la pelle nera e partecipare al concorso di bellezza più ambito nel nostro paese: quello di Miss Italia, che negli anni storici ha lanciato dive come la Loren e la Lollobrigida. Ma ha ceduto alla tentazione (e probabilmente a una bella sommetta) di farsi ritrarre nuda in un servizio per il settimanale «Eva Express». Sylvie Lubamba, che è nata a Firenze vent'anni fa da una coppia originaria dello Zaire, rischia ora di essere squalificata dalle selezioni finali. Nell'articolo del settimanale che corredava il servizio fotografico di Bruno Oliviero si diceva che, sapendo di essere senza speranze di vittoria, per i pregiudizi razziali, la ragazza aveva deciso di squalificarsi da sola posando nuda. Ma Sylvie ha smentito: «Quelle foto sono state scattate ad aprile, quando ancora non pensavo di partecipare a "Miss Italia". E poi non ho mai detto che l'Italia non è pronta alle miss di colore».

«Ciao» ritrovato dopo 15 anni

Firenze, le avevano rubato il motorino nel 1977 Carabinieri arrestano il ladro

FIRENZE «Ma non scherziamo. Di quale motorino state parlando?», ha detto incredula Arianna Pancani, 31 anni fiorentina, quando i carabinieri l'hanno chiamata al telefono. Ma i militari insistevano e allora ha cercato di ricordare. Alla fine le è tornato in mente. Lei aveva avuto un motorino, è vero l'aveva avuto. Il «Ciao» di cui i carabinieri della radio mobile stavano parlando, il «Ciao» rubato e ritrovato poteva essere suo. Ed è scoppiata in una risata fragorosa. Arianna non ha tutti i torti, infatti quel motorino le è stato rubato quindici anni fa. E lei oramai non ci pensava proprio più.

Aveva sedici anni, e andava orgogliosa di quel «Ciao» bianco nuovo nuovo. Ma la gioia durò poco. Il motorino scomparve. La denuncia venne presentata in questura l'11 ottobre del 1977. Per alcune settimane aspettò, sperando di riavere il ciclomotore, ma inutilmente. La ragazza fortunata e poi sfortunata, si era dovuta rassegnare ad andare a piedi.

Gli anni sono passati. La ragazza è diventata una donna, è arrivata la prima macchina e il motorino rubato, di cui era stata persa ogni traccia, è finito nel dimenticatoio. Almeno fino a lunedì scorso quando i carabinieri fiorentini, durante una pattuglia, hanno fermato un giovane di trent'anni, Stefano Baglieri, su un vecchio ciclomotore Piaggio rosso. Attraverso il numero di telaio sono risalliti a quello, allora bianco, di Arianna. E le hanno telefonato per riferirle del ritrovamento facendola cadere dalle nuvole.

Dal canto suo Baglieri non ha saputo spiegare la provenienza del motorino. Impossibile quindi stabilire se è stato lui il ladro di quindici anni fa. Comunque, alla sfilza di precedenti penali per droga (è tossicomane lui stesso), ora si aggiunge anche l'accusa di ricettazione per il famoso «Ciao» prima bianco e ora rosso. Dopo 15 anni camminava ancora, ma aveva cambiato colore.

Identikit dell'italiano a tavola secondo l'Adoc: tanta pastasciutta, carne e vino, pochi dolci La «dieta mediterranea» la fa da padrona, ma piacciono poco «margherita» e «napoletana»

Una pizza e una birra? No, grazie

Tradizionalisti, poco curanti delle mode, tenacemente attaccati alla «dieta mediterranea», anche se «tradiscono» la pizza. È l'identikit gastronomico degli italiani tracciato dall'Adoc, in base al quale il piatto che la fa veramente da padrone è il primo, quasi sempre in versione pastasciutta. Poco inclini – secondo l'indagine – a mangiare dolci, gli italiani si confermano buoni bevitori di vino.

NOSTRO SERVIZIO

ROMA Nelle loro scelte alimentari gli italiani seguono, innanzitutto, il gusto. Fedeli al cliché che li vuole «buone forchette», sono pochi quelli che conoscono e «rispettano» le proprietà qualitative e nutrizionali degli alimenti, pur dimostrando di essere ancora robustamente attaccati, più o meno consciamente, alla tradizionale «dieta mediterranea». Ma quali sono le «tendenze» degli italiani a tavola? Che cosa e come consumano? La risposta viene da un'inchiesta svolta dall'Associazione di difesa dei consumatori (Adoc) su un campione di mille famiglie.

