

A.C.S.I.

La borsa della SPESA

BOLLETTINO TRIMESTRALE DELLA

ASSOCIAZIONE CONSUMATRICI SVIZZERA ITALIANA

Votazione federale 28.11.1982

*per una
sorveglianza
sui prezzi*



SI all'iniziativa NO al controprogetto

ANNO VIII - N. 3 OTTOBRE 1982

Risposte ai lettori

L'autorizzazione per la riproduzione di test, tabelle e scritti dev'essere richiesta alla Redazione della Borsa della Spesa.

E.D.V. Bellinzona ci chiede: «lo Stato del Canton Ticino provvede a riciclare la carta straccia (anche gratuitamente) o la getta? Se del caso non sarebbe consigliabile un intervento affinché si provveda a un certo risparmio e salvezza dell'ambiente?».

Abbiamo chiesto informazioni all'Economato dello Stato. Ecco la risposta:

«La carta straccia delle principali sedi dell'Amministrazione e delle scuole statali viene riciclata in ragione del 60% circa; il problema viene comunque seguito con particolare attenzione e in futuro tale percentuale dovrebbe aumentare. Circa il 30% viene bruciato, nella maggior parte dei casi per ragioni di discrezione e sicurezza oppure, per una piccola percentuale, perché frammista ad altro materiale. Il resto (10%) viene consegnato ai servizi di raccolta dei rifiuti: questo vale soprattutto per i piccoli servizi decentralizzati, che non hanno la possibilità di eliminare la carta con gli altri sistemi citati.»

G.P.M. Lugano ci trasmette il ritaglio di un imballaggio di uova acquistate il 21 agosto scorso e ci fa notare che «il testo è solo in tedesco e la data entro la quale è autorizzata la vendita non è indicata».

La ringraziamo per la segnalazione e le possiamo specificare che, a meno di imprevisti, le nuove disposizioni sull'etichettaggio delle uova (la cui entrata in vigore è di questo periodo) dovrebbero prevedere le seguenti indicazioni essenziali:

- la qualità (suddivisa in classe Extra, A, B, C)
- la data limite per la vendita
- il peso minimo.

Mentre queste indicazioni dovranno essere stampate sull'imballaggio, sulle uova dovrà figurare la menzione «IMP» (o, eventualmente, il paese d'origine) per le uova importate.

Ritourneremo sull'argomento.

B.P. Carona ci ha mandato la confezione di un tè al limone, (Gondola Tee mit Zitronen). Tale confezione non porta nessuna indicazione né sulla composizione, né sul prezzo.

La ditta CRUSPI SA di Zurigo, che si occupa dell'importazione di questo prodotto d'origine germanica, ci ha comunicato quanto segue (traduzione nostra):

1. Dichiarazione

Siccome si tratta di una vendita-test, abbiamo mantenuto l'imballaggio tedesco. Fino a quando non avremo una propria confezione svizzera, il

prodotto sarà provvisto delle etichette allegare (evidentemente in tedesco e in francese soltanto...).

2. Prezzo

L'obbligo dell'indicazione del prezzo si riferisce all'ultimo anello della catena Produttore-Cliente, in questo caso al dettagliante.

Trasmettiamo la risposta della ditta CRUSPI alle competenti autorità affinché ci diano un loro parere.

Le ricordiamo inoltre che la BdS ha già avuto modo di segnalare le bevande in sacchetti notando in particolare che esse sono «pratiche sì ma costose e poco ecologiche! (Nr 2-3 sett. 81).

O.H. Bellinzona ci segnala il prezzo esagerato delle bevande (tè, gassosa e caffè) in un bar di Lugano (bar Olimpia) e conclude la sua lettera dicendo che «è ingiusto truffare i forestieri a scapito del nostro Ticino».

Alla gentile signora e a tutti i lettori ricordiamo che è sempre utile controllare il conto e che, se del caso, è giusto reclamare.

Ricordiamo pure che non esiste, per gli esercizi pubblici, l'obbligo di praticare determinati prezzi. Tuttavia la Federazione Esercenti ed Albergatori, tramite l'emanazione di un «Listino dei prezzi», consiglia l'applicazione di prezzi minimi.

A partire dal 1. gennaio 1982, i prezzi di vendita, negli esercizi pubblici, di liquori, bibite calde, birre, acque minerali e altre bibite (succhi di frutta...) gelati, vino e piatti freddi principali, sono stati adeguati da una apposita commissione di studio.

È stata introdotta pure una suddivisione dei listini a seconda di certi requisiti dei locali, distinguendo così le seguenti categorie

- classe superiore (listino verde)
- classe media (listino giallo)
- classe semplice (listino bianco)

La direzione della Federazione degli Esercenti ritiene «auspicabile l'osservazione dei nuovi listini da parte di tutti gli esercenti».

Visto l'obbligo di esporre i prezzi (Legge sugli esercizi pubblici dell'11 ottobre 1967) consigliamo a tutti di verificare liste e prezzi.

Continua a pagina 41

Redazione: *Riccardo Crivelli*

Hanno collaborato: *Il Centro informazioni consumatori (CIC) - Nini Eckert - Eva Feistmann - Elena Lucca - Marisa Rathey - Marili Terribilini*

L'assemblea 1982

dell'ACSI

BELLINZONA
Sala del
Consiglio comunale

**IL 24 OTTOBRE
PROSSIMO**

I lavori assembleari
- pomeriggio ore 14.30 -
saranno preceduti al mattino
- ore 9.30 - da una
tavola rotonda sul tema

**TROPPI RIFIUTI
come
CONTENERLI?
RICICLARLI?
ELIMINARLI?**

Il dibattito sarà introdotto
da una relazione
dell'on. Fulvio Caccia,
Direttore del Dipartimento
cantonale dell'Ambiente.

Vi sarà pure la partecipazione
di rappresentanti
dell'Ufficio federale
per la protezione dell'Ambiente,
dell'industria, del commercio.

• Verrà allestita
una mini-esposizione
di imballaggi inutili

L'ordine del giorno già inviato ai
soci viene completato come segue
al punto 5:

- 5. presentazione dei conti**
- rapporto della cassiera e mutazioni quote sociali
 - rapporto dei revisori
 - preventivo 1982

Si tratta di una specificazione inerente a una trattanda già contenuta nel rapporto della cassiera.

Consumatori della Svizzera italiana:

tutti alle urne il 28 novembre per una sana politica dei prezzi

Ci stiamo avvicinando al traguardo.

Il 28 novembre il popolo svizzero sarà chiamato a pronunciarsi sull'iniziativa delle Associazioni delle consumatrici e sul controprogetto del Consiglio federale.

Chi vincerà la volata finale?

Stando ai risultati delle due consultazioni popolari, quella del 1973 e quella del 1976, la sorveglianza sui prezzi risponde a un preciso volere dell'elettorato e la votazione del 28 novembre dovrebbe confermare questa necessità chiaramente avvertita dalla popolazione.

Ricordiamo inoltre che il 14 giugno 1981 il popolo svizzero accettava, con 858.069 SI contro 451.003 NO, il nuovo articolo costituzionale 31 sexies, sulla protezione dei consumatori.

Particolarmente brillante fu il risultato del Ticino: 32.535 SI contro 10.112 NO, ossia un consenso pari al 76% dei voti espressi, ciò che collocava il Ticino al 4. posto nella graduatoria dei SI, dopo il Giura (81%), Basilea Città (80,6%) e Ginevra (76,6%).

Tuttavia, quando nel 1979 le associazioni iniziativaiste raccolsero in pochi mesi 130.000 firme, di cui ben 10.000 nel Ticino, pur nell'euforia di quell'adesione popolare quasi plebiscitaria, già sapevano che la vittoria non sarebbe stata di facile attuazione.

Infatti le contrarietà non tardarono a manifestarsi: dapprima con la presentazione del controprogetto del Consiglio Federale che svuotava l'iniziativa dei suoi contenuti essenziali, in seguito con il risultato della votazione finale del Consiglio nazionale che, per un solo voto di differenza, ribaltava al giudizio del popolo iniziativa e controprogetto.

Ci siamo sempre resi conto che i nostri avversari sono potenti e finanziariamente molto forti. Ormai sappiamo che combatteranno le nostre idee, le nostre proposte con mezzi che non sono certamente alla portata delle esigue disponibilità pecuniarie delle Associazioni delle consumatrici.

L'ACSI non chiederà contributi finanziari ai suoi associati per l'azione di propaganda. La sua campagna si baserà come sempre sull'informazione («Borsa della Spesa», volantini), e sull'impegno dei singoli consumatori per la divulgazione capillare degli obiettivi che intende raggiungere l'iniziativa:

- una sorveglianza permanente sui prezzi
- una migliore trasparenza dei prezzi
- un valido strumento contro i prezzi abusivi.

Luce sui prezzi: un diritto irrinunciabile che i consumatori conquisteranno votando compatti

SI all'iniziativa - NO al controprogetto

SI all'iniziativa sulla sorveglianza dei prezzi!

Nell'ultimo numero della Borsa della Spesa, abbiamo pubblicato un articolo sulla sorveglianza dei prezzi. Era un primo invito alle consumatrici e ai consumatori a ritornare su un argomento di grande importanza per la politica in difesa del consumatore e che ci vedrà ancora impegnati in vista della votazione popolare del 28 novembre prossimo.

L'accoglienza che i cittadini hanno voluto riservare ai due decreti urgenti sulla sorveglianza, nel '73 e nel '76, quelli che hanno creato l'ufficio di **Mister prezzi**, è una prova inequivocabile della sentita necessità di una vigilanza sui meccanismi di formazione dei prezzi.

La ripetizione successiva e positiva di una votazione, con tutti i pericoli che una ripetizione ravvicinata comporta, ha inoltre provato che l'istituzione di un ufficio preposto alla sorveglianza dei prezzi dev'essere una cosa permanente. Essa è una necessità dovuta non a circostanze a carattere effimero e congiunturale, ma alle caratteristiche peculiari della nostra economia di libero mercato.

L'obiettivo primordiale dell'iniziativa è quello di ottenere una TRASPARENZA del mercato: vogliamo che i cosiddetti meccanismi di mercato siano CHIARI il più possibile per i consumatori. Vogliamo LUCE SUI PREZZI!

Buona parte della struttura economica del nostro paese è tale da non corrispondere a una situazione di concorrenza; in molti settori, al contrario, sono gli accordi, le intese tra produttori a imporre al consumatore un prezzo.

L'immagine del mercato, della contrattazione, del tira-molla tra venditore e compratore (che è poi quella corrispondente alla concorrenza pura e perfetta dei manuali di teoria economica) non s'addice alla nostra economia di mercato svizzera e resta una mitica immagine di purezza economica.

Riflettiamo un momento.

Quando sui giornali o alla radio è annunciato un aumento di prezzi, esso è riferito **sempre a un prodotto e mai (o quasi) a una ditta particolare**. Eventualmente a una associazione, a una presunta organizzazione, federazione ecc. Ma mai a una singola impresa.

Si dice: il prezzo della **benzina** aumenta, del **latte** aumenta, delle **sigarette** aumenta ecc.

Non si dice mai: la ditta tal dei tali ha deciso l'aumento del prezzo di vendita del suo prodotto.

Molte imprese, in altre parole, non si fanno concorrenza tra di loro tramite i prezzi, ma si **accordano** sugli stessi per poi presentarli, ormai decisi, al consumatore, al quale non restano che due possibilità: prendere o lasciare.

Le prime avvisaglie di un processo economico tendente ad una sempre maggiore concentrazione dell'offerta, risalgono ad alcune decine di anni or sono. Già nel 1962 fu introdotta una legge federale sui cartelli e organizzazioni analoghe. Da allora, in vent'anni, la struttura economica ha conosciuto dei cambiamenti tali per cui questa legge è, al giorno d'oggi, assolutamente impotente: essa è, sin dal 1972, oggetto di una revisione (anche se le recenti vicende parlamentari ci fanno dubitare dell'efficacia di tale revisione).

Gli anni '60 conobbero una vera e propria ondata di concentrazione effettuata nei modi più disparati (riprese, fusioni, trusts, cartelli ecc.).

Vi ricordate?

Schindler-Schlieren, Hoffmann-La Roche, Ciba-Geigy, BBC-MFO, Nestlé-Ursina-Frank, Alusuisse-Lonza.

Potremmo scriverli altrimenti questi nomi: **CI-BAGEIGY, ALUSUISSE-LONZA**, tanto siamo abituati a considerarli un tutt'uno.

Parallelamente a queste fusioni, che sono la punta emergente del processo, la concentrazione si è portata avanti con altre forme, più raffinate, ma non meno efficaci e che potremmo riassumere con l'espressione «cartelli e organizzazioni analoghe».

Qualche esempio di concentrazione è forse utile anche per il settore alimentare, dove essa si è ancora accentuata negli ultimi anni (dati tolti da «L'industrie alimentaire suisse, UBS).

Nei biscotti, il 90% della produzione è assicurato da 8 ditte (Production SA Meilen della Migros, Kambly, Kägy, Oulevay e Wernli, Hug, Roland e Arni della Coop Suisse). Il settore dei prodotti derivati dal latte è dominato dalle imprese raggruppate attorno all'organizzazione centrale di vendita e marketing Pierrot e dalle società filiali di grandi imprese (Bernalalpen Milchgesellschaft, Conserves Estavayer SA, Production SA Meilen, Eldorado, Hirz, Knorr, Crémo, Lusso, Luganel-la).

Stessa cosa per i settori formaggi (8 fabbriche), paste alimentari (17), conserve (20), minestre

(Maggi, Knorr, Hügli, Haco) e cioccolata (18 imprese).

Il caso svizzero è quindi stato definito un caso anormale: un piccolo mercato con grosse aziende e forti associazioni.

La legge sui cartelli, che avrebbe dovuto tenere in mano la situazione, si è rivelata uno strumento troppo debole. Essa stabiliva comunque un principio che è tuttora invocato a gran voce: nel nostro paese non si vogliono proibire, di per sé, i cartelli e le organizzazioni analoghe (come ad esempio negli USA con le leggi anti-trust, di cui la prima — lo Sherman Act, — data del 1890).

Ciò che invece si vuole (o si vorrebbe) evitare sono gli **abusi** da parte di quelle imprese in condizioni particolarmente privilegiate e quindi suscettibili di falsare il meccanismo concorrenziale della formazione dei prezzi con pregiudizio per i consumatori.

Bisogna pure ricordare che non tutta l'economia si riduce a una struttura cartellistica o è concentrata: ci sono ancora dei settori dove la concorrenza può essere considerata lo strumento per eccellenza nella formazione di prezzi equi per venditore e consumatore.

È per questo che la nostra iniziativa non si applica indiscriminatamente a tutta l'economia nei suoi vari settori, ma unicamente a quelli che sono in presenza di imprese e organizzazioni dominanti il mercato, di cartelli ed altre organizzazioni simili.

Riassumendo: è il carattere stesso della struttura economica del nostro paese che giustifica una sorveglianza PARZIALE (solo certi settori) ma PERMANENTE dei prezzi!

La sorveglianza sui prezzi praticata nel corso di questi ultimi anni e approvata a due riprese dai cittadini si è rivelata un valido strumento atto ad impedire il verificarsi di abusi nella formazione dei prezzi. Con la sua completa abolizione avvenuta alla fine del 1978 ai consumatori venne quindi tolto un mezzo determinante di difesa, specie se riferito a imprese, cartelli e organizzazioni analoghe che svolgono un ruolo preponderante sul mercato, impedendo così il gioco della libera concorrenza.

Con l'art. costituzionale che proponiamo chiediamo:

- che la Confederazione reintroduca un'istanza di vigilanza sui prezzi sul genere di quella che ha funzionato dal 1973 al 1978;
- che detta istanza abbia la competenza di intervenire sia in caso di aumenti ingiustificati di prezzo, sia quando i cali del prezzo di costo non siano stati presi in debita considerazione nel computo del prezzo al consumo.
- che le imprese sottoposte alla sorveglianza siano tenute, ad annunciare aumenti di prezzo e a motivarli.

— che chiunque possa segnalare le maggiorazioni e i prezzi abusivi all'istanza di sorveglianza sui prezzi.

Questo nuovo articolo costituzionale proteggerà quindi il consumatore contro un aumento ingiustificato del costo della vita e contro i prezzi abusivi

Art. 31 sexies (nuovo)

Per impedire abusi nella formazione dei prezzi, la Confederazione emana disposizioni sulla sorveglianza dei prezzi e dei prezzi raccomandati per merci e servizi offerti da imprese e organizzazioni dominanti il mercato, segnatamente da cartelli e organizzazioni analoghe, di diritto pubblico o privato. Se il fine lo richiede, tali prezzi possono essere ridotti.

Comitato d'onore nazionale

a sostegno della votazione popolare del 28 novembre 1982 sull'iniziativa per una sorveglianza dei prezzi.

Personalità del Canton Ticino

Consiglieri di Stato

On. Benito Bernasconi,

On. Fulvio Caccia,

On. Flavio Cotti

On. Ugo Sadis

On. Carlo Speziali

On. Argante Righetti, ex Consigliere di Stato - deputato in Gran Consiglio.

Consiglieri Nazionali

On. Alma Bacciarini,

On. Werner Carobbio

On. Camillo Jelmini

On. Massimo Pini,

On. Dario Robbiani

Deputati al Gran Consiglio

On. Flavio Riva, presidente Gran Consiglio

On. Attilio Grandi, vice-pres. Gran Consiglio

On. Cristiana Storelli, vice-pres. Gran Consiglio.

Altre personalità

Aldo Bianchi, pres. Camera cant. del lavoro

Carla Bossi Caroni, presidente Federazione ticinese

delle società femminili

Prof. Silvano Gilardoni, segretario cantonale PdL

Prof. Virgilio Gilardoni, storico

Prof. Ottavio Lurati, dr. phil. Università Basilea

Dott. Adriano Soldini, dir. Biblioteca cantonale

Avv. Vittorio Torriani, presidente OCST

Cronistoria

- 20 dicembre 1972** decreto federale sulla sorveglianza dei prezzi, dei salari e dei benefici
- 2 dicembre 1973** approvazione del decreto da parte del popolo: **751.173 SI contro 505.843 NO**.
Il decreto rimane in vigore fino al 31 dicembre 1975, essendo un decreto urgente
- 19 dicembre 1975** decreto federale sulla sorveglianza dei prezzi
- 5 dicembre 1976** approvazione del decreto da parte del popolo: **1.365.788 SI contro 299.367 NO**; tutti i Cantoni hanno avuto una maggioranza di SI
- 31 dicembre 1978** Il decreto giunge a termine

Questi due decreti non hanno potuto durare più a lungo perché mancava loro una base costituzionale ordinaria; essi erano invece basati sull'art. 89 bis della Costituzione sui decreti urgenti

perciò, il

- 5 settembre 1978** le tre organizzazioni svizzere delle consumatrici *ACSI-FK-FRC* lanciano una iniziativa *per una sorveglianza dei prezzi e contro i prezzi abusivi*: essa conosce un successo pieno e porta alla raccolta di 130.000 firme (10.000 in Ticino) ben prima del termine previsto dalla legge.
- settembre 1981** Il Consiglio Federale pubblica un controprogetto da sottoporre a votazione popolare, accanto all'iniziativa.

28 novembre 1982 votazione popolare:
il successo dell'iniziativa è nelle mani di noi tutti!

Votazione federale 28.11.1982

*per una
sorveglianza
sui prezzi*



Comunicato della Federazione svizzera dei consumatori (FSC)

sull'indice dei prezzi al consumo e la compensazione del rincaro (settembre 1982 - traduzione)

La Federazione svizzera dei consumatori (FSC) accoglie con soddisfazione la decisione del Consiglio federale riguardo alla correzione del metodo di calcolo dell'indice dei prezzi al consumo. La FSC ritiene giusto che l'indice non sia ricalcolato retroattivamente. Le difficoltà di una tale operazione sarebbero troppo grosse. La proposta, da parte dei datori di lavoro, di prendere in considerazione la stima dell'UFIAML di un aumento dell'indice di appena il 2,5% è da respingere.

La stima della distorsione dell'indice è sicuramente più imprecisa dell'indice stesso.

Del resto, l'indice non gioca un ruolo soltanto nella negoziazione del salario. L'aumento degli affitti, per esempio, poggia spesso sull'aumento dell'indice dei prezzi e anche nella fissazione di molti altri prezzi il livello dell'indice gioca un ruolo considerevole.

La presunta accordata «troppo grande» compensazione del rincaro, d'altra parte, è sicuramente affluita nuovamente in gran parte alle casse delle imprese attraverso «troppo grandi» aumenti di prezzo, facendo ricominciare così il ciclo.

Il modo migliore di servire l'interesse generale sarebbe quello di esaminare, nelle prossime trattative salariali, la situazione delle singole aziende, cosa questa che è già stata fatta in passato dai sindacati.

Questo è il modo di considerare il problema e non la ricetta indifferenziata e globale proposta dai datori di lavoro.

Il rifiuto della compensazione integrale del rincaro in settori economicamente sani come le banche, diminuirà il potere d'acquisto dei consumatori, soffocando così anche il consumo interno, finora appoggio sicuro alla congiuntura.

A braccetto con l'inflazione

Sulla «Borsa della Spesa» del settembre 1981 è stato pubblicato un articolo che, nel titolo, si poneva la seguente domanda «Inflazione: una nostra futura compagna di vita?».

Nell'articolo si davano delle indicazioni e delle interpretazioni in merito all'annuncio, da parte dell'UFIAML di un aumento del 6,6% dell'indice nazionale dei prezzi (dal mese di luglio del 1980 al corrispondente mese del 1981).

La domanda era ben posta anche perché, dopo aver conosciuto negli anni 1976, 77 e 78 un tasso di inflazione inferiore al 2%, la ripresa degli aumenti dell'indice a tassi più elevati negli anni 1979, 80 e 81 (3,6% nel '79, 4% nell'80, 6,5% nell'81) non era di buon auspicio per i mesi successivi e cominciava a seminare cattivi presagi.

Una rinfrescatina della memoria con una breve rassegna di alcuni annunci di aumenti di prezzo, ci convince, al di là delle conferme statistiche o meno, che il ritmo è sempre stato sostenuto anche nel corso di quest'anno.

Vediamone alcuni:

- **marzo:** nuove tariffe per i biglietti ferroviari e postali con un aumento di circa il 9%;
- **aprile:** annunciato l'aumento, per l'autunno, del canone radio-TV, di circa il 29%;
- **maggio:** dall'inizio del mese le sigarette costeranno 20 centesimi in più al pacchetto;
- **giugno:** il «pacchetto» delle rivendicazioni dell'Unione svizzera dei contadini è esaminato dal Consiglio federale. Risultato: aumento del prezzo del latte (5 cts. a partire dal primo luglio) e di conseguenza aumento dei suoi derivati (burro, formaggio, latticini...) e dei suoi concorrenti (olio, margarina);
- **luglio:** aumento della cosiddetta sopratassa sugli oli e sui grassi;
- **luglio:** annunciato, per il mese di agosto, l'aumento dei prezzi di vendita dei principali giornali romandi (da 80 cts. a 1 fr., rispettivamente da 1 fr. a 1.20 per le edizioni domenicali);
- **agosto:** dapprima diminuzione (2 cts., Ticino escluso) poi aumento del prezzo della benzina (3 cts. al l.);
- **settembre:** aumento del prezzo della benzina (2 cts. al l.);
- **ottobre:** aumento dell'ICA (Imposta cifra d'affari): dal 5,6% al 6,2% per le forniture al minuto e dall'8,4% al 9,3% per le forniture all'ingrosso con conseguente ripercussione sui prezzi delle merci colpite da questa imposta indiretta (+0,6%).

Quantità, qualità, prezzo: il pane

Esiste un parallelo tra la frequenza con cui si mangia il pane (quotidiano) e la frequenza con cui la Borsa della Spesa ha affrontato l'argomento: sin dal numero 0 - marzo 1975 — il pane ha sempre costituito una preoccupazione maggiore della nostra associazione e gli articoli successivamente apparsi sul bollettino costituiscono una testimonianza inequivocabile dell'importanza che gli è stata riservata.

D'altronde questo nostro interesse non poteva che esse tale, per un bene fondamentale quale è il pane:

«Questo nostro alimento, che ha una storia che si perde nella notte dei tempi, una storia che ha inte-

ressato ed interessa l'umanità, sotto diversi punti di vista: sentimentale, religioso, politico e scientifico» (L. Pazzaglia, Il nostro pane quotidiano come simbolo, fenomeno biochimico, alimento, Prefazione).

Giustificato il ritorno al pane, vediamo quali sono gli aspetti che vogliamo trattare in questa sede.

