

Editoriale pag. 02

Eventi pag. 03

ANTONIO CURCI: IL GARIBALDI DEL L.I.S.I.P.O.

Salute pag. 04

IL CIOCCOLATO: NON E' SOLO BUONO, MA FA BENE ALLA SALUTE

Cultura pag. 06

STORIA DELLA PISTOLA

Società pag. 08

LA RIVOLUZIONE DEGLI ELENCHI TELEFONICI

Salute pag. 09

GLI EFFETTI SANITARI DELL'URANIO IMPOVERITO

Società pag. 10

L'EUROPOL: LA POLIZIA EUROPEA

Società pag. 12

L'INGRESSO IN ITALIA PER I CITTADINI

EXTRA-COMUNITARI

Convenzioni pag. 15

AGEVOLAZIONI PRIMA CASA:

IL CONTRATTO PRELIMINARE NON BASTA AD EVITARE LA DECADENZA

CESSIONE IMMOBILE

Sport pag. 16

IL L.I.S.I.P.O. VICINO ALLO SPORT

Eventi pag. 17

SEGRETERIA PROVINCIALE NAPOLI: NUOVA SEDE

Viabilità pag. 18

IMPORTANTE INIZIATIVA DAL COMPARTIMENTO POLIZIA STRADALE

PER IL VENETO DI PADOVA

Società pag. 19

"INSIEME SI PUÒ"...ANCHE DIRE NO!

Leggi pag. 20

IL PATTEGGIAMENTO DELLA PENA E LA SANZIONE DISCIPLINARE

Società pag. 21

SBARCHI CLANDESTINI:

A BEN POCO SERVE SBANDIERARE STATISTICHE IN DIMINUZIONE

Rubriche pag. 22

TRASPARENZA NEI MOVIMENTI NELL'AMBITO DELLA QUESTURA

IL PARERE:

BILANCI, STATISTICHE E CHIACCHIERE AUTOREVOLI... NON CI SERVONO

RASSEGNA STAMPA

L'AVVOCATO RISPONDE

LETTERE APERTE

LETTERE APERTE

LETTERE APERTE

IMPEGNO ECCLESIALE E CIVILE A FRONTEGGIARE L'USURA



IL GIORNALE DI POLIZIA

Anno I - Numero 7 - OTTOBRE 2004

Poste Italiane Spa - Sped. in abb. postale - D.L.353/2003
(conv. in L. 27/02/2004 n.46) art.1 comma 1, DCB Milano.

IL GIORNALE DI POLIZIA L.I.S.I.P.O.

Organo Ufficiale Libero Sindacato Polizia

Autorizzazione Tribunale di Milano

n° 160 del 15/03/2004

EDITORIALE FIM SERVICE

via Milano 14/B - (c.p. n°100) - 20064 Gorgonzola (MI)

P.I.: 09686580151 - info@fimservices.it

Registro delle imprese di Milano n. 293524

Registro ditte n.1309137 del 5.06.1989

Ufficio abbonamenti:

Tel.: 02.95.16.912 (10 linee r.a.)

Numero verde 800-015.055

www.lisipo.com - www.fimservice.it

Direttore Responsabile:

Francesco Inzitari (f.inzitari@fimservices.it)

Direttore Editoriale:

Antonio de Lieto (Segretario Nazionale Libero Sindacato Polizia)

Redazione:

Dr. Stella Cappelli

Achille Botticella (L.I.S.I.P.O.)

Lorenzo Cacciatore

Matteo Panella

Quote di abbonamento annuale:

Ordinario: 120 Euro + sp. di spedizione

Sostenitore: 180 Euro con CD-ROM + sp. di spedizione

Costo della presente copia: 13,33 Euro + sp. di spedizione

Stampa:

Grafiche Migliorini - Melzo (MI)

La pubblicazione è l'Organo Ufficiale del L.I.S.I.P.O. Libero Sindacato Polizia via Vincenzo Morello, 9 - 00157 ROMA - tel.: 06.43.82.692 - Fax: 06.43.90.287. Gli addetti alla diffusione, gli agenti procacciatori e mandatari non appartengono alla Polizia di Stato e non possono qualificarsi come tali.

Gli abbonati ai quali, a causa di disguidi postali, non venissero regolarmente recapitati i numeri della rivista, sono invitati a farne segnalazione all'Ufficio Abbonamenti.

L'abbonato ha la durata di mesi 12 a partire dalla data di pagamento. E' gradita la disdetta anticipata, per motivi organizzativi, con alcuni giorni prima della data di scadenza.

