

◆ **Blitz dei Nas anche in Puglia, Friuli Lazio e Valle d'Aosta: la verifica dovrebbe concludersi sabato prossimo**

◆ **Prima riunione al ministero della Sanità E Rosy Bindi rassicura i consumatori: niente pericoli con i prodotti targati Italia**

Diossina, sequestri e controlli in tutta Italia

Sotto analisi anche latte yogurt e formaggi

ROMA Ancora sequestri di parte di carne provenienti dal Belgio. Nelle province di Bari e di Foggia il Nucleo antisofisticazione dei carabinieri (Nas) ha sequestrato diverse tonnellate di carne di suino e di insaccati derivati. Blitz cautelativi, nell'ambito dell'attività di controllo disposta dal governo D'Alema, anche in Friuli, Valle d'Aosta e Ciociaria. A Vicenza, invece, sono stati posti sotto sequestro 3000 litri di latte e quintali di yogurt e formaggi a fette.

I Nas, insomma, stanno procedendo a tappeto su tutto il territorio nazionale. Dopo l'allarme diossina dal Belgio i sequestri cautelativi sono stati finora di 114.272 chili di carni suine, 187 chili di carni avicole e bianche e di pochissimi capi suini. Il prodotto sequestrato è quello che è entrato in Italia nel periodo che va dal 15 gennaio al 2 giugno. L'attività di verifica e di controllo dovrebbe concludersi sabato prossimo.

Intanto i ministri Rosy Bindi (sanità) e Paolo de Castro (agricoltura) mandano un messaggio alle famiglie italiane: «Il panico diossina non riguarda i prodotti italiani. I prodotti fatti in casa sono assolutamente sicuri». Second

do Bindi, «non c'è alcun pericolo per la popolazione per tutto ciò che è targato Italia». Il ministro ha anche escluso che dal Belgio arrivino mangimi per animali. «L'Italia ha precisato Rosy Bindi - si è allertata con tempestività». E più o meno sulla stessa linea è il ministro dell'Agricoltura: «Comprate il prodotto italiano, così state sicuri». Secondo Paolo De Castro, l'Italia ha un sistema di controlli sui prodotti importati che dovrebbe farci stare tranquilli, specie se si considera che l'importazione di polli e uova è infinitesimale (lo 0,2-0,4 per cento). «Qualche ragione di allarme - ha sottolineato il ministro - esiste invece per i suini. Perché ne importiamo più del 5 per cento».

Ieri si è svolta la prima riunione dell'Unità di crisi sulla contaminazione da diossina. Il Centro di riferimento permanente istituito dal ministero della sanità ha ribadito la correttezza e la tempestività dei provvedimenti adottati per garantire una piena tutela sanitaria ai consumatori. E ha «rivelato» che entro la prossima settimana dovrebbe

essere completate le attività di sequestro dei prodotti messi al bando sia in sede nazionale sia in quella comunitaria. Le analisi e le campionature per i controlli sui prodotti a rischio diossina saranno effettuati con «linee guida» predisposte dall'Istituto Superiore di sanità. È stato anche deciso di rafforzare il coordinamento tra i Servizi veterinari periferici, il ministero della sanità e i Nas «per la raccolta e lo scambio di informazioni» sui sequestri. Le linee guida saranno sottoposte agli uffici periferici - si legge in una nota del ministero - «per standardizzare gli interventi e permettere di coinvolgere, con le necessarie garanzie, anche laboratori accreditati al fine di svolgere con maggiore tempestività gli accertamenti necessari». Proprio ieri il responsabile sanità della regione Piemonte, Mario Valpreda, aveva avanzato la proposta di preaccettare i laboratori privati di tutta Italia, perché mentre ci sono sequestri a tappeto «non ci sono strutture pubbliche che possono eseguire tempestivamente gli esami sui campioni prelevati».