Lo spunto ci è stato dato da due manifestazioni alle quali l'ACSI — tramite alcuni rappresentanti — ha preso parte: la tassazione del pane da parte degli esperti della società maestri panettieri e pasticciieri del Ticino (SMPP) e la fissazione del prezzo del grano panificabile, di competenza del Consiglio federale.



La tassazione del pane: un servizio prezioso per il consumatore

La Società maestri panettieri e pasticciieri (SMPP) è attenta ai prodotti dei propri membri; essa organizza, di regola una volta all'anno, una specie di controllo: la tassazione del pane.

Si tratta di un apprezzamento qualitativo dei pani cosiddetti comuni (semibianco e bigio) che i panettieri soci della SMPP (quasi tutti i panettieri operanti in Ticino) sottopongono all'esame di un gruppo di esperti e del consulente tecnico della SMPP, sig. N. Cambrosio. Circa il 50% dei panettieri sottostà ogni anno a questo controllo per cui i risultati sono senz'altro rappresentativi della produzione ticinese.

Questo apprezzamento costituirà poi la base per l'intronizzazione del panettiere, cioè il conferimento di un titolo prestigioso, simbolo di serietà professionale che dev'essere poi difeso con gli anni; l'apprezzamento ha soprattutto lo scopo, al di là della gratifica al buon panettiere, di migliorare o perlomeno mantenere la qualità del pane correggendone gli eventuali difetti di fabbricazione.

Per poter accedere all'intronizzazione il panettiere deve ottenere un punteggio minimo per i suoi prodotti (90 punti su 100) e questo per 3 volte nello spazio di 5 anni.

L'apprezzamento del pane (quest'ultimo è ritirato a sorpresa appena sfornato, nelle ore piccole) comprende 2 serie di esami:

- l'aspetto esterno, ossia l'esame del colore della crosta, della forma e struttura, dello strappo del taglio, del volume e delle condizioni della crosta
- l'aspetto interno, cioè il colore e le condizioni della mollica, la porosità, l'odore, il sapore.

Viene pure registrato il peso al ricevimento poiché, per legge (ODA), esiste una tolleranza massima delle differenze, dell'ordine del 5% ca., in più o in meno (panettieri, non abusate della tolleranza...).

La tassazione alla quale abbiamo assistito (il 9 luglio scorso) ci ha lasciato un'ottima impressione quanto alla serietà e al rigore dell'operazione. Essa ha poi confermato, come risulta dai dati qui sotto riportati, la bontà dei pani comuni offerti dai panettieri membri della SMPP.

Per i consumatori, la garanzia di poter avere dei pani comuni ineccepibili e di buona qualità è molto importante.

Ricordiamo che i pani comuni si contrappongono ai pani speciali: questi hanno la caratteristica di non essere sottoposti a una rigida regolamentazione e lasciano quindi spazio alla fantasia del panettiere; hanno però la tendenza ad essere più cari.

A parte le michette, che rientrano nella categoria «piccola panetteria» la produzione dei nostri panettieri è comunque indirizzata nella misura dell'80-90% verso i pani comuni, semi bianco e bigio nei formati di 1 kg o 500 g. Approfittiamone!

Risultati complessivi dell'esame facoltativo del pane per il 1982 (4 tassazioni che si sono tenute dal 5 al 12 luglio in 3 località del Cantone, le cifre tra parentesi riguardano l'esame del 1980).

23 panificatori	90 punti e oltre		
28 panificatori	85-89 punti		
11 panificatori	80-84 punti		
5 panificatori	meno di 80 punti		
1. Produttori di pane della SMPP	138	(130)	+ 8
2. Partecipanti all'esame (annunciati: 69) Sopraceneri: 36 Sottoceneri: 31	67	(67)	
3. Partecipazione media in %	48,55	(51,53)	-2,98
4. Punteggio più alto registrato (ottenuto nel Sottoceneri)	98	(97)	+ 1
5. Punteggio più basso registrato (ottenuto nel Sottoceneri)	72	(74)	-2
6. Media cantonale del punteggio	87,31	(87,65)	-0,34

Fonte: N. Cambrosio, *Esame facoltativo del pane per il 1982*.

La fissazione del prezzo del grano panificabile

Diciamo subito che questa complicatissima operazione — la fissazione del prezzo del grano indigeno panificabile — ha un'importanza capitale per il prezzo del pane.

Basti pensare che il prezzo della materia prima — la farina — rappresenta per il panettiere il 42% del costo totale di fabbricazione. È quindi facilmente intuibile l'impatto che un aumento del prezzo del grano potrà avere sul prezzo del pane: quest'ultimo, che verrà fissato dall'Associazione svizzera dei panettieri e pasticciieri — d'accordo con l'Amministrazione federale dei cereali — è quindi subordinato in gran parte alla fissazione del prezzo del grano.

Come avviene quest'ultima?

Secondo la legge sul grano (e secondo la costituzione federale) i prezzi di vendita del grano indigeno sono fissati ogni anno dal Consiglio federale dopo consultazione degli interessati.

Questa intromissione dell'autorità è ben nota: il prezzo del pane è un prezzo «politico», fissato non dal gioco delle forze di mercato (domanda e offerta) ma in virtù di una decisione da parte di una istanza superiore (lo Stato) e dai risvolti politici evidenti. La nostra agricoltura infatti non è in grado di produrre il grano (e, in generale, gli altri prodotti agricoli) a prezzi concorrenziali rispetto al grano acquistabile sul mercato internazionale. È quindi evidente che, se non fossero presi dei provvedimenti adeguati, la nostra agricoltura soc-

comberebbe di fronte all'importazione, da parte dei mugnai, di grano estero, decisamente più buon mercato e di qualità forse anche migliore. (Ricordiamo che, prima della prima guerra mondiale, la coltura cerealicola era molto trascurata in Svizzera: nel 1915 la produzione di cereali panificabili non copriva che il 15% del fabbisogno nazionale).

Così la Confederazione s'impegna a promuovere la coltura del grano panificabile acquistandolo a un prezzo tale da poter rendere possibile e attraente la coltura da parte degli agricoltori.

Considerando però che la produzione nazionale è nettamente insufficiente per coprire il fabbisogno di farina panificabile (1981, 364.860 t di grano indigeno panificabile contro ca. 440.000 t di grano macinato e quindi messo in commercio dai mugnai) il ricorso all'importazione di grano è indispensabile. I diritti doganali che colpiscono l'importazione (e che fruttano la bellezza di fr. 25.25 per ogni 100 kg di grano estero) *devono essere utilizzati per ridurre il prezzo di vendita fissato dalle autorità*. (Tanto vale non applicarli e lasciare i prezzi del grano estero così come sono...).

Riassumendo, gli elementi principali che devono essere presi in considerazione dal Consiglio federale per stabilire il prezzo del grano sono i seguenti:

- il costo di produzione del grano indigeno (che è fissato, a sua volta, dal Consiglio federale su proposta dell'Unione svizzera dei contadini)
- l'entità del raccolto indigeno
- le entrate doganali
- il prezzo del grano estero.

Fino al 1980 la differenza tra il prezzo pagato dalla Confederazione agli agricoltori affinché ne garantissero la produzione e il prezzo di rivendita (più basso) ai mugnai, stabilito in funzione del grano estero importato, era coperta mediante sussidio federale. (Era, insomma, a carico della Confederazione). Dopo la modifica dell'ordinamento del grano — nel quadro del programma di economie 1980 — (vedi votazione popolare del 30 novembre 1980), la Confederazione ha eliminato ta-

le sussidio *accollando la differenza ai consumatori* per cui il prezzo del grano fissato dalla Confederazione riveste un'importanza ancora maggiore sicché si ripercuoterà direttamente sul prezzo finale del pane.

Un meccanismo paradossale

Schematicamente, il rapporto grano-pane può essere illustrato nel modo seguente:



In altri termini, quando, in seguito ad un buon raccolto c'è abbondanza di grano indigeno, il prezzo del pane aumenta, mentre quando il raccolto è scarso e si è costretti ad importare grano, il prezzo del pane dovrebbe diminuire.

Diciamo dovrebbe perché, per dirla con gli esperti, in questi casi c'è sempre una certa *rigidità verso il basso*: se è facile dimostrare la necessità di un aumento (rivendicazioni dei contadini, dei mugnai, dei panettieri) più difficile appare la dimostrazione della necessità di una diminuzione il cui unico fautore che è sempre e solo il consumatore, non sempre trova l'udienza necessaria per far valere le sue richieste.

D'altronde, appellandosi alle disposizioni legali (articolo 21 della legge sul grano), i responsabili dell'Amministrazione federale dei cereali, affermano che il prezzo del pane deve essere il più stabile possibile: siamo d'accordo, purché questa stabilità sia invocata sempre ed indiscriminatamente sia in caso di richiesta d'aumento che di diminuzione. Purtroppo però, abbiamo il sospetto che la stabilità assurgera a principio soltanto per frenare le richieste di diminuzione ma quasi mai per frenare gli aumenti, confermando quindi la rigidità verso il basso del prezzo del pane.

E per il 1982?

Il raccolto di grano panificabile, per quest'anno, ha subito l'influsso di condizioni atmosferiche particolari. Se fino a metà luglio, grazie al bel tempo, tutto sembrava presagire un ottimo raccolto, il brusco cambiamento meteorologico che ha caratterizzato il periodo successivo (con 3 settimane di pioggia e un clima umido e caldo) ha creato le condizioni favorevoli per una germinazione precoce del grano; gran parte dello stesso (forse la metà?) non potrà quindi essere utilizzato per la panificazione (anche se quasi il 70% del grano appartiene alla qualità Zenith, particolarmente resistente alla germinazione precoce).

La copertura del fabbisogno nazionale si ridurrà ulteriormente situandosi attorno al 60-50%; il resto dovrà essere importato. È, questa costrizione, una vera e propria manna celeste poiché, come sappiamo, il grano estero è più buon mercato.

Ma chi sarà il beneficiario di tanta grazia?

Dai calcoli presentati dall'Amministrazione federale dei cereali il prezzo della farina potrebbe diminuire di fr. 2,67 al quintale nel caso in cui l'importazione fosse del 40%, oppure di fr. 6,17 al quintale nel caso in cui le importazioni fossero del 50%.

Per il prezzo del pane ciò significherebbe una diminuzione possibile (ma poco probabile) di 2, rispettivamente 5 cts al kg.

Vista l'entità della diminuzione e appellandosi al principio della stabilità del prezzo del pane per il consumatore, queste diminuzioni non saranno trasmesse direttamente al consumatore.

Si propone invece di tener conto della diminuzione del prezzo del grano, e quindi della farina, nella calcolazione dei costi dei panettieri, compensando in parte gli aumenti (previsti) intervenuti nel frattempo in altri centri di costo (salari, costi energetici, ecc.).

Riassumendo:

- i **contadini** sono stati soddisfatti il 21 giugno scorso (aumento di 4 fr./q del prezzo del grano, di 5 fr./q del prezzo della segale)
- la **Confederazione** intasca più dazi doganali perché è aumentata l'importazione ma non aumenta il contributo dei dazi per la diminuzione del prezzo del pane
- i **mugnai** acquistano il grano a un prezzo inferiore
- i **panettieri** acquistano la farina a un prezzo inferiore
- e... i **consumatori** continueranno ad acquistare il pane al prezzo di prima!



Si torna a parlare di vino: tema ricorrente nel numero autunnale della Borsa della Spesa.

Molti sarebbero gli spunti per «saperne di più» sulla situazione vitivinicola nel nostro Paese che, oltre a coinvolgere i molteplici aspetti dell'agricoltura di oggi, tocca da vicino la produzione e il consumo di uno dei prodotti più tipici della nostra terra — il Merlot Viti — dal marchio di qualità, che sin dal 1949 garantisce al consumatore la genuinità del prodotto «nostro».

Sarebbero problemi che, nell'imminenza della nuova legge-quadro sull'agricoltura, assumono importanza particolare. Ma, se stavolta riproponiamo l'argomento VINO è per attirare l'attenzione dei nostri lettori su un fatto che ci induce a meditare.

Si sente sempre più spesso affermare, da parte dei produttori, che attualmente c'è la tendenza sempre più marcata a una domanda di vini giovani. Ciò si verifica non soltanto per il vino bianco (nessuna meraviglia), ma anche per la gamma dei vini rossi.

Certo è che il vino non troppo invecchiato, se ben lavorato, è prodotto di tutto rispetto e non vogliamo contestare o muovere critiche a un modo più che a un altro di proporre la nobile bevanda. Ma, questa del vino «giovane», è una tendenza che si verifica in Italia e anche in Francia, specie per commercializzare il vino da pasto.

Abituati alla tradizione che vuole il prodotto con uve scelte, ben vinificato, ma anche accuratamente invecchiato in botti di rovere, nelle silenziose cantine centenarie, siamo quindi stati sorpresi e incuriositi dalla faccenda.

È proprio così? Il consumatore orienta i suoi gusti su vini rossi di annate recenti? Preferisce veramente avere e offrire sulla sua tavola bottiglie non troppo invecchiate?

Il marketing sembrerebbe indicare questa tendenza, all'estero come da noi e la nostra sorpresa ci ha indotto a chiedere lumi a chi è addentro in questo delicato settore: l'enologo Cesare Valsangiacomo, membro della Commissione Federale degli esperti per il consumo dei vini, del Comitato centrale della Federazione Svizzera dei Commercialisti di vino e di quella ticinese, e membro di Com-

missioni di degustazioni per assegnare il marchio VITI.

La breve intervista ci ha confermato che, oggi, ci si orienta verso il consumo di vini cosiddetti giovani: è un fatto di gusto, forse di moda, comunque un fatto certamente legato al fattore «prezzo». Alla nostra domanda: «è accolto positivamente anche da noi il vino giovane?», Cesare Valsangiacomo risponde affermativamente; aggiunge che il fatto è da riferirsi però anche al miglioramento delle tecniche che permettono al prodotto di essere venduto e consumato più presto, rispetto a quanto succedeva anni addietro. Un esempio? Ecco: la fermentazione si sviluppa entro dicembre, mentre, una volta, occorre 6-8 mesi. Poi oggi si ricorre al filtraggio, ci sono metodologie assolutamente collaudate che permettono anche dopo soli tre o cinque anni di raggiungere risultati eccellenti. Certi vini tipici da invecchiamento (pensiamo al grande Barolo, al Bordeaux — e a certi altri vini francesi —), una volta esigevano un decennio di invecchiamento (cantina prima e bottiglia poi) oggi è possibile il consumo anche in tempi più ridotti.

Abbiamo insistito presso il nostro interlocutore per sapere che cosa ne pensasse lui, su questa preferenza che il consumatore dà oggi al vino giovane.

Valsangiacomo ci ha risposto che «i grandi caratteri di un grande vino si verificano solo a distanza di anni», e — aggiungiamo noi, con una adatta e confacente conservazione, in cantina, sorvegliando di tanto in tanto i turaccioli, ponendo cura a che il fenomeno dell'invecchiamento migliori le nostre bottiglie. Ci fu ancora confermato che, nella Svizzera Italiana c'è forte richiesta di **Vino vecchio**, è tuttavia logico che la componente «prezzo» trova, in tal caso, piena giustificazione.

«Invecchiamento e costi?»

Inoltre, smerciare vino giovane implica minori costi, si risparmia tempo, si risparmia posto nelle cantine, perché — è chiaro — l'invecchiamento costa molto caro a chi produce il vino. Lo smercio può diventare un'imperiosa necessità per risolvere problemi logistici di un'azienda. Ci sembra utile tuttavia suggerire la promozione di una politica di marca, di serietà, per ottenere un migliore rapporto tra qualità e prezzo, in altre parole per una migliore informazione di mercato.

La dichiarazione degli additivi nei prodotti alimentari

Si sente spesso il consumatore più attento lamentarsi per la genericità o addirittura la mancanza di informazioni sulle confezioni e sugli imballaggi dei prodotti alimentari.

Orbene, dal primo di gennaio 1980, i produttori sono tenuti a rispettare le nuove disposizioni contenute nell'Ordinanza federale sugli additivi, disposizioni sensibilmente più severe e precise che non in precedenza. (Ci sono comunque ancora 2 anni per mettere in pratica queste nuove disposizioni).

L'utilizzazione di additivi nell'industria alimentare è diventata ormai una prassi. Gli additivi infatti sono sostanze che vengono aggiunte, direttamente o indirettamente, alle derrate alimentari per motivi d'ordine tecnologico (mescolanza, conservazione) o per ragioni attinenti alle loro qualità sensoriali (colore, gusto).

Essi possono o meno avere valore nutritivo.

Siccome la denominazione «additivi» è molto generica essa è stata suddivisa in categorie le quali, a loro volta, raggruppano più di 180 sostanze (senza contare le diverse suddivisioni degli aromi).

Schematicamente, l'insieme degli additivi suddivisi nelle principali categorie, può essere riassunta nel modo seguente:

Additivi:
coloranti
antiossidanti
conservanti
emulsionanti e stabilizzanti
addensanti e gelificanti
antiagglomeranti
acidi, basi, sali
aromi
rafforzatori del gusto
diversi

L'elencazione degli additivi, suddivisi per categoria, si trova nelle cosiddette **liste positive**: soltanto gli additivi ivi menzionati possono essere inseriti nelle derrate.

In particolare, per quanto riguarda i **coloranti sintetici** (ossia che non si trovano in natura nelle derrate ma vengono ottenuti o sintetizzati con procedimenti fisici o chimici) e i **conservanti**, la loro dichiarazione dev'essere fatta sia con la denominazione di categoria sia con il proprio nome o con il numero CEE (Comunità Economica Europea).

SONO GLI ADDITIVI

Qui di seguito riportiamo le liste di categoria per questi due tipi particolari di additivi:

Coloranti (Lista 1 B ODA)

N. CEE	Nome proprio	Colore
E 102	Tartrazina	giallo
E 104	Giallo di chinolina	giallo
E 110	Giallo arancio S	arancio
E 120	Cocciniglia, acido carminico	rosso
E 122	Azorubina	rosso
E 123	Amaranto	rosso
E 124	Ponceau 4R	rosso
E 127	Eritrosina	rosso
E 131	Bleu Patent V	bleu
E 132	Indigotina, carminio d'indaco	bleu
E 141	Clorofille cupriche	verdi
E 142	Verde acido brillante BS	verde
E 150	Caramello	bruno
E 151	Nero brillante BN	nero
E 153	Carbone vegetale medicinale	nero

Conservanti (Lista 3 ODA)

E 200	Acido sorbico
E 201	Sorbato di sodio
E 202	Sorbato di potassio
E 203	Sorbato di calcio
E 210	Acido benzoico
E 211	Benzoato di sodio
E 212	Benzoato di potassio
E 213	Benzoato di calcio
E 214	Estere etilico*
E 216	Estere propilico*
E 218	Estere metilico*
E 215,	
E 217,	
E 219:	derivati sodici dei precedenti *dell'acido p-idrossibenzoico
E 220	Acido solforoso (anidride solforosa)
E 221	Solfito di sodio
E 222	Idrogenosolfito di sodio
E 223	Bisolfiti (pirosolfito, metabisolfito) di sodio
E 224	Bisolfiti (pirosolfito, metabisolfito) di potassio
E 236	Acido formico
E 280	Acido propionico
E 281	Propionato di sodio
E 282	Propionato di calcio
E 283	Propionato di potassio

Impariamo sin d'ora a riconoscere questi additivi con il rispettivo numero CEE!

Per quanto riguarda le altre categorie di additivi (antiossidanti, emulsionanti ecc.) la dichiarazione può limitarsi alla denominazione di categoria e non è necessario specificare il numero CEE né il nome proprio dell'additivo in questione.

L'obbligo della dichiarazione completa per coloranti e conservanti è dovuto essenzialmente al fatto che, tra queste sostanze, alcune sono sospettate di essere alla base di manifestazioni allergiche: è quindi evidente la necessità, per il consumatore, di sapere esattamente il contenuto del prodotto, al fine di prevenire spiacevoli conseguenze. (vedi per esempio il problema della celiachia ossia una alterazione dell'assorbimento intestinale nei bambini).

La giustificazione dell'impiego dei coloranti, inoltre, ci sembra sempre più debole; ad ogni modo spetta a noi, consumatori, rifiutare di mangiare «con gli occhi»: finché mangiamo un prodotto soltanto per il suo colore evocatore di purezza, siamo in balia di apparenze e il produttore avrà sempre a portata di mano la prova per nove della necessità dei coloranti.

Con l'entrata in vigore di queste nuove disposizioni, avremo la possibilità di identificare i prodotti che contengono coloranti e quali coloranti; potremo quindi agire di conseguenza, evitando l'acquisto di quei prodotti che ne contengono di più.

Per completare il quadro degli additivi, ecco una succinta descrizione delle particolarità essenziali degli altri additivi:

ANTIOSSIDANTI, combattono l'azione ossidante della luce, dell'aria, del calore, ecc., proteggendo gli alimenti da processi di irrancidimento.

EMULSIONANTI, STABILIZZANTI, facilitano la lavorazione permettendo l'omogeneizzazione di sostanze altrimenti difficili da mescolare. Essi permettono di mantenere una certa stabilità tra le parti componenti di un alimento.

ADDENSANTI E GELIFICANTI, hanno, come caratteristica essenziale, quella di trattenere l'acqua e ridurre l'evaporazione formando quindi delle soluzioni gelatinose atte a com-

battere le aggregazioni di piccole particelle durante la lavorazione e a prolungare la conservazione dei prodotti.

ANTIAGGLOMERANTI, combattono la formazione di grumi, soprattutto per gli alimenti che possono assorbire umidità.

ACIDI, BASI, SALI, sono essenziali per la produzione di certi alimenti (p. es. formaggio fuso); servono inoltre per aumentare il sapore.

AROMI, servono per aumentare il gusto e il profumo degli alimenti; si distinguono in aromi naturali (fabbricati in laboratorio o trovati direttamente in natura) e aromi artificiali

RAFFORZATORI DEL GUSTO, pur non avendo essi stessi un gran sapore, servono ad aumentare quello delle derrate cui sono aggiunti (si tratta spesso di glutamato di sodio e si trova in minestre e dadi).

DIVERSI, in particolare, sostanze che vengono usate per il trattamento in superficie degli alimenti.

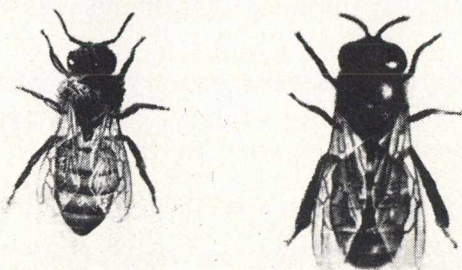
L'ultima novità in fatto di conservazione: l'irradiazione degli alimenti con i raggi gamma

I procedimenti e le tecniche di conservazione non hanno limiti: dopo il raffreddamento, l'aggiunta di sale, l'eliminazione dell'acqua, la liofilizzazione, l'affumicamento, ...ecco la conservazione per irradiazione (raggi gamma).

Abbiamo chiesto qualche precisazione su questo nuovo metodo di conservazione al Laboratorio Cantonale d'Igiene. Pubblichiamo la risposta.

1. Il trattamento in questione, non essendo espressamente autorizzato dall'ODA, è vietato in Svizzera per tutte le derrate. L'Ufficio federale di sanità non ha peraltro preso alcuna decisione in senso diverso.
2. La Commissione federale dell'alimentazione non ha ancora espresso un preavviso in merito, vista la possibilità che, per certe derrate, si possono formare prodotti secondari nocivi.
3. Un trattamento del genere potrebbe entrare in considerazione in primo luogo per le spezie, onde eliminare, la spesso notevole, contaminazione batterica. La Repubblica federale tedesca tollera provvisoriamente un trattamento del genere.
4. Qualora tale trattamento dovesse venir autorizzato, limitatamente a certe derrate, esso potrà avvenire solo in Svizzera ed i prodotti trattati dovranno essere chiaramente designati in tal senso.

La gelatina (pappa) reale



Alcune segnalazioni ci hanno indotto ad indagare un poco sul prodotto in questione: uno dei tanti prodotti delle api. Infatti la pappa reale (meglio, dicono gli intenditori, sarebbe GELATINA REALE) si trova in commercio sotto forma di cure complete per 6 mesi o per un anno, a prezzi che, di primo acchito, fanno deglutire: 500/600 fr. per le cure semestrali e 1000 fr. per le cure annuali. Il tutto per poche decine di grammi di gelatina reale.

Altri ci dicono che, alcuni anni fa, la gelatina reale aveva un prezzo di 30.000 fr. al kg.

Ci siamo allora posti alcune domande:

- cos'è veramente la gelatina reale?
- quali sono le sue virtù tanto declamate?
- cosa spiega il suo prezzo tanto esorbitante?

