

Approvato dal governo il Piano sanitario nazionale. Campagne educative nelle scuole, sigarette vietate ai minori di 16 anni

## Guerra al fumo e alimentazione doc Via libera al «patto per la salute»

Fissata la quota di 1.800.000 lire per l'assistenza sanitaria di ogni cittadino



ROMA. Quasi 1.800.000 lire per ogni italiano; quota che aumenterà del 3% annuo fino al 2000. Lo prevede il Piano sanitario nazionale (Psn), approvato ieri dal governo, che fissa appunto per l'assistenza sanitaria a 1.795.305 lire la quota capitaria per il 1998, a 1.849.165 per il 1999, a 1.904.640 per il 2000. Già dal 1998 - afferma un comunicato del ministero della Sanità - 1.200 miliardi saranno destinati a obiettivi particolari previsti dal Psn e co-gestiti tra ministero e regioni.

«Eguaglianza ed equità» sono i principi su cui si fonda il documento che ribadisce il «Patto di solidarietà per la salute». «Tutti - ha detto il ministro Bindi - devono impegnarsi al raggiungimento di questo obiettivo. Il governo farà la sua parte, anche con un impegno finanziario rispondente al fabbisogno reale, ma occorre che tutti gli attori del sistema dagli amministratori, ai medici, agli infermieri, ai produttori di beni e servizi assumano fino in fondo le proprie responsabilità. Il nuovo piano - ha aggiunto il ministro - è uno strumento essenziale per superare l'autoreferenzialità di un sistema che in questi anni si è forse troppo preoccupato dei problemi di bilancio e ha perso di vista le finalità proprie del Ssn: la tutela della salute».

Ma vediamo nel dettaglio alcuni dei contenuti. Comincerà dalle scuole la campagna di educazione alimentare che, seguendo le direttive del Piano sanitario nazionale si propone di modificare le abitudini alimentari degli italiani. Questa è una delle quattro strate-

gie previste dal piano per dare più spazio alla prevenzione. Gli altri obiettivi sui quali insisteranno le campagne di educazione sono la riduzione di fumo e alcol e l'aumento dell'attività fisica.

**ALIMENTAZIONE.** L'obiettivo ultimo è ridurre nella popolazione il livello medio di colesterolo nel sangue passando dagli attuali 250 a 200 milligrammi per decilitro. Il colesterolo è infatti considerato uno dei principali fattori di rischio delle malattie cardiovascolari, insieme alla pressione arteriosa. I livelli medi «ideali» per quest'ultima sono pari a 90-140. Perciò menù a base di pane, pasta, riso e altri cereali oltre a verdure e frutta fresca. Più consumo di legumi e pesce, mentre vanno ridotti i grassi (soprattutto burro e margarina), zuccheri e sale. Bene, invece, per carni magre, per latte, formaggi e latticini con pochi grassi. Un obiettivo da raggiungere attraverso programmi di educazione nelle scuole e interventi di promozione della qualità dei prodotti alimentari, promozione e diffusione di prodotti consoni ad un'alimentazione corretta, controlli della ristorazione collettiva.

**FUMO.** L'obiettivo è ridurre le morti per tumore del polmone (dovute al fumo per il 90%), le malattie respiratorie croniche (75%) e quelle cardiovascolari (25%). Il primo passo indicato dal Piano è ridurre il numero di sigarette fumate: tetto massimo di 10 per gli uomini e di 7 per le donne. Ma come? Riducendo il numero dei fumatori giovani (non oltre il 7% degli uomini e il

3% delle donne fra 14 e 17 anni) e adulti (non oltre il 20% degli uomini e il 10% delle donne), attraverso campagne di educazione, iniziative per limitare la vendita di tabacco ai minori di 16 anni, rispetto del divieto di fumare nei locali pubblici, corretta applicazione dei limiti della pubblicità diretta e indiretta, riduzione di sostanze tossiche nelle sigarette.

