



Tutte le novità di una riforma "all'impronta"

Tra i punti salienti della legge, oltre alle impronte, vanno segnalati: sanatoria per colf e badanti, eliminazione della figura dello sponsor; nuovi poteri alla Marina Militare contro le "carrette del mare" e sconti agli scafisti "pentiti".

Usa - Impronte ai musulmani che entreranno nel Paese

Una novità nella lotta contro il terrorismo condotta dagli Stati Uniti: a tutti gli stranieri, residenti o semplici visitatori, provenienti da paesi mediorientali e islamici, saranno prese d'ora in poi le impronte digitali.

La misura verrà applicata solo ai giovani immigrati maschi, non interesserà le donne e gli anziani, che entreranno in America dai sette paesi che Washington ritiene sponsor dei terroristi e da molti altri considerati a rischio e che nel gergo dell'intelligence americana vengono definiti "al Qaeda countries". Saranno "schedati" circa 100 mila stranieri, tra i quali molti turisti ma anche studenti, lavoratori e ricercatori residenti negli Usa. La maggior parte dei 19 kamikaze dell'11 settembre, infatti, erano residenti legali, con permessi di soggiorno per studio. Dal punto di vista pratico le impronte saranno prese all'arrivo negli aeroporti e nei porti americani. In realtà anche negli aeroporti di tutti gli altri Paesi potrebbe presto essere rivoluzionato il sistema di riconoscimento per l'accettazione a bordo degli aerei. Per sveltire i rigorosi controlli in vigore da dopo gli attentati dell'11 settembre potrebbero essere introdotte nuove avveniristiche procedure. Ovvero: i passeggeri potrebbero ottenere il check-in attraverso macchinari che riconoscono le impronte digitali o l'iride attraverso i quali identificano il passeggero. Il progetto proposto dalla Iata (International air transport association) dovrà essere approvato dai governi e entrerà in vigore nel giro di un paio di anni.

Le proposte in Europa

Germania - Il governo tedesco ha proposto la carta d'identità con rilievi sonometrici, ma per tutti i cittadini. Previsto anche un controllo più ferreo alle frontiere ma solo come misura antiterrorismo.

Francia - Le riserve sulle impronte digitali per gli immigrati, sono cadute solo per i richiedenti l'asilo nell'Unione Europea relativamente al progetto Eurodac.

Spagna - Impronte digitali come misura di ordine pubblico, prevista solo per i clandestini. Il partito di Aznar ha annunciato una legge più dura sull'immigrazione.

Diminuzione da tre a due anni della durata del permesso di soggiorno; introduzione di un reato per il clandestino che rientra in Italia nonostante sia stato espulso; abrogazione della figura dello sponsor; sanatoria per colf e badanti irregolari: impronte ai lavoratori extracomunitari. E soprattutto via libera anche alla rilevazione delle impronte digitali ai lavoratori extra Ue. Sono questi i punti principali della legge Fini-Bossi sull'immigrazione, approvata dalla Camera dei Deputati con 279 voti a favore, 203 voti contrari e un solo astenuto.

Vediamo nel dettaglio quali sono le novità previste.

PERMESSO DI SOGGIORNO. Viene concesso solo allo straniero che ha già un contratto di lavoro. Le ambasciate e i consolati italiani fungeranno quindi da uffici di collocamento, cercando di soddisfare le richieste di imprese e di famiglie alla ricerca di colf. Il permesso di soggiorno durerà due anni e, se nel frattempo lo straniero ha perso il lavoro dovrà tornare in patria, pena l'irregolarità.

QUOTE. Entro il 30 novembre il presidente del Consiglio, sentita la Conferenza unificata Stato-Regioni, pubblica il decreto con le quote flussi. Verrà stabilito cioè il numero di extracomunitari che potranno entrare nel paese.

SPONSOR. Viene abrogata la figura dello sponsor, prevista dalla Turco-Napolitano, e usata soprattutto dalle famiglie per assumere nuove colf.

COLF. Sarà possibile sanare una colf a famiglia nonché un numero illimitato di badanti purché venga certificato la presenza di anziani o disabili che ne hanno bisogno. La denuncia,

chiamata dichiarazione di emersione, dovrà essere presentata entro due mesi dall'entrata in vigore della nuova legge alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo competente per territorio.