Le risposte le abbiamo cercate presso il Prof. Flavio Bernardi, presidente della Società ticinese di apicoltura (STA) e presso il signor Arturo Morisoli, appassionato apicoltore, da anni sulla breccia.

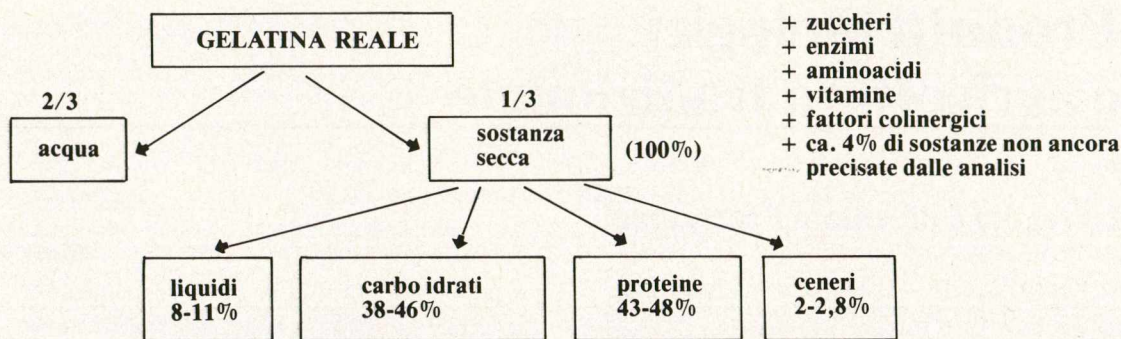
La gelatina reale: il nutrimento della regina

La pappa reale, che si presenta sotto forma di pasta semiliquida di colore bianco-giallognolo e di sapore acido-aromatico caratteristico, è la secrezione di alcune glandole (glandole ipofaringee) delle giovani api operaie: essa è il nutrimento della regina e costituisce l'elemento discriminante che permette alle larve di trasformarsi in regina.

Le larve nutrite con la gelatina reale sono in grado di svilupparsi in regine, di intraprendere poi la loro eccezionale attività riproduttiva (fino a 2000 uova al giorno) e di vivere 4-5 anni.

Invece, le larve nutrite normalmente, diventano delle api operaie, vivono molto meno a lungo (40 giorni in estate, 6 mesi in inverno) e avranno gli organi di riproduzione atrofizzati.

La composizione chimica della gelatina reale è, grosso modo, la seguente:



È proprio la parte sconosciuta ad essere indicata come il fattore determinante delle caratteristiche terapeutiche e nutrizionali della gelatina reale (sostanze enzimatiche, ormoniche?).

Proprietà alimentari della gelatina reale

Leggiamo tra le righe di una piccola documentazione trasmessaci dal presidente della STA: (Gelatina reale delle api).

«LA PAPPÀ REALE non è una panacea universale e sarebbe errato volerlo affermare. Una pubblicità eccessiva e rumorosa diretta erroneamente ad un pubblico impreparato anziché alla classe medica ha potuto farlo credere a taluni, e le delusioni che essi hanno avuto hanno fatto della PAPPÀ REALE un torto che essa non merita».

Pane al pane, vino al vino.

La pappa reale esercita i suoi effetti benefici, tramite l'azione dei suoi elementi costituenti ben equilibrati, soprattutto sui bambini e sugli anziani.

Sui bambini si sono osservati notevoli risultati nella lotta contro l'inappetenza e l'anorexia, contro i disturbi intestinali e l'anemia. Effetti positivi invece sulla crescita e il buon funzionamento dell'organismo in generale.

Sugli anziani l'effetto maggiore è costituito da un senso di rinvigorismento; essa agisce sull'anemia senile, regolarizza il sistema neuro-vegetativo, combatte l'impotenza e l'astinenza sessuale. È infine utilizzata per i suoi effetti sulla pelle (cheratosi, cioè pelle grigiasta e rugosa, spessa e inelastica), per la cura delle ulcere duodenali, per l'azione sul colesterolo e sul diabete.

Una particolarità interessante è che non sono state trovate, finora, controindicazioni di nessun genere.

Ricordiamo comunque che gli effetti della pappa reale variano da persona a persona ed è inutile puntare su di essa in cerca dell'elisir di giovinezza o della pozione magica bretona.

Un tasto delicato: il prezzo

Normalmente, nell'alveare, non esiste nessun deposito di gelatina reale. Essa viene prodotta soltanto quando c'è un popolo che sciamia, cioè quando le api abbandonano un alveare e, al seguito della regina, il popolo costruisce 5 o 6 celle speciali (le celle reali) dove mette la pappa per nutrire le regine: la prima che nasce uccide le altre, effettua i voli di fecondazione e il popolo sciamia.

Per fare un grammo ci vogliono 4-5 celle reali: ciò significa che, per l'apicoltore, il prelevamento delle celle corrisponde al sacrificio delle future regine e quindi della futura produzione di miele. (Un sistema escogitato dagli apicoltori consiste nell'orfanizzazione successiva dei popoli, ciò che induce le api operaie a produrre più nutrimento «reale».

Vista l'esigua quantità prodotta e il sacrificio che l'utilizzazione della gelatina reale implica per la futura produzione di miele, il prezzo sembra essere giustificato.

Purtroppo però non esiste per il consumatore la possibilità di verificare se la pappa reale propinata gli corrisponde veramente a un prodotto genuino.

Sembra che non esista la possibilità di sofisticare la gelatina reale; esiste però la possibilità di far passare il nutrimento delle celle di fuchi per pappa reale. Che ne sa il consumatore? Questo soprattutto se si pensa alle confezioni che presentano la pappa reale non sotto forma di prodotto puro (di solito miele, con una percentuale di gelatina reale dell'1-3%) sotto forma di preparato.

Perciò a chi fosse interessato a questo prodotto naturale di indubbia qualità, consigliamo di informarsi molto bene prima di un eventuale acquisto: quest'ultimo poi sarebbe da farsi presso produttori diretti piuttosto che per il tramite di società commerciali (nel nostro Cantone ci sono alcuni apicoltori che producono pappa reale).

Prodotti biologici e agricoltura tradizionale

La regola è diventata l'eccezione!

Nel 1979, secondo un rapporto sull'agricoltura svizzera, (vedi *Das Märchen von der sauberen Schweiz*, AAVV, p. 18) si sono spruzzate 2.105 tonnellate di prodotti chimici sui nostri campi: sono circa 335 grammi di pesticidi a testa.

Gran parte di queste sostanze chimiche non sono facilmente degradabili ma rimangono per lungo tempo nel terreno: passeranno poi, attraverso le cosiddette «catene alimentari», nel nostro stomaco.

Lo scandalo degli ormoni, i fosfati nelle liscive, gli additivi negli alimenti, le aflatossine nel latte: tutti casi che indicano una delle vie imboccate dalla nostra crescita economica: il patto di ferro tra l'agricoltura e l'industria chimica, l'agrobusiness.

La formazione del contadino nelle apposite scuole (le «*landwirtschaftliche Schulen*»), è il primo tocco verso l'agricoltura industriale: qui il giovane contadino impara i nuovi metodi e le nuove tecniche di trattamento chimico.

Non c'è da meravigliarsi allora se i nostri prodotti agricoli crescono con i più svariati e sofisticati prodotti chimici: concimi e fertilizzanti artificiali, insetticidi, pesticidi, fungicidi, anticrittogamici, ecc.

Soltanto l'1 per mille degli 80 milioni annui destinati alla ricerca nell'ambito agrario sono indirizzati verso metodi di agricoltura biologica e i tecnocrati della formazione sorridono quando si parla loro di metodi alternativi.

In un manuale di orticoltura «moderna» si legge, nell'introduzione, quanto segue:

«Trattiamo le tecniche più aggiornate che vengono dettate dalla sperimentazione scientifica, cerchiamo di fornire per ciascuna le finalità pratiche con termini il più possibile semplici, alla portata dei «non addetti». (L'orto, F. Mainardi Fazio, De Vecchi editore).

Ormai anche l'orto è diventato prerogativa degli specialisti che, semmai, possono trasmettere ai profani, ai «non addetti», le briciole della loro scienza e dei loro lumi.

L'agricoltura biologica, quella che considera la natura come un tutto, dove «*tout se tient*» come in un grande sistema armonioso, quella che considera il suolo non come semplice supporto delle piante, ma come sorgente vitale (assieme al sole) delle stesse, quella che collabora con la natura, la

rispetta ma non la sfrutta, questa agricoltura è ormai stata relegata nel limbo dell'eccezione, dell'astruso e dell'originale, dell'alternativo.

La regola invece è un'altra, quella che sicuramente ci farà pagare la fattura a lungo termine.

Qualcuno si sveglia...

L'organizzazione dell'agricoltura svizzera è basata su una serie di associazioni e federazioni tra loro connesse: l'Unione svizzera dei contadini, l'Unione centrale dei produttori di latte, la Federazione svizzera dei produttori di bestiame, la Butyra ecc.

A fianco di queste organizzazioni ufficiali, politicamente forti e suscettibili di indirizzare la nostra agricoltura a piacimento, stanno sorgendo un po' dappertutto nel paese, delle aziende agricole che seguono i metodi biologici di produzione. Ne esistono oggi, nel nostro paese, ca. 800.

Non tutte seguono gli stessi metodi, ma esistono diverse scuole alle quali far capo. C'è, per esempio, la tendenza biodinamica (Rudolf Steiner), quella bioorganica, quella che segue gli insegnamenti del metodo «Lemaire-Boucher».

Tutte hanno però un fondo comune: quello di considerare la natura come un tutto e quindi di rispettarla integralmente.

Anche in Ticino le acque si stanno muovendo e qualcuno ritorna a patteggiare con la natura piuttosto che con la chimica.

Esiste, dal 1979, un gruppo, l'Associazione svizzera per l'agricoltura biologica, sezione Ticino, che si occupa attivamente dell'agricoltura biologica o, più semplicemente, naturale.

Tra questi, abbiamo avuto l'occasione di un incontro con il signor Gautschin, durante una visita al suo orto di Arbedo.

Con esempi semplici ma convincenti, egli ci ha mostrato le infinite possibilità che ci sono di sostituire l'elemento chimico nella produzione ortofrutticola, mantenendo tuttavia un buon rendimento nel raccolto.

Esempi semplici, quasi banali, come quello della «farina di roccia» per combattere i «*dümagon*», voraci mangiatori d'insalata, come quello del COMPOSTO, ossia del ricupero intelligente di ri-

fiuti organici, prezioso alimento per il terreno, come quello della rotazione, metodo antichissimo che protegge il terreno dalle malattie e ne evita la pauperizzazione, come quello, infine, della copertura della terra, che favorisce lo sviluppo della vita organica.

Ai metodi di coltivazione biologica s'accompagna l'uso di prodotti naturali, non trattati chimicamente. Dalla lista dei prodotti consigliati dal sig. Gautschin, ricordiamo alcuni esempi:

- le sementi di concimazione verde (trifoglio, erba medica, lupino amaro, senape gialla, miglio)
- ingredienti per la preparazione del composto (come fiocchi di corna, farina di sangue)
- fertilizzanti biologici (composto di letame, Peru Guano, poltigliadi, ossia ortica e equiseti (più noto come «coda di cavallo») fermentati)
- prodotti per migliorare il terreno (terra argillosa attiva, alghe calcari e alghe rosse, farina di roccia)
- prodotti per la cura e la prevenzione delle piante.

Il modo di considerare la natura, unito all'impiego di prodotti naturali e a un modo semplice di conservazione e commercializzazione, costituiscono la migliore garanzia per un prodotto genuino e sano: se ne ricordi il piccolo orticoltore e il contadino, ma anche il consumatore quando fa la spesa.

A quest'ultimo ricordiamo che, un buon acquisto non si riduce unicamente a una questione di prezzo. Ciò che è essenziale è invece il rapporto QUALITÀ/PREZZO: vogliamo prodotti a prezzi ragionevoli ed equi per produttore e consumatore, ma di buona qualità!

Il 14.9 scorso è stato presentato alla stampa, dall'Unione delle associazioni svizzere per l'agricoltura biologica e dall'Istituto di ricerche di Oberwil, il seguente marchio, che può essere utilizzato solo dalle aziende controllate:

L'estate delle bacche

S'è fatto un gran parlare, durante questa generosa estate, di funghi e bacche.

Si è perfino ricordato che esiste, dal 1. luglio 1975, un «Regolamento sulla protezione della flora e della fauna» e che tale regolamento prevede, tra l'altro che «La raccolta di funghi, bacche e simili è limitata ai seguenti quantitativi giornalieri per persona:

- 2 kg complessivamente, di funghi commestibili
- 5 kg complessivamente, di bacche e simili».

«La raccolta di funghi, bacche e simili deve essere fatta in modo da non danneggiare le piante e i miceti.

«La raccolta di funghi, bacche e simili deve essere vietato l'uso di macchinette, palette dentate, rastrelli e ogni altro arnese atto a danneggiare» (eccezioni possono essere fatte per chi raccoglie bacche traendo una «parte considerevole del suo guadagno», deroghe accordate dai Municipi, art. 2 ter).

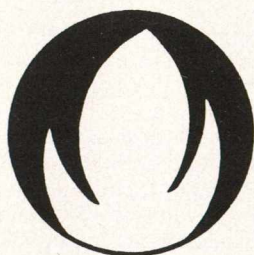
Una segnalazione sui mirtilli e sui ribes la pubblichiamo anche noi; essa non riguarda tanto i quantitativi raccolti o il modo di raccolta quanto i prezzi delle bacche raccolte.

- il 12 agosto si pagavano ai raccoglitori fr. 4.-/kg per mirtilli puliti (a Disentis, GR)
- il 16 agosto, presso i fruttivendoli del centro di Lugano si poteva comperare un cestino di mirtilli di 100 g a fr. 1,50, quindi fr. 15.-/kg

Stessa cosa per i ribes

- alla Coop di Disentis la clientela poteva comperare 1 kg di ribes al prezzo di 3.80/kg, mentre
- nello stesso periodo, presso i fruttivendoli del centro di Lugano il prezzo di un cestino da 100 g costava 1,20 fr. (12 fr. al kg.)

Agli abusi nella raccolta s'aggiungono gli abusi nei prezzi!



Produziert nach den Richtlinien der Vereinigung schweizerischer biologischer Landbau-Organisationen
Produit selon le Cahier des charges de l'Association des groupements de producteurs biologiques suisses
Prodotto secondo le direttive dell'unione delle associazioni svizzere per l'agricoltura biologica

L'alcolismo: problema sociale e medico

L'alcolismo è una malattia oppure un vizio?

Non è facile dare una risposta a questa domanda, anche perché, a seconda di chi si interroga, si avranno risposte divergenti.

Intanto, gli psichiatri, gli esperti, gli A.A., ritengono che si tratta di una malattia. Certamente è una disfunzione del comportamento, e il parlare di esso in questi termini ci permette di applicare degli approcci scientifici e riabilitativi validi, piuttosto che principi morali.

Per le assicurazioni sociali è un vizio

Invece, le assicurazioni sociali hanno piuttosto la tendenza a ritenere che si tratti di qualcosa che ha a che vedere con i vizi. Bisogna specificare: nessun articolo delle legislazioni attualmente in vigore (legge assicurazione malattia e infortuni, legge AI) parla esplicitamente dell'alcolismo. Pure, noi desumiamo questa definizione dalla prassi applicata su queste due leggi dalla giurisprudenza attualmente in vigore.

L'articolo 98 della LAMI (Legge Assicurazione Malattia Infortuni) sostiene che le prestazioni mediche e ospedaliere in caso di infortunio possono essere ridotte allorché l'infortunato ha avuto l'incidente per colpa grave, oppure per propria intenzione.

L'articolo 7 della LAI (Legge Assicurazione Invalidità) prevede che le prestazioni pecuniarie possono essere rifiutate, diminuite o soppresse durevolmente o temporaneamente, se l'assicurato, intenzionalmente o per negligenza grave (...) ha cagionato o aggravato la propria invalidità. Questa legislazione ha permesso che, nel campo assicurativo, le Casse Malati e l'AI, nonché le varie assicurazioni contro gli infortuni, INSAI compreso, diminuiscano, nel caso di alcolismo, le loro prestazioni. In genere, ne è colpito circa il 20 o 30% degli alcolisti, con diminuzioni che arrivano ad un terzo della prestazione normalmente garantita.

Questo succede a molte famiglie, strette dal bisogno non certo per colpa loro.

Prendiamo uno dei molti esempi che si potrebbero elencare.

Un operaio con due o tre figli, una persona che occupa una carica di responsabilità (capo-officina, bancario, ecc.) desidera farsi curare per alcolismo. Al momento di intraprendere la cura, preferisce rinunciare perché per es. la cassa malati non lo considera «ammalato»; anzi, le prestazioni

assicurative gli sono ridotte del 10, 20 o 30%. Così, rinunciando alla cura, la situazione peggiora e chi ne va di mezzo sono i familiari e il posto di lavoro che molto spesso gli alcolisti perdono.

Per gli specialisti è una malattia

Ma allora, di chi è la «colpa»? L'alcolismo viene considerato dagli specialisti come una malattia: è caratterizzato da una intolleranza all'alcool, che si manifesta nell'incapacità di smettere di bere una volta che si è cominciato. In altre parole, quei limiti che in genere una persona conosce di fronte all'alcool, scompaiono, provocando delle intossicazioni alcoliche gravi, che possono diventare croniche, se il bevitore si intossica quotidianamente. In genere l'intossicazione alcolica cronica porta a malattie somatiche come per esempio la gastrite, le malattie di fegato, la pancreatite, l'arteriosclerosi, e persino ad una trasformazione del carattere di tipo tossico, che comprende in particolare l'incapacità di discernere, nel bevitore, la propria condizione di bevitore. In altre parole, il bevitore cronico sovente è l'ultimo a sapere di essere un bevitore cronico.

In fondo l'alcolismo (e all'alcolismo bisognerebbe aggiungere anche la tossicomania) è un circolo vizioso: per ragioni certamente non dipendenti dalla volontà dell'alcolista mancano dei freni inibitori (si dice che la coscienza sia «solubile» nell'alcool), oppure si sbloccano al primo bicchiere, e poi, per azione dell'alcool, la capacità di autocontrollo scompare.

Situazioni del genere le notiamo tutti i giorni anche nell'abuso di nicotina, eppure non sono note delle decisioni di casse che diminuiscono le loro prestazioni nel caso di bypass arteriosi (sblocco delle arterie nel caso di arteriosclerosi da fumatore).

Alcuni dati

L'alcolismo, nel nostro paese, rappresenta una piaga di notevole importanza: la Svizzera si trova al nono posto nel mondo, con una consumazione di 10,4 litri di alcool puro per abitante (1977).

Si calcola che da noi il 4,2% della popolazione (252.000 persone) consumino quotidianamente più di 80 grammi di alcool puro, che è una dose nettamente tossica per l'organismo. Sappiamo, da statistiche precise, che non hanno potuto essere smentite, che sussiste un abuso marcato di alcool specialmente nella Svizzera romanda e nella Svizzera italiana.

Negli ultimi anni notiamo un aumento importante dell'abuso alcolico, che si quantifica tramite i morti per cirrosi epatica alcolica.

Nel 1933, 3,8 abitanti su centomila sono morti di cirrosi epatica alcolica. Nel 1977 erano già 11,2 persone su centomila, con un aumento del 229%. Nel 1978, nel Ticino, c'erano ben 22,5 morti per cirrosi alcolica su 100.000 abitanti: non si esagera quindi sostenendo che il Ticino è in testa alle regioni linguistiche svizzere per l'abuso alcolico.

Attualmente si calcola che il 2% della popolazione sia alcolista, o sia ammalata in modo cronico per via del proprio abuso di alcool.

Ben 130.000 persone ne sono colpite. Nel Ticino, ce ne sono perlomeno 5.200.

Che si tratti di una malattia con grave incidenza sul piano sociale, lo notiamo in una statistica della VESKA (Associazione degli ospedali). Su 256.000 ammalati tra i 20 e i 59 anni, ben il 10,83% aveva come diagnosi primaria o secondaria danni dovuti all'alcool.

Ma anche in altri campi notiamo l'influenza negativa dell'alcolismo: nel 1978 il 45,3% dei ritiri di permesso di condurre, ossia 9.637 casi, è stato ordinato per ubriachezza al volante. Sempre nel 1977, su 1.302 morti per incidente, nel 20,7% dei casi è entrato il fattore alcool. Per quanto riguarda i 31.206 feriti, il 12,3% si era trovato ferito in incidenti in cui per un certo modo entrava l'alcool.

S'è quindi fatto un calcolo approssimativo sui costi sociali e sui danni provocati direttamente o indirettamente dall'alcool nel 1972: si è trattato di ben 1.000.250.000 franchi.

Si tratta di una somma enorme, per cui vale veramente la pena di dire che l'alcolismo non è un vizio ma una malattia che penetra profondamente nel tessuto della società, che costerebbe molto meno se si curasse efficacemente.

L'uomo domina l'alcool, l'alcool domina l'uomo...

Siamo dunque ritornati alla domanda: l'alcolismo è colpa o malattia?

Ci sia permesso di rilevare che l'alcool è una droga tollerata.

Nella nostra società chi non beve è spesso segnato con diletto.

Chi beve, invece, o partecipa a incontri dove dominano le bevande alcoliche, è una persona accettata ed ammirata, fino al momento in cui non ci si accorge che non è più l'uomo che domina l'alcool, ma è l'alcool a dominare l'uomo.

A questo punto non esiste più il fattore dell'istruzione, media, alta o bassa: l'alcolista è un malato che ha difficoltà a distinguere tra l'adeguato e

l'inadeguato nel suo comportamento. È un malato che deve essere curato.

Non è sempre facile curare l'alcolismo: intanto, si tratta di una malattia in cui bisogna seguire una dieta analcolica, cosa piuttosto difficile sia dati gli usi e i costumi della nostra popolazione, sia perché sovente si tratta di malati alcolici che hanno oramai perso la coscienza circa la propria malattia.

Inoltre anche il minimo sbandamento può provocare una ricaduta magari grave.

In secondo luogo, e precisamente per via della mancanza di coscienza di malattia da parte dell'alcolista, bisognerebbe talvolta poter ricorrere a delle cure forzate. Inoltre mancano ampiamente gli strumenti terapeutici necessari.

L'alcolista non può essere assimilato ad un malato somatico, per cui l'ospedale somatico certe volte non è sufficiente.

D'altro canto, non soffre di qualcosa di analogo per esempio ad un esaurimento nervoso, per cui anche una clinica psichiatrica non è sempre molto indicata. Ci vorrebbero dei centri di disintossicazione, ove il malato di alcool venisse preso a carico sia nel corpo che nell'anima. In seguito il malato dovrebbe poter trovare un centro che si occupasse del recupero professionale e sociale dell'alcolista: specialmente se il caso è cronico, e se l'abuso è stato prolungato, bisogna calcolare su tempi lunghi di soggiorno, poiché sappiamo che il cervello, che pure si ammala per via dell'abuso alcolico, si riprende soltanto dopo due anni.

I centri di recupero professionale attualmente esistenti (a Gerra l'AI ne ha uno) non possono tenere conto specificatamente degli alcolisti.

La strada, per gli alcolisti e per le loro famiglie, è ancora lunga: l'alcolismo deve essere dapprima considerato come una malattia, per poi approntare quelle strutture necessarie per la cura e il recupero.

L'opera dei medici, delle associazioni a carattere privato che si occupano di alcolismo (Segretariato Ticinese contro l'alcolismo - Bellinzona, Alcolisti Anonimi), dei servizi dello Stato, sono ancora insufficienti di fronte alla domanda di aiuto che oramai perviene da tutti i ceti della nostra popolazione.

**Tazio Carlevaro, medico psichiatra
Gherardo Pea, operatore sociale**

Le indicazioni dei tessili

La rivendicazione di indicazioni sui materiali e sulla manutenzione dei tessili è da iscriverne in un contesto più ampio: quello della lotta contro i cosiddetti «prodotti muti», i prodotti cioè che non sono accompagnati da nessuna indicazione né sulle particolarità del prodotto, né sul suo modo d'impiego e trattamento.

Se questa necessità appare evidente per i prodotti alimentari, dove è direttamente chiamata in causa la nostra salute e dove sono stati fatti sensibili miglioramenti (vedi anche l'articolo sulle modifiche dell'Ordinanza sulle derrate alimentari, per quanto riguarda gli additivi a p. 12), essa appare più che mai opportuna anche per i tessili e i capi d'abbigliamento.