No alle mode anglosassoni, uova e pancetta di prima mattina non piacciono, e nella prima colazione degli italiani dominano cappuccino o caffelatte, bevuti dal 45 per cento delle persone; seguono poi la tazzina di caffè «nero» con il 32 per cento di «adepti» e il latte con il 22 per cento. Ad accompagnare queste bevande nostrane, nel 38 per cento dei casi troviamo dolci e biscotti. Pane e fette biscottate riempiono la tavola di un altro 29 per cento di persone, seguiti da brioches nel 10 per cento, yogurt nel 7 e altri alimenti nell'11 per cento. Un altro cinque per cento, evidentemente, decide abitualmente di affrontare la giornata senza nulla di solido nello stomaco.

Per molti il pranzo è un classico pasto completo, con tanto di primo, secondo, contorno e dessert. A farla da padrone, nel più puro rispetto delle italiche tradizioni gastronomiche, è il primo piatto, scelto nell'81 per cento dei casi. E sulla nozione di «primo piatto» non ci si può sbagliare: nel 78 per cento dei casi vuol dire invariabilmente pastasciutta, mentre solo una minoranza opta a mezzogiorno per risotto o minestrone di verdure. Un posto ancor più di rilievo occupa il secondo piatto, scelto dall'89 per cento dei consumatori. La carne bovina si trova in tavola nel 75 per cento delle occasioni, seguita da pesce, altre carni e uova.

Per il contorno prevalgono le verdure e gli ortaggi di stagione, seguiti da quelle cotte e dalle patate. Anche per il dessert, con un occhio alle calorie e al colesterolo, l'86 per cento degli italiani che lo sceglie preferisce frutta di stagione o fresca, mentre sono marginali – con buona pace di chi ci considera un popolo di inguaribili golosi – dolci e gelati.

La cena cambia invece il volto della tavola. Il primo piatto, trasformatosi in prevalenza in brodo e minestre, viene scelto solo dal 40 per cento degli italiani, mentre la maggioranza preferisce limitarsi a un pur sostanzioso secondo con contorno. Passa quindi in testa alle preferenze il «piatto forte», con il 94 per cento di preferenze, ma a differenza del mezzogiorno, a sera la carne bovina cede il passo a formaggi e latticini, preferiti dal 60 per cento degli intervistati.

Sia a pranzo sia a cena, comunque, il piatto unico stenta a prendere piede: pur essendo caldamente raccomandato da molti nutrizionisti, è solo il 5,5 per cento degli italiani ad adottarlo per il pranzo, e poco di più, appena il 7 per cento, per la cena. Un dato curioso riguarda invece la pizza. Alimento prettamente italiano, sembra invece poco amato: solo il 2,5 per cento degli italiani, infatti, ne fa la propria cena.

Accompagnamento praticamente d'obbligo dei pasti – anche se da qualche tempo si registra un certo calo nel consumo – è la «bevanda nazionale» per eccellenza, il vino, ancora stabilmente presente sul 65 per cento delle tavole italiane. Spesso in compagnia dell'acqua minerale, che non manca nel 59 per cento dei casi, mentre la birra, fanalino di coda, raggiunge solo il 9 per cento di preferenze.

Spaghetti o minestrone, carne o formaggio che siano, dove (e con chi) li mangia l'italiano in versione Adoc? Il 13 per cento cena in famiglia, conversa pochissimo, e ama andare a cena di tanto in tanto al ristorante o da amici. Il 17 per cento ha invece scelto come unica compagnia la tv. Il 27 per cento va raramente al ristorante o a casa da amici e pranza e cena senza televisione, il 22 per cento si reca di rado al ristorante e mai in casa altrui e, infine, il 21 per cento frequenta alternativamente ristoranti e case di amici.

Disavventura di un primario

Lascia in macchina il testo della sua ricerca medica I ladri lo rubano per errore

TRAPANI Un pediatra lancia un insolito appello ai ladri che, per errore, hanno rubato le bozze dei suoi studi perché gli restituiscano il frutto di tanta ricerca. Adriano Ferrari, docente all'Università di Parma e primario all'ospedale di Scandiano, in provincia di Reggio Emilia, ha visto sfumare nel nulla dieci anni di lavoro. Ignoti «topi d'auto» hanno infatti trafugato l'unica copia esistente di una ricerca sulla riabilitazione pediatrica.

