

"Occhio al prodotto"

Il formaggio, il latte e i colori



Nel corso di molti anni di attività nel settore dei prodotti alimentari posso dire di aver visto "cose che voi umani non potete neppure immaginare", citando un famoso film con alieni, ma formaggi e latte "colorati" non mi erano ancora capitati. A inizio estate di questo tormentato 2010 ci è invece toccato sentire che sono state trovate mozzarelle "blu" sia prodotte in Germania (definite "made in Italy"!!!) sia in Italia da azienda altamente qualificata, ed in piena estate ci è giunta la notizia della ricotta "rossa" trovata in Sardegna. Per il sottoscritto, appassionato di formaggi, è stato il colpo di grazia. Non è per dire la solita frase: "io l'avevo capito", ma vi confesso che da tempo avevo già smesso di mangiare mozzarelle, specie quelle di costo basso, perché consumandole mi ritrovavo sempre disturbi intestinali non gravi ma fastidiosi, che attribuivo all'età che passa ed alla mia gola. Mi

sta ora venendo il dubbio che davvero certe mozzarelle contengano qualche intruglio che provoca malesseri. Pare accertato che il blu derivi da un batterio (lo pseudomonas fluorescens) che genera una muffa. Sembra quindi di trattarsi di igiene approssimativa e non di veleno, però il solo vedere la mozzarella "avatar" fa ribrezzo. Circa la ricotta rossa, prodotta in Brianza e scoperta deteriorata in Sardegna (ma.. non ne avevano di ricotta i sardi?) anche qui si dà la colpa al caldo ed ai batteri, e molti si chiedono che cosa stia succedendo. A fine luglio, tanto per restare in tema, una famiglia di Piombino ha aperto una bottiglia di latte a lunga conservazione, è andata in ferie lasciandone il rimanente in frigo, e quando è tornata ai primi di agosto lo ha trovato azzurrino. A metà agosto giunge la notizia del formaggio "a pois". Psicosi? Forse sì, dato che tenere in frigo certo non vuol dire

"buono per sempre". E poi, chi non conosce il famoso formaggio gorgonzola che ha venature bluastre derivanti da un batterio appositamente inserito? Nessuno dice che è deteriorato! Detto fra noi, non credo sia necessario alcun allarme particolare, ma sia sufficiente il rispetto delle leggi. Produrre alimentari è da sempre un'attività con dei rischi, e, tanto per essere chiari, non è assolutamente vero che quanto è italiano sia perfetto e quanto viene dall'estero faccia schifo. Trovo giustissimo difendere il prodotto italiano, ma senza demonizzare gli altri solo perché stranieri. Casomai si può contestare che venga fatta passare per mozzarella "italiana" quella proveniente da caseifici tedeschi! Ma non è tutto. Noi importiamo moltissimo latte tedesco, francese, belga, olandese ecc. che costa meno del nostro (perché?) e dal quale nasce molto formaggio "italiano". Se la materia prima è quella, come si può definire "Italiano" un formaggio tipico derivante da un latte straniero lavorato da noi? Così va a pallino il lavoro dei piccoli produttori nostrani! La questione vale anche per olio di oliva, pomodoro, prosciutto e per diversi altri prodotti alimentari, naturalmente, per non parlare della frutta. È la globalizzazione.. ma ho l'impressione che la situazione sia ormai fuori controllo. Ci resta almeno una difesa: pretendere il rigoroso rispetto delle procedure di selezione e controllo della materia prima anche se di provenienza estera, nell'applicazione vera di quelle certificazioni che moltissime aziende esibiscono, ma che talvolta corrispondono solamente ad un diploma in bella vista nell'ufficio del titolare, e non a veri comportamenti corretti in produzione.

Pietro Pero

Donne di San Pier d'Arena

La "Pina": cinquant'anni tra spazzole e phon



Oggi è chiusa la piccola bottega in via G.B. Monti 92 r. Ma fino a poco tempo fa, lì dentro si lavorava sodo per trasformare le ribelli capigliature delle signore sampierdarenesi in eleganti acconciature alla moda. Senza pause e, soprattutto, con molta passione. Questo è il ricordo che le clienti della "Pina" (al secolo Giuseppina Sponticcia, storica parrucchiera di San Pier d'Arena oggi in pensione) hanno del suo negozio.

"Ho iniziato a lavorare a tredici anni" ricorda la Pina, "dapprima da 'Linda', in via Nicolò Daste per quattro anni; guadagnavo cinquecento lire a settimana, davvero poco, ma all'epoca mi sembravano tanti soldi. Poi mi sono spostata in via Trento per due anni, come apprendista, e infine sono tornata a San Pier d'Arena, prima da 'Olga' in via Carrea e poi da 'La Perla'. Ma volevo crescere, costruire: così, finalmente, nel 1966, a ventitré anni,

ho preso in affitto il negozio di via G.B. Monti e mi sono messa in proprio. Una gran fatica, soprattutto all'inizio". Di certo, racconta Pina, al giorno d'oggi non si fanno più gli stessi orari, ed è cambiato anche il modo in cui le signore fruiscono dei servizi del parrucchiere: "Si apriva all'alba e si lavorava spesso fino a mezzanotte. Ricordo che le vecchiette del circondario mettevano la sedia sul marciapiede e stavano lì fuori tutto il pomeriggio a 'ciattellare', come accade nei paesi. Ho visto cambiare San Pier d'Arena, insieme al mio lavoro: negli anni '60 usavo i bigodini, nel 1970 il phon; piano piano sono arrivate le mèches, le extensions e, per me, i corsi di aggiornamento. Sono stata a Madrid, a Parigi, a Milano e a Firenze, per stare al passo con i tempi. Non nego che sia stato un sacrificio, ma anche una bella soddisfazione".