**ALCOLICI.** Per ridurre le malattie legate all'alcol (cirrosi alcolica, sindrome feto-alcolica, psicosi alcolica) ma anche gli incidenti stradali e domestici va ridotto del 20% il numero dei forti bevitori, con un «tetto» di 40 grammi al giorno di alcol per gli uomini e 20 per le donne. «Taglio» del 30% per gli alcolici fuori pasto. Anche in questo caso il Piano prevede campagne di educazione e informazione, controlli sulla distribuzione di alcolici nelle comunità, regolamentazione della pubblicità, iniziative per limitare il consumo nei minori, misure fiscali per disincentivare il consumo e per favorire il rispetto dei limiti di concentrazione di alcol in chi deve guidare.

**ATTIVITÀ FISICA.** Un esercizio fisico regolare è alla base della prevenzione delle malattie che colpiscono sistema circolatorio, articolazioni e metabolismo. Perciò l'obiettivo per il 2000 è aumentare del 50% il numero di coloro che praticano attività fisica nel tempo libero. Perciò saranno realizzate aree pedonali, piste ciclabili, percorsi naturalistici attrezzati, e campagne mirate agli anziani.

### LE STRATEGIE DELLA PREVENZIONE

#### ALIMENTAZIONE

**Obiettivo:** ridurre da 250 a 200 milligrammi per decilitro il livello medio di colesterolo nel sangue.  
**Strategia:** modificare le abitudini alimentari degli italiani attraverso programmi di educazione nelle scuole, con interventi di promozione della qualità dei prodotti alimentari e con controlli della ristorazione collettiva.

#### FUMO

**Obiettivo:** ridurre le morti per tumore del polmone, malattie respiratorie croniche e cardiovascolari.  
**Strategia:** campagne di educazione, iniziative per limitare la vendita di tabacco ai minori di 16 anni, rispetto del divieto di fumare nei locali pubblici, corretta applicazione dei limiti della pubblicità diretta e indiretta, riduzione di sostanze tossiche nelle sigarette.

**Modalità:** riduzione del numero di sigarette fumate; massimo 10 per gli uomini e 7 per le donne.

#### ALCOLICI

**Obiettivo:** ridurre le malattie legate all'alcol come cirrosi alcolica, sindrome feto-alcolica, psicosi alcolica e incidenti stradali e domestici.  
**Strategia:** campagna di educazione e informazione, controlli sulla distribuzione di alcolici nelle comunità, regolamentazione della pubblicità iniziale per limitare il consumo nei minori.

**Modalità:** taglio del 30% per gli alcolici fuori pasto; concessi 40g al giorno di alcol per gli uomini e 20 per le donne.

#### ATTIVITÀ FISICA

**Obiettivo:** prevenzione delle malattie che colpiscono sistema circolatorio, articolazioni e metabolismo e aumento del 50% del numero di coloro che praticano attività fisica nel tempo libero.

**Strategia:** iniziative per promuovere l'attività fisica, campagne mirate agli anziani, iniziative specifiche.

ROMA. Tante le novità introdotte dal nuovo Piano Sanitario Nazionale. Ne discutiamo con Marco Geddes, medico, vice presidente del Consiglio Superiore di Sanità e assessore alla Sanità al comune di Firenze.

Allora professor Geddes, lei ha vissuto direttamente la gestione del Piano. Quali sono le novità più significative?

«Il punto di novità di questo piano rispetto a quello precedente è la scelta di non dare soltanto obiettivi di sistema, ma obiettivi di salute. Come nei sistemi nord europei e anglosassoni non si limita a porre obiettivi di salute ma li quantifica».

Ma come si possono far cambiare le abitudini alimentari degli italiani o farli smettere di fumare?

### L'INTERVISTA

## Geddes: «Non più solo bilanci Questo piano produrrà salute»

«Per ognuno degli obiettivi sono indicate alcune strategie fondamentali. Ma comunque resta fondamentale la coerenza delle scelte del Governo con gli obiettivi definiti dal Piano sanitario. Il livello di salute del paese non può dipendere dalle scelte del ministero della Sanità, ma da quelle complessive che si realizzano».