RICONGIUNGIMENTI. Il cittadino extracomunitario, in regola con i permessi, può chiedere di essere raggiunto dal coniuge, dal figlio minore, o dai figli maggiorenni purché a carico e a condizione che non possano provvedere al proprio sostentamento.

IRREGOLARI. L'irregolare (cioè una persona con documenti ma senza permesso di soggiorno) viene espulso mediante "accompagnamento alle frontiere", cioè viene materialmente messo su un aereo o una nave che lo riporta in patria. E' quanto già prevede la Turco-Napolitano.

CLANDESTINI. Il clandestino (colui che non ha nemmeno i documenti di identità) viene condotto in appositi Centri di permanenza fino a 60 giorni, durante i quali si cerca di scoprire l'identità per poterlo rimandare in patria (la Turco-Napolitano parlava di 30 giorni). Se non ci si riesce, al clandestino viene "intimato" di lasciare il paese entro tre giorni (attualmente entro 15 giorni).

IMPRONTE DIGITALI. E' l'ultima proposta del centrodestra: a tutti gli stranieri che chiedono il permesso di soggiorno vengono prese le impronte, per poterlo riconoscere se contraffà i documenti.

REATO DI INGRESSO CLANDESTINO. Un extracomunitario che rientra in Italia clandestinamente dopo un'espulsione, compie un reato che lo condurrà in prigione.

I dati del 2002		Clandestini respinti	Arrestati o fermati	Espulsi	Richieste di asilo
Italia	FEB	2.408	10.002	4.040	n.d.
	MAR	2.451	9.164	2.900	n.d.
Germania	FEB	4.133	1.744	2.595	5.771
	MAR	4.320	1.912	2.697	5.697
Grecia	FEB	n.d.	4.520	4.126	425
	MAR	n.d.	5.044	4.126	n.d.

La situazione nei vari Paesi europei appare piuttosto differenziata. Un unico elemento accomuna, ad esempio la situazione d'Italia, Germania e Grecia: il continuo aumento registrato nel numero dei clandestini respinti, degli immigrati arrestati e di quelli espulsi.

MINORI. I minori non accompagnati da nessun parente che sono ammessi per almeno tre anni a un progetto di integrazione sociale e civile di un ente pubblico o privato. Avranno il permesso di soggiorno al compimento dei diciotto anni. Una volta maggiorenne sarà l'ente gestore del progetto a dover garantire e provare che il ragazzo si trovava in Italia da non meno di quattro anni, che aveva seguito il progetto di integrazione da non meno di tre, che ha una casa e che frequenta corsi di studio oppure lavora. O, ancora, che è in possesso di un contratto di lavoro anche se non ha ancora iniziato l'attività. I permessi di soggiorno rilasciati a minori ed ex minori dovranno essere sottratti alle quote d'ingresso definite annualmente.

CONTRIBUTI INPS. Gli immigrati extracomunitari per i quali sono stati versati anche meno di cinque anni di contributi potranno riscattarli ma

solo quando avranno raggiunto i 65 anni. L'opposizione si è astenuta pur facendo notare che le aspettative di vita in molti paesi del terzo mondo non supera spesso i quaranta anni. La prima stesura del testo prevedeva che gli stranieri perdessero tutti i loro contributi Inps, senza possibilità di riscatto, a meno che non maturassero il diritto alla pensione con 19 anni di versamenti; ma si tratta di casi rari, perché la maggior parte degli stranieri lavora in Italia per 10-15 anni al massimo.

INFERMIERI PROFESSIONISTI. Entrano a far parte delle categorie speciali, sottratte alle norme sui flussi, vista la grande carenza di questa figura professionale nel nostro Paese.

PREVENZIONE. Per prevenire l'immigrazione clandestina il Ministero dell'Interno potrà inviare presso ambasciate e consolati funzionari di polizia esperti.

Sempre più israeliani vogliono vivere in Germania

Cresce il numero di cittadini che richiedono la cittadinanza. Pesa la paura degli attentati kamikaze

Sempre più cittadini israeliani chiedono la cittadinanza tedesca all'ambasciata di Berlino di Tel Aviv. Solo tra gennaio e febbraio del 2002 le richieste sono state 498, il doppio dello stesso periodo dell'anno passato. E il trend è in continua evoluzione. Se nel 2000, scrive il settimanale Der Spiegel, le richieste di israeliani di avere cittadinanza tedesca sono state 1253, nel 2001 erano già 1751, e quest'anno dovremmo superare quota 2000.