GIANNI MARSILLI

BRUXELLES Ai belgi non vegetariani (quasi tutti) non resta che mangiare conigli. Sono gli unici, fino ad ora, indenni da diossina. O meglio: sono gli unici sui quali non pesa alcun sospetto da diossina. Tutti gli altri bipedi e quadrupedi del mondo animale sono invece in stato d'accusa. E secondo il professor Patrick Sandra dell'Università di Gand, negli animali che hanno fatto esplodere lo scandalo sarebbe presente in quantità anomala, spesso vicina ai 50 milligrammi al chilo, un'altra sostanza tossica, il pcb, policlorobifenile. C'è una gran dose di precauzione e precipitosa prevenzione nelle decisioni assunte nella notte tra venerdì e sabato dal governo belga. Ma c'è soprattutto la preoccupazione di «ristabilire la fiducia dei consumatori», come dice il primo ministro Jean Luc Dehaene. Ardua impresa. Perché dopo aver aspettato mesi per denunciare la contaminazione di cui le autorità erano al corrente da marzo, adesso sembrano voler recuperare il tempo perduto a forza di decisioni che non fanno che aumentare la confusione. Alla lunga lista di prodotti da ritirare dalla vendita si sono aggiunte da ieri tutte le carni «ad alto tenore di grassi» (25 per cento). Vale



Un poliziotto belga mostra una manciata di mangime contaminato e sotto un controllo in un centro di macellazione

BELGIO

Niente carni con grassi al 25% Denuncia di un esperto sul Pcb

a dire macinato di maiale, salsiccia fresca, lardo, paté e soprattutto paté di fegato, fegato, salame, sanguinaccio, strutto e ogni grasso di origine bovina. Stessa decisione era stata assunta per il latte e i suoi derivati, ma ieri il governo è tornato sui suoi passi. Latte e formaggi potranno restare a disposizione del consumatore. Il quale, a prima vista, più che in preda al panico appare estremamente perplesso. Seriatamente incavolate appaiono invece le potentissime categorie degli operatori del settore alimentare. Dicono delle direttive che vengono dal governo: «Un passo avanti e due indietro». Il malcontento va dagli allevatori di polli sanissimi costretti a bloccare la macellazione (il divieto vale fino alla mezzanotte di martedì), ai loro colleghi che tirano su ovini e suini, ai trasportatori, ai grandi e piccoli distributori. Tutto ciò, ad una settimana dal voto (europeo ma non solo: qui si va alle urne anche per municipali e legislative), rischia di dare una grossa mano a partiti protestatari e populistici come il

Vaamsblock, di estrema destra. Per questo il primo ministro, nell'intento di dar prova di civismo, ha sospeso da sabato la sua propria campagna elettorale.

La stampa parla di «catastrofe nazionale» pensando ai miliardi che se ne vanno in fumo (e a quelli che evaporeranno nelle prossime settimane: moltissimi sono gli animali per i quali, quando tornerà il permesso di macellare, sarà troppo tardi). Ma parla anche di «catastrofe espiatori», sperando che la lezione serva ad aumentare la qualità della pubblica salute e a bandire una volta per tutte le pratiche come quella della società Verkest. Resta la sconcertante lentezza dei tempi di reazione dei pubblici poteri. Non solo di quelli belgi, a dire il vero. La Francia era stata avvertita il 3 maggio, e l'Olanda il 12 maggio. La Commissione europea soltanto il 27 maggio. Tanto che ieri il commissario all'agricoltura Franz Fischler non si è privato del piacere di strigliare i francesi i quali, a suo dire, avrebbero reagito all'allarme lanciato

dai belgi definendolo «rassicurante e banale». E questo all'inizio di maggio. Fischler ha promesso che la faccenda non si fermerà qui. Se il Belgio è già sul patibolo, Francia e Olanda non sono esenti da colpe. «Hanno anch'esse una parte di responsabilità», tuona il barbutto commissario austriaco. La Commissione uscente, oltretutto, non intende lasciare alcuno spiraglio ad ulteriori accuse di lassismo nei suoi confronti. Su questo versante ritiene di aver già dato.

La nostra bella Europa, per il resto del mondo, pare diventata una specie di porcellaia maledorante e pericolosamente inquinata. Dopo il blocco messo dagli americani a tutte le importazioni di carne e uova (il che si traduce, al di là del gesto simbolico, a ben poca cosa: gli Usa consumano, per la quasi totalità, polli e manzi di casa loro) anche gli asiatici ci prendono con le molle e i guanti chirurgici. Hong Kong e Singapore hanno deciso ieri di vietare le importazioni e la vendita dei prodotti che vengono da Belgio, Francia, Germania e Olanda. Le autorità sanitarie di Hong Kong, bontà loro, accettano ancora le uova e i loro derivati. Per quelle di Singapore, invece, il bando è totale. Il Giappone ha predisposto una serie di controlli a tappeto su tutte le carni e le uova che vengono dall'Europa.