Ma torniamo agli obiettivi di prevenzione indicati....

«Prendiamo il fumo, che è un tema

emblematico. È indispensabile un'opera di educazione alla salute che responsabilizzi gli individui. Si parla, infatti, di «patto per la salute» tra vari soggetti che vuol dire anche comportamenti. Vanno rafforzati gli elementi di proibizione, l'innibizione al fumo e la tutela dei non fumatori. Nelle strutture private possono aumentare gli spazi per i non fumatori. Possono anche essere ridotti gli elementi tossici delle sigarette. Infine si

può agire sul prezzo delle sigarette. Un governo ha quindi molteplici strumenti per intervenire...»

Un modo nuovo di intendere la sanità.

«Sì, un'ottica nuova. Prima si concepiva il Piano sanitario come l'organizzazione dei servizi. Ora si indicano anche scelte politiche complessive e obiettivi che coinvolgono anche le Regioni alle quali spetta di adeguarli alle rispettive realtà e introdurre i propri piani sanitari».

Nel Piano si parla anche di «appropriatazza» delle prestazioni. Cosa si intende?

«Si parte dall'efficacia delle prestazioni e quindi nell'ambito di più prestazioni, dall'appropriatazza di quanto viene fatto. È un problema di equità nella distribuzione delle risorse. Ad ogni spreco corrisponde un livello di insufficienza da un'altra parte e a soffrire sono spesso i soggetti più deboli, con maggiori esigenze sanitarie».

L'obiettivo è porre il malato al centro del sistema sanitario?

«Per anni al centro del sistema sanitario si è portata la questione dei bilanci, così si è accentuata la disattenzione alla persona. Ma l'obiettivo di un'azienda sanitaria non è quello di far quadrare il bilancio, è quello di produrre salute. Il bilancio è un vincolo entro il quale operare, non è l'obiettivo. Questo è il messaggio che questo Piano deve dare. E poi vi è il problema del coordinamento degli interventi sanitari. Il punto di riferimento non deve essere chi effettua l'intervento, ma un itinerario (preventivo, diagnostico, terapeutico) subissogno del soggetto».

Roberto Monteforte

NON È VERO che i libri fanno cultura. Basta considerare i ricettari d'ogni sorta, usciti nell'ultimo trentennio, esotici e autoctoni, dietetici e impossibili, ricettari tradotti o malcopiati, con fotografie di piatti, di prodotti declinati in tutti gli stili, dal simil-rustico al pa-

tetico-signorile, e, nell'ultimo decennio, i falsi quaderni gastronomici di Proust, di Monet e di Casanova. Non solo non hanno insegnato a cuocere, a mangiar meglio, ma hanno finito per trascinare la didattica culinaria nel fango, un fango patinato e anacronistico. Che un tale ammasso di ricette, dovesse produrre un rigetto era inevitabile.

C'era chi soffiava sulla carta, immaginando chi sa quale rivincita dei media, lezioni di telecucina e video-cotture perfette, ma lo schermo è risultato ancor più stucchevole del libro, sommario nei dettagli, stupidamente ammiccante. Senza carta e senza schermo, la cultura gastronomica riparte oggi dall'esperienza, una esperienza che significa sapersi approvvigionare e degustare in modo giusto, conoscere i prezzi, e pagarli volentieri se ne vale la pena.

L'esistenza di una società meno affamata e più ricca non basta a spiegare questa reazione ai modelli scritti e teletrasmessi. Occorre mettere in tavola un valore sconosciuto al gioco gastronomico, l'identità del prodotto, del piatto e del consumatore stesso.

L'immaginario, sul quale il libro ha sempre giocato, verrà poi; prima la memoria dei sapori e l'appetito, ovvero l'appetito che permette ai sapori di entrare nella memoria.

Bocca e naso, mani e pancia, sono altrettanto importanti quanto gli occhi, e tutti insieme costituiscono i sensori dell'identità.