Se gli israeliani chiedono il passaporto proprio alla Germania è per due ragioni: anzitutto gli ebrei del tutto il mondo hanno un trattamento privile-

giato nella Repubblica Federale, proprio per le gravi responsabilità storiche del paese. Non a caso la comunità ebraica tedesca segna il tasso di crescita più alto in Europa soprattutto per il cospicuo afflusso di ebrei dell'ex Unione Sovietica. A questo si aggiunge che non pochi israeliani hanno antenati che erano stati cittadini tedeschi.

Un fenomeno tanto più interessante se si pensa che è in qualche modo il segnale di un sempre maggior disagio degli israeliani di fronte alla perdurante violenza in Medio Oriente. In quest'ottica, la richiesta di una cittadinanza europea sarebbe chiara-

mente indizio di un desiderio di lasciare il paese. Ma è interessante anche il fatto che proprio la Germania sia considerata attraente da centinaia di israeliani: il trend all'aumento delle richieste, sostiene Der Spiegel è continuato senza modifiche anche nelle ultime settimane, nonostante la violenta polemica in Germania sull'antisemitismo, scatenate dalle dichiarazioni del vicepresidente liberale Juergen Moelleman e dall'ultimo libro dello scrittore Martin Walser. Un segno che il rapporto con quella che gli anziani ancora definiscono "la terra dei carnefici" è invece ormai sempre meno problematico.

Detector per i clandestini

Si perfezionano gli strumenti per scoprire la presenza di immigrati clandestini: le autorità britanniche hanno introdotto dei detector sensibilissimi, capaci di rivelare anche il semplice battito di un cuore. "Efficaci controlli alle frontiere sono essenziali per garantire che solo coloro che ne hanno diritto siano fatti entrare", ha spiegato il ministro degli interni David Blunkett nel corso di una visita di ispezione alle installazioni del porto di Dover. Oltre al nuovo tipo di detector, le autorità britanniche utilizzano un visore scanner che può rivelare l'interno di un camion o di un container, scoprendo così oltre al carico ci siano delle persone nascoste. L'afflusso di immigrati clandestini in Gran Bretagna è fortemente aumentato: oltre 80.000 persone (+13%) hanno fatto richiesta di asilo nel 2000.

Tra frodi e alimenti modificati non sappiamo più cosa mangiamo

Poco incoraggianti i dati contenuti nel dossier sulle frodi alimentari dei NAS: il 50% delle ispezioni effettuate nel 2001 ha rivelato almeno una infrazione. Nei nostri piatti, ogni giorno, rischiamo di trovare un po' di tutto: batteri, stafilococchi, epatite A e botulino. I consigli degli esperti per difendersi dalle frodi.

Italiani, futuri ciccioni

Un'indagine ISTAT mette in guardia dal pericolo obesità

Gli italiani vittime predestinate del sovrappeso e dell'obesità. E' quanto sostiene una ricerca dell'Istat, presentata nell'ambito del Forum sull'alimentazione di Saint Vincent.

Principale imputato di questo fenomeno è la crescente abitudine dei nostri connazionali, gli uomini più che le donne, a consumare il pranzo in mense aziendali e scolastiche (lo fa il 7,5% della popolazione). E' una tendenza che riguarda soprattutto i bambini: quelli che hanno tra i 3 ed i 5 anni pranzano per il 50% nelle mense scolastiche e per il 13,8% hanno la cena come pasto principale. Quest'ultimo dato è ancora più elevato riguardo la fascia tra i 6 ed i 10 anni: 17,6%.

Tutto ciò porta inevitabilmente ad una diminuzione dei consumi di alcuni alimenti caratteristici della dieta mediterranea, notoriamente più



salutari. Nel periodo 1994-2000 la percentuale di persone che consumano quotidianamente pane, pasta e riso è passata dal 91,2% all'87,3%; analogo trend per il consumo quotidiano di verdura (dal 51,5% al 46,7%) e di frutta (dall'83,3% al 76,8%). In diminuzione anche l'uso prevalente dell'olio di oliva e dei grassi vegetali.