Per questi prodotti, etichette e contrassegni significano possibilità di informazione corretta sulle caratteristiche dei materiali (e quindi possibilità di evitare inganni, di effettuare dei confronti) e minor rischio di danni nella manutenzione.

Inoltre, dal punto di vista igienico, la conoscenza dei materiali (percentuali di fibre sintetiche) permette di evitare spiacevoli sorprese (irritazioni, mancato assorbimento del sudore, cattivi odori).

A che punto siamo

I primi passi, nel nostro paese, risalgono al 1969 quando furono decise delle direttive per una corretta informazione nella dichiarazione dei tessili. Tali direttive si fondavano, (e si fondano tuttora) su un'adesione volontaria dei produttori e non su una disposizione legislativa.

Da allora sono stati fatti notevoli progressi, soprattutto grazie all'attività che la SARTEX (Comunità di lavoro per l'etichettatura dei tessili) ha svolto in questa direzione. Attualmente la situazione può essere così riassunta:

Capi d'abbigliamento:

- il 95% reca un contrassegno sulla composizione del tessuto
- il 90% reca un'etichetta sulla manutenzione

Altri prodotti tessili

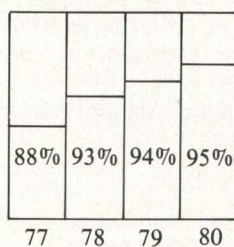
- il 91% reca un contrassegno sulla composizione del tessuto
- l'84% reca un'etichetta sulla manutenzione.

Da notare che, dietro alle cifre globali, si nascondono delle notevoli differenze a seconda del tipo di prodotto considerato.

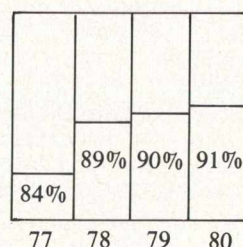
Così, in generale, i prodotti più semplici e facili da trattare sono i meglio contrassegnati (indumenti per bambini, biancheria intima), mentre l'etichettatura è ancora insufficiente per quanto riguarda gli accessori (cravatte, cappelli, berretti, guanti, scialli) e i tessuti venduti al metro (questi però presentano problemi particolari, per esempio il pericolo di scambio delle etichette).

L'evoluzione delle indicazioni sui tessili negli ultimi anni

Indicazioni dei materiali
(% dei prodotti offerti sul mercato)

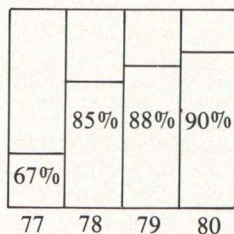


Capi d'abbigliamento

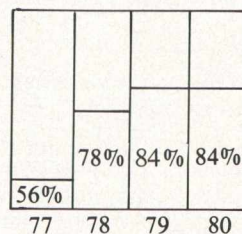


Tessili

Indicazioni sulla manutenzione
(% dei prodotti offerti sul mercato)



Capi d'abbigliamento



Tessili

fonte: SARTEX, rapporto annuale 1981





























Cosa indicano le etichette e i contrassegni

Le indicazioni sui tessuti danno due ordini d'informazione principali:

- da un lato, tramite l'utilizzazione di **simboli di manutenzione**, si vuole facilitare il compito al compratore e alle lavanderie (chimiche e non) nella manutenzione dei prodotti
- dall'altro, con l'**indicazione delle materie prime** si intende prevenire il consumatore da confusioni, frodi e, nello stesso tempo si contribuisce alla semplificazione dell'informazione data dal personale di vendita.





I simboli di manutenzione internazionali sono i seguenti:

Simboli per la manutenzione dei tessuti

LAVATURA (tinozza) 											
	Programma normale	Programma moderato	Programma normale	Programma moderato	Programma normale	Programma moderato	Lavatura a mano	Non lavabile			
	Le cifre iscritte nella tinozza indicano, in °C, la temperatura massima di lavatura che non deve essere superata. La riga sotto la tinozza prescrive un <i>trattamento</i> meccanico più dolce (per es. programma moderato). Essa distingue i cicli di lavatura che, per esempio convengono specialmente per gli articoli di facile manutenzione e sensibili alle sollecitazioni meccaniche delle lavatrici.										
CLORAGGIO (triangolo) 											
	Trattamento al cloro (candeggina) possibile								Non trattare al cloro		
STIRATURA (ferro da stiro) 											
	Stiratura a temperatura elevata		Stiratura a temperatura media		Stiratura a temperatura debole			Non stirare			
	I punti corrispondono ai gradi di regolazione dei ferri da stiro.										
PULIZIA A SECCO (tamburo di pulizia a secco) 											
	Pulizia normale			Pulizia speciale						Non pulire a secco	
	Pulizia a peso possibile		sotto riserva	Non pulire a peso							
	Le lettere iscritte nei cerchi indicano alle ditte di pulizia a secco i processi e solventi che possono essere utilizzati. La vignetta sotto il cerchio prescrive una riduzione delle sollecitazioni meccaniche e dell'aggiunta di liquido.										
Essicare a macchina (essiccatore rotante) 					Simbolo internazionale allo studio						
	Essiccazione a macchina possibile										

1982

Esempio di etichetta con i simboli di manutenzione

-  • Lavare a 60°C al massimo
-  • Non utilizzare trattamenti al cloro
-  • Stirare al massimo a 110 °C
-  • Pulizia dolce al percloretile

L'indicazione delle materie prime è prevista per tutti quei prodotti venduti sul mercato e che contengono almeno l'80% di materia tessile. È previsto un margine di tolleranza di $\pm 3\%$ nelle percentuali indicate, mentre la somma delle stesse dev'essere il 100%.

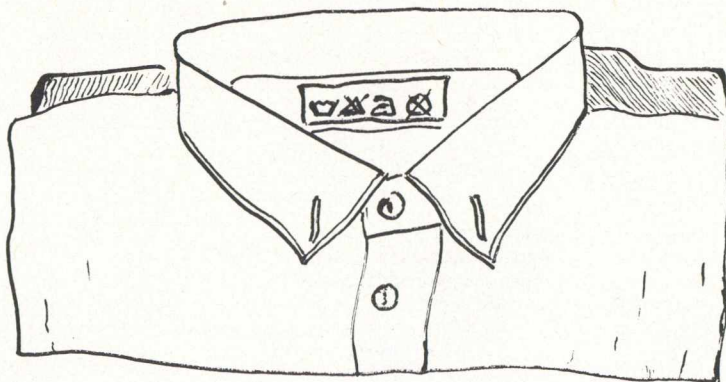
Ecco alcuni esempi:

Indicazioni		Significato
Cotone	85%	Prodotto tessile contenente l'85% di cotone, l'11% di seta e il 4% di polyester
Seta	11%	
Polyester	4%	
Lana vergine	85%	Articolo contenente l'85% di lana vergine e il 15% di cammello (mohair, cachemire, o angora)
Cammello	15%	
Lino	78%	Prodotto tessile contenente il 78% di lino, e, p. es. il 9% di polyester, 8% di seta e 5% di lana.
Fibre diverse	22%	

Riassumendo:

- gli articoli che contengono una sola fibra (cotone, lana, ecc.) possono essere indicati con l'espressione «puro cotone», «pura lana», ecc.
- gli articoli che contengono almeno l'85% di una materia prima possono portare p. es. l'indicazione «85% cotone» oppure «contiene almeno l'85% di cotone»
- se nessuna delle materie prime raggiunge l'85% bisogna indicare almeno la percentuale della fibra determinante. Esempio: «60% cotone, 15% lino, 13% polyester, 12% lana» oppure «60% cotone, lino, polyester, lana»
- Se alcune materie non raggiungono il 10% possono essere raggruppate sotto la denominazione «fibre diverse». Un articolo contenente il 78% di cotone, il 9% di polyester, l'8% di seta e il 5% di lana può dunque portare l'indicazione «78% cotone, 22% fibre diverse».

(Sartex, L'ABC des textiles)



Due osservazioni meritano ancora di essere fatte.

Dapprima la tendenza, denunciata da parecchie consumatrici, di indicare certe temperature prudenzialmente troppo basse da parte dei fabbricanti.

Infatti, per evitare rischi di danni ai tessuti, questi ultimi indicano delle temperature per la lavatura troppo basse e in contrasto con certi principi igienici: un eccesso di prudenza che, se da un lato evi-

ta grane ai fabbricanti, dall'altro non giova al consumatore.

Una ultima osservazione riguarda l'etichetta stessa dove sono stampate le indicazioni sul tessuto e sulla manutenzione. Spesso esse o si staccano subito, o vengono tolte perché applicate in posti dove danno fastidio oppure, dopo la prima lavatura, diventano praticamente illeggibili: anche in questi casi si possono ancora fare dei miglioramenti.



PASTE DENTIFRICIE

I nostri denti sono un bene prezioso e li curiamo spazzolandoli spesso e a lungo con la pasta dentifricia. Ma in che modo scegliamo quest'ultima? Forse per il suo gusto, per il suo prezzo, a causa della sua pubblicità, perché la troviamo nel negozio abituale o in farmacia oppure perché è raccomandata dal dentista. Quali sono inoltre i criteri di qualità che permettono una vera scelta? Per chiarire la questione, abbiamo interrogato degli specialisti, selezionato dei prodotti e proceduto all'esame, sia della loro composizione chimica che del loro potere abrasivo.

Come preambolo, ecco cosa subiscono denti e gengive (testo tratto dall'opuscolo realizzato dalla divisione di fisiopatologia e parodontologia dell'Università di Ginevra).

Le malattie dentarie sono dovute all'accumulazione di batteri sui denti, tra i denti e contro le gengive. Questi batteri si agglutinano a miliardi, soprattutto in presenza di zucchero, formando un deposito denso, difficilmente visibile: la placca dentaria. Giorno e notte questa produce quanto necessario per distruggere ciò che la circonda:

- *acidi provenienti dalla degradazione dello zucchero alimentare, attaccano i denti all'interno (cavità di carie). Inoltre lo zucchero alimenta i batteri rendendo la placca più appiccicosa;*
- *sostanze tossiche e enzimi s'infiltrano lungo la gengiva e le radici dei denti. La gengiva s'infiamma, diventa rossastra, sanguina facilmente. La placca s'impreгна a volte di sali minerali forniti dalla saliva e si trasforma in tartaro: deposito ruvido di batteri calcificati, impossibile da eliminare con*

la spazzolatura. La superficie del tartaro assorbe permanentemente una infinità di batteri dall'effetto irritante continuo. Un vero e proprio circolo vizioso s'installa: esso può portare al ritiro delle gengive e dell'osso, al vacillamento e alla perdita dei denti.

Pulirsi i denti Perché? Come?

Denti veramente puliti sono anche lucidi e sui denti lucidi la sporcizia non aderisce bene. Per questo motivo, quando si spazzolano i denti, bisogna trovare un compromesso tra una buona pulizia e l'abrasione. Per completare la pulizia con lo spazzolino è molto importante far uso di un filo dentario che eliminerà la placca e i resti alimentari tra i denti, là dove le setole dello spazzolino non possono infiltrarsi.

Per poter eliminare i depositi che aderiscono allo smalto, le paste dentifricie contengono degli abrasivi, ossia dei piccoli cristalli di sali minerali. Ma se questi sono troppo duri, troppo grossolani e hanno gli spigoli troppo vivi, non puliranno sol-

tanto lo smalto ma lo attaccheranno pure, creando delle zone di ritenzione dove s'accumula lo sporco. Perciò, se da un lato tutti i medici-dentisti concordano sulla necessità primordiale di spazzolarsi regolarmente i denti, d'altro lato alcuni considerano la pasta dentifricia non sempre indispensabile se non addirittura pericolosa perché troppo abrasiva. Evidentemente l'attacco allo smalto è minimo ma se si puliscono i denti per tre minuti dopo ogni pasto, ciò rappresenta circa 55 ore all'anno. A lungo andare, l'utilizzazione di un dentifricio troppo abrasivo può causare danni considerevoli.

Confrontiamo confezioni, pesi e prezzi

Tutti i tubetti esaminati hanno un **peso** almeno pari al peso indicato, salvo quattro, che però presentano delle differenze molto piccole.

Quanto ai **prezzi**, invece, essi sono molto variabili, poiché il meno caro costa fr. 1.82/100 g. (Candida P) e il più caro fr. 10.50/100 g. (Teelak). Né le differenze di composizione, né quelle di distribuzione possono giustificare scarti così enormi

L'utilizzazione dei risultati di questo test a scopi pubblicitari è proibita

ABRASIONE FORTE



Marca fabbricante	DENTAGARD Colgate-Palmolive	EMAIL-DIAMANT (F)	MACLEANS Beecham (distributore)	ULTRA-BLANC Colgate-Palmolive	SENSODYNE Stafford-Miller (GB)
Peso (g) dichiarato pesato	115 120,6	78 76,2	130 130,7	75 79,5	92 94,0
Prezzo Fr. Fr./100 g	3.45 3.-	6.45 8.27*	3.95 3.04	2.20 2.93	5.90 6.41*
Composizione esatta	no	si	no	no	si
Colore	bianco	granata, rosso bordeaux	bianco	bianco	rosa
pH	3,9	8,8	8,1	8,1	7,1
Acqua (%)	27,3	2,8	25,4	35,7	49,9
Glicerina (%)	0,5	30,8	13,1	6,2	11,6
Dolcificante	saccarina	n. r.	saccarina	saccarina	saccarina
Agente conservatore	n. r.	n. r.	n. r.	ac. benz.	traccia pHB
Sali minerali principali	?	carbonato Ca	carbonato Ca	carbonato Ca	cloruri
Abrasione (mg)	5,14	4,26	4,08	4,06	3,60



ABRASIONE DEBOLE



Marca fabbricante	COLGATE FLUOR S Colgate-Palmolive	WELEDA Weleda	SELGIN Ciba-Geigy	ARONAL FORTE Gaba	TEELAK (F)	CANDIDA P Mibelle
Peso (g) dichiarato pesato	115 115,7	90 ml 116,2 g	80 80,6	94 94,3	50 53,5	110 112,6
Prezzo Fr. Fr./100 g	3.45 3.-	5.15 4.43	3.15 3.94	5.22 2.79*	5.25 10.50*	2.- 1.82
Composizione esatta	no	no	si	no	no	si
Colore	blu chiaro	bruno violaceo	bianco	bianco	bianco	legg. verde
pH	7,3	9,7	5,0	6,6	7,3	7,1
Acqua (%)	26,3	57,0	33,2	43,0	52,7	24,5
Glicerina (%)	22,2	9,0	5,5	9,5	0	20,9
Dolcificante	saccarina	n. r.	saccarina	saccarina	saccarina	ciclamato saccarina
Agente conservatore	n. r.	n. r.	ac. benz.	pHB	ac. benz. pHB	pHB
Sali minerali principali	carbonato Ca fosfato Ca	carbonato Ca	fosfato Na + carbonato Na + cloruro Na	fosfato Ca	?	fosfato Ca
Abrasione (mg)	1,66	1,64	1,34	1,11	1,01	0,93



ABRASIONE MEDIA


FLUOCARIL Laboratoire Goupil (F)	SIGNAL Elida	MENTADENT C Elida	ELMEX Gaba	BINACA FLUOR PLUS Ciba-Geigy	BLENDA ANTIPLAQUE Blendax	SUPERFRESH Ciba-Geigy
100	*120	115	94	120	125	80
100,9	128,8	115,8	94,5	121,3	127,3	79,8
4.-	2,95	3,30	2,90	4,50 per 2	2,90	2,95
4.-	2,46	2,87	3,09*	1,86*	2,32	3,69*
si	no	no	no	no	no	no
bianco crème	bianco + righe rosse	rosa	bianco	bianco	bianco + righe blu	bianco
6,4	7,2	4,8	4,8	6,1	7,0	5,4
4'	26,5	31,9	55,0	36,2	38,6	25,9
0	0	0	0	19,2	19,0	24,6
saccarina	saccarina	saccarina	saccarina	saccarina	saccarina	saccarina
ac. benz. pHB	ac. benz.	ac. benz.	tracce ac. benz.	n. r.	pHB	pHB
un po' di solfato Na	?	?	fosfato Na cloruri	fosfato Na cloruri	fosfato Ca	fosfato Na cloruri
2,94	2,83	2,76	2,56	2,56	2,05	1,91


ABRASIONE MOLTO DEBOLE


SANOGYL BLANC Lab. Villette (F)	EMOFORM Wild
95	110
93,0	109,4
4,20	5,20
4,42*	4,73*
no	si
bianco	rosa
6,4	8,4
37,0	18,9
14,0	33,2
n. r.	saccarina
pHB	n. r.
fosfato Ca	carbonato Ca + Na cloruro Na
0,59	0,10



* Prezzo calcolato da noi stessi
n. r. = non rilevato

Nota: l'abrasione è stata misurata
per altri tre dentifrici:
Pepsodent (3,15)
Durban's Denicotin (2,17)
Candida Fluor Actif (1,23).

ESAME TECNICO

L'analisi chimica consisteva nella determinazione del pH e della composizione generale.

Le prove di laboratorio sono state effettuate con un pH neutro. L'abrasione sarebbe probabilmente un po' più forte in caso di acidità. Essendo queste analisi di una grande complessità, il laboratorio non ha potuto dosare tutto. Per esempio, come legante è stata analizzata unicamente la glicerina. Anche per gli abrasivi, sono stati ricercati solo i sali solubili in HCl 10% (fosfati, carbonati e cloruro di sodio e di calcio). I sali insolubili sono silicati e ossidi.

Lo studio del **potere abrasivo** è stato fatto all'Università di Berna, presso la Klinik für Zahnerhaltung. È stato determinato dalla perdita di peso in milligrammi di un campione di dentina, dopo un va e vieni (84.000 volte in 6 ore) di una spazzola con una pressione di 20 grammi. Durante la prova, le paste dentifricie erano diluite in saliva artificiale (due parti di saliva per una di dentifricio, in volume) e il pH era fissato a 7,0 grazie a una soluzione di soda caustica.

SCELTE E ACQUISTI

Per effettuare le nostre scelte, abbiamo preso in considerazione diversi criteri: uno studio di mercato (esistono in Svizzera, più di 80 marche), un controllo della pubblicità alla televisione e soprattutto i consigli dei dentisti. Abbiamo fatto gli acquisti a Ginevra all'inizio di febbraio 1981, in grandi magazzini e farmacie. I tre tubetti non analizzati chimicamente sono stati acquistati a Berna in febbraio per lo studio del loro potere abrasivo.



Le differenze maggiori rispetto all'imballaggio di cartone sono state rilevate nei tubetti di media grandezza. La fotografia mostra, per un imballaggio simile (a destra), le variazioni di forma e di dimensioni trovate.

(rapporto di 1 a 7 e più) o un prezzo superiore ai 100 fr. il kg.

Vale quindi la pena fare dei confronti!

Su nove confezioni, l'indicazione del prezzo unitario (prezzo/100 g.) mancava, ciò che è contrario alla legge, mentre in un caso (Selgin, acquistato al Grand-Passage) sei tubetti su dieci avevano un prezzo sbagliato (2.937 al posto di 3.937). Da notare che questo tipo di errore è frequente e, bisogna pur dirlo, spesso nello stesso senso, ossia il prodotto sembra più a buon mercato di quello che è in realtà.

Perché i tubetti di pasta dentifricia sono venduti in una confezione di cartone? Visto che il problema della distribuzione è stato risolto molto bene per la maionnaise o la senape, questi imballaggi superflui trovano forse la loro ragione d'essere nel desiderio di nascondere la dimensione ridotta di certi tubetti? (Vedi, in proposito, le differenze trovate rispetto ad una confezione simile di grandezza media; foto sopra).

Rileviamo pure che molte indicazioni figurano sull'imballaggio di cartone o su un foglietto ma non sul tubetto. Una cosa che deploriamo.

Dei 23 imballaggi, 11 ci informano che le paste dentifricie sono state **testate** «scientificamente», «clinicamente» o «con successo». Questa informazione è spesso dubbia, perché se per taluni fabbricanti ciò rappresenta effettivamente delle prove sistematiche sull'arco di più anni, per altri questi tests assomigliano piuttosto a un argomento pubblicitario. In un unico caso (Sanogyl blanc) troviamo **una scadenza di vendita** mentre quasi tutti i campioni contengono agenti conservanti.

Quanto alla **composizione dettagliata**, essa è indicata soltanto sette volte. Da notare che alcuni fabbricanti considerano ancora confidenziale questa informazione legittima ed elementare per il consumatore. Per lo meno questa è la risposta che uno di essi ha dato a un nostro membro.

Questo consumatore chiedeva pure quale **quantità** di pasta avrebbe dovuto usare. La risposta è anch'essa molto significativa: «In merito non è stato fatto nessun studio clinico controllato sul nostro prodotto, come probabilmente su nessun altro dentifricio. La consuetudine indica una quantità di ca. 2 cm. di pasta dentifricia». Comunque 2 cm. ci sembrano molti ma, evidentemente, l'interesse del fabbricante è quello di vendere la più grande quantità possibile di pasta! D'altronde è quanto ci mostra la pubblicità con lo spazzolino sempre ben ricoperto. Da notare pure l'importanza determinante del diametro d'uscita del tubetto. Per esempio, data la stessa lunghezza, da Emoform (diametro circa 8 mm.) uscirà una quantità di pasta 2,5 volte più grande che da Elmex (diametro circa 5 mm.). Gli altri tubetti hanno dei diametri di valore intermedio. Rileviamo che i tubetti «familiari», per principio più «economici», hanno spesso un diametro proporzionale al tubetto, dunque più largo.

Risultati delle analisi chimiche

Le paste dentifricie si compongono di:

- *un abrasivo: carbonato di calcio o di magnesio, fosfato o solfato di calcio, acido silicico, ossido d'alluminio, ecc.;*
- *leganti e addensanti: amido, gomma, glicerina, che danno la consistenza e la stabilità volute;*
- *acqua;*
- *additivi: dolcificanti artificiali, conservanti, coloranti.*

za e non sia troppo liquida. Il pH è anch'esso molto variabile e va dal 3,9 (acido) all'8,8 (alcalino). Come termine di paragone ricordiamo che il pH 7 corrisponde alla neutralità e che quello della saliva è di circa il 6,8. Benché questo valore del pH non sia primordiale, ci sembra comunque che Denta-gard sia troppo acido.

Nella riga della tabella corrispondente a «**sali minerali principali**», abbiamo preso in considerazione unicamente gli elementi che si trovano in quantità superiore all'1%. I ? corrispondono probabilmente a silicati o a ossidi. Soltanto una lunga e difficile analisi avrebbe permesso il loro accertamento, cosa che abbiamo giudicato sproporzionata rispetto al risultato scontato. Soltanto tre campioni non contengono né saccarina, né ciclamato, mentre Candida accumula i due, ciò che ci sembra esagerato. Tutte le altre paste dentifricie sono **dolcificate** con della saccarina

in proporzioni varianti tra i 27 mg (Fluocaril) e i 178 mg (Ma-cleans) per 100 g.

Come **conservante** il laboratorio ha notato la presenza o l'assenza dell'acido benzoico e di uno dei suoi derivati, il pHB. Sette campioni non ne contengono; ciò non significa, tuttavia, che non ne contengano degli altri.

Quasi la metà delle nostre paste dentifricie, sono **colorate** diversamente (blu, rosa, a striscie, ecc.). Deploriamo vivamente il fatto che alcuni fabbricanti aggiungano questi additivi senza altro interesse se non quello commerciale, oppure, come nel caso dell'Email Diamant, solo affinché il colorante renda le gengive di un colore rosa vivo e quindi, al confronto, i denti più bianchi.

L'abrasione

Nella tabella, i valori corrispondenti alla riga «abrasione», rappresentano l'usura della dentina, supporto utilizzato per queste prove e che si consuma più in fretta dello smalto che ricopre i nostri denti. Ma quando la gengiva si ritira (malattie parodontali) la dentina è messa a nudo e si trova esposta all'azione delle paste dentifricie.

Nella tabella, le paste dentifricie sono classificate per ordine decrescente di abrasione: cinque forti, sette medie, sei deboli e due molto deboli. I due campioni di quest'ultima categoria (Sanogyl blanc e Emoform) sono consigliate dai fabbricanti per i denti sensibili.

Da queste cifre si può dedurre una grandissima differenza di abrasione da un prodotto all'altro e sarebbe forse interessante il confronto dei valori del primo gruppo con quelli delle polveri per lucidare. E pensare che lo smalto dei nostri denti è pur sempre più prezioso di quello delle nostre vasche da bagno!

Per l'apprezzamento di queste paste dentifricie, bisogna pure

Fluoro

Abbiamo volutamente evitato il problema del fluoro perché il controllo della sua presenza o della sua assenza, come pure lo studio della sua formula chimica e del suo effetto sulla carie dentaria, avrebbero potuto costituire da soli l'oggetto di un test. Tuttavia ecco alcune informazioni.