E ora che è in pensione, che cosa fa? "Ho sempre accanto le mie clienti, solo che ora le chiamo amiche. E, finalmente, posso pensare un po' a me stessa e fare tutte le cose che non ho mai fatto".

Una seconda giovinezza, ma con il bagaglio di saggezza e di ricordi di una vita vissuta per il proprio lavoro.

Erika Muscarella

Lezione 16

Computer per principianti: il pericolo dei virus

In precedenti puntate, abbiamo accennato ai cosiddetti "virus informatici", ed abbiamo segnalato come siano pericolosi per la "salute" del nostro computer. I programmi che girano sul nostro PC sono degli insiemi di formule matematiche, scritte in modo da essere comprese all'interno del processore, dove vengono eseguite secondo una sequenza stabilita da chi costruisce il programma stesso. In questo caso qualcuno volutamente malintenzionato, scrive dei programmi che, a similitudine dei virus dei quali si parla in medicina, si inseriscono nei programmi esistenti; che così, compiono i calcoli matematici secondo il volere del virus. Assai spesso l'intenzione del creatore del virus è finalizzata a raccogliere informazioni preziose dal PC bersaglio, ad esempio i dati bancari del suo utilizzatore: in questo caso si parla di "spyware"; ma altrettanto spesso, ad aprire porte nascoste attraverso le quali il malintenzionato entra illegalmente nel computer di altri (prendono il nome di "cavalli di troia, trojan horses") per fare danni più o meno gravi! Esistono virus che cancellano tutto il contenuto del PC rendendolo quindi inservibile e costringendoci ad una completa reinstallazione dell'apparato. Tra l'altro i virus sono costruiti per essere invisibili sia all'utente che al computer stesso, costringendo la macchina però ad eseguire funzioni non regolari, ma soprattutto a fare in modo che copie del virus vengano diffuse all'esterno del PC tramite dischetti, penne USB e ovviamente attraverso internet, in modo da infettare più computer possibili. Sembra incredibile, ma chi crea questi pericolosi programmi, sono delle persone con capacità informatiche notevoli e conoscenze approfondite, infatti sono al corrente dei punti deboli del sistema operativo, per poterne forzare le difese ed inserirsi all'interno del PC.



Fabio Lottero

Fotografia digitale

I segreti del sensore

In questa rubrica il mese scorso abbiamo iniziato l'analisi di alcuni fattori importanti e degni di nota per la scelta di una fotocamera digitale. Proseguiamo in questa direzione prendendo in considerazione il cuore del sistema di ripresa che risiede in ogni strumento destinato al rilevamento della fotografia.

Il sensore è il componente che risiede nella macchina fotografica incaricato di rilevare l'immagine attraverso la capacità insita nel materiale di trasformare ogni singolo fotone, ricevuto sulla matrice in silicio, in elettroni, grazie ad un filtro colorato, posizionato davanti a ciascun elemento sensibile alla luce. Attraverso tale filtro, rosso, verde o blu, è possibile rilevare una particolare zona dello spettro cromatico. La parte elettronica di elaborazione dell'apparecchio riceve i dati precedentemente rilevati e li elabora, per creare l'immagine che in seguito viene registrata sulla scheda di memoria. Estremamente prezioso risulta essere il valore dimensionale del sensore che, ad una ampiezza fisica superiore, determina una capacità maggiore di ricevere la quantità di luce adeguata per poter registrare fedelmente l'istantanea. In commercio si possono riscontrare varie tipologie di sensori presenti nelle fotocamere, quelle che si avvicinano maggiormente alle dimensioni dell'ormai obsoleto negativo, che ha un fattore di proporzione tra base



ed altezza pari a 3:2, vengono definite Advanced Photo System (APS).

A parità di dimensione del sensore è utile considerare la risoluzione dell'immagine registrata sulla scheda, è bene tenere in considerazione che se aumenta il numero di pixel significa che ciascuna parte della matrice fotosensibile riceverà una quantità minore di luce.

Se la luce risulta debole e fioca sarà necessario intensificare il segnale elettrico prodotto, amplificando così, anche i disturbi elettronici presenti in ciascun dispositivo dedicato. Nel caso opposto, a parità di numero di pixel registrati, un sensore più grande avrà la possibilità di ricevere più luce e produrre un segnale più forte.

Daniela De Bartolo

Comparazione tra le dimensioni dei sensori

Dimensioni pellicola: 36x24 mm

APS H: 28,7x19 mm

APS C: 23,6x15,7 mm

Foveon X3: 20,7x13,8

Sistema 4/3: 17,3x13 mm

1/1,7: 7,6x5,7 mm

1/1,8: 7,18x5,32 mm

1/2,5: 5,76x4,29 mm