Questo cambiamento degli stili alimentari ha come conseguenza anche la diffusione del sovrappeso e dell'obesità: un italiano adulto su tre si porta appresso qualche chilo di troppo, mentre l'obesità - in aumento del 25% rispetto al 1994 - nel 2000 interessava ormai il 9% della popolazione adulta, pari a circa 4 milioni di persone soprattutto di età compresa tra i 55 e i 64 anni.

E dire che per molti quello del pranzo o della cena, è considerato un momento di relax. Invece, ogni volta che ci sediamo a tavola rischiamo di dover condurre una vera e propria lotta: contro batteri, stafilococchi, epatite A e botulino. Magari pensiamo di addentare un bel pezzo di Grana Padano e invece è un formaggio qualsiasi. Pregustiamo una bella pizza margherita senza sapere che al posto della mozzarella c'è una banale pasta filata. Peggio ancora, potremmo trovare nei piatti dei cibi scaduto o congelati e scongelati più volte. Questo almeno è il quadro, tutt'altro che roseo, delineato dal rapporto annuale sull'attività dei NAS, i nuclei antisofisticazione dei carabinieri. Dati che non necessitano di commenti: su 27.042 ispezioni effettuate nel 2001, sono state contestate ben 12.892 infrazioni, vale a dire, una su due. E di queste, 2.856 hanno una rilevanza penale.

Non c'è settore dell'alimentazione a essere stato risparmiato. Prendiamo l'olio, ad esempio. Quello d'oliva è alla base dell'alimentazione mediterranea. Eppure l'olio di semi spacciato per olio d'oliva è ormai un classico delle frodi alimentari. Altrettanto a rischio

sono le confezioni addizionate con betacarotene e clorofilla, che producono un elevato contenuto di perossidi, sostanze notoriamente nocive per la salute.

Proviamo ad andare sul sicuro: un bel piatto di pasta al pomodoro. Ma quale sicurezza? In un'industria napoletana sono stati sequestrati 19 mila quintali di concentrato di pomodoro conservato in fusti arrugginiti. E ancora: sughi ammuffiti, pasta all'uovo con parassiti, farine piene di germi.



E che dire della carne? Chi pensava che il morbo della mucca pazza fosse il vero pericolo degli amanti della carne si sbagliava. Su quasi 13 mila macellerie ispezionate i Nas hanno firmato 5.821 denunce, arrestato 9 persone e segnalate altre 3.218. tantissimi i bovini importati illegalmente senza che fossero sottoposti ai controlli sanitari. Tanti anche i capi affetti da brucellosi. Centinaia i macelli clandestini. Decine le macellerie che hanno venduto carne congelata spacciandola per fresca.

Per quel che riguarda il mercato del pesce l'irregolarità più frequente riguarda i molluschi provenienti da zone inquinate e spesso infettati da epatite A. O ancora, pesce venduto come fresco, conservato in vasche d'acqua non potabile.

E a proposito di acqua, a Firenze, nel dicembre scorso, sono state trovate migliaia di bottiglie di acqua minerale al cloro. Gli amanti del buon vino, invece, rabbriviranno sapendo che a Treviso un produttore di vini e liquori accelerava la fermentazione aggiungendo anidride carbonica e tannino, mentre un suo collega spacciava il suo vino per Montepulciano d'Abruzzo.



E chiudiamo questa triste carrellata con il latte e i formaggi. Il caso più eclatante è quello di una multinazionale che commercializzava latte per neonati contenente proteine di soia geneticamente modificate. Il caso più frequente è quello del formaggio spacciato per Grana Padano. Poi c'è la pasta filata venduta per mozzarella, le confezioni di latte fresco vendute con la data di scadenza modificata. E noi ci fermiamo qui.

Come difenderci da questo "terrorismo alimentare"?

Gli esperti consigliano di annusare, toccare la consistenza, osservare il colore. In sostanza analizzare con scrupolo e attenzione ogni alimento prima di comprarlo

Daniela Lami

Cibo di Frankenstein o alimento del futuro?

Sugli organismi geneticamente modificati non solo l'Europa ma il mondo intero è praticamente diviso in due

Per i contestatori si tratta del cibo di Frankenstein, una minaccia alla sicurezza alimentare e alla biodiversità planetaria, uno strumento diabolico in mano a multinazionali senza scrupolo. Per molti scienziati e per le Nazioni unite, si tratta del cibo del futuro, un salvavita capace di risolvere i problemi di milioni di affamati del Terzo Mondo.

