

Un'indagine della facoltà di Veterinaria di Bari e della Federconsumatori

Puglia, pasta sicura

Ocratossina nei limiti previsti dalla legge

BARI - La pasta di produzione pugliese in commercio presenta limiti di ocratossina inferiori a quelli previsti dalla normativa: è questa la conclusione di una indagine condotta dalla sezione ispezione e controllo degli alimenti della facoltà di Veterinaria di Bari e dalla Federconsumatori Puglia.

L'indagine è stata condotta dal laboratorio di prova per l'autocontrollo, diretto dalla professoressa **Tantillo**, su 63 campioni di pasta e farina commercializzati nei supermercati pugliesi per accertare la presenza di ocratossina A e per verificare se tali pro-

dotti rispettano i livelli massimi imposti dalla normativa. In un incontro con i giornalisti è stato fatto il punto dell'iniziativa: vi hanno partecipato Tantillo, i ricercatori responsabili del laboratorio chimico, dottor **Ceci** e dottoressa **Bonerba** e per la Federconsumatori, l'avv. **Domenico Romito**.

L'iniziativa è stata decisa dopo la vicenda del grano contaminato da ocratossina importato dal Canada nel porto di Bari che nei mesi scorsi ha portato all'arresto dell'imprenditore **Francesco Casillo**, amministratore della Molino Casillo di Cora-

Esami di laboratorio eseguiti su 63 campioni di prodotti commercializzati nei supermercati regionali

to (Bari). Il grano contaminato, sequestrato e poi distrutto dalla magistratura, era destinato all'alimentazione umana e al consumo.

Secondo l'indagine compiuta dalla facoltà di Veterinaria di Bari e dalla Federconsumatori, quindi, la pasta in commercio presenta limiti di «Ota» inferiori a

quelli previsti. Diversi studi nazionali ed internazionali è stato anche sottolineato nell'incontro con i giornalisti - «dimostrano la presenza di Ota in numerosi alimenti di origine animale e vegetale». Si fa comunque presente che l'Ota è un tossico che si accumula in diversi organi bersaglio e che l'Airc defini-



sc l'ocratossina molecola cancerogena di classe 2B. «Pertanto - queste le conclusioni - la qualità delle materie prime deve essere assolutamente monitorata per evitare che il consumatore ingerisca più alimenti contaminati assumendo una dose da accumulo di Ota superiore al limite previsto».

FORUM | Tracciato ieri a Bari il futuro del settore

Arte, natura e piatti tipici

Ostillo: «Nasce la Puglia dei turismi»

BARI - Nella sontuosa sede di Palazzo Fizzarotti **Massimo Ostillo**, assessore regionale al Turismo, ha iniziato concretamente a mettere - pietra su pietra - le future strategie per lo sviluppo del turismo regionale (2007- 2013), con un Forum al

mento dei livelli qualitativi dell'offerta; incentivazione dei soggetti privati; sostegno allo sviluppo sostenibile.

Nell'attuazione di queste linee d'intervento per un turismo visto come potente strumento di sviluppo, si dovranno completare ed adeguare le strutture (ad esempio: alberghi con il riscaldamento), nuovi sistemi di commercializzazione e di promozione turistica.



Massimo Ostillo, assessore regionale al Turismo, qui sopra Paola Balducci assessore ai Beni culturali

«Certo - ha detto Ostillo - non possiamo bruciare anni di promozione e progettazione basata sul turismo balneare, ma c'è di fatto che occorre integrare fortemente le politiche di promozione puntando sull'unicità di prodotto, sull'identità, strumenti che ci possono consentire di sfidare il mercato globale».

Ecco il decalogo dell'assessore in sette punti: rafforzamento delle aggregazioni territoriali omogenee delineatesi anche alla luce dell'esperienza della progettazione integrata; intensificazione della collaborazione con vari partner (per superare finalmente la visione campanilistica dello sviluppo territoriale); miglioramento dell'efficienza istituzionale (il ricorso a forme di concertazione e di «governance» nelle amministrazioni pubbliche costituisce un elemento altamente innovativo nella gestione dei beni turistici); sostegno all'integrazione programmatica e territoriale; perfeziona-

mento dei livelli qualitativi dell'offerta; incentivazione dei soggetti privati; sostegno allo sviluppo sostenibile. «Aspettiamo un turista-viaggiatore - ha concluso l'assessore Calducci - sensibile e interessato alla scoperta dell'identità di un territorio e della sua anima, che apprezzi non solo la bellezza di un monumento, ma anche del suo contesto. Quello pugliese è un patrimonio unico (ricordiamo, tra l'altro, che la nostra regione può vantare ben due patrimoni Unesco), da preservare, amare e di cui fruire con rispetto».