L'increscioso episodio è accaduto a Castellammare del Golfo, in Sicilia, dove Ferrari sta trascorrendo un periodo di vacanze. Lavoratore indefesso, il professore aveva deciso di portare con sè il testo della ricerca che sta conducendo da anni e che sta raccogliendo in un volume da dare alla stampa. Lunedì scorso la borsa di cuoio contentente le preziose bozze viene lasciata in macchina sul sedile posteriore mentre Ferrari scende in spiaggia con i figli per un bagno alla tonnara di Scopello. Una distrazione pagata a caro prezzo. I ladri, infatti, devono aver pensato ritenuto che la borsa potesse contenere qualcosa di appetibile e l'hanno trafugata Purtroppo, come tramanda la tradizione, la sbadataggine è una caratteristica comune a molti scienziati e, infatti, lo studioso non aveva mai pensato di fare una fotocopia del prezioso materiale

Per il primario dell'ospedale emiliano, quindi, una bruttissima sorpresa che rischia di mandare in fumo un decennio di studi. «Occorre almeno un tempo simile - afferma lo studioso- per disporre di un quadro articolato del particolare segmento di ricerca. Ho studiato di notte, nei ritagli di tempo, volevo farlo anche in vacanza, ma non me lo hanno permesso. Non me la sento, comunque, di condannare questa regione, un episodio del genere poteva accadere dappertutto; i ladri esistono ovunque» Ma non tutto è perduto. Il primario, infatti, si affida al buon cuore dei ladri e spera che gli facciano ritrovare la bozza della sua ricerca.

Lipari

Donna salva lo spazzino senza scopa

LIPARI. È stata l'iniziativa di una donna residente a Stromboli a porre fine ai disservizi della nettezza urbana nel piccolo centro abitato delle isole eolie. L'unico operatore ecologico, Mario Tesoriero, era costretto a rimanere inattivo perche' privo degli "attrezzi del mestiere" e, in particolare, delle scope, più volte richieste all'amministrazione comunale di Lipari e mai ottenute. A risolvere la questione di ottusa burocrazia che stava rendendo l'isola poco gradevole e poco igienica, è stata una donna. La signora Angela Scibilia, consigliere di quartiere ha comprato a sue spese le ramazze necessarie e le ha regalate allo spazzino, che ha così potuto mettersi al lavoro. La signora Scibilia ha detto di meditare in questi giorni sull'opportunità di dimettersi dal consiglio di quartiere, data l'inerzia mostrata dal comune di Lipari sui problemi di Stromboli.

Consumi

Vietate le biro a forma di lecca lecca

ROMA. Gomme da cancellare che sembrano caramelle, penne dall'aspetto di un lecca-lecca, plastilina aromatizzata alla fragola: da oggi, questi ed altri prodotti «ingannatori» saranno vietati. Entra infatti in vigore un decreto legislativo che dà attuazione alla direttiva della Cee con cui sono stati messi al bando tutti quei prodotti che, avendo un aspetto diverso da quello che sono in realtà, compromettono la sicurezza o la salute dei consumatori. Il divieto, che comporterà anche il ritiro dal mercato dei prodotti, proibisce la fabbricazione e la commercializzazione di quelle merci che «hanno forma, odore, aspetto, imballaggio, etichettatura, volume o dimensioni tali da far prevedere che i consumatori, soprattutto i bambini, li possano confondere con prodotti alimentari e pertanto li portino alla bocca, li succhino o li ingeriscano con conseguente rischio di soffocamento».

Caserta: al presidente di commissione è sorto il dubbio che la domanda non sia più valida

Rimane solo al concorso per anestesista Ma dopo undici anni non può fare l'esame

Undici anni per svolgere un concorso e di candidati ne rimane uno, che però non ha potuto sostenere la prova per il posto di anestesista alla Usl di S. Maria Capua Vetere perché al presidente della commissione è venuto il dubbio che il bando dopo tanti anni non è più valido. Antonio Arduino, il concorrente superstite, sostiene che la prova non viene effettuata perché lui non è raccomandato.

DAL NOSTRO INVIATO
VITO FAENZA

CASERTA. Dopo undici anni il dottor Antonio Arduino, medico di base, è l'unico supersistite del concorso per tre posti di anestesista alla Usl di Santa Maria Capua Vetere in provincia di Caserta. Il superstite dovrebbe sostenere le prove previste dal bando pubblicato il 30 maggio del 1981 nel quale si indiceva il concorso, appunto, per tre posti di anestesista presso l'ospedale locale. Le domande al momento della pubblicazione del bando furono numerose, ma anno dopo anno gli altri medici hanno trovato altri posti di lavoro e il dottor Arduino è rimasto solo.