DALLA PRIMA PAGINA

proprio che non possa passare anno senza che in qualche parte del mondo debba scoppiare il più inquietante di tutti gli allarmi: l'«allarme cibo». E che questo allarme non sia associato a un nuovo, esotico e micidiale agente patogeno. La percezione è che la nostra tavola stia diventando un luogo sempre più pericoloso: che la nostra dieta sia sempre più piena di veleni; e che, comunque, «non mangiamo più come una volta».

Ma è proprio così? Davvero l'alimentazione è diventata industria ci propina sempre più veleni e attenta con sempre maggiore aggressività alla nostra vita? Davvero mangiamo peggio di una volta?

Non vogliamo ergerci a difensori dell'industria alimentare globale. Né tantomeno giustificare chi, nell'ambito della complessa rete dell'industria alimentare globale, opera con una spregiudicatezza che spesso sconfinata nella vera e propria criminalità. Ma pensiamo proprio che quelle domande non ammettano una risposta positiva. E che oggi, tutto sommato, noi abitanti dell'opulento Occidente, pur ammalati di consumismo alimentare, mangiamo meglio che in passato. Sia del passato recente che del passato più remoto. Per tre motivi.

1. PIU' IGIENE. La capillare catena del freddo, il confezionamento sempre più asettico dei prodotti alimentari e i nostri stessi stili di vita hanno abbassato drasticamente il rischio di contaminazione biologica dei cibi. Alcune patologie (ricordate l'incubo del «verme solitario»?) sono state praticamente eradicati. Altre (contagio da E. coli, ciclospora, virus dell'epatite A, salmonella) fortemente limitate. Se non ci accorgiamo di questo indubbio miglioramento e oggi abbiamo più paura di ieri a sederci a tavola, è perché prima il rischio per quanto più grande era sempre locale (le uova del nostro pollaio, le salsicce della nonna, la carne del nostro vicino allevatore) e, quindi, non sfondava il muro dell'attenzione dei media. Mentre oggi, che l'alimentazione è diventata una industria globale, il rischio, sebbene più raro, è più diffuso: un incidente in una piccola e dissennata fabbrica del Belgio può interessare l'intero pianeta e quindi «fa notizia».

2. MENO CHIMICA. La produttività nei campi e negli allevamenti è rimasta pressoché immutata per migliaia di anni, dopo che «Homo sapiens sapiens» ha prodotto la più grande delle sue rivoluzioni: l'invenzione dell'agricoltura e della domesticazione degli animali. Poi d'improvviso, dopo la seconda guerra mondiale, ha subito

Cibo, il pericolo sulla nostra tavola?

Nuovi veleni, ma ci sono anche più igiene e più controlli



Esplodono polemiche e «j'accuse» tra Francia e Commissione europea

PARIGI È polemica aperta fra la Commissione europea e la Francia sul caso diossina. Entro lunedì a mezzogiorno, Parigi è chiamata a fornire «spiegazioni precise» a Bruxelles sulle misure adottate per far fronte al pericolo diossina, sul quale era stata messa al corrente. La Francia, da parte sua, assicura di aver preso tutte le cautele necessarie e il ministro dell'Agricoltura, Jean Glavany, non accetta processi: il commissario europeo all'agricoltura, Franz Fischler, secondo lui, ha spesso un comportamento «anti-francese» e «anti-democratico». La polemica, latente da qualche giorno, è esplosa con una lettera pubblicata dalla stampa francese ed inviata da Fischler, seguita da un'altra missiva, firmata dallo stesso Fischler e dal commissario per la protezione dei consumatori, Emma Bonino, che chiedono il rapporto per lunedì. Fischler rimprovera al governo francese di aver sottovalutato il pericolo diossina e di aver tardato a reagire pur essendo stato messo al corrente il 3 maggio, da quello belga, riguardo la contaminazione di farine animali. Bruxelles aggiunge che Parigi non ha informato, in questo lasso di tempo, la Commissione. Glavany sostiene che il messaggio ricevuto il 3 maggio da parte delle autorità belghe era «un'informazione quasi banale» e comunque «rassicurante». «Lei - scrive Fischler a Glavany - ha definito quell'informazione rassicurante e banale. Non posso non stupirmi delle sue dichiarazioni. A me non sembra né rassicurante né banale, al contrario mi sembra che l'informazione avrebbe dovuto comportare l'adozione immediata di misure appropriate». Parigi ha ribadito di aver preso «tutti i provvedimenti di precauzione possibili», ma soltanto dopo il 28 maggio.