Mario Laterza

Malattia multifattoriale con forte componente genetica

Celiachia, un congresso domani a Monopoli

Sulle novità scientifiche e pratiche in tema di celiachia, si svolgerà, nell'hotel Village club «Porto Giardin» di Monopoli, domani (ore 8,30-17), un congresso dell'associazione italiana celiachia Puglia - onlus che terrà anche l'assemblea ordinaria dei soci (fondatore e presidente rag. **S. Gasperi**). Relatori i prof. **S. Auricchio** (Novità in tema di ricerca sulla celiachia), Prof. **A. Calabrò** (celiachia nell'adulto), Prof. **M. Gobetti** (pane high-tech per celiaci), Dr. **L. Mineo** (iniziative della Regione Puglia per i celiaci). Seguirà dibattito con i relatori. Moderatori Prof. **Antonio Francavilla**, **Luciano Cavallo**, **Annacinzia Amoruso**, **Ruggiero Franca-villa**. Testimonial: **Gaia De Laurentis** della TV e mamma di bambino celiaco.

La celiachia è una malattia multifattoriale con forte componente genetica (il rischio di



celiachia nei familiari di primo grado di un soggetto affetto è superiore al 10%). A distanza di 30 anni dalle prime diagnosi in Italia, la celiachia è ancora un iceberg. Colpisce 500.000 italiani ma solo 60.000 sanno di esserne affetti. Una malattia cronica che presenta ancora come dato preminente, il basso tasso diagnostico e che non può essere considerata più malattia rara. La celiachia è intolleranza per-

manente al glutine del frumento e alle proteine correlate contenute nell'orzo e nella segale. In soggetti geneticamente predisposti, l'ingestione di tali sostanze determina alterazioni della mucosa intestinale, disturbi e difficoltà di assorbimento. E' una delle malattie croniche più frequenti e può manifestarsi in qualsiasi età.

Il malato deve seguire per tutta la vita, dieta rigorosamente senza glutine, per tutta la vita. E' l'unica terapia e pone problemi di vita, di gestione dell'alimentazione, di impegno anche economico. Avanzano gli studi sulla malattia, sulle possibilità di diagnosi e sul suo migliore trattamento, così come si moltiplicano le iniziative per rendere meno gravosa la gestione della malattia da parte di paziente e sua famiglia.

Nicola Simonetti

Alla fiera «Prowein» da domani

Vino, la Puglia a Düsseldorf

BARI - Anche 24 aziende e consorzi di produttori pugliesi di vino parteciperanno da domani al 28 marzo a «Prowein», salone che si svolgerà alla fiera di Düsseldorf e che è ormai una delle manifestazioni più qualificate a livello internazionale nel settore dei vini e liquori e punto di riferimento per la promozione del vino e dei distillati di qualità. «Negli ultimi anni si è fatta avanti una nuova Puglia del gusto e del buon bere - dice **Luigi Lepri**, presidente del Centro Estero della Puglia delle Camere di commercio - che sicuramente riflette anche una visione innovativa della viticoltura da parte degli imprenditori, molto puntata sulla qualità e meno sulla quantità. Questa nuova attitudine viene confermata



da dati: la produzione negli ultimi 20 anni si è praticamente dimezzata (-49%), ma il valore del vino è aumentato, tanto che il fatturato resta quasi invariato rispetto all'86; è raddoppiato il valore dell'export, da 58 a 121 milioni di euro. E' lievitato il peso delle etichette a denominazione di origine, passate dal 2% del totale del vino prodotto al 12%».

ALFA 147 BLACKLINE

Contenuti esclusivi per chi ama la sportività con stile:

- carrozzeria bicolore con tetto nero lucido
- cerchi in lega da 17" a fori con effetto diamantato
- assetto sportivo ribassato
- terminale di scarico cromato
- calotte specchi retrovisori esterni nero lucido
- spoiler nero lucido
- interni in tessuto bicolore

Alfa 147

Fino al 31 marzo finanziamento in 5 anni a tasso 0 e supervalutazione dell'usato su tutta la gamma Alfa 147

Automar
CAVALLINO (LE) - S.S. 16 - Zona PIP
Tel. 0832613072
www.automar.alfaromeo.com

Autostyle
MAGLIE (LE) - Via Dante De Donno, 1
Tel. 0836423833
www.autostyle.alfaromeo.com

Ciraci Automobili TARANTO - Viale Jonio - Tel. 0997729077
GROTTAGLIE (TA) - Viale Gramsci, 51 - Tel. 0995669001
BRINDISI - Via Provinciale per Lecce, 83/bis - Tel. 0831546988
www.ciraciautomobili.alfaromeo.com

Nuova Levantauto
BARI - Via Accolti Gli - Z.I. - Tel. 0805857711
TRANI (BA) - Via Barletta, 75 - S.S. 16 - Tel. 0883494311
www.nuovalevantauto.alfaromeo.com

Red Car FOGGIA
Via Napoli km 1,700 - Tel. 0881712124
www.redcar.alfaromeo.com

Rosso Racing
MATERA - S.S. 99
km 16,500 - Tel. 0835385166
www.rossoracing.alfaromeo.com

Sva Car
POTENZA - Viale del Bassento
Ponte S. Vito - Tel. 0974711153
www.svacar.alfaromeo.com

Tartarella Gold
MONOPOLI (BA) - Via Balone s.n.
Zona Industriale - Tel. 0802462400
www.tartarellagold.alfaromeo.com