Il fluoro ha una doppia azione contro la carie:

- *le soluzioni di fluoro di concentrazione ridotta producono un arricchimento degli strati esterni dello smalto rendendolo più resistente e meno solubile;*
- *esso rallenta la degradazione degli zuccheri in acidi e dunque la formazione della placca dentaria.*

Tutti i sali contenenti fluoro non hanno la stessa efficacia: i più attivi sono i fluoruri d'ammine organici e il monofluorofosfato (MFP).

I fluoruri poco solubili come quello di calcio, hanno un effetto ridotto.

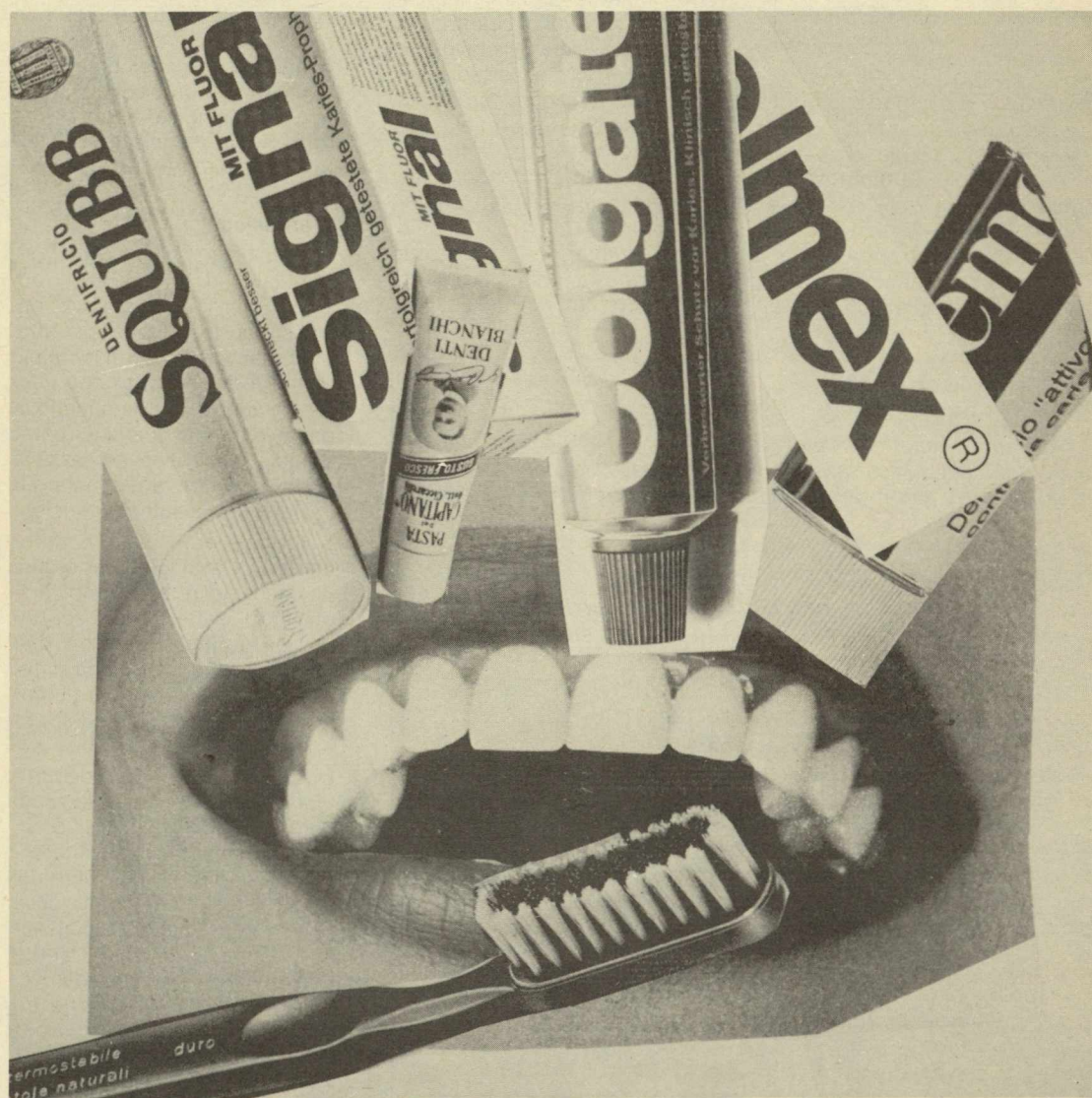
Ci sembra dunque utile la raccomandazione di utilizzare paste dentifricie al fluoro, anche nelle regioni dove l'acqua o il sale sono fluorati, a causa della sua azione diretta sui denti.

*Per i bambini che prendono delle pastiglie di fluoro, si consiglia invece di utilizzare delle paste **senza fluoro** perché, ingerendo del dentifricio potrebbero accumulare delle quantità troppo grandi di fluoro.*

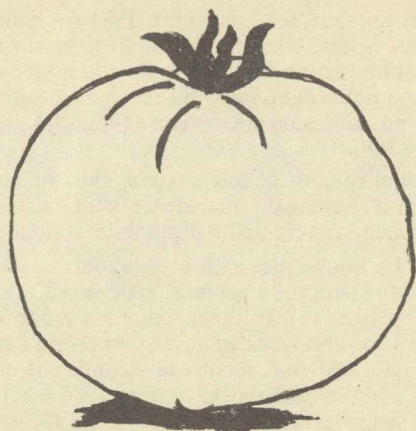
tener conto della tecnica di spazzolatura e della resistenza dei propri denti. Soltanto il medico dentista può consigliarvi di prendere una pasta più o meno abrasiva. Per esempio, Sensodyne, benché molto abrasiva, è raccomandata nei casi di ipersensibilità del colletto. In che modo il fabbricante spiega questa contraddizione? **Ad ogni modo, lo spazzolino e la tecnica di spazzolatura sono**

molto importanti ed è probabile che se quest'ultima fosse perfetta, anche il prodotto più abrasivo non guasterà più di quel tanto i denti. Ma siccome pochissime persone appartengono a questa «élite» di spazzolatori, perfettamente motivati, è opportuno evitare l'utilizzazione troppo frequente delle paste più abrasive come Dentagard, Email Diamant, Macleans, Ultra-blanc e Sensody-

ne. Inoltre Dentagard è, non soltanto il più abrasivo, ma anche il più acido (3,9). La scelta di un dentifricio non dipende, evidentemente, soltanto dal suo effetto abrasivo, ma da un insieme di fattori e da ogni caso particolare. E soprattutto non esitate, quando fate un controllo dentario, a richiedere una dimostrazione del miglior modo di spazzolare.



COMUNICATI



In nome della verità

Su «Azione» del 19.8.1982 è stato pubblicato un articolo sui tests comparativi firmato Eugénie Holliger dal titolo «Mai tutta la verità» (Ringraziamo, a proposito, A.P. di Bellinzona per averci segnalato il corrispondente articolo in lingua tedesca su «Brückenbauer»).

Noi non pensiamo che, con i tests, si possa dare al consumatore le chiavi della verità.

Tuttavia siamo veramente scettici, se pensiamo all'esperienza quotidiana, di fronte ad altre pretese sorgenti di purezza informativa.

Molto più semplicemente abbiamo qualche perplessità sul contenuto veritiero della **Pubblicità** e preferiamo i tests — comunque tendenti ad un'informazione imparziale, — alle sofisticate, disorientanti e parzialissime pratiche del marketing che non hanno altro scopo se non quello, dichiarato, di orientare (leggi: «manipolare») il consumatore per vendere il più possibile.

Il marketing, secondo una definizione d'esperto «è l'arte di scegliere e realizzare i desideri del consumatore così da massimizzare (non i desideri del consumatore n.d.r.) ma la profittabilità per ogni unità di capitale investita nell'azienda».

La pubblicità, invece, sarebbe «un linguaggio significativo tra fabbricante e cliente, che utilizza parole studiate per risvegliare, nella mente del consumatore, quella reazione simpatica che lo indirizzerà verso un determinato prodotto». (da «La manipolazione del consumatore», Ralph Glasser, Franco Angeli, 1976, p. 12 e 38).

E allora possiamo dire che la pubblicità è senz'altro un mezzo molto raffinato e completo. Soltanto ha un difetto: essa è al servizio di chi vende e non di chi compera!

A pagina 34 dell'ultimo numero della Borsa della Spesa avevamo pubblicato una tabellina con i prezzi del giorno (19.7.82) dei pomodori ticinesi in alcuni grandi negozi.

Pubblichiamo ora la rettifica della ditta «Fratelli Cattori e Co.» di Losone (lettera del 10 agosto scorso):

«Nell'ultima edizione del bollettino trimestrale «La Borsa della Spesa», sotto la rubrica: «Quando costano i pomodori ticinesi?», si afferma che la nostra ditta, il giorno 19.7.82, vendeva i pomodori ticinesi ai prezzi seguenti:

I scelta fr. 4.90 al kg.

II scelta fr. 2.90 al kg.

Tanto per la chiarezza e a favore di un'informazione corretta, Vi facciamo rilevare che la nostra ditta non ha mai venduto pomodori ticinesi di II scelta e che i prezzi praticati nel periodo sopraccitato erano i seguenti:

Pomodori ticinesi I scelta	fr. 2.90 al kg
Pomodori extra grossi di serra	fr. 4.90 al kg

Informiamo pure i lettori di aver scritto alla ditta «Fratelli Cattori», in data 24 agosto, quanto segue:

«In data 19.7.82 abbiamo chiesto telefonicamente il prezzo dei pomodori ticinesi di prima e seconda scelta a cinque venditori (Migros, Coop, Innovazione, City, Cattori) formulando a tutti la stessa domanda.

Le ditte che non vendevano pomodori di II scelta ce l'hanno prontamente segnalato (Coop e City). Le ditte che invece vendevano due qualità di pomodori ci hanno fornito i dati che poi vennero pubblicati sul nostro bollettino.

Siccome alla nostra precisa domanda la vostra ditta ci ha indicato due prezzi (4.90 e 2.90) senza osservazione alcuna in merito alla qualità dei pomodori (pomodori extra grossi di serra e pomodori ticinesi di prima scelta) abbiamo considerato la vostra risposta come tale, e quindi valida per i pomodori di prima scelta e di seconda scelta.

In altri termini noi non abbiamo fatto altro che pubblicare i prezzi che le ditte consultate ci hanno segnalato su una nostra ben precisa richiesta».

Sul numero 3 — dicembre 1981 — della Borsa della Spesa, avevamo dato, su richiesta di A.G. Stabio, alcune informazioni sulle nuove disposizioni riguardanti i gas di scarico delle automobili, disposizioni entrate in vigore (in parte), il 1. ottobre 1982.

Pubblichiamo alcune precisazioni, inviateci dal Sig. E. Fumagalli, presidente dell'Unione Professionale Svizzera dell'Automobile, sezione Ticino.

1. Le nuove prescrizioni verranno introdotte in due tempi. La prima riduzione dei valori limite (vedi la tabella seguente) entrerà in vigore il 1. ottobre 1982 ed è già stata decisa dal Consiglio Federale, mentre la seconda che dovrebbe aver validità dal 1. ottobre 1986 è conosciuta nei valori ma non è ancora stata approvata definitivamente dall'autorità competente.

Ci saranno inoltre altri valori tecnici e sistemi di misurazione che verranno modificati ma l'esame di questi elementi ci porterebbe lontani per cui vi rinunciamo. Gli elementi principali da considerare sono il valore di contenuto di ossido di carbonio nei gas di scappamento ed il rumore in decibel.

Tutta questa materia figurerà in una nuova ordinanza che verrà prossimamente emanata dal Consiglio Federale.

2. La messa in circolazione di veicoli nuovi dal 1.10.1982 dovrà rispettare le seguenti condizioni:
 - i veicoli nuovi omologati dopo il 1.10.1982 dovranno sottostare alle nuove norme.
 - i veicoli nuovi omologati prima del 1.10.1982 secondo le norme precedenti potranno ancora essere immatricolati entro il 31.3.1983.
3. L'obbligo di equipaggiare le vetture di cinture di sicurezza per i sedili posteriori non ha niente a che vedere con le norme dei gas di scappamento ed i rumori. Tale prescrizione è indicata nell'ordinanza concernente la costruzione e l'equipaggiamento dei veicoli stradali del 27.8.1969 ed ha avuto effetto dal 1.1.1980 in seguito alla relativa modifica dell'art. 23.

Il risultato economico dell'introduzione delle norme succitate sarà, per l'automobilista, un aumento del prezzo d'acquisto delle automobili ed un maggior consumo di carburante che per il momento non si può ancora quantificare.

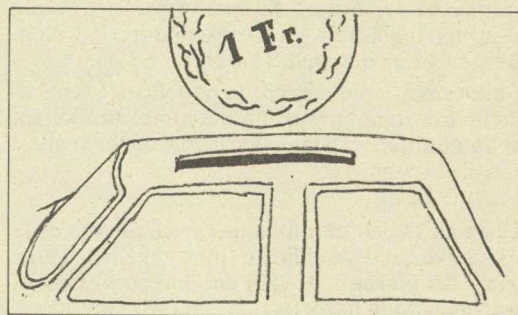
Qui di seguito i valori limite:

Gas di scappamento		Finora	dal 1.10.82	dal 1.10.86
Ossido di carbonio	g/km	16 - 35	24,2	9,3
Idrocarburi	g/km	1,5 - 2,4	2,1	0,9
Ossido di azoto	g/km	2,1 - 3,4	1,9	1,2
Ossido di carbonio con motore al minimo		4,5%	3,5%	—
Rumore		80 db	77 db	75 db

Sull'ultimo numero della Borsa della Spesa, abbiamo pubblicato una segnalazione riguardante l'aumento del 28% del prezzo del tonno, avvenuta in un breve lasso di tempo (ottobre '81-dicembre '81). In merito a questa segnalazione pubblichiamo alcune spiegazioni delle variazioni del prezzo del tonno, trasmesseci dal servizio per i consumatori della Migros, in data 3 settembre 1982:

«Evidentemente non è un aumento del prezzo inspiegabile... Le scatole di tonno che vennero nei negozi dal 19 ottobre 1981 in poi erano più care. Nel frattempo, però, il prezzo si è di nuovo ridotto. Dal 1. aprile 1982 il tonno spagnolo costa soltanto 1.45. Il prezzo del tonno giapponese si è ridotto da fr. 2.30 a fr. 2.10, e nelle prossime settimane il prezzo per la scatola di 200 g si ridurrà addirittura a fr. 1.85... Le ragioni per le riduzioni dei prezzi possono essere le condizioni di valuta

che hanno cambiato a favore dei consumatori svizzeri. Con riferimento a prodotti naturali come lo sono i pesci, può produrre i suoi effetti una pesca straordinaria. Dall'altra parte, i prezzi vengono influenzati anche da differimenti di valuta oppure da quantità di produzione ridotte».



L'assicurazione vecchiaia e superstiti

Crediamo di far cosa utile ai lettori proponendo un breve servizio sull'AVS.

La categoria «consumatore» forma, assieme alla sua corrispondente grandezza «consumo», un aggregato, un'espressione riassuntiva e globale da cui è impossibile distinguere l'insieme delle più disparate particolarità.

Se, quindi, s'identifica spesso il consumatore con l'economia domestica — con l'addetto alla borsa della spesa — non bisogna dimenticare che una tale identificazione è riduttiva rispetto alla categoria globale del consumo o del consumatore.

È consumatore la massaia, l'automobilista, il turista, il pensionato, lo studente, l'attivo, lo stato, ecc.

Questi consumatori si distinguono gli uni dagli altri per due motivi essenziali:

- per la diversa origine e importanza dei redditi
- per un diverso modello di comportamento di fronte al consumo.

Da questo punto di vista, il percettore di una rendita AVS — il pensionato — si distingue per il fatto di:

- avere un **reddito relativamente fisso e modesto**
- e quindi un **modello di comportamento essenzialmente indirizzato verso il necessario piuttosto che verso il superfluo.**

Il modo di utilizzazione del reddito è quindi molto importante per questa categoria di consumatori che si vede costretta a fare i conti con problemi di scelta spesso entro margini ristretti. L'anziano è, con i bambini, uno dei consumatori «più deboli» sul mercato, con un potere di contrattazione ridotto e quindi facile preda per venditori astuti: «homo homini lupus».

C'è un altro motivo, d'ordine quantitativo, che giustifica l'argomento. Il Ticino conosce, parallelamente ad una natalità molto bassa, un invecchiamento pronunciato della popolazione, cioè un aumento relativo delle persone di età superiore ai 65 anni, in età di pensionamento.

Infine, ricordiamoci che il pensionamento ci coinvolge durante tutta la vita produttiva: normalmente i primi contatti con l'AVS si verificano all'età di 18 anni.

Vediamo allora, assieme al Sig. Gianetta, direttore della Cassa Cantonale di Compensazione, alcuni problemi riguardanti l'AVS.

DOMANDA

L'AVS è un'assicurazione obbligatoria: tutti siamo interessati a conoscerne bene il funzionamento.

Per migliorare l'informazione della popolazione è stato presentato, il 27 settembre 1979, un postulato in Consiglio Nazionale (postulato Ribli) dove si invitano Cantoni e Comuni a intensificare i loro sforzi nell'informazione della popolazione. Come mai l'informazione era considerata carente? Cosa si è fatto per dar seguito al postulato, accettato dal Consiglio Federale?

La materia è, innanzitutto, estremamente complessa. Se, a livello di obbligo contributivo l'informazione non è carente né per i lavoratori né per i liberi professionisti, il problema è più difficile per le persone che non svolgono un'attività lucrativa (studenti, nubili, disoccupati...).

Per questa categoria le difficoltà sorgono poiché, non avendo un rapporto d'impiego regolare, possono avere delle lacune nel pagamento dei premi, lacune che si ripercuoteranno poi nelle prestazioni (rendite parziali).

Una conseguenza del postulato Ribli, è appunto, l'introduzione della facoltà di chiedere, ad ogni momento, un estratto conto illustrante la situazione nel pagamento dei premi.

Con questo mezzo il contribuente può accertare la sua situazione ed eventualmente correre ai ripari.

Informazioni vengono poi date periodicamente dagli organi cantonali (casse cantonali) tramite la stampa (la legge stessa prevede delle pubblicazioni biennali), le casse dispongono di **promemoria** dove vengono esposte in modo dettagliato le varie informazioni.

Per quanto riguarda l'ultima pubblicazione (**L'AVS Svizzera**) essa è stata pubblicata dal Centro d'informazioni delle casse: l'opuscolo, che ha raccolto larghi consensi, è stato distribuito ai datori di lavoro, alle agenzie comunali dove può essere sempre richiesto; esso potrebbe essere distribuito a tutti i fuochi.

C'è poi una attività di informazione per le associazioni, per le scuole (magistrale — disoccupazione — apprendisti di commercio, operatori sociali, sindacalisti, infermiere geriatriche ecc.), attività svolta da esperti dell'AVS in conferenze, riunioni, corsi.



Un'altra idea sarebbe quella di fare degli «spots» televisivi (tipo quello per la prevenzione degli infortuni) o di partecipare, come nella Svizzera Interna, a esposizioni e comptoirs. Quando ci sono delle revisioni o dei cambiamenti nelle prestazioni si fanno pure dei servizi alla radio e alla televisione, dei comunicati stampa.

Periodicamente, infine, ci sono delle comunicazioni sul foglio ufficiale, sugli albi comunali.

Bisogna ad ogni modo sottolineare che l'elemento essenziale per l'informazione sull'AVS è costituito dalle agenzie comunali.

DOMANDA

Il risultato di gestione intermedio dell'AVS/AI/IPG (fine giugno) presentava un'ecceденza di 389 mio di fr.

Il patrimonio globale ammontava invece a 11,567 miliardi di fr. D'altro lato però l'Associazione svizzera degli anziani, si è dichiarata preoccupata per le minacce che colpiscono il potere d'acquisto e le condizioni di vita dei fruitori delle rendite AVS e invalidi.

Non c'è una contraddizione tra queste due situazioni, tra questi due dati?

L'AVS è finanziata dai contributi degli assicurati (datori di lavoro e salariati); poi c'è il contributo dell'ente pubblico (Confederazione e Cantoni) di 2/3 miliardi annui. Infine c'è l'interesse sul fondo AVS che frutta ca. 400-500 milioni all'anno. L'AVS, contrariamente alle casse pensioni (sistema della capitalizzazione) si basa sul sistema della ripartizione, cioè gli 11-12 miliardi del fondo rappresentano il fabbisogno annuale. Questo fondo è previsto come elemento equilibratore in caso di eventuali deficit come quelli che si sono verificati alcuni anni or sono quando la Confederazione, nell'ambito delle misure di risparmio, ha diminuito il suo contributo al fondo.

Siccome poi, il contributo a carico degli assicurati è calcolato come percentuale dei salari, ad un aumento di questi ultimi corrisponde automaticamente un aumento delle entrate, assicurando quindi un giusto adeguamento del fondo all'evoluzione dei prezzi al consumo.

Come avviene l'adeguamento delle rendite ai prezzi? Una norma di legge, introdotta 2 anni fa, obbliga il Consiglio federale a rivedere periodicamente le rendite.

L'indice di adeguamento è il cosiddetto **indice misto**: cioè un indice che tiene conto dell'evoluzione non solo dei prezzi ma anche dei salari (in pratica tien conto dei salari reali).

Cosa fa scattare il meccanismo?

Se l'aumento del costo della vita supera l'8%, il Consiglio Federale deva adeguare le rendite anche a ritmi inferiori al biennio (annuali). Se, invece, nell'arco di due anni non si è verificato un aumento del 5% almeno, il Consiglio Federale può differire l'adeguamento.

Bisogna ricordare che, prima dell'introduzione di questa disposizione, la modifica delle rendite era molto più macchinosa: oggi invece si tratta di un atto più o meno automatico. È quindi un passo verso un risultato ancora migliore: l'adeguamento automatico del rincaro dopo ogni anno.

Essendo l'automatismo garantito dalla legge, non dovrebbero esserci troppe preoccupazioni; ciò che invece dovrebbe preoccupare maggiormente è l'invecchiamento della popolazione. Se per i prossimi 20-30 anni non ci sono problemi, (vedi ingresso nel mondo del lavoro dei giovani nati negli anni '60), viceversa le preoccupazioni nascono quando il rapporto tra attivi e non attivi, che è oggi di ca. 4 attivi per 1 anziano, scende verso un rapporto di 3 a 1 o anche meno: in quel momento sorgeranno dei problemi di finanziamento che potrebbero ripercuotersi sui premi.

DOMANDA

A che punto siamo con la 10ª revisione dell'AVS?

La lentezza con la quale si porta avanti la 10ª revisione è giustificata dalla complessità dei temi in discussione.

Non è in discussione un miglioramento delle prestazioni, ormai consolidate, ma piuttosto

- lo statuto della donna nell'AVS
- l'età flessibile del pensionamento

Per quanto riguarda lo statuto della donna, si può dire che il sistema svizzero, unico nel suo genere, integra la donna sposata nel rapporto assicurativo del marito. La rendita per coniugi contiene un supplemento rispetto alla rendita semplice del marito, pari al 50%: essa è dunque una volta e mezzo quella che spetterebbe al celibe e la donna è esente dal pagamento dei premi. Se questo sistema andava bene durante i primi anni successivi all'introduzione dell'AVS, con i cambiamenti economici successivi (soprattutto il fatto che le donne sposate continuano l'attività lucrativa) fa in modo che questa norma diventa penalizzante per le coppie i cui 2 coniugi esercitano una attività lucrativa: ai pagamenti di premi dei due coniugi non corrispondono 2 rendite semplici ma 1 rendita per coniugi (1,5 volte la rendita semplice).

Come correttivo si discute quindi se creare un diritto assicurativo individuale anche per le donne. I problemi sono sul tappeto.

Per quanto riguarda l'età flessibile, il secondo tema della 10^a revisione, il problema è il seguente:

oggi esiste già una età flessibile negativa, ossia la possibilità di differire di 5 anni l'entrata in pensione (a 70 invece che 65, a 67 invece che a 62) con un aumento del 50% della rendita. L'età flessibile vera e propria (positiva) consiste quindi, per analogia, nella possibilità di anticipare il pensionamento compensandolo con una riduzione della rendita.

DOMANDA

A partire dal 1. gennaio 1982 le rendite mensili minime principali sono: 620 fr. per la rendita

semplice - 930 fr. per la rendita per coniugi - 496 fr. la rendita per vedove. Secondo lei, queste rendite sono sufficienti per le innumerevoli spese alle quali deve far fronte l'anziano?