In passato, in verità, si era provato a fare le prove del concorso: il primo tentativo, però, è saltato perché il presidente della commissione aveva accusato un malore. Nuova convocazione per il 29 maggio del 1992 ed il dottor Arduino si presenta puntuale, ma scopre di essere l'unico candidato. Ormai erano passati tanti anni dalla presentazione delle domande che qualcuno, in quella occasione, lo scambiò per un componente della commissione d'esame. Quando l'equivoco venne chiarito il medico, molto ostinato nel voler a tutti i costi sostenere le prove, venne lasciato solo per qualche ora ad aspettare una decisione. Poi quando perse la pazienza e bussò alla stanza dov'era riunita la commissione, si sentì dire che la prova sarebbe stata rinviata per la seconda volta. La segretaria era assente, poteva essere sostituita immediatamente, ma evidentemente nessuno si sentiva di fare una cosa del genere.

Una ennesima convocazione è stata indetta il 17 luglio scorso. Nonostante il numero non fosse proprio di buon auspicio e si trattasse di un venerdì il dottor Arduino aveva sperato davvero che l'ultima convocazione potesse essere quella definitiva. Invece...la commissione è stata presa da un improvviso dubbio davanti al «candidato superstite»: «E' valido – si son chiesti – questo concorso, anche se sono passati undici anni?». Il dottor Arduino protesta chiede del presidente. Non c'è. È assente. Dopo mezz'ora arriva trafelato, spiega al concorrente di essere stato assalito dai dubbi e che quindi aveva deciso di porre un quesito alla Regione, all'assessorato regionale alla Sanità sulla validità delle prove.

Il medico, ormai esausto, si è fatto rilasciare una certificazione di presenza alla prova, al fine di ottenere un documento comprovante la sua tenacia, in attesa di una nuova convocazione, che dovrebbe avvenire fra qualche anno, visti i tempi burocratici della regione Campania e dell'assessorato regionale alla Sanità.

A Santa Maria, però, qualcuno racconta una storia diversa da quella che le carte starebbero a dimostrare: il concorso non è stato svolto per anni perché non c'era accordo su chi avrebbe dovuto vincere. Però i «raccomandati» anno dopo anno si sono sistemati e alla fine ne è rimasto uno solo, senza santi in paradiso ed è impensabile, in una provincia dominata dal clientelismo, che possa vincere il posto un medico qualunque, per giunta senza raccomandazione. Ed ecco spiegata dalle «malelingue» (ma lo sono davvero?), la vicenda di un concorso vecchio di 11 anni con un solo concorrente. Ma ci sarebbe anche da chiedersi quanto sia costato finora questo concorso, chi ha pagato le spese. In attesa di risposte il dottor Arduino continua a fare il medico di base, come «concorsiere» ha stabilito un record, non olimpico: quello di essere il candidato che ha atteso più tempo semplicemente per sapere se potrà sostenere o meno le prove.

Domegge dona 5000 occhiali

Destinati al Terzo mondo Verranno consegnati domenica al pontefice

DOMEGGE Cinquemila montature di occhiali destinate al Terzo mondo saranno donati domenica prossima a Papa Wojtyla che compirà a Domegge di Cadore, capitale mondiale delle occhialerie, la sua prima visita pastorale dopo l'intervento chirurgico. Una visita che era stata programmata per il 19 luglio, ma che a causa della sua malattia Giovanni Paolo II aveva dovuto rinviare ad una data imprecisata.

«Avevamo preparato tutto - racconta Maria Libera, del comitato organizzatore - e sapere che non sarebbe più venuto per noi è stata una mazzata». A domegge, però, sono abituati a camminare in salita: per costruire la chiesa di San Giorgio, davanti alla quale è in allestimento il palco papale, ci hanno impiegato settant'anni, superando innumerevoli difficoltà e contrasti, e raccogliendo con le proprie mani, e l'aiuto anche delle donne, le pietre del Cadore, ma ora sembra una cattedrale

E la loro fortuna (trenta fabbriche con un fatturato di oltre 80 miliardi l'anno e 2000 dipendenti, tra cui molti pendolari che arrivano fino dal Friuli) è frutto dell'impegno di artigiani che, nonostante l'avvento delle macchine, continuano a lavorare dietro ai banchi (va meno bene, infatti, agli industriali «puri» la Marcolin, che è la maggiore azienda locale, ha dovuto prolungare di due settimane le ferie).

Gente così non si scoraggia facilmente: quando Wojtyla è arrivato in Cadore per la sua convalescenza, e non si poteva ipotizzare che avrebbe recuperato così bene e in fretta, hanno subito imbandierato il paese Insomma, lo hanno messo davanti a un fatto compiuto.