Sugli Ogm i blocchi contrapposti sono fondamentalmente due. Da una parte Stati Uniti, Canada, Argentina e Australia che non vogliono sentir parlare di limitazioni alla libertà di commercio dei cibi transgenici, cibi che vengono prodotti in grande quantità dalle loro industrie.

Dall'altra parte c'è l'Unione europea che il 25 luglio del 1999 ha proclamato la moratoria sugli alimenti geneticamente modificati e si è dichiarata disponibile a revocarla solo a tre condizioni: l'approvazione di una direttiva più garantista sugli Ogm (entrerà in vigore il 17 ottobre) e il varo di due regolamenti sulla tracciabilità e sull'etichettatura (che potrebbero essere approvati entro la

fine del 2003).

Pur indebolita da alcune divisioni interne (la Gran Bretagna è molto vicina alle posizioni americane, la Spagna è disposta a qualche apertura), l'Europa sembra decisa a mantenere fermo il timone per due motivi. Il primo è legato al consenso: secondo l'eurobarometro del dicembre scorso il 94,5 dei cittadini europei pretende la possibilità di scelta, cioè esige l'etichettatura dei cibi transgenici. Il secondo corrisponde a interessi materiali. Il mercato europeo è caratterizzato da produzioni di alta qualità, di lunga tradizione e di stretto rapporto con il territorio: sostituire a questi alimenti quelli usciti dal laboratorio, programmati per crescere in condizioni diverse dagli habitat originari, significherebbe minare le basi dell'agricoltura del vecchio continente.

Gli Stati Uniti, che delle culture transgeniche sono un po' i precursori, premono per fare breccia su un'Europa che fino a oggi ha fatto dell'Ogm free quasi una bandiera. Le Organizzazioni non Governative premono invece per una moratoria internazionale e combattono la brevettabilità di questi nuovi organismi, perché permetterebbe alle multinazionali di creare un vero monopolio sul cibo del futuro.

Che ha ragione? E' davvero difficile dirlo. Secondo uno studio dell'Unione Europea durato 15 anni e condotto da 400 ricercatori, le piante Ogm non comportano rischi per la salute, anzi: crescono più in fretta, resistono ai pesticidi e si conservano meglio delle altre. Ancor più "ottimista" la Royal Society: entro 10 anni cominceremo a mangiare addirittura animali geneticamente modificati. E, del resto, Greenpeace già sostiene che almeno una volta nella vita ogni italiano ha già mangiato cibo



Ogm. Insomma, dovremmo quasi rassegnarci. Ma dovremmo davvero? C'è chi davvero non ce la fa a rassegnarsi all'idea di maialini in miniatura o giganti, salmoni sterili incapaci di risalire il fiume per deporre le uova; fragole con geni di pesce articolo, patate con i geni di farfalla, riso con il gene di scorpione. E chi pensa che solo queste sperimentazioni che potremmo definire estreme, possano provocare allergie o altri rischi, sbagliano. Può accadere, ad esempio, che mais autorizzato solo per alimenti animali finisca nella dieta umana. Può accadere che nascano dei veri e propri mostri vegetali, con geni che passano da una specie all'altra. Possono venire alterati gli equilibri naturali. Insomma: bisogna stare attenti. E bisogna stare attenti anche alle speranze che molti associano agli Ogm. Secondo la Fao, ad esempio, le biotecnologie possono aumentare la sicurezza alimentare: in Perù ad esempio, in tre anni, grazie alla manipolazione genetica, è stato debellato un virus che colpiva la produzione di Oca, un tubero molto usato nell'alimentazione andina e che viene mangiato da 9 milioni di persone. Insomma: speranza o minaccia? Difficile dirlo. Basta che prevalga sempre e solo il buon senso.

D.L.



Un bollino blu per bar e ristoranti che vogliono certificare la qualità

Nasce la patente di qualità che certificherà la salute degli alimenti che consumiamo giornalmente negli esercizi pubblici. Uno strumento prezioso attraverso il quale si potrà verificare se vengono effettivamente rispettati parametri di qualità e igiene. A tutela del consumatore ma anche della tradizione dei prodotti alimentari italiani.



Saint Vincent: il momento della firma del protocollo da parte del Ministro Sirchia e del presidente di Confcommercio Sergio Billé

A pranzo fuori? Sì, grazie.