L'articolo costituzionale che consacra il sistema dei tre pilastri è alla base del nostro sistema assicurativo. Il primo pilastro, ossia le assicurazioni sociali, dovrebbe assicurare il minimo vitale. Purtroppo, già questa prima finalità del minimo vitale, è difficile da garantire poiché il cosiddetto minimo vitale è qualche cosa di teorico che varia da persona a persona. Consci di questo fatto si è creato un correttivo, ossia le prestazioni complementari.

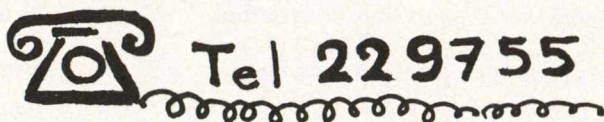
Contrariamente all'AVS, dove la rendita è in relazione al pagamento dei premi, la prestazione complementare copre i bisogni specifici dell'individuo: in particolare pigioni e spese di malattia che possono essere molto diverse da un anziano all'altro.

Il minimo vitale per le prestazioni complementari, per una persona sola, è stabilito per legge, oggi, a fr. 10.000. Siccome la rendita minima (620 fr. mensili ossia 7.440 fr. annui) non arriva a questo minimo, si ha diritto a una prestazione complementare, pari alla differenza (2560 fr.). Bisogna però sottolineare che, in caso di spese supplementari (affitto, spese malattia) il minimo vitale teorico (i 10.000 fr. dell'esempio) può benissimo essere aumentato portando così ad un aumento delle prestazioni complementari. Quindi, ad ogni esame di rendita, si rende attento l'assicurato sulla possibilità delle prestazioni complementari.

Il minimo vitale è garantito nella misura in cui si considerano pure le rendite complementari, soprattutto nei casi di ristrettezze finanziarie.



C.I.C.



Garanzia SI, ma attenzione ai suoi limiti

Come al solito una provvidenziale segnalazione di un nostro simpatizzante ci ha offerto lo spunto per questo articolo di «educazione al consumo».

G.L. di Bellinzona acquista un apparecchio video-registratore. Dopo pochi mesi l'apparecchio è fuori uso perché la testata presenta dei difetti. La ditta produttrice decide di **non** effettuare riparazione alcuna a questo apparecchio ma, tramite il negozio fornitore, fa avere al cliente un apparecchio nuovo di zecca di più recente modello. La sostituzione avviene dopo 10 mesi dall'acquisto iniziale. Dopo 7 mesi anche il secondo apparecchio si guasta.

G.L. riconsegna l'apparecchio al negozio. Un mese dopo lo riceve di ritorno riparato e dopo 4 mesi... riceve con sua grande sorpresa anche la fattura per la riparazione.

La «sorpresa» di G.L. deriva dal fatto che, avendo ricevuto in sostituzione del primo un **nuovo** apparecchio, egli credeva che la garanzia di quest'ultimo fosse anch'essa della durata di un anno, come il C.O. prevede.

«Perché quindi — ci chiede G.L. — devo pagare tale fattura?»

Cosa devono sapere i consumatori

A tal proposito abbiamo interpellato il signor Carlo Annovazzi, presidente della Sezione Ticino dell'Unione svizzera dei concessionari Radio e TV (URST).

Ecco perché G.L. doveva pagare la fattura:

Se la ditta produttrice avesse riparato il guasto, al primo apparecchio, la riparazione sarebbe stata fatta gratuitamente (come da garanzia) e il pezzo sostituito avrebbe avuto in seguito la garanzia di soli 6 mesi.

La ditta produttrice, per venire incontro al cliente, gli ha invece fornito un apparecchio completamente nuovo ma, evidentemente, la sua garanzia era di 6 mesi come lo sarebbe stata quella relativa al pezzo sostituito.

Ecco perché, pur essendo nuovo, l'apparecchio non godeva della garanzia di un anno.

Il perché del malinteso

Ma veniamo al perché sia sorto questo malinteso, causa della sorpresa di G.L. Il negozio fornitore, al momento del rimpiazzo, non ha informato il cliente che la garanzia dell'apparecchio era limitata nella durata, e cioè al massimo di 6 mesi, come per le riparazioni.

Le corrette e chiare informazioni sono alla base di quell'etica professionale così necessaria anche per creare quel legame di fiducia che deve instaurarsi tra venditore e consumatore.

Partendo da questo presupposto non possiamo che dar ragione al nostro simpatizzante.

D'altro canto, se G.L. avesse richiesto al momento della consegna del secondo apparecchio la relativa garanzia, ecco che avrebbe saputo automaticamente il limite della sua durata.

E qui vogliamo ricordare ancora una volta ai nostri lettori che è loro dovere far richiesta della garanzia di ciò che acquistano.

Troppe volte i venditori se ne dimenticano, ma troppe volte accade anche che, per insufficiente conoscenza delle «regole di mercato» o per «fretolosità» negli acquisti, i consumatori non facciano rispettare i loro diritti. Da qui la nascita di infinite sorprese.



■ Con la vera
«Info-Plus-Garanzia».

Attenzione: non firmate ordinazioni prive del totale da versare

Il rappresentante è autorizzato ad incassare un acconto fino massimo 20%

Serie G Tip 600 Bl. 3x50 I - 67

Artikel - Articles - Articoli	à		TOTAL		Kat.
	Fr.	Cts.	Fr.	Cts.	
LATTE DI GOVIA kg 35	A	9190			
MAROS kg 35	A	940			
CANTOR LT 12	A	16			
BALSAMO OMA G					
FATTURA CONSIGLIO EUROPEO					
		Totale			

Gegen Nachnahme - Contro rimborso + Porto

Viste le numerose «sorprese» che sempre ci giungono, riteniamo opportuno ancora una volta mettere sull'avviso i nostri lettori circa l'impegno cui si legano firmando ordinazioni come questa sopra pubblicata.

Come potete ben notare in essa manca completamente l'importo globale.

Probabilmente se il nostro consumatore avesse fatto tranquillamente i suoi conti, si sarebbe accorto che l'ammontare dell'ordine sottoscritto era di fr. 867,50. Vista l'entità della somma, avrebbe sicuramente verificato con più attenzione la necessità o meno di ordinare in una sola volta una tale quantità di merce.

È bene che ricordiate che se la legge impone che l'acquirente conosca il prezzo al dettaglio della merce offerta, essa non obbliga il venditore a trascrivere sul bollettino di ordinazione l'importo complessivo.

Il C.O. ritiene infatti che il consumatore avveduto faccia i suoi debiti conti, confrontandoli con le sue effettive necessità e possibilità economiche, prima di impegnarsi in modo definitivo.

È però nel pieno diritto del consumatore pretendere che il totale venga trascritto in cifre ben leggibili dal venditore stesso al momento dell'offerta conclusiva.

La firma dell'acquirente dovrà essere apposta solo dopo siffatta operazione.

Pretendete inoltre che vi venga immediatamente rilasciata la copia dell'ordine sottoscritto, affinché non possa essere «manomesso» con miglioramento delle quantità e del prezzo unitario.

Se tutto ciò non avvenisse, rifiutatevi di sottoscrivere una ordinazione così lacunosa, tanto più se il venditore cercasse di convincervi con modi non del tutto ortodossi.

Vi eviterete ogni dispiacere.

«Consumatori verdi»:

«Il tempo delle mele»

La scorsa primavera le sale cinematografiche ticinesi registrarono un'affluenza primato da parte di giovani e giovanissimi per la proiezione del film «Il tempo delle mele».

Ora siamo in autunno ed è davvero «Il tempo (la stagione) delle mele». Ma cosa consuma la stragrande maggioranza di loro durante le pause scolastiche o lavorative? Mele, no di certo!

Eppure in occasione della trasmissione televisiva «La colpa di essere giovani» gli spettatori avran potuto notare che parecchi partecipanti addentavano con gusto le mele messe a disposizione (sempre in riferimento al film) dagli organizzatori.

Allora come mai l'azione «Mela della ricreazione» promossa già da anni dalla regia federale degli alcool in collaborazione con i dipartimenti della pubblica educazione e delle opere sociali e appoggiata dai medici dentisti scolastici e dai medici scolastici, non incontra quel favore che sarebbe auspicabile ottenesse?

A dimostrazione dello scarso interesse suscitato nelle scuole ticinesi da questa azione riportiamo la tabella fornitaci molto cortesemente dalla regia federale degli alcool, tramite l'apprezzata disponibilità del signor Agostino Bianda e riguardante il numero delle sedi che hanno aderito all'azione e quello delle mele consumate.

anno scolastico	totale delle sedi	mele consumate
1970/71	?	106.000
1971/72	75	135.000
1972/73	55	131.000
1973/74	42	89.000
1974/75	32	33.000
1975/76	89	208.000
1976/77	64	153.000
1977/78	64	187.000
1978/79	63	141.000
1979/80	64	196.000
1980/81	56	195.000
1981/82	57	167.000*

* raccolto scarso

Tra le molteplici cause di questo stato di cose non può certo essere invocato quello della mancanza di informazione da parte dei responsabili.

Infatti il signor Silvio Laffranchi e i suoi collaboratori del centro didattico cantonale in via Nizzola 11 a Bellinzona (tel 092/24.34.93) si preoccupano della traduzione, della correzione e in particolare della spedizione alla direzione di tutte le sedi

di scuola obbligatoria del Ticino del pregevole materiale informativo (gli scorsi anni c'era persino un autocollante!) che si compone di:

- un volantino da distribuire ad ogni allievo della scuola
- un bollettino per l'ordinazione dei buoni
- una circolare per le autorità scolastiche e i signori docenti.

Ogni bambino dai 6 ai 15 anni che nel Ticino frequenta una scuola dell'obbligo (elementari, maggiori, medie) dovrebbe quindi portare a casa nel corso dei mesi autunnali l'invito rivolto ai genitori affinché gli concedano la possibilità di consumare «la mela della ricreazione» con la modica spesa di fr. 5 per 30 mele.

Per motivi disparati sono però sempre assai numerosi coloro i quali ritengono di non dover dar seguito all'invito. Lo dimostra l'esiguo numero degli allievi partecipanti all'azione (che può durare anche solo un mese e mezzo) così come ci è stato possibile dedurlo dall'elenco delle località sedi delle classi che si sono annunciate lo scorso anno scolastico, fornitoci dagli enti promotori.

Sorge allora spontanea la domanda: Dove va a finire tutto il materiale informativo? Tra la carta recuperata, speriamo. Altrimenti che ulteriore spreco!

Purtroppo l'esperienza degli scorsi anni insegna che l'introduzione generalizzata dalla scuola media non favorirà il successo dell'azione «mela della ricreazione» considerando il notevole impegno richiesto per organizzarla per un numero cospicuo di allievi, per cui vien fatto di chiedersi: «Quanti sono (e saranno) gli allievi tra gli 11 e i 15 anni che preferiscono la mela alle cento e una leccornia sapientemente offerte dall'industria dolciaria?»

Se dal lato «immagine pubblicitaria» e consumo, il confronto tra dolciumi e mela va tutto a vantaggio dei primi, per quanto riguarda invece il valore alimentare, la palma del vincitore spetta senz'ombra di dubbio alla mela. Valgano a confermarlo le considerazioni che il prof. dott. Marino Finzi, pediatra e libero docente di scienze dell'alimentazione all'università di Bologna, pubblica nel suo testo «Didattica della scienza dell'alimentazione nella scuola elementare» edito da Patron - Bologna (che caldamente raccomandiamo ai docenti interessati all'argomento) e che riportiamo.

«Vediamo dunque qual è l'utilità nutrizionale della mela, sveliamone i suoi segreti, perché essa degnamente appaia sulla mensa dell'uomo in tutte le età della vita, ne protegga la salute o lo curi quando essa è venuta meno. Il potassio, che si trova nella mela in grandi quantità, è oggi al centro dell'attenzione dei dietologi per la sua utilità nella protezione dell'attività del cuore che è il deus ex machina dell'organismo umano; inoltre il potassio combatte la fatica, la neutralizza, disintossica

l'organismo, dà vivacità e potenzia le capacità muscolari.

720 mg di potassio sono presenti in un kg di mele, 360 mg di zolfo, 220 mg di fosforo, 90 mg di calcio, 20 mg di magnesio, nonché ferro, rame, manganese, cloro, cloruro di sodio, quest'ultimo in quantità così piccole da permettere che la mela trovi degno posto nelle diete di frutta praticamente prive di sodio. Nei segreti della mela vi è dunque la capacità di difendere dalle anemie, di curare la bellezza e l'integrità della pelle, di neutralizzare l'acidità eccessiva che si forma nell'organismo nel travaglio della fatica quotidiana, di coordinare le reazioni chimiche che incessantemente avvengono in ogni cellula e di assicurare la cosiddetta «omeostasi» ovvero la composizione normale dei liquidi organici e soprattutto del sangue.

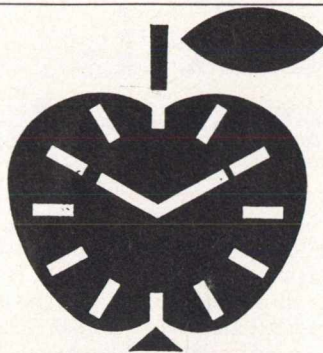
Non sono molti gli alimenti, anche vegetali, che posseggono queste virtù così pregevoli, per cui effettivamente la continuità dell'introduzione alimentare della mela assicura la salute; e quante vitamine, solubili nell'acqua viva di questo frutto si pongono vicine ai sali minerali: la tiamina, la riboflavina, l'amido dell'acido nicotinico, l'acido pantotenico, la biotina, l'inositolo, tutte sostanze legate in un complesso vitaminico chiamato complesso B, che interviene in modo decisivo nei fenomeni del ricambio, oggi tanto valorizzati e che risentono direttamente o indirettamente di qualsiasi surmenage o di ogni malattia. Nella mela sono ben presenti anche la vitamina C e la provitamina A, due vitamine indispensabili per la tutela contro le infezioni, e la A, fra l'altro, tutelatrice di una buona capacità visiva e della eudermia. E ovvio sottolineare che pur nella ricchezza dei suoi contenuti salini e vitaminici la mela deve essere usata con abbondanza e tutti i giorni, perché il nostro corpo ha bisogno tutti i giorni di rinnovare questo labile patrimonio che è rappresentato sempre da quantità che si esprimono in mg, e che vengono facilmente eliminate».

Ci pare quindi ulteriormente indispensabile tornare a ripetere quanto già pubblicato in diverse occasioni sulla Bds (in particolare sul numero di marzo del 1979), invitando i docenti che sono restii a partecipare all'azione, a lasciare che siano gli allievi più idonei ad assumersene la responsabilità pratica, ché, se il terreno verrà convenientemente preparato, essi sapranno ripagare la fiducia accordata.

Dal canto loro i genitori (e i membri delle commissioni scolastiche comunali e consortili) potrebbero prender contatto con l'autorità scolastica per studiare se non esiste davvero la possibilità di aderire a quest'azione, affinché lo slogan:

**«La mela della ricreazione:
spuntino intermedio ideale»**

diventi una sana abitudine per la maggioranza degli allievi ticinesi.



**Sedi delle classi di scuola
obbligatoria che hanno
partecipato all'azione
«Mela della ricreazione»
lo scorso anno (1981/82)**

Agno - Aquila - Arbedo - Arogno - Ascona
- Aurigeno
Barbengo (SE) - Bedigliora (SMU) -
Biasca - Brione s/Minusio - Brissago
Canobbio - Caslano - Castel San Pietro -
Cevio (SE) - Chiasso - Chironico - Claro -
Comano - Comprovasco - Cugnasco -
Croglia
Dalpe
Genestrerio - Gnosca
Lamone - Locarno (Centro, Monti, Saleggi,
SMU via Varesi) - Losone (1.000 buoni!) -
Lugano (alla Gerra, Cassarate, Besso,
Loreto, Molino Nuovo, via Trevano)
Magadino - Magliaso - Mairengo - Maroggia
(SM) - Massagno - Mendrisio - Melide -
Mezzovico - Minusio - Montecarasso -
Morbio Sup. - Morcote - Muralto
Orselina
Pazzallo - Ponte Capriasca - Porza - Pura
Riva San Vitale
Savosa - Solduno - Sonvico - Sorengo
Taverne - Tenero - Tesserete
Vaglio

In totale furono distribuiti 5.980 buoni
(1 buono = 30 mele).

Siccome però le scuole di Losone da sole ne hanno ordinati 1.000, si può ritenere che il numero effettivo degli allievi partecipanti sia inferiore di alcune centinaia.

A titolo di paragone pubblichiamo i dati riguardanti la popolazione scolastica dello stesso anno (da «Scuola Ticinese» N. 100 - agosto '82)

	<i>allievi</i>
scuole elementari (SE)	17.805
scuole medie obbligatorie (SMO)	3.377
scuole medie (SMU)	7.737
Totale delle scuole obbligatorie	28.919

I decreti sull'energia

La vasta campagna di sensibilizzazione nel settore energetico avviata ufficialmente, nel '79, con la costituzione di un Ufficio dell'energia presso il Dipartimento dell'ambiente e già dal '75 sostenuta e promossa anche dall'ACSI comincia a dare i suoi frutti anche a livello legislativo.

Lo scorso mese il Gran Consiglio ha infatti adottato due Decreti legislativi: il primo concernente il controllo delle immissioni di sostanze inquinanti e delle perdite energetiche degli impianti di combustione e del loro funzionamento e il secondo su alcuni provvedimenti in materia di risparmio energetico.

Che cosa esigono i decreti

Il decreto sul controllo dei bruciatori impone che tutti gli impianti di riscaldamento a combustione vengano controllati una volta ogni 2 anni sia dal profilo del rendimento energetico che da quello delle emissioni nocive nell'aria. Qualora l'impianto non soddisfacesse le esigenze minime fissate dal decreto, il proprietario è tenuto a farlo regolare e nel caso estremo a sostituirlo.

Il controllo viene eseguito da un incaricato comunale, che viene abilitato a tale funzione dal Dipartimento dell'ambiente dopo aver seguito un corso di preparazione e superato una prova.

Il decreto su alcuni provvedimenti in materia di risparmio energetico concerne le nuove costruzioni e i nuovi impianti di riscaldamento (anche quelli in sostituzione di impianti esistenti). Edifici nuovi devono essere **isolati termicamente** secondo le norme vigenti dell'Associazione svizzera degli ingegneri e architetti (SIA).

Queste norme sono relativamente severe in quanto l'isolamento imposto è superiore a quanto viene frequentemente eseguito ancora oggi. Tuttavia i valori di isolamento imposti dal decreto non costituiscono l'ottimo possibile oggi che permette consumi energetici ancora minori. Per questi motivi il decreto autorizza il Consiglio di Stato a ordinare criteri di isolamento più incisivi nelle costruzioni pubbliche e in quelle sussidiate dall'ente pubblico.

Gli impianti di riscaldamento devono essere **dimensionati** secondo il fabbisogno termico effettivo; ciò vuol dire che la potenza dell'impianto deve corrispondere alle necessità caloriche dell'edificio. In passato e frequentemente ancora oggi gli

impianti installati sono da 2 a 3 volte più grandi del necessario, il che comporta un cattivo rendimento dell'impianto e quindi uno spreco di energia, oltre naturalmente una spesa inutile all'acquisto.

Il decreto prevede inoltre che nelle nuove costruzioni con più di 3 appartamenti vengano installati gli **apparecchi per controllare il consumo** di calore in ogni singolo appartamento, come pure le **valvole che permettano di regolare l'erogazione di calore**.

In questi edifici almeno il 60% delle spese di riscaldamento devono venir ripartite tra gli inquilini sulla base del consumo effettivo di ognuno. Il rimanente può venir ripartito, come si usa attualmente, proporzionalmente al volume di ogni appartamento. Questa componente tiene in considerazione i consumi dovuti o al riscaldamento di locali di uso comune, riscaldati direttamente tramite le perdite di riscaldamento, le spese per la pulizia, ecc.

Il decreto si applica per analogia anche nel caso di **ristrutturazioni importanti di edifici esistenti**.

Quali sono gli obiettivi dei decreti

I decreti sono intesi come i primi e più urgenti provvedimenti per affrontare i problemi dell'approvvigionamento energetico e dell'inquinamento atmosferico. L'importanza delle misure che adesso hanno acquistato forza di legge, era già stata individuata e sostenuta anche dall'ACSI già negli anni settanta (vedi per esempio Borsa della Spesa n. 2 del giugno 1976, n. 3 del settembre 1977, ecc.).

Si può certamente affermare che i due decreti sono intesi anche e soprattutto a protezione dei cittadini e dei consumatori. Dai decreti si possono infatti attendere i seguenti vantaggi.

Qualità della vita

Il benessere fisiologico in una casa ben isolata è superiore a quello in una casa non isolata a seguito della temperatura più elevata delle superfici interne a seguito della temperatura più elevata delle superfici interne di vetri e pareti. Questo aspetto merita certamente di essere approfondito in un prossimo numero, come pure l'affermazione, errata, che si sente sovente secondo la quale una casa troppo isolata è malsana.

Varrà pure la pena esaminare gli errori che possono effettivamente peggiorare le condizioni di abitabilità e sono quindi da evitare.

Sicurezza di una casa calda

In una casa ben isolata la temperatura interna non scende sotto un certo minimo anche se l'impianto di riscaldamento, per motivi di forza maggiore, potesse funzionare solo a regime ridotto o dovesse venir disinserito.

Qualità dell'aria

La riduzione delle emissioni inquinanti dovute sia al minor consumo di combustibile che alla combustione corretta negli impianti regolati permette di migliorare sensibilmente la qualità dell'aria.

Si evitano malattie polmonari, incontestabilmente in aumento proprio a causa dell'inquinamento atmosferico e si riducono i danni alla flora, alla fauna e alla sostanza edificata.

Minori spese per il consumatore

L'esecuzione dei decreti comporta delle spese che possono però venir ampiamente ripagate grazie al minor consumo di energia.

Si è stimato che il controllo dei bruciatori comporta, a livello cantonale, spese dell'ordine di 2 milioni di franchi. Il costo di un singolo controllo si aggira sui 40 franchi. Il minor consumo di olio permette però risparmi valutati, al prezzo attuale dell'olio, a circa 6 milioni di franchi.

Le spese per l'isolamento della casa possono raggiungere il 7-8% delle spese totali di costruzione ma possono essere anche inferiori, a seconda delle soluzioni adottate. Una parte dei costi d'isolamento può venir compensata per esempio grazie alla minor spesa per l'impianto di riscaldamento, che nella casa ben isolata è naturalmente più piccolo.

I costi iniziali sono comunque ammortizzati in un periodo relativamente breve grazie al minor consumo energetico.

Siccome le spese d'esercizio sono ridotte, rispetto a quelle nella casa non isolata, l'inquilino o il proprietario è al riparo da aumenti repentini e massicci delle spese di riscaldamento.

Incentivo all'economia cantonale

Sia le misure d'isolamento che l'esecuzione dei controlli comportano la necessità di un numero supplementare di posti di lavoro e servono perciò da stimolo all'economia cantonale.

Dipartimento cantonale dell'Ambiente

Comunicato

L'ACSI (Associazione Consumatrici della Svizzera Italiana) protesta per i prezzi discriminanti della benzina che colpiscono il Ticino.

I prezzi della benzina variano spesso nelle due direzioni: in più o in meno.

Ma oltre ad essere costretto a subire le variazioni dei prezzi, il Ticino è pure discriminato rispetto al resto della Svizzera.

Nel Ticino, infatti, la «super» e la «normale» costeranno, in media, 2 centesimi in più che non negli altri Cantoni. Se da un lato la riduzione di 2 centesimi del prezzo della benzina, annunciata a metà agosto, ha toccato tutta la Svizzera tranne il Ticino, dall'altro l'aumento annunciato martedì 31 agosto, di circa 3 centesimi, si estende indiscriminatamente a tutta la Svizzera così che, a conti fatti, in Ticino la benzina è più cara di 2 centesimi rispetto al resto del paese.

Il motivo di questa operazione sembra essere la lontananza del Ticino dai centri di approvvigionamento.

L'ACSI si dichiara insoddisfatta da tale motivazione e si chiede come mai soltanto il Ticino è considerato un cantone troppo lontano e quindi costretto a subire un supplemento per le spese di trasporto della benzina.

Il prezzo della benzina

Secondo una statistica del Touring Club Svizzero, il prezzo della benzina «super» (prezzo medio) ha subito, dal mese di febbraio 1979 al mese di marzo del 1982 ben

36 VARIAZIONI di cui
19 AUMENTI e
17 DIMINUZIONI.

A diminuzioni dell'ordine di 2 cts, corrisposero però sempre aumenti di 2-3-4 cts, per cui, la variazione totale, in 3 anni, corrisponde ad un aumento di ca. 20 cts.