Per vent'anni si è parlato di cucina da leggere e da vedere, ora i nuovi materialisti vogliono sentirsi passare attraverso il corpo, quel vino, quel formaggio, quel miele, prima di giudicarli.

Nessuna di queste esperienze trae vantaggio dall'essere ripetuta in solitudine. La conoscenza sensibile va rinnovata in compagnia.

Se il ricettario ha esaurito la funzione di memoria collettiva, il prodotto e il piatto tipico,

## L'Osservatorio di Slow Food

### A novembre appuntamento al Lingotto

E per fare esperienza di gusto ecco un'occasione più unica che rara: dal 5 al 9 novembre al Lingotto di Torino si svolgerà il Salone del Gusto organizzato da Slow Food. Oltre duecento laboratori del gusto, cioè degustazioni guidate di vini, cibi, salumi e formaggi, appuntamenti a tavola con i più grandi cuochi del mondo.

Per la fantasia chi cerca sempre nuove sollecitazioni, non c'è che l'imbarazzo della scelta. Ci potrà avvicinare a cibi e bevande con la stessa religiosa attenzione che gli eruditi dedicano a libri e incunaboli. I collezionisti del sapore, durante i cinque giorni della manifestazione, potranno visitare un mercato dove assaggiare e comprare i migliori prodotti agroalimentari arrivati da tutto il mondo. In pratica sarà come visitare una sterminata enciclopedia del gusto.

Ci saranno tre enoteche con oltre 2000 vini da degustare: il meglio dell'enologia mondiale fatta arrivare a Torino da ogni angolo del pianeta. A disposizione dei visitatori ci saranno degli esperti.

E ancora sono in programma: conferenze, grandi Eventi per festeggiare i cibi e vini, convegni, dibattiti sulla cultura enogastronomica e sull'educazione al gusto.

Insomma tutto ciò che può piacere a chi ama far camminare insieme stomaco e mente, appetito e cultura.

Per informazioni e prenotazioni telefonare a Slow Food: 0172/419623-419624-429611 / Fax 0172/413640-421293. Internet: www.slowfood.com

ben confezionati e ben serviti, riattivano un forte spirito di corpo.

Il mondo alimentare è popolato dai patiti del cutaluto e degli intossicati di peperoncino, ma non sono i fanatici di questa risma che fanno proseliti. Semmai costoro si appartano in confraternite gelose.

I nuovi cuochi dell'esperienza girano invece per il mondo, sono versatili nei gusti, accetta-



# Mente e palato

## La cultura del cibo non vive di libri ma di esperienze



nerari gastronomici finalizzati ad una lenta impregnazione del paesaggio, sono le nuove forme di una civiltà che cresce lontano dal televisore, con la carta stampata strettamente necessaria.

Siccome non c'è cultura senza diffidenza per l'altro, a fare le spese di questa identità ritrovata sono i beni di consumo universali, quegli alimenti concepiti per un mercato unico. Le bibite dissetanti, le pizze pronte, i gelati irridati, i panini del fast-food servono da spauracchi, finiscono per rafforzare l'appartenenza ad una civiltà infinitamente diversa, versatile e libera.

Il nuovo gastronomo non ha più bisogno di esser ricco per

mangiare bene. È un cultore della qualità ma non per questo spinge la sua ricerca oltre i limiti del ragionevole. È indipendente ma fedele ai propri valori, necessariamente diversi dal vicino e non necessariamente depositati nella tradizione. Finge di dar credito ai punteggi, alle stelle, ai voti, o meglio li accetta come gli oroscopi che servono per avere un futuro ma non predicono nulla. Non si lascia abbindolare né dalla copertina di un libro né dall'etichetta di un vino, ma sogna volentieri di ortaggi in via di estinzione e di frutti non clonati.

Crede nelle cose buone, e non possiamo dargli torto.