un'autentica impennata. Il motivo è stato l'ingresso della chimica nei campi e nelle stalle. Fertilizzanti, pesticidi, antibiotici e (ahimè) ormoni hanno consentito di limitare le perdite dei contadini. Ma hanno anche intossica-

to i terreni, le falde acquifere, le piante e gli animali. Ebbene, da qualche anno, almeno qui in Europa, la chimica nei campi e, forse, nelle stalle sta, sia pure faticosamente, facendo marcia indietro. C'è addirittura un nuovo set-

to, l'agricoltura biologica, che si vanta di escludere quasi completamente la chimica di sintesi dai campi. In definitiva: oggi (grazie anche alle battaglie ambientaliste) quello che noi Europei mangiamo e beviamo è, almeno un po', meno inquinato dalla chimica che in un recente passato.

3. PIU' CONTROLLI. È quasi un paradosso. Ma il settore alimentare che ha creato più allarmi negli ultimi anni, quello della carne, è anche il più sicuro. Già, perché è proprio in questo settore che i controlli, da qualche lustro ormai, sono più sistematici e incisivi. Sotto la spinta di una domanda crescente di salute e di sicurezza, la Comunità e i singoli paesi europei hanno introdotto norme molto severe per la produzione e il commercio di tutte le carni. Se oggi scopriamo partite di carne alla diossina è perché abbiamo un sistema di rilevamento che ieri, semplicemente, non c'era. Ma la mancanza di qualcuno che la cercasse, non significava affatto che ieri la diossina (e i batteri, i virus, i parassiti, altri agenti tossici) non ci fossero.

Insomma, per tutte queste ragioni e altre ancora il cibo che mangiamo oggi è più sicuro di quello che mangiavamo ieri. Ciò non significa che sia sicuro in assoluto. E che, a tavola, non vi siano dei rischi anche importanti. Ma dove risiedono e da dove vengono questi rischi? Proviamo, anche sulla base dell'esperienza, a rispondere alla seconda parte della domanda. Molti rischi associati al cibo di produzione industriale vengono, come dicevamo, dal fatto che esistono mercati sempre più ampi: interregionali, internazionali, globali. Ciò fa sì che anche una piccola contaminazione locale possa avere una rapida diffusione. La presenza di questo rischio comporta l'esigenza di rafforzare la rete regionale, nazionale e internazionale dei controlli. Tuttavia le vicende della «mucca pazza» in Gran Bretagna, così come quelle dei «polli alla diossina» nel Belgio, ci dicono che una fonte importante di rischio è connessa alla cattiva gestione dell'emergenza da parte delle autorità di governo. In Gran Bretagna come in Belgio l'iniziale reticenza delle autorità ha determinato sia l'aumento del pericolo obiettivo, sia la crescita dell'allarme sociale. Con una perdita secca per tutti, compresi gli interessi economici

e/o politici che quella reticenza intendeva tutelare.

Abbiamo scoperto, dunque, da dove il moderno rischio alimentare può giungere. Ma dove, veramente, risiede? In che cosa consiste? Alcuni ritengono che il moderno rischio sanitario associato al cibo è intrinseco alla natura stessa dell'industria agro-alimentare: la coltivazione e l'allevamento intensivi. E chiedono una riconversione dai «metodi industriali» ai «metodi naturali».

Altri ribattono che una porzione più o meno grande di rischio è associata a qualsiasi attività umana. E che il rischio sanitario associato all'industria agro-alimentare è trascurabile. In fondo il pericolo

diossina associato al consumo dei polli belgi è piccolo (anche se non nullo). E la stessa «mucca pazza» non ha determinato effetti catastrofici chiaramente

e univocamente rilevabili né in Inghilterra, né, tantomeno, nel resto d'Europa. A fronte di questi piccoli rischi sanitari, c'è il beneficio della aumentata produttività del settore. Che consente a tutti gli Europei di avere cibo (quasi sempre) sano e abbondante, a costi bassi.

La discussione sull'agricoltura e sull'allevamento intensivi potrebbe chiudersi qui, se ad essi non fossero associati altri due rischi: meno dibattuti, ma forse più pericolosi. Il primo è che la ricerca della produttività troppo spesso si trova in competizione con la

ricerca della sicurezza. La «mucca pazza» in Gran Bretagna è nata perché gli allevatori hanno fornito ai loro bovini una dieta nuova, mai sperimentata prima. E i polli belgi si sono trovati farciti di diossina perché gli allevatori hanno dato loro mangimi nuovi, a base di grassi. Se il nuovo cibo per gli animali da allevamento venisse controllato prima da ecologi, oltre che da veterinari, alcune crisi acute potrebbero essere evitate.