Il culmine, durante questo periodo, si è registrato nell'estate dell'anno scorso, quando il prezzo della «super» raggiunse, in media, i 145 cts/litro.

Intervento dell'on. Alma Bacciarini in Consiglio nazionale (4 ottobre 1982).

A metà agosto è stata annunciata la riduzione di 2 centesimi del prezzo della benzina in tutta la Svizzera tranne che nel Ticino.

Il 31 agosto e il 23 settembre invece, sono stati annunciati nuovi aumenti del prezzo della benzina su tutto il territorio svizzero.

A conti fatti, in Ticino la benzina costa 2 centesimi in più che non nel resto del nostro paese.

Vorrei sapere quali sono i motivi di questa discriminazione nei confronti del Ticino.



Nel mese di luglio L'Eco di Locarno ha svolto un'inchiesta sul turismo, sul come cioè alcune associazioni o gruppi direttamente interessati vedevano questo problema.

Insieme ad esercenti, ente del turismo, associazioni degli inquilini e bellezze naturali, ecc..., siamo state interpellate anche noi.

Il testo che è stato inviato al trisettimanale, però, è apparso non in tutta la sua globalità, ma è stato frantumato e introdotto solo parzialmente negli articoli per cui è stato difficile, per non dire impossibile, a chi leggeva, capire la chiara posizione dell'ACSI nei riguardi del turismo.

Riteniamo quindi utile pubblicare qui sotto lo scritto integrale che è stato inviato alla redazione del trisettimanale.

Nel periodo successivo all'apertura della galleria del Gottardo si è avuto un fortissimo aumento della richiesta di residenze secondarie soprattutto da parte dei Confederati. Molti stabili d'apparta-

L'ACSI e il turismo

menti costruiti per l'affitto sono stati tramutati in condomini e venduti a turisti, con la conseguente estromissione dei locatari indigeni. La rarefazione degli appartamenti d'affitto accentua a sua volta la tendenza al rincaro delle pigioni. È facile intuire come in questa ottica l'accresciuto movimento turistico conseguente al traforo del Gottardo abbia avuto e continuerà ad avere ripercussioni deleterie per le categorie meno privilegiate della popolazione ticinese. Per attenuare questo fenomeno urgono coraggiose innovazioni sul piano legislativo.

Un altro aspetto che preoccupa l'ACSI è il sacrificio di zone naturali verdi, private o pubbliche, che devono cedere il posto ad attrezzature sportivo-ricreative a disposizione prevalentemente dei turisti.

Negli esercizi pubblici, l'ingente richiesta provoca una forte lievitazione dei prezzi, soprattutto delle bibite. Questa evoluzione sfavorisce ancora una volta il cittadino ticinese medio e segnatamente i giovani per i quali ritrovarsi con gli amici in un bar diventa un lusso sempre più inaccessibile. Essendo i ristoranti e bar quasi perennemente sovraffollati, il servizio è frettoloso e scade di qualità, mentre il cliente si sente quasi obbligatoriamente rivolgere il saluto in tedesco!

Ci pare quindi di poter affermare che nell'interesse generale andrebbe privilegiato il turismo alberghiero rispetto a quello dei campeggi e delle residenze secondarie, perché per molti aspetti apporta più benefici e meno inconvenienti alla popolazione residente: introiti maggiori e più facilmente controllabili, più posti di lavoro, meno ingorghi sulle strade e davanti alle casse dei grandi negozi, ecc.

D'altra parte, se si vuole incoraggiare seriamente un turismo di qualità (vale a dire rivolgersi a una clientela non necessariamente danarosa ma più qualificata), una certa severità nella repressione dei rumori molesti ci pare d'obbligo. Accanto ai comodi di chi vuole divertirsi rumorosamente, non bisogna trascurare i legittimi diritti di chi lavora, di chi soffre, di chi ha scelto la nostra regione per trascorrere una vacanza riposante. Una buona proposta potrebbe essere quella di istituire zone di tranquillità, p. es. intorno all'ospedale e alle case di cura, dove il transito di mezzi particolarmente fracassosi, motociclette ecc. rimarrebbe vietato nelle ore notturne.

Piano di Magadino

È necessario non lasciar cadere il discorso

Vogliamo riprendere il discorso iniziato nel mese di giugno (vedi assemblea regionale locarnese con la partecipazione dell'on. Caccia) soffermandoci su due articoli apparsi sulla stampa nel corso dell'estate.

Il primo è del 14 luglio ed è apparso sul Corriere del Ticino. In esso Gioventù rurale ticinese si oppone all'ingrandimento dell'aeroporto di Magadino.

Tra l'altro si legge: «Questo Piano di Magadino, il granaio del Ticino, viene però, e non da ora, sempre più gravemente minacciato: anno dopo anno, porzioni di terreno sempre più grandi vengono sottratte alla loro funzione fondamentale, la produzione agricola. Insediamenti abitativi e industriali hanno invaso disordinatamente molti ettari di terre che furono strappate alla palude per farne campi e frutteti». Nella conclusione «Gioventù rurale ticinese si rivolge all'opinione pubblica ticinese cui sono cari i destini della nostra agricoltura, affinché si opponga con fermezza, facendo sentire la propria voce, a un'operazione che sotto il manto del progresso e dello sviluppo turistico, vuole portare un ulteriore attacco al centro rurale in cambio di risultati tutt'altro che sicuri».

Noi, associazione delle consumatrici, sosteniamo pienamente la posizione di G.r.t. e (come già chiesto all'on. Caccia) insistiamo perché si pianifichi tutta la zona del Piano tenendo conto dell'importanza che essa riveste per la nostra agricoltura nella salvaguardia da una parte della quantità della terra da coltivare e dall'altra della qualità della stessa e dell'aria.

11 agosto: attenti ai gas

(Il Dover)

A leggerlo così, di primo acchito, ci è parso si trattasse di un errore di redazione, di un errore che può succedere se si pensa al mucchio di carte che ogni giorno ricopre la redazione di un giornale. La prima impressione è stata cioè che sulla scrivania fosse riapparso, per non si sa quale motivo, un vecchio testo, di almeno 5-6 anni prima, e che erroneamente era stato pubblicato.

Invece no, il giorno dopo anche l'Eco di Locarno ha voluto presentare la notizia con un'intervista

all'ing. De Carli (direttore dell'impianto di Riazino).

Da quanto risulta dagli articoli pare che «leggendo il rapporto dell'Ufficio federale della protezione dell'ambiente, riguardante i gas di combustione degli impianti di incenerimento, questi contengono piccole quantità di diossina e di furane, sostanze altamente tossiche».

De Carli precisava però che «per le colture non v'è alcun rischio, e questo per varie considerazioni. Un primo motivo è che la diossina da noi PRATICAMENTE non c'è, dal momento che nella regione non abbiamo fabbriche o industrie che producano materiali i quali, inceneriti a mille gradi, generino diossina. Secondariamente v'è da tener presente che l'esame è stato condotto in una stazione di incenerimento molto più grande della nostra e situata al centro della zona più industriale della Svizzera. ...Infine va considerato che la diluizione dei gas combustivi avviene sul Piano su di un largo raggio, che al minimo è di 8 km e quindi è da escludere una loro forte concentrazione».

A leggere queste considerazioni c'è perlomeno da restare allibiti per tanta angelica semplicità. Inoltre può nascere un sospetto, e cioè che l'ing. De Carli non abbia mai letto il testo del prof. Alberto Frigerio, uscito nel '79, dal titolo *Diossine, Rifiuti e Inceneritori: un caso italiano*, a cura di Walter Bisio ed. De Vecchi.

È un libro di «gustosa lettura» indirizzato a «chiunque oggi sente di dover essere presente nella propria battaglia di uomo per un ambiente pulito, vivibile... e ancor più a coloro che nella «cosa pubblica» operano: amministratori, politici, tecnici, giornalisti».

Da questo testo vogliamo togliere alcuni passaggi. ...«...un gruppo di ricercatori universitari olandesi ha recentemente scoperto che, proprio dagli inceneritori NORMALI utilizzati per la distruzione dei RIFIUTI URBANI, si produce nuova diossina».

...Ma come si è giunti a trovare le diossine nei forni di incenerimento? «Subito dopo l'incidente di Seveso — risponde Frigerio — alcuni ricercatori olandesi hanno avuto il sospetto che bruciando in questi impianti la NORMALE SPAZZATURA potessero essere emesse sostanze della famiglia delle diossine. ...Come sempre avviene nel mondo

scientifico ad una prima scoperta se ne sono aggiunte altre. In questi ultimi giorni un'autorevole rivista inglese (siamo nel '78) (Chemosphere) ha pubblicato i risultati clamorosi di una ricerca analoga condotta in Svizzera sull'inceneritore urbano di Zurigo e su uno industriale di Aarau. L'ammontare di PCDD e PCDF nelle ceneri del fondo di Zurigo è risultato rispettivamente di 200 parti per miliardo e di 100 parti per miliardo. Nel forno industriale rispettivamente di 600 parti per miliardo e 300 parti per miliardo»...

...Fra le cause — afferma Frigerio — c'è solo l'imbarazzo della scelta. Sappiamo ad esempio che bruciando in laboratorio legno trattato con pentaclorofenolo (usato come fungicida e conservante del legname) si riscontrano sostanze della famiglia delle diossine. ...

...«Oggi inoltre — incalza Pisoni (assessore regionale all'Ecologia) — nascono i dubbi sulla convenienza dell'operazione di incenerimento, dubbi per quanto riguarda la salute, la tutela dell'ambiente, l'economia. **BISOGNA CAMBIARE MENTALITÀ**, questo è il vero dato nuovo: ciò che è considerato rifiuto (carta, bottiglie, plastica, pezzi di ferro) rappresenta invece una preziosa materia prima.

...Migliaia di forni di incenerimento — aggiungono le ditte costruttrici — funzionano nel mondo dall'inizio del secolo, e nessuno ha mai trovato la diossina». «Non è stata trovata — replica Frigerio — perché nessuno l'ha cercata. E poi bisogna tener presente che la composizione dei rifiuti è cambiata. Oggi, nei 700 grammi di scorie che ciascuno di noi elimina quotidianamente c'è molta plastica, ci sono clorofenoli, policlorobifenili (il famigerato PCB) e altre sostanze che bruciando a 800-1000 gradi possono formare la diossina. *I forni sono reattori chimici coi quali si gioca al buio*: non si conosce esattamente ciò che vi entra, non si sa cosa c'è nel cocktail che ne esce.

...Per completare il quadro, va aggiunto che nelle ceneri e nei fumi dei forni gli svizzeri hanno trovato anche policlorodibenzofurani (PCDF), una famiglia di 135 composti, alcuni dei quali estremamente nocivi».

Come si vede il problema era già emerso in tutta la sua completezza parecchi anni fa, ma si ha l'impressione che molti diretti interessati ancora oggi facciano fatica a volerlo considerare. È stupefacente!

Inoltre le diossine possono prodursi indipendentemente dalla presenza nel Piano di industrie. Esse, come ripetuto più volte nel libro citato (e di cui consigliamo la lettura), *si formano dalla combustione dei normali rifiuti solidi urbani*.

Per quanto riguarda «la forte concentrazione» è forse utile ricordare che «la diossina (TCDD) è estremamente stabile dal punto di vista chimico... non è indrosolubile, né biodegradabile. Ciò signifi-

fica, in parole povere, che la TCDD può resistere per anni e quindi per sentire le sue tremende conseguenze anche a notevole distanza di tempo dal momento della contaminazione. È incolore e inodore. Da qui la necessità di rigorosi controlli. Si decompone, invece, sotto l'azione della luce (anche di quella solare), che ne spezza soprattutto i legami fra gli atomi di carbonio e quelli di ossigeno. Tale azione, però, richiede molto tempo e, inoltre, viene ad essere annullata nel momento in cui si infiltra nel terreno. ...».

Ricordiamo che durante l'assemblea di giugno un signore di Gordola si era lamentato per il fatto che sulla ringhiera del suo terrazzo ogni tanto compare una «strana» polvere!

Come consumatrici non vogliamo né drammatizzare né sminuire i problemi legati alla distruzione dei rifiuti solidi urbani, ma insistiamo perché essi siano affrontati con occhi ben aperti: **SONO ANNI CHE BATTIAMO IL CHiodo**.

Ribadiamo per l'ennesima volta la necessità:

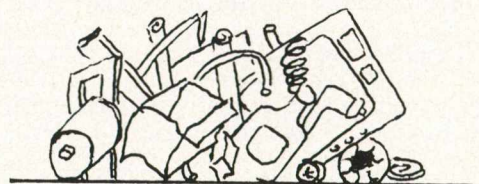
- di effettuare esami sistematici spettrometrici sui prodotti gassosi e solidi originati dalla combustione dei rifiuti (e i risultati devono essere messi a disposizione degli interessati)
- di «una raccolta differenziata di quei materiali precursori» (ovvero di quelle sostanze come la plastica, la carta...) dalla cui combustione hanno origine le maggiori fonti di inquinamento
- che l'autorità cantonale intervenga presso i comuni perché organizzino la raccolta differenziata dei materiali riciclabili.

Un fatto che si commenta da sé:

Il comune di Orselina, pur essendo stato sollecitato a più riprese si ostina a non voler organizzare la raccolta separata del vetro; e ciò pur avendo (a quanto pare) persino una persona che metterebbe a disposizione il terreno su cui poggiare il contenitore!!

Bisogna cambiare mentalità

è una frase di Pisoni, ma è anche una frase che rimbomba da anni nella testa delle consumatrici.



Lista di liscive senza fosfati

approvate dall'EMPA (Laboratorio federale di prova dei materiali e Istituto sperimentale).

Consigliate dall'ACSI:

ECOVER**	Efaco - Belgio Distrib. Magnin-Santé 2300 La Chaux-de-Fonds	30° - 60° - 90°
ECO-MAK**	Walco SA. Giubiasco	30° - 60° - 95°
LISCIVA LIQUIDA COOP**	Coop	30° - 60°
PLURIN W* + complesso sbiancante	G. Held AG. 3528 Steffisburg	60° 95°
COLORLAN*	G. Held AG 3528 Steffisburg	fino a 60°
SONETT*	W. Geibel - Germania Distrib. Kernhaus zum Vogelsang 8364 Dussnang	60° - 90°
LOMA 7*	E. Hoch - ch. Praiere 54 1007 Losanna	30° - 95°

**Detersivi sperimentati dall'ACSI

*sperimentati dalle consumatrici romande

Messe in commercio recentemente:

LENIS	F. Steinfels SA.	30° - 60°
LIZ	Henkel & Cie SA.	30° - 60°
VIZIR	Procter & Gamble SA	30° - 60°
TENDO-SIXTY (solo all'ingrosso)	Kolb & Co. - 8037 Zurigo	30° - 60°
DILO liquide (solo all'ingrosso)	Henkel & Cie AG. 4133 Pratteln	lisciva liquida per l'industria

In prova all'ACSI

DETERSIVO SENZA FOSFATI MIGROS	Migros	40° - 60° - 95°
-----------------------------------	--------	-----------------

La lista verrà completata man mano che verranno messe sul mercato nuove liscive senza fosfati.

Lugano, ottobre 1982

- Il Municipio di Lugano ha deciso di adottare le liscive senza fosfati nelle abitazioni del Comune.
- La Coop, dopo aver invitato l'ACSI a visitare la propria fabbrica di detersivi e cosmetici, a Winterthur, ha deciso di potenziare la pubblicità di prodotti senza fosfati venduti nei suoi 166 negozi del Ticino.
- La Migros ha lanciato quest'estate sul mercato il suo nuovo detersivo senza fosfati.

Secondo alcuni dati forniti da un esperto durante la visita dell'ACSI alla fabbrica di detergenti della Coop a Winterthur, risulta che, in Svizzera, la ripartizione tra **tipi di biancheria** (biancheria che dev'essere lavata a 60° C e biancheria che esige una temperatura di 95° C) e tra **tipi di lisciva** in commercio (60° C rispettivamente 95° C) è estremamente squilibrata; la situazione può essere riassunta così:

	<i>tipi di biancheria</i>	<i>tipi di liscive in commercio</i>	<i>ripartizione pubblicità</i>
60° C	70%	30%	50%
95° C	30%	70%	50%
	100%	100%	100%

Risulta evidente che, in commercio, c'è troppa lisciva per lavare a 95° C: la maggior parte della biancheria infatti (70%) può benissimo essere lavata a 60° C, mentre la percentuale di biancheria che esige una temperatura di 95° C è piuttosto piccola (30%).

In altre parole, questa sproporzione tra le liscive per una temperatura di 95° C e le reali necessità della biancheria rappresenta un vero e proprio spreco.

LESSICO ALIMENTARE



Gli oligoelementi (2ª parte)

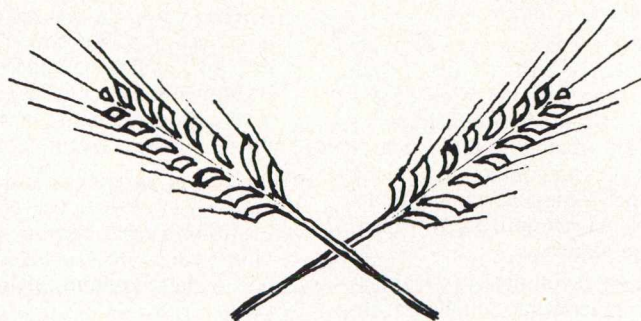
La volta scorsa (B.d.S. n. 2 - luglio 1982 - pag. 25) avevamo parlato degli «oligoelementi» in forma generale.

Oggi analizzeremo invece elemento per elemento indicando di ognuno la sua funzione, i sintomi da carenza, il quantitativo giornaliero consigliabile nonché le sue fonti.

Minerale	Funzione	Sintomi da carenza	Quantitativo giornaliero consigliabile	Fonti
Cobalto	Componente della vitamina B. Ha parte nella conservazione dei globuli rossi	Anemia perniciosa.	L'assunzione quotidiana media è di solito di 5-8 mcg.	Fegato, rognone, ostriche, latte
Rame	Necessario alla formazione dei globuli rossi. Entra nella composizione di molti enzimi.	Debolezza lesioni cutanee.	2 mg per gli adulti	Fegato, prodotti a base di cereali integrali, verdure tenere.
Iodio	È indispensabile al buon funzionamento della tiroide, Impedisce la formazione del gozzo. Regola il metabolismo corporeo.	Ipertrofia tiroidea, mancanza di energia, pelle e capelli secchi.	Uomini 130 mcg. Donne 100 mcg.	Alimenti vegetali e animali di origine marina.
Calcio	Necessario per la solidità di ossa e denti. Interviene nella normale coagulazione sanguigna e ha una funzione ausiliaria nell'attività muscolare, nervosa e cardiaca.	Ossa fragili e molli; dolori alla schiena e alle gambe.	Da 0,8 a 1,4 gr a seconda dell'età.	Latte, latticini farina d'ossa, calcio, lattosio.

Minerale	Funzione	Sintomi da carenza	Quantitativo giornaliero consigliabile	Fonti
Cloro	Regola il rapporto acidità-alcalinità dell'organismo Interviene come ausiliario nella produzione di succhi digestivi.	Caduta di capelli e denti. Cattiva digestione.		Sale.
Magnesio	Funge da ausiliario nel metabolismo di grassi carboidrati, proteine e altre sostanze nutritizie.	Nervosismo tremiti.	Uomini 350 mg. Donne 300 mg.	Verdure tenere, semi di soia, frumento, mele, mandorle.
Fosforo	Interviene con il calcio nella costruzione di ossa e denti.	Perdita di peso e inappetenza.	800 mg.	Pesce, uova, pollame, cereali integrali, noci, carne.
Potassio	Interviene nel controllo della attività nervosa, di quella dei reni e del miocardio.	Difficoltà respiratorie e affezioni cardiache	Probabilmente 2 gr. circa	Verdure tenere, arance, cereali integrali, menta, bucce di patata.
Sodio	Indispensabile al funzionamento di nervi, muscoli, circolazione sanguigna e linfatica.	Muscoli deboli o atrofici. Nausea, disappetenza	6-18 gr. al pari del cloruro di sodio (sale comune)	Sale, alimenti di origine marina, alghe, barbabietole, carne.
Ferro	Indispensabile alla produzione di emoglobina. Favorisce la crescita.	Anemia, debolezza, stitichezza.	Donne 18 mg. Uomini 10 mg.	Verdure tenere, fegato, albicocche secche, noci.
Zinco	Indispensabile alla sintesi dell'insulina e dei liquidi che intervengono nella composizione del liquido seminale	Crescita ritardata, maturazione sessuale rallentata.	15 mg.	Diete iperproteiche, lievito di birra, crusca di grano germe di grano
Zolfo	Interviene nella formazione dei tessuti corporei.		Quantitativi sufficienti si ricavano dalla normale ingestione di proteine.	Carne, pesce, noci, uova, cavoli, cavolini di Bruxelles.

Fonte: Bambini sani con cibi sani, Ilaria Rattazzi, Oscar Mondadori, p. 17-18.



mercantino a.c.s.i.

Bellinzona

Il nostro mercatino ha ripreso l'attività regolare il 31 agosto e 1. settembre scorso; abbiamo introdotto durante tutto l'anno l'apertura del primo mercoledì di ogni mese, oltre a quella abituale del martedì 15.00/18.00 e venerdì 14.00/17.00, pensando di favorire le famiglie dei dintorni e permettere loro di venire in sede con i ragazzi per le prove. Il mercatino è chiuso per vacanze a Natale, Carnevale e Pasqua secondo il calendario scolastico.

Durante i primi 6 mesi di quest'anno abbiamo avuto il piacere di vedere aumentare lo scambio di articoli primaverili ed estivi. La nostra percentuale di riciclaggio si mantiene oltre il 70% (76% per il 1981). Secondo la nostra statistica per il 1981, gli articoli più venduti sono, in ordine:

- pullover e giacchette di lana
- pantaloni di ogni genere
- camicie, camicette, magliette di cotone
- calzature, dai moon-boots, stivali di gomma alle scarpe, sandali, pantofole, scarpe da montagna e da calcio
- pattini
- articoli d'abbigliamento per lo sci
- scarponi da sci
- mantelli, reporters, giacconi, impermeabili
- ecc. ecc., fino a qualche articolo speciale, stivali da pesca, racchetta da tennis.

I criteri di scelta per la presa in consegna degli articoli sono ormai chiari. I vestiti devono essere puliti, ancora alla moda, usati sì ma non consumati. Ogni 15 ottobre, 15 marzo e 15 maggio ritiriamo senz'altro dall'esposizione i vestiti depositati da più di 3 mesi e li consegnamo alla sezione di Bellinzona della Croce-Rossa. Facciamo un'eccezione per gli articoli da neonati, meno dipendenti dalle mode e dalle stagioni.

Anche gli scarponi da sci devono essere di modello recente, per cui non si accettano più gli scarpo-

ni senza snodo alla caviglia, se non nei numeri più bassi, per bambini piccoli.

Gli sci devono avere l'attacco di sicurezza, con qualche eccezione eventualmente per le prime misure (80-100 cm.).

Vogliamo pensare che i negozianti d'articoli sportivi accolgano favorevolmente anche chi si presenta solo per la regolazione degli attacchi, con sci e scarponi acquistati magari nei mercatini AC-SI. Devono pure ricordare che molti comperano senz'altro più facilmente un modello più bello o più caro, avendo potuto ricavare qualche piccola somma dagli articoli vecchi.

Accettiamo sempre molto volentieri i pattini e non riusciamo mai a soddisfare tutte le richieste.

Difficoltà di riciclaggio incontrano per contro gli articoli di vestiario troppo eleganti. Abbiamo dovuto rinunciare a ritirare bellissimi completi sia da ragazza che da ragazzo, acquistati a loro tempo per qualche grande occasione e poco usati. Alle giacche di velluto si preferiscono ora i blusotti.

Evitiamo anche di ritirare articoli per i quali si desidera un ricavo troppo alto, anche se corrispondente al valore a nuovo. Da noi non hanno successo. Un paio di scarponi da sci a fr. 70.— o pattini a Fr. 60.— non si vendono più, anche se di modello recente e con un valore d'acquisto intorno ai Fr. 150.— / Fr. 100.— risp.

Anche i vestiti da ragazza oltre i 12 anni non hanno successo, se non sono di linea sportiva — gonna, pull, pantalone, giaccone, reporter. Per l'abbigliamento da sci, invece, possiamo essere meno severe, poiché certi ragazzi verso i 14 anni portano già misure d'adulti.