Non c'è dubbio. Per scelta o per necessità, gli italiani mangiano sempre più spesso fuori casa. Lo dice una ricerca della Federazione Italiana Pubblici Servizi, che ha studiato gli stili alimentari degli italiani e come sono cambiati negli ultimi 30 anni. In netto aumento sono risultati spuntini, pranzi e cene consumati fuori casa, così come l'utilizzo di piatti già pronti.

Il motivo? Innanzitutto il minor tempo a disposizione di pentole e fornelli. Se dieci anni fa il tempo medio nei giorni lavorativi era di un'ora e mezza, oggi è al massimo di 40 minuti.



Come si pranza? Il 30% pranza con un piatto unico, un primo piuttosto che un secondo, e un altro 8% si accontenta di un semplice spuntino. Spuntino che ormai sembra essere un'abitudine per noi italiani. Anzi per l'esattezza di 6 italiani su 10.

Altra curiosità: sono i bambini a mangiare più degli altri fuori casa. Sicuramente più dei loro genitori. Per l'esattezza il 50% dei bambini tra i 3 e i 5 anni. Luogo dove viene consumato il pasto? Ovviamente le mense scolastiche.

Quanta confusione sulle nostre tavole! Da un lato c'è il consumatore, sempre più spinto anche dai mass media a cercare elementi che diano sicurezza. Dall'altro c'è un vero e proprio labirinto dal quale spesso non sa uscire: alimenti che non si sa da dove vengono, da chi e quando sono stati prodotti, se e come sono stati manipolati. Presi tra due fuochi, gli italiani, continuano a cercare certezze ed alimenti genuini. E il 49% (i dati sono di una recente indagine condotta per conto della Fipe dal Cirm), soprattutto se giovani, pensa che l'intervento della scienza sugli alimenti serva soltanto a peggiorarne la qua-

lità. La gente vuole sapere quello che mangia, vuole essere sicura che sia genuino e non contaminato. Ed ecco che la sicurezza alimentare diventa un tema di grande interesse per tutta la popolazione. Ma la sicurezza degli alimenti dipende da un gran numero di fattori: la produzione agricola, la trasformazione industriale, i percorsi spesso complessi che portano gli alimenti dai luoghi di produzione a quelli di distribuzione ed al consumo.

Se poi si considera che milioni di cittadini consumano giornalmente i pasti presso pubblici esercizi quali ristoranti, tavole calde, rosticcerie e bar è chiaro che la loro tutela debba costituire il principale impegno delle Istituzioni e degli operatori del settore.

In questo contesto si inserisce l'accordo tra ministero della Salute e la Fipe-Confcommercio per l'introduzione del marchio di qualità (bollino blu) nei bar e ristoranti. Si tratta di una prima importante risposta nata dal confronto tra il presidente Sergio Billé e il Ministro Sirchia sul Piano Sanitario Nazionale, di cui alimentazione e salute sono ovviamente due temi importanti.

Il bollino blu è, di fatto, una certificazione di qualità con la quale sarà possibile accertare, su base volontaria, la corrispondenza del comportamento dell'impresa o dell'attività di ristorazione ad un preciso regolamento di qualità ed igiene.

Per l'attuazione del protocollo verranno innanzitutto predisposti degli appositi disciplinari per i vari settori alimentari e si darà il via ad una fase sperimentale che interesserà due regioni: Valle d'Aosta e Calabria.

Il protocollo ha, in sostanza, due obiettivi. Il primo è valorizzare i prodotti alimentari italiani, che hanno ormai una storia secolare. Il secondo è garantire e certificare la sicurezza dei prodotti che vengono venduti, a cominciare dalla verifica dell'affidabilità del fornitore.

Ed ecco i punti fondamentali del protocollo di intesa.

Finalità - La finalità del protocollo è pervenire alla certificazione, effettuata da un apposito Ente, della sicurezza, della conformità della impresa e della attività di ristorazione ad un regolamento volontario per la qualità e l'igiene, le cui linee guida sono predisposte di comune intesa tra le parti firmatarie del protocollo.

Il regolamento potrà riguardare anche: l'attuazione di linee di menù per particolari esigenze dietetiche; l'impegno a collaborare nelle campagne di prevenzione ed educazione alimentare.

