

**PESCE: CON IL CALDO  
VA COMPRATO SOTTO GHIACCIO**

Con il caldo il pesce fresco va comperato solo se è sotto ghiaccio. Un consiglio a tutti i consumatori per evitare spiacevoli disturbi intestinali -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc. Il pesce, come peraltro altri tipi di carne, e decomposto dai microrganismi, dagli enzimi contenuti nel pesce stesso e dall'azione della luce e dell'ossigeno. E' noto a tutti che il caldo favorisce la moltiplicazione dei batteri e delle muffe, meno noto è che al processo di decomposizione partecipano gli enzimi i quali, proprio perché il pesce è un animale a sangue freddo e vive in mare al "fresco", sono attivi anche a temperature di 10 gradi centigradi, condizioni termiche che si superano facilmente in questi giorni. Il pesce che è venduto, soprattutto nei mercati rionali, è esposto alla vendita con poco o punto ghiaccio e questo lo porta al rapido deterioramento perché vi concorrono tutti gli elementi responsabili dell'alterazione: microrganismi, enzimi, luce e ossigeno. Occorre, quindi, che il pesce sia letteralmente sommerso dal ghiaccio (cosa prevista dalle norme igieniche) al fine di rallentare la moltiplicazione dei microrganismi, rendere più lenta l'attività enzimatica e ridurre l'esposizione alla luce e all'ossigeno.

*Roma, 12 giugno 2003*

**COSA BEVIAMO  
CON LA COCA-COLA?**

Siamo sicuri che sull'etichetta ci sia scritto proprio tutto? La bevanda più bevuta nel mondo, la più odiata e la più amata, il simbolo di tutte le generazioni, è probabilmente anche la più imitata.

Ma cosa contiene? è notorio che la

formula è segreta (e comprendiamo perché) e che nonostante il nome richiami una delle principali droghe pesanti, la cocaina, è sempre stato smentito che possa contenere un qualche ricavato delle foglie coltivate in America Latina da cui si estrae poi questa droga. Ma questa segretezza su cosa contenga, pur comprendendola, non la condividiamo, perché come consumatori siamo sempre molto esigenti nel sapere cosa mangiamo e cosa beviamo. La necessità di etichette esplicative e chiare e una quotidianità riconosciuta da qualunque persona e istituzione. E abbiamo cominciato ad indagare, scoprendo cose interessanti che parlano da sé. Lo scorso 12 giugno, dal Perù, l'Impresa Nazionale della Coca (Enaco), alla volta degli stabilimenti della Stepan Company in New Jersey (Usa), ha fatto partire la prima tranché di un ordine di 92 tonnellate di coca, per "elaborare una bevanda gassata nota a livello internazionale" (fonte: quotidiano "La Repubblica" di Lima, del 13/06/2003). Ventidue tonnellate del valore di 68 mila Usd, a cui ne seguiranno altre a luglio, settembre e ottobre. La Stepan Company produce prodotti chimici intermedi, utilizzati in una grande varietà di aziende, tra cui anche la Coca Cola. E' anche interessante sapere che altri 120 kg di cocaina pura al 92%, saranno spediti dalla stessa Enaco in Germania e Gran Bretagna, ma verso alcuni laboratori farmacologici, per l'uso del caso. Inoltre l'Enaco, per l'occasione, ha fatto sapere che sta preparando una bevanda rivitalizzante, tipo Gatorade, da immettere sul mercato del Perù e quello internazionale. Non ci dice a base di cosa sia questa bevanda, ma vista l'occasione in cui ne ha parlato.. Noi ovviamente non ci scandalizziamo per questo molto probabile legame tra la famosa bevanda di Atlanta e le foglie delle coltivazioni peruviane. E auspichiamo una maggiore produzione e vendita di questa coca, perché l'uso legale di una delle principali sostanze responsabili dello sfascio economico, civile e politico di gran parte dei Paesi dell'America

Latina (e non solo) non può che trovarci consenzienti. Ma vogliamo porre l'accento soprattutto su un altro aspetto, quello dell'informazione. Perché il consumatore non deve sapere cosa beve quando si disseta con la più diffusa bevanda? Tabù ideologici?". La terribile cocaina contro cui c'è la mobilitazione mondiale di tutti i Governi, sulle labbra, nella bocca e negli organismi di tutti gli abitanti della Terra. "Probabile. Ma siccome di fatto sembra che sia così, perché il nostro ministero della Salute e il commissario Ue equivalente, fanno circolare un prodotto senza queste informazioni? Forse la coca è meno pericolosa del tabacco? Certamente è una questione di quantità. Ma è così anche per il tabacco, per l'alcool, per i tranquillanti, cioè per tutte quelle sostanze che, consumate in abuso, inducono questo o quell'altro malanno. E siccome non ci scandalizziamo se vediamo un bimetto di tre anni che beve una Coca Cola, mentre ci scandalizzeremmo se lo vedessimo con un cicchetto di cognac o una sigaretta tra le mani, forse dare ad ogni cosa il suo giusto nome e la sua giusta collocazione nei "vizi", potrebbe servire a rendere meno drammatico e più comprensibile l'approccio di ogni individuo con tutto quello che gli piace e, che in genere, abusandone, fa male. Il quesito lo abbiamo girato al ministero di Girolamo Sirchia e all'ufficio del commissario Ue David Byrne.

*Firenze, 14 giugno 2003*

**TONNO IN SCATOLA.  
CONSIGLI PER GLI ACQUISTI**

Praticissima, una scatola di tonno può risolvere il problema di una cena estiva, di ritorno dal mare o dalla montagna, quando manca il tempo e, soprattutto, la voglia di preparare la cena.

Già, ma quale tonno? I più pensano che il tonno che consumiamo arrivi dai nostri mari, pescato nelle tonnare e prontamente inscatolato. Non è co-