Siamo del parere che si potrebbe intensificare lo scambio d'articoli per bambini piccoli, parchi, seggioloni, cancelletti, passeggini, ecc. ma ci rendiamo conto che sono articoli ai quali si è affezionato o che si cedono facilmente a parenti e conoscenti.

In generale le richieste di carrozzelle vertono su modelli, colori, materiali precisi; per soddisfare la domanda dovremmo potere tenere a disposizione una vasta scelta, il che è impossibile per mancanza di spazio, (anche se le offerte non mancano).

Una visita al nostro mercatino è diventata una consuetudine per molti e noi speriamo sinceramente che lo diventi per un sempre maggior numero di persone. È un piacere vedere arrivare già adesso scarponi, sci e pattini. Le nostre fornitrici hanno capito che bisogna anticipare le stagioni: da settembre per l'inverno, da febbraio per primavera ed estate.

Il nostro mercatino non tiene corrispondenza e di regola non effettua pagamenti per posta, onde risparmiare tempo e costi.

I ricavi delle vendite si possono ricevere in sede:

- dal 1. settembre al 31 dicembre: il primo venerdì di ogni mese
- dal 1. gennaio alla chiusura estiva: ogni giorno d'apertura

e ciò fino al 31 dicembre dell'anno seguente la data del bollettino, anche se si è perso quest'ultimo: teniamo una cartoteca con i nomi e i numeri dei bollettini delle nostre fornitrici.

Juliane Celpi Collombin

Biasca

A quasi sei anni dalla sua apertura (9 febbraio 1977) un grazie particolare va a tutte le amiche ed amici di Biasca e Valli che, portando ed acquistando, hanno collaborato all'ottima riuscita del nostro mercatino.

Ubicazione: 50 m. a nord del Municipio.

Apertura: mercoledì e venerdì dalle ore 14.00 alle 17.30.

Chiusura: mesi di luglio ed agosto, e dal 24 dicembre al 7 gennaio. •

Come funziona: per tutti gli articoli portati in deposito per la vendita, viene consegnata una ricevuta, con l'indicazione della merce, e il suo numero. Il prezzo si stabilisce di comune accordo, ben inteso con piena facoltà di accettare o no, da ambo le parti. Alla merce registrata viene messo un cartellino, con relativo prezzo e no, ed è così pronta per la vendita.

Durante il mese di marzo si procede al pagamento degli articoli venduti, deducendo il 25% per le spese. Ogni cliente è invitata mediante cartolina a ritirare entro tre mesi il suo importo; oltre questa data i denari le saranno inviati a mezzo vaglia — spese postali a suo carico.

In primavera e autunno facciamo una scelta accurata di tutti gli articoli depositati nel nostro mer-

catino, quelli che non si vendono più vengono tolti, e la proprietaria è avvisata per iscritto, di venire a ritirare la sua merce invenduta. Entro tre mesi data del timbro postale, la merce non ritirata viene donata in beneficenza.

Precisiamo che tutto ciò che è depositato nel mercatino, può essere ritirato in ogni momento.

Tutte queste informazioni sono stampate sulle nostre ricevute e cartoline «avviso».

Per evitare troppi spostamenti alle persone che abitano nelle nostre Valli, a Biasca abbiamo adottato questo sistema, che sembra indovinato perché tutto funziona perfettamente; mai nessun reclamo, rarissimo un qualche errore che è sempre stato trovato a completa soddisfazione di tutti.

Merce desiderata: indumenti ed articoli adatti dal bébé al ragazzo di 15 anni. Per i bébé: completini, lettini, carrozzelle ecc. Per i ragazzi solo indumenti tipo sportivo, quali maglie, gonne, pantaloni, giacconi, mantelli ecc.

Ma ciò a cui teniamo maggiormente e che viene molto richiesto, è l'equipaggiamento per tutti gli sport invernali, vedi sci, scarponi, pattini, slittini, tute ecc.

Sia ben inteso ed esplicito che tutto deve essere ben lavato, in perfetto stato, e di foggia e modello attuali. Non si accettano più articoli che non raggiungono l'importo minimo di fr. 5.—

Pensiamo di aver fatto cosa utile nel dare le sopra elencate informazioni, ai futuri «clienti», amici del mercatino.

Un cenno di gratitudine al nostro gruppo che, volontariamente, con discrezione e serietà, collabora alla riuscita di questo nostro impegno contro lo spreco.

Con le sue amiche, la responsabile

Diva Pedretti

Locarno e Valli

Dopo la pausa estiva il mercatino ACSI di Locarno riprende la sua attività a partire da venerdì 1. ottobre e di seguito ogni martedì e venerdì al pomeriggio dalle ore 14 alle 17.30, durante tutto il periodo scolastico.

Ci avviamo verso il sesto anno di attività, sempre con molto entusiasmo da parte delle collaboratrici.

Purtroppo non tutte le «clienti» hanno capito che possiamo accettare soltanto capi d'abbigliamento moderni e puliti, dato che tutti i bambini hanno diritto di portare vestiti e scarpe in perfetto stato, anche se usati.

Inoltre se la merce non viene consegnata in ordine non trova acquirenti e, oltre a creare problemi di spazio al mercatino, per l'ammucchiarsi di cose

invendute, va anche a scapito di chi la lascia in deposito.

Per mancanza di spazio il nostro mercatino non può accettare più di 10 capi al massimo per volta, e invita gli interessati a passare entro il 31 ottobre a ritirare i soldi o la merce estiva rimasta invenduta ed entro il 31 marzo per quanto concerne la merce invernale.

La maggior richiesta è sempre di indumenti sportivi (tute da sci per bambini da 2 a 11-12 anni, scarponi e pattini di tutte le grandezze, sci ma solo in perfetto stato con attacchi di sicurezza, loden, giacconi, reporter, impermeabili specialmente per bambini in età pre-scolastica, maglioni, moon-boot e stivali).

Si accettano tuttavia anche altri indumenti, come pure articoli per neonati.

Sono pure molto richiesti i passeggini a ombrello e seggioloni, mentre molto limitate sono le richieste di carrozzelle. Evidentemente possono essere accettati anche lettini, seggiolini per auto, ecc.

Si deve tuttavia far presente che, sempre per mancanza di spazio, per quanto concerne gli oggetti ingombranti, possiamo soltanto tenerne nota, chiedendone la consegna nel nostro deposito soltanto in caso di richiesta.

Per quanto concerne il sistema di pagamento lo stesso è fissato dal regolamento dei MACSI, e cioè, una volta fissato il prezzo con la cliente, 1/4 del ricavo rimane al Mercatino per le spese vive di gestione.

Flora Martinoni

Lugano

Il mercatino di Lugano ha riaperto il 22 settembre scorso; dal 1. ottobre si potranno consegnare pattini — tute da sci — scarponi e dopo-sci di tutte le grandezze — gli sci non devono superare i 180 cm. Per quanto riguarda i mantelli, giubbotti e altri indumenti come jeans di velluto ecc. si accettano solo in ottimo stato e fino a 8-10 anni.

Sono inoltre sempre ben accettati lettini carrozzine, (specie quelle pieghevoli e non troppo ingombranti) parchi, seggioloni, biciclette, tricicli e altri oggetti per bambini e ragazzi.

Dovendo accontentare tutti il mercatino accetta per ogni persona non più di 10 indumenti scelti fra quelli che l'esperienza della venditrice (volontaria) ritiene possa incontrare maggiore richiesta.

Gli articoli invenduti sono da ritirarsi entro la fine di marzo, per gli articoli invernali, e il 30 settembre per gli altri. Il prezzo di ogni articolo viene fissato dalla responsabile, il 25% del ricavato viene trattenuto per supplire alle spese di gestione del mercatino come affitto, assicurazione, pulizia, materiale ecc. Le collaboratrici e la responsabile, in questo caso, la signora **Ilse Borelli**, non ricevono alcun compenso.

Gli articoli che rimangono invenduti e non vengono ritirati dal proprietario vengono raccolti e consegnati alla Caritas.

Mendrisio

Tra le attività promosse dal nostro gruppo regionale, la lotta contro lo spreco, il riciclaggio dei falsi rifiuti attraverso il recupero di indumenti e articoli sportivi per bambini ed adolescenti, si è realizzato finora grazie al mercatino dello scambio e dell'usato.

Questa creatura dell'ACSI ha dato la possibilità di un sensibile risparmio in molte famiglie portando l'attenzione e la riflessione sul consumismo, cercando di rendere cosciente il consumatore del fatto che il suo comportamento può contribuire incisivamente a modificare abitudini che si ripercuotono negativamente sull'ambiente e sulla qualità di vita.

Questa attività che mantiene le caratteristiche di un servizio, a tre anni dall'apertura del mercatino, avvenuta il 12 settembre 1979, è sempre più riconosciuta dalla popolazione grazie anche alle socie che con tanto slancio hanno messo gratuitamente a disposizione il loro tempo e le loro capacità.

Il notevole interesse suscitato, l'ambiente semplice e familiare, l'ampiezza e l'ubicazione della sede vi rendono l'offerta dei capi in deposito sempre più ampia e la rotazione degli articoli esposti più veloce.

La forte domanda si concentra soprattutto nell'ultimo trimestre dell'anno e concerne gli articoli sportivi invernali: pattini, sci, scarponi, tute da sci, da ginnastica, giubbotti, impermeabili, indumenti caldi, mentre la richiesta di attrezzature e indumenti per neonati (seggioloni, passeggini, lettini da campo, ecc.) si verifica su tutto l'arco dell'anno.

Notiamo un notevole miglioramento nella qualità degli articoli consegnati e un ritorno ciclico sia nella consegna della merce sia nella richiesta della stessa.

Approfitto di questa occasione per ringraziare le collaboratrici, tutti gli amici e le amiche che varcano la soglia del mercatino per vendere, comperare o discutere i principi, le opzioni e le realizzazioni dell'ACSI.

Il mercatino è ubicato all'inizio del viale Cappuccini su via Baroffio vis à vis del posteggio.

Orari d'apertura: mercoledì dalle 14.00 alle 17.00, venerdì dalle 14.00 alle 17.00 e sabato dalle 14.00 alle 17.00; da novembre a febbraio solo per la vendita.

Durante l'estate apertura ad orario ridotto.

Maria Ghioldi-Schweizer

G.F. Crocifisso, ci prega di pubblicare il seguente testo:

Il 13 agosto u.s. alla Coop di Bozzoreda, vista l'azione sullo scioppo per punch senz'alcole (fr. 2.— invece di 4.20) ne compero una bottiglia. A domicilio, osservando l'etichetta sulla bottiglia, perché trattasi di un nuovo prodotto per me, leggo anche:

«da consumare entro il 31.7.82».

Ho capito allora la ragione del forte ribasso! Avrei dovuto osservare la cosa ancora in negozio, ma non sempre si ha il tempo e la predisposizione di controllare metodicamente la merce che fa parte della spesa, però il caso conferma tutta la «buona volontà» della Coop — che va per la maggiore — di sorprendere la buona fede dei consumatori. Allego l'etichetta e lo scontrino di cassa.

Anche **G.T., Campione** ci segnala un caso che non necessita di commenti:

Avendo bisogno di acquistare qualche spatolina per procedere allo stuccaggio di piccole quantità, mi sono recato nel negozio NESAs, Pitture, via Ginevra 4 (P.za Monte Ceneri c.a.), ed ho trovato un set di 4 spatole in metallo giapponesi, a fr. 6.90. Dopo aver acquistato quanto trovato, per caso mi sono recato all'Innovazione di Vezia, trovando le medesime spatole al prezzo di fr. 2.25!!! Ho riportato tutto al Nesa, cambiando tale merce con una colla Araldit. Lascio a Voi i commenti del caso, e personalmente non metterò più piede in un negozio la cui correttezza lascia molto a desiderare!!!

Ad **A.P. Bellinzona** comunichiamo quanto segue: abbiamo ricevuto un risposta dal segretario ESPO '82 alle domande pubblicate sull'ultimo numero del nostro bollettino in merito ad Espo '82, Artecasa, Primexpo e manifestazioni analoghe; la riportiamo in parte:

«Ogni entrata (biglietti d'entrata, contributi pubblicitari, canone affitto stand,...) viene regolarmente registrata nella contabilità di ESPO SA;

Se vi sono utili, decide l'assemblea degli azionisti di ESPO SA la loro destinazione; se vi sono perdite decide sempre la medesima assemblea come coprirle.

Il tutto è regolato, evidentemente dal CO (Codice delle Obbligazioni ndr).

«Abbondanzialmente rileviamo che l'organizzazione di un'edizione di ESPO costa ca. fr. 500.000.—; la gestione '81 ha registrato un deficit, i risultati di quella '82 saranno noti a fine anno.

Il biglietto d'entrata dà diritto all'entrata a ESPO. Nulla di più».

In merito alla domanda sulle spese organizzative (perché non se le assumono gli espositori) ESPO SA ci comunica che essi pagano «un affitto di non poco conto».

Per quanto riguarda il problema dell'orto biologico, vedi l'art. a pag. 16.

Pubblichiamo pure la risposta che il farmacista cantonale Dott. Pierfranco Livio ci ha mandato in merito alla richiesta di precisazione sempre di A.P. Bellinzona, sull'indicazione di una «exp-date» sulla confezione di un medicinale (Aldecin); al lettore interessa pure sapere

perché mai è quasi impossibile trovare un prodotto farmaceutico il cui prezzo non sia cancellato e sostituito da un prezzo maggiore?

— il prezzo primitivo è fissato in fase di produzione. Quali fattori sono poi intervenuti per determinare un ritocco?

L'imballaggio della specialità farmaceutica Aldecin trasmessoci non porta nessuna data di scadenza in quanto nel nostro Paese, come negli altri che seguono o si attengono alle Direttive della CEE, tale data è necessaria solo per i medicinali che perdono la loro attività entro breve tempo (sieri, vaccini, antibiotici, ecc.).

Per gli altri prodotti, quelli cioè che mantengono a lungo la loro azione farmacologica, come è il caso dell'Aldecin, tale data di scadenza non è obbligatoria in quanto si presume che nessuno, dopo numerosissimi anni (7-8, ecc.), sia disposto a riutilizzare prodotti così vecchi.

È infatti provato che questa seconda categoria di medicinali, quelli cioè che non «scadono» rapidamente, perdono la loro attività solo dopo un tempo molto lungo che si può protrarre fino a 12-15 anni. L'Aldecin fa parte di questi preparati, per cui la data di scadenza non è stata indicata (il numero che figura sulla scatola è invece il numero di lotto, un numero che interessa unicamente gli ispettori farmaceutici e non il pubblico).

Va detto che alcuni Stati europei hanno introdotto anche per questi medicinali che scadono lentamente una data limite di utilizzazione, fissata in genere a 5 anni.

Questa misura può essere vista sotto certi aspetti come positiva (evitare di utilizzare un medicamento vecchissimo) mentre per altri come negativa (perché non utilizzare, dopo 5 anni, una scatola di compresse di Cibalgina, medicinale attivo anche dopo 10 anni?). Le grandi industrie farmaceutiche di Basilea hanno introdotto di loro iniziativa tale data per tutti i loro preparati.

L'imballaggio di Aldecin trasmessoci porta sì impresso un «exp. date» ma questo è dovuto semplicemente al fatto che la ditta produttrice mette in commercio il prodotto in più paesi, per cui stampa un imballaggio che possa andar bene per più

nazioni, anche per quelle quindi per le quali sarà necessario indicare la suddetta data di scadenza.

Per ciò che concerne il prezzo dei medicinali pagati dalle Casse Malati, mi permetto informarla che vi è una Commissione federale che si occupa di questo problema e i cui risultati sono soddisfacenti in quanto il prezzo al pubblico di questi prodotti ha avuto, come del resto ha ammesso il Consiglio federale, un aumento sensibilmente inferiore a quello del costo della vita.

Contrariamente ad altri articoli, nel settore dei medicinali i fabbricanti non possono infatti aumentare i loro prezzi senza l'approvazione della suddetta Commissione.

C.R. Biasca, ci ha presentato il seguente caso, molto interessante per tutti e che riprenderemo quando approfondiremo il problema delle assicurazioni:

«Chiedo se non è possibile intervenire presso le Casse Malati per un controllo più capillare dei conti di farmacia e medici inoltrati alle Casse e ritrasmessi al paziente con la quota da lui dovuta.

Vi spiego il perché della mia domanda:

È capitato, non nomino né il paese (Ticino in ogni caso) né la farmacia (spero mi crederete ugualmente) che da tempo un assicurato e penso non l'unico, abbia dei forti dubbi sui conti farmacia indirizzati alla sua CM (e di cui lui riceve l'invito di pagamento della quota dovuta alla Cassa).

«La prossima volta voglio proprio controllare», s'è detto — Ed ecco che, col prossimo formulario, il tizio, ad ogni acquisto in farmacia, ricopia, sul suo taccuino di casa, l'importo scritto sulle confezioni; diligentemente ogni articolo con il suo prezzo.

Alla chiusura del foglio, la farmacia manda il conto alla CM e l'assicurato riceve la solita distinta. Fa e rifà la somma dei conti, la fa controllare da un familiare matematico e si trova la differenza di quasi 100 fr.

Non so se il tipo ha reclamato al farmacista e che cosa potrebbe giustificare la differenza. In ogni caso ed a scanso di malintesi e congetture, magari errate, non si potrebbe esigere dalle Casse un foglio con copia sia per il farmacista che per il medico?

— nel senso che quando uno riceve un medicinale, questo venga annotato sul formulario di farmacia e su quello del paziente a mo' di verifica; lo stesso per il medico, che iscriverà in codice le sue visite ma che il paziente potrà controllare con le tariffe fornite dalla CM. Per il medico sarà un po' più difficile il controllo ma si spera sempre nella professionalità corretta di questi ultimi».

L'Ufficio federale di controllo dei prezzi pubblica, in data 13 settembre, un comunicato indirizzato ai Servizi cantonali di controllo dei prezzi in merito all'uva da tavola «Americana» ticinese.

In tale comunicato si rendeva noto che l'uva in questione sarebbe stata oggetto di un'azione sovvenzionata dall'Ufficio federale dell'agricoltura, per cui, i prezzi indicativi, sarebbero stati i seguenti:

fr. 1.50/kg lordo franco grossista

fr. 2.40-2.60/kg netto al consumatore.

Malgrado la natura indicativa dei prezzi, essi non dovrebbero essere superati.

Gli addetti cantonali sono quindi stati invitati a segnalare all'Ufficio federale di controllo dei prezzi ogni superamento abusivo dei prezzi indicativi.

Abbiamo pensato di pubblicare questo comunicato affinché anche voi, consumatrici e consumatori, possiate contribuire a rendere efficace, tramite le vostre segnalazioni, questo invito da parte dell'Ufficio federale di controllo dei prezzi.

Comunicazione del Laboratorio cantonale d'igiene

Beedies - sigarette alternative più pericolose

Come risulta da recenti notizie pubblicate dalla stampa, fumare le cosiddette «Beedies», ossia le sigarette orientali, per lo più provenienti dall'India, che molti giovani ritengono costituiscano un'alternativa più sana delle comuni sigarette, è molto più dannoso. Ciò risulta da numerose analisi eseguite in particolare modo dai laboratori cantonali di Zurigo e di Basilea Città.

Infatti le «Beedies» contengono sì tre volte meno tabacco di una comune sigaretta, ma ben **tre volte di più nicotina** e producono **due volte di più catrame** e quasi **il doppio di monossido di carbonio**.

Inoltre i fumatori di «Beedies», oltre ad assumere maggiori rischi per la propria salute, favoriscono, senza saperlo, una produzione che in India avviene ancora in condizioni primitive ed antisociali di lavoro e di salario, come hanno evidenziato pubblicazioni dell'Ufficio Internazionale del lavoro (BIT).

Ne prendano pertanto atto gli interessati, i genitori e gli educatori.

L'ho fatto io!

Confermiamo: il corso di cucito (quello un po' speciale), la cui ripetizione era stata annunciata quest'estate, è ormai iniziato. Sia il Municipio di Lugano, il direttore delle scuole Professionali, sig. Donada, e, «last but not least», la brava ed esperta Nerina, tutti hanno risposto con enfasi all'intenzione di ripetere l'esperienza.

E anche quest'anno l'invito è stato raccolto da parecchie signore (tra le quali, alcune, ancora un po' infatuate dal successo dell'anno scorso): i limitatissimi (purtroppo) posti disponibili sono stati assegnati in un baleno.

E fa piacere poter affermare che la gente si interessa molto al ricupero di vecchi capi d'abbiglia-

mento in un'epoca dove tutto, o quasi, è destinato ai rifiuti dopo il primo impiego.

Ricordiamo infatti che il corso è «speciale» proprio perché vuole dare ai partecipanti quei consigli e mostrare quei trucchetti che permettono di cambiare una cerniera, di allungare o accorciare una gonna, di restringere dei pantaloni, insomma di ridare splendore e vita a vecchi abiti.

Al risparmio s'aggiunge così la soddisfazione di poter dire «L'ho fatto io»: all'utile s'aggiunge il dilettevole.

E siamo sicuri che, con l'acquisita destrezza, la vecchia gonna o i larghi pantaloni si trasformeranno in altrettanti abbigliamenti «di grido». Nessuno dubiterà del «second hand»!

La borsa della spesa

*Pubblicazione trimestrale
dell'Associazione Consumatrici della Svizzera Italiana
via Lambertenghi 4, Lugano, tel. 091-229755*



Vogliate usare questa cartolina solo per nuovi abbonamenti. Quelli già esistenti si rinnovano tacitamente di anno in anno.

L'abbonamento decorre a partire dal 1. gennaio. Al nuovo abbonato verranno spediti i numeri arretrati dell'anno in corso.

Cartolina di ordinazione per un abbonamento-regalo
Fr. 15.—

Spedire a: Nome _____

Via _____

NP Luogo _____

Fattura a: Nome _____

Via _____

NP Luogo _____

**RICORDIAMO
CHE LA TASSA
PER I SOCI
SOSTENITORI**

È DI

Fr. 20.—

Se vi sembra che il lavoro dell'ACSI meriti di essere sostenuto... potete pagare l'abbonamento sostenitore: Fr. 20.— invece di Fr. 15.—!

ACSI

**Per favore
niente stampati pubblicitari!**

Questo autocollante, da apporre sulla buca-lettere, lo potete chiedere al nostro segretariato (Via Lambertenghi 4, Lugano) unendo francobollo da 40 cts.

SOMMARIO:

	1. Consumatori alle urne il 28 novembre	pag. 3
	2. SI all'iniziativa sulla sorveglianza dei prezzi	4
	3. A braccetto con l'inflazione	7
	4. Quantità, qualità, prezzo: il pane	8
	5. Vino e marketing	11
	6. Additivi negli alimenti	12
	7. La gelatina reale	14
	8. Prodotti bio	16
	9. L'alcolismo: problema sociale e medico	18
	10. Le indicazioni dei tessili	20
	11. AVS	23
	12. CIC	26
Inserto:	13. Consumatori verdi	28
<i>Test: i dentifrici</i>	14. I decreti sull'energia	30
<i>p. I - VI</i>	15. L'ACSI e il turismo	32
<i>Comunicati</i>	16. Piano di Magadino	33
<i>p. VII - VIII</i>	17. Lessico alimentare	36
	18. Mercatini	38

Caccia alle spese di amministrazione

L'ACSI, come ognuno di voi, lotta contro l'aumento delle spese amministrative.

Volete aiutarci e per di più semplificare il nostro lavoro? Lo farete:

- dando comunicazione scritta di ogni cambiamento di indirizzo o inesattezza nella spedizione
- versando la vostra quota
- aggiungendo un francobollo da 40 cts. per la risposta ad ogni richiesta scritta

Grazie a tutti per la collaborazione!

Tutto ciò che concerne l'abbonamento, i cambiamenti di indirizzo e le inesattezze nella spedizione, così come la corrispondenza per la B.d.S., va indirizzato al segretariato, Via Lambertenghi 4, Lugano - tel. 091 - 22.97.55.

LA BORSA DELLA SPESA — Organo Ufficiale dell'Associazione Consumatrici Svizzera italiana — Trimestrale — Editore responsabile A.C.S.I. — Redazione e recapito corrispondenza, amministrazione e spedizione: Segretariato, Via Lambertenghi 4 - 6900 Lugano, tel. 091 - 22.97.55 c.c.p. 69-4470 — Centro Informazioni Consumatori (aperto il lunedì pomeriggio) Via Lambertenghi 4, Lugano, tel. 091 - 22.97.55 — Abbonamento più tassa sociale fr. 15.— annui. Sostenitore fr. 20.—. Numero separato fr. 2.50 — Stampa Tipo offset Aurora SA, Canobbio-Lugano.