Ma il rischio più importante associato all'agro-alimentare intensivo consiste nel contributo che esso dà all'erosione della biodiversità. Il mondo viene sfamato da un numero di tipi diversi di piante e di animali sempre minore. Con l'erosione della biodiversità cresce la fragilità del sistema agro-alimentare. E qualcuno, non senza fondamento, evoca la «sindrome irlandese». Nel 1840 una malattia colpì la monocultura dell'isola, una singola specie di patate. L'Irlanda andò incontro a una carestia senza precedenti. Un quarto degli irlandesi morì, un altro quarto fu costretto ad emigrare. Da oltre un secolo e mezzo di distanza, la popolazione dell'isola non si è ancora ripresa dagli effetti di quell'errore imperdonabile. PIETRO GRECO

La moglie, i figli e il nipote piangono la scomparsa del compagno	1989	1999	ANNIVERSARIO della scomparsa di EDA BIAGIOTTI la figlia e il genero la ricordano. Sesto Fiorentino, 6 giugno 1999
I funerali si tengono martedì 8 giugno alle ore 9, davanti alla sede provinciale dell'Anpi di Padova, in via Loredan.	LINO RIZZO	Nell'anniversario della scomparsa di DELIA MARTELLI	Adiacenti nove anni dalla scomparsa del caro ENZO CHELLI
Padova, 6 giugno 1999	La Federazione Ds «E. Berlinguer» di Padova esprime il proprio cordoglio alla famiglia Rizzo per la scomparsa del compagno	la ricordano con tanto amore la sorella Carla, il padre, il cognato, i nipoti.	la moglie lo ricorda con immutato affetto. S. Croce sull'Arno, 6 giugno 1999
Padova, 6 giugno 1999	LINO RIZZO	Il 7 giugno 1999 ricorre il 5° anniversario della scomparsa dell'instancabile diffusore dell'Unità	ANNIVERSARIO RENZO FANTUZZI
partigiano combattente, dirigente stimato del Partito Comunista Italiano e dei Democratici di Sinistra.	ENZO QUERSE'	Il fratello Lino lo ricorda con immutato dolore.	La moglie Vima, le figlie Lina e Luciana. Budrio Correggio (Re), 6 giugno 1999
Padova, 6 giugno 1999	ANTONIO TRINCOSI	Delvina Brasini ricorda affettuosamente il marito	TERZO ANNIVERSARIO SEVERINO SALVIOLI
Umberto Ranieri partecipa con tristezza al dolore per la scomparsa di	ANTONIO TRINCOSI	nel primo anniversario della scomparsa.	ifamiliari lo ricordano con immenso affetto. Modena, 6 giugno 1999
MASSIMO CHIAVENTI	FILIPPO COLTELLI (detto Pippo)	Reggio Emilia, 6 giugno 1999	Lo scorrere del tempo non allevia la pena nello struggente ricordo di VITTORIO ORLIA
Un uomo generoso e buono che riusciva ad amare insieme la vita e la politica.	FILIPPO COLTELLI (detto Pippo)	Bologna, 6 giugno 1999	VITTORIO ORLIA
Roma, 4 giugno 1999	FILIPPO COLTELLI (detto Pippo)	Bologna, 6 giugno 1999	Milano, 6 giugno 1999
Alessandro e Stefano Minicone ricordano con immutato affetto	FILIPPO COLTELLI (detto Pippo)	Bologna, 6 giugno 1999	6/6/1981
DELIA MARTELLI	FILIPPO COLTELLI (detto Pippo)	Bologna, 6 giugno 1999	6/6/1999
nel 10° anniversario della scomparsa.	FILIPPO COLTELLI (detto Pippo)	Bologna, 6 giugno 1999	Mario Galeazzi ricorda con affetto il compagno e amico
Bologna, 6 giugno 1999	FILIPPO COLTELLI (detto Pippo)	Bologna, 6 giugno 1999	VITTORIO ORLIA
	FILIPPO COLTELLI (detto Pippo)	Bologna, 6 giugno 1999	La sua cultura e la sua intelligenza mancano molto in un'epoca dominata dall'eclissi della nazione.
	FILIPPO COLTELLI (detto Pippo)	Bologna, 6 giugno 1999	Roma, 6 giugno 1999