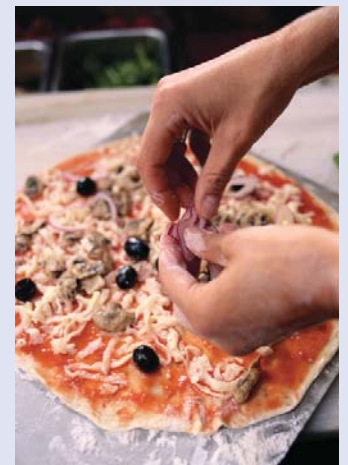
Comitato tecnico scientifico - Le parti si impegnano a nominare un Comitato tecnico-scientifico con il compito di redigere entro 1 mese dalla nomina il regolamento sulle specifiche per la certificazione dei requisiti di qualità e di sicurezza dei servizi e dei prodotti della ristorazione.

Sperimentazione - Le parti si impegnano ad avviare e realizzare entro i quattro mesi successivi a quelli previsti al precedente articolo un progetto pilota in una o più aree da definire sulla certificazione dei pubblici esercizi di cui ai precedenti articoli.

Giovanni Corvi

La proposta Un bollino anche per il Made in Italy

Un marchio per rilanciare il made in Italy che, in un solo decennio, ha perduto un punto di quota di mercato nel mondo dal 4,9% al 3,8%. Lo ha proposto il ministro per le Attività Produttive, Antonio Marzano. L'idea di questo che potremmo chiamare un "marchio locale", potrebbe servire anche a rafforzare la percezione degli italiani, convinti che il made in Italy sia non solo un contrassegno ma un vero e proprio modo di vivere, un simbolo del "gusto italiano".



Il momento, tra l'altro, è di quelli davvero cruciali. Adesso, tanto per dirne una, ci sono da affrontare le conseguenze dell'euro che prima le nostre imprese della possibilità di far leva sull'arma della svalutazione della moneta. E poi c'è il dato di fatto secondo cui oggi le esportazioni del made in Italy ammontano a circa un terzo di quelle totali, la stessa percentuale che registrava venti anni fa. Ciò significa che l'export italiano è trainato ancora e soprattutto dalle produzioni tradizionali (abbigliamento, vino, cibo), mentre gli altri stati sono orientati prevalentemente sulle nuove tecnologie. Questa condizione del tutto peculiare evidenzia, da un lato, la tradizionale carenza italiana nella ricerca di prodotti nuovi, dall'altro, in un'ottica di mercati globalizzati, apre altre opportunità a chi le saprà sfruttare. Ed ecco allora, un altro concetto: quello del made by Italy, un marchio cioè per le merci fabbricate all'estero, ma di ideazione italiana. Perché in fondo è l'idea quella che conta.

COSA DICE IL PROTOCOLLO

Queste le principali caratteristiche del protocollo.



• **La certificazione:** è disposta da un apposito ente accreditato dal Sincert, deve verificare la conformità degli esercizi di ristorazione alle specificità di qualità del servizio e degli alimenti.



• **Aderenti:** l'adesione è facoltativa e possono ottenere il "bollino blu" tutte le imprese e le attività di ristorazione che garantiscono qualità e igiene.

• **Regolamento:** dovrà essere stilato da un comitato tecnico-scientifico e riguarderà il trattamento e la conservazione degli alimenti. Riguarderà soprattutto i piccoli esercizi, quelli considerati a maggior rischio.

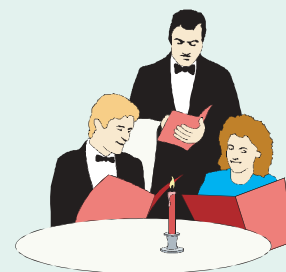


• **Il bollino:** gli esercizi di ristorazione che avranno i requisiti di conformità, che saranno verificati di anno in anno, potranno esporre un marchio apposito con i loghi del ministero, dell'ente di certificazione e della Fipe.



• **Promozione:** le imprese certificate, d'intesa con il ministero

della Salute e con la Fipe, oltre che con altri soggetti pubblici e privati interessati, avvieranno campagne di educazione alimentare (igiene degli alimenti a livello domestico, informazione del consumatore sulle caratteristiche degli alimenti e sulla loro corretta manipolazione, corretti stili di consumo alimentare, prevenzione di malattie legate all'alimentazione).



• **Consumatore:** è invitato ad avvertire con immediatezza se il locale che espone il "bollino blu" ha posto veramente in essere tutte le attività a garanzia della qualità del servizio.