



UNA PAROLA

Vincenzo Cerami
SCRITTORE



Ha sommamente ragione chi ha detto che il pesce è colpevole quando abbocca all'amo, perché l'amo non è suo. Quante volte ci succede di prendere per buono un boccone amaro. Come può salvarsi il pesce affamato dall'amo assassino, subdolamente nascosto dentro l'appetitosissima esca? L'errore è di cadere nel tranello, di volere per sé un altrui possesso. Il pesce gira, gira intorno all'esca con diffidenza, perché non è abituato a vedersi offrire su un piatto d'argento una prelibatezza. All'inizio non si fida: possibile che d'improvviso si presenti davanti alla sua bocca vorace una rara ghiottoneria? È una situazione non immaginabile. Ma la fame è tanta, ed è forte la voglia di approfittare del boccone che il fato porge inaspettatamente. Sarebbe di certo meglio rispettare le leggi che proteggono la proprietà privata: se l'amo non è tuo, non puoi arraffarlo. Ma l'arte di adescare è frutto dell'inganno, da sempre, anche in amore.

Come dovrebbe, quindi, regolarsi un pesce davanti alla lenza tentatrice? Innanzi tutto non deve comportarsi da idiota, perché se esistono i furbi la colpa è proprio degli idioti. Ammesso che egli non sia un pesce ebete, cosa gli conviene fare? Intanto non si fidi della fortuna, deve girare le spalle al verme. Se nel destino del merluzzo è scritto che ogni preda va duramente conquistata, e sofferta, non c'è scorciatoia che tenga: la vita esprime tutta la sua sacralità nella pena che un essere vivente patisce per conquistare il cibo. Quindi è giusto rifiutare i regali che calano dall'alto e diffidare dei vermi: nel più generoso dei doni possono nascondersi insidie e trabocchetti.

Se si dà a se stessi una spiegazione nel respingere un'offerta apparentemente preziosa ma letale, questo non è più un rifiuto. È una scelta di vita elementare, fisiologica. ♦

Tutti i dettagli sono decisivi per tutelare la vostra qualità.



Senza eccezioni.

La sicurezza alimentare richiede l'affidabilità di tutta la filiera. Siamo specialisti e sappiamo che la garanzia su **ERBE E SPEZIE** dipende da un rigoroso controllo sulle materie prime, sui fornitori e sul processo produttivo. E non solo da un foglio di carta.

- Controlli organolettici, igienico-sanitari e microbiologici
- Sistema qualità applicato a tutto il ciclo produttivo (segregazione allergeni, eliminazione di impurità, pulizia da corpi estranei e residui ferrosi, etc...)
- Tracciabilità completa e sostanziale supportata da audit periodici presso i fornitori
- Assistenza tecnica personalizzata e copertura assicurativa



UNI EN 9001:2008
BRC
IFS

KOSHER
ICEA (PRODOTTI BIO)
LAWLABS CIRCUIT

< CERTIFICAZIONI
SA 8000
ISO 14000*
OHSAS 18001*
* In corso di certificazione

MEMBRI DI >



AIIPA
ASSOERBE



La più grande, la più completa, la più specializzata azienda italiana di:
ERBE • SPEZIE • CONCE E DROGHE • INGREDIENTI FUNZIONALI
fornitore delle più prestigiose industrie alimentari
e delle più importanti catene di supermercati, anche a *private label*

Drogheria e Alimentari SpA • Tel. +39 055 8432650 - Fax +39 055 8432653 - email: industria@drogheria.com - www.drogheria.com

Drogheria e Alimentari collabora in ricerca applicata con Università di Pisa, Firenze, Milano e CNR.

www.unita.it



lotto

SABATO 27 NOVEMBRE 2010

Nazionale	34	65	59	35	56	I numeri del Superenalotto					Jolly	SuperStar
	21	38	41	43	52	77	5	41				
Bari	5	23	34	84	11	4.728.595,33					5+ stella	€
Cagliari	4	46	84	57	70	57.712.900,77					4+ stella	€ 39.959,00
Firenze	5	36	88	82	32	945.719,07					3+ stella	€ 2.019,00
Genova	90	1	31	52	80	50.663,53					2+ stella	€ 100,00
Milano	75	58	10	77	71	399,59					1+ stella	€ 10,00
Napoli	31	14	46	51	4	20,19					0+ stella	€ 5,00
Palermo	45	63	5	4	73							
Roma	62	61	12	14	53							
Torino	37	87	78	58	38							
Venezia	17	49	74	87	45							
10eLotto	1	4	5	14	17	23	31	34	36	37		
	45	46	49	58	61	62	63	75	87	90		