Carlo Petri

## A New York l'enciclopedia della cucina

Omnivorous New York. Da qualche parte, qualcuno sta servendo esattamente ciò che vorresti mangiare. Non c'è dubbio che sia così se la città in cui vi trovate è New York, dove, - secondo i dati delle autorità cittadine - potete scegliere fra 18.000 ristoranti. Attenzione, però, perché se è vero che la ristorazione nella Grande Mela ha fatto un notevole salto di qualità (carte dei vini sorprendenti per la ricchezza e l'internazionalità delle proposte, meticolosa scelta delle materie prime, ricerca di nuovi equilibri e accostamenti, presenza di un ampio numero di cuochi di talento), lo stesso si può dire dei prezzi: sono rari i piatti a meno di 30\$ e le bottiglie sotto i 20\$. Consolatevi con le porzioni, pare che siano cresciute anche loro...

**Mille e una bruschetta.** Una fetta di pane abbrustolito (bruscato), uno spicchio d'aglio strofinato, sale, pepe e olio extravergine di oliva. La versione ortodossa della bruschetta è questa, ma quando diventa addirittura protagonista di un festival «nazionale» le ricette si moltiplicano. Se poi il festival è nel cuore del Parco nazionale del Pollino, va da sé, sarà un trionfo di verdure, erbe, olive, oli. L'appuntamento è per domenica, dalle 19 a tarda notte, presso il ristorante Scanderberg di Francineto (Cosenza). Forse il nome «festival nazionale» è un po' pretenzioso, ma con 10mila lire si possono assaggiare bruschette condite con quindici tipi di oli aromatizzati e arricchite con salsine e creme di erbe e verdure. Creme di olive verdi, capperi e acciughe, oppure melanzane e pomodori secchi, o ancora zucchine e menta e tante altre. In abbinamento vini calabresi. Per prenotazioni e informazioni: tel. 0981/32117-32117-32682, fax 0981/32818.

**Un uovo lungo 20 centimetri.** È un rotolo bianco con un cuore giallo. Pesa circa 300 grammi ed è lungo 20 centimetri. Se lo affettate ottenete dei dischetti circolari. Per l'esattezza da ogni cilindro potete ricavare quaranta dischetti dello stesso spessore e diametro, senza sprechi. Se le fette di uovo che guarniscono l'insalata russa e le tartine di un buffet o farciscono il panino del bar sono perfettamente regolari e identiche, non ci sono dubbi, il trucco è lui: l'uovulungo, precotto, surgelato e conservato in confezioni sottovuoto. Un'idea danese, destinata innanzitutto a fast food e gastronomie: per contenuto nutrizionale equivale a sei uova e si ottiene con la ricostituzione meccanica dell'uovo sgusciato tramite un sistema di cilindri concentrici riscaldati esternamente con vapore a 100 gradi. Naturalmente, addio fragranza, freschezza e sapore.

**Il formaggio stagiona in banca.** Il Parmigiano deve stagionare almeno dodici mesi ma il denaro serve subito, per continuare a produrre e fare nuovi investimenti. Per questo i produttori hanno sperimentato un vecchio strumento finanziario, il «pegno di merce», lasciando in garanzia le forme di formaggio per ottenere dalle banche la liquidità necessaria. Con il recente calo dei tassi l'operazione è diventata particolarmente vantaggiosa e il Parmigiano reggiano è stato seguito a ruota dal prosciutto di Parma, dal Grana padano e dagli altri formaggi a lunga stagionatura. A volte le forme sono addirittura depositate nei magazzini generali delle banche. Nel Mantovano, ad esempio, il Grana stagiona nei magazzini della Cariplo e ancora i caveau della Cariplo, a Novara, ogni settimana ospitano un vero e proprio Borsino del Gorgonzola.

**Settembre piccante.** Il primato per il consumo di peperoncino in Italia se lo contendono l'Abruzzo e la Calabria, ma solo la seconda può vantare un'Accademia che, dal 1994, si propone di «promuovere una vera e propria cultura del peperoncino». A Diamante - il paese della sede nazionale - il primo fine settimana del mese di settembre l'Accademia organizza il Peperoncino festival, festa di piazza con degustazioni gratuite e una mostra mercato di prodotti calabresi a base di peperoncino.

Simona Luparia