L'editore informa che la pubblicazione ottempera a quanto dispone il D.L. 50/92 del 15/01/92 sul diritto di recesso da notificare, in forma scritta, entro 10 giorni dalla data di ricevimento della presente opera.

Nel rispetto del D. Lgs. n. 196/2003, i dati potranno essere cancellati in qualsiasi momento dietro semplice richiesta scritta.

Italia - Libia : accordo sugli immigrati

S secondo quanto riportato dai quotidiani stampa, il nuovo incontro tra il Presidente del Consiglio Italiano e il Colonnello Gheddafi avrebbe sancito un "**nuovo modello**" da attuare in ordine alle gravi problematiche che riguardano gli sbarchi clandestini sulle coste italiane e libiche e che serve da esempio per i rapporti tra Europa ed Africa.

L'accordo prevede l'aiuto allo sviluppo dei Paesi di origine e di transito dei flussi migratori, nonché lo sforzo comune tra i due Governi di intensificare il controllo delle proprie coste.

A giudizio del L.I.SI.P.O., la "**propaganda politica**" dell'attuale Governo sembra ripetere il recente incontro tra i due massimi leader, dal quale, nulla finora è emerso di positivo, se non alcune immagini televisive propinate attraverso i "media" ai cittadini dello Stato.

Quello che invece appare in tutta la sua interezza e gravità sono le conseguenze di una politica disastrosa che sta fortemente interessando il versante sbarchi da parte degli immigrati clandestini. Infatti, da una parte si continua a vedere arrivare centinaia di clandestini, molti dei quali già sofferenti, che muoiono durante le traversate su vere e proprie "**bagnarole alla deriva**", dall'altra un tentativo di cooperazione tra stati "amici" per modo di dire.

E intanto, nella confusione totale, oltre all'indifferenza con cui le Forze dell'Ordine sono costrette a convivere, senza precise

direttive, senza una vera normativa che consenta specifiche determinazioni da attuare (si richiamano a tal riguardo le giornalieri polemiche sulla legge Bossi-Fini), lo Stato Italiano continua a sperperare denaro pubblico cercando di fare fronte ai nuovi arrivi.



A questo Governo non è bastato che a maggio del corrente anno la Corte dei Conti ci ha fortemente richiamati sulla gestione delle risorse, notiamo con forte dispiacere che gli sperperi continuano con tutte le spese di mantenimento dei centri di accoglienza e permanenza ecc., senza che venga trovata una soluzione definitiva al problema.

Il **Libero Sindacato Polizia** manifesta tutta la sua scontentezza per i tagli che nel tempo questo Governo ha inferto al Ministero dell'Interno, costringendo le Forze dell'Ordine a grossi sacrifici per poter portare avanti iniziative concernenti l'ordine e la sicurezza interna.

A questo si aggiunga la palese disfatta di un Governo che aveva promesso, senza mai mantenere, l'impegno nel risanare i bilanci dello stato, dopo aver gravemente impegnato i fondi in quella che è ormai diventata una situazione insostenibile durante la quale si tenta di frenare il fenomeno della immigrazione clandestina.

**Il Segretario Nazionale
Antonio de Lieto**

ANTONIO CURCI : IL GARIBALDI DEL LI.SI.PO.

Straordinario successo della nona manifestazione storico-culturale delle "Giornate Garibaldine" tenutasi il 5 settembre a Sala Consilina (SA). Si tratta della rievocazione storica del passaggio dell'Eroe dei due Mondi dal piccolo centro campano, il 5 settembre del 1860, centoquarantaquattro anni fa.

L'iniziativa ha una durata di cinque giorni nei quali tiene vivo il ricordo di tale impresa attraverso convegni, proiezioni cinematografiche e festeggiamenti popolari. Nell'ultimo giorno della manifestazione vi sono gli avvenimenti più caratteristici; tra questi vi è la suggestiva rievocazione storica in costume del passaggio dei mille con un corteo di ben cento figuranti in camicia rossa e a cavallo.

Quest'anno ha impersonato la figura di Giuseppe Garibaldi il Segretario Provinciale del **LIBERO SINDACATO POLIZIA di Vicenza, ANTONIO CURCI** Sovrintendente



Capo della Polizia di Stato in servizio presso la Questura di Vicenza.

Oltre ventimila spettatori hanno applaudito il mitico Garibaldi del LI.SI.PO., Antonio

CURCI, che ha saputo ben interpretare l'ardua parte dell'Eroe dei due mondi, inscenando con maestria i punti salienti della storia. Antonio Curci, da diversi anni nelle prime file del LI.SI.PO., si è sempre distinto per la sua tenace attività sindacale a favore dei poliziotti, egli, infatti, è stato tra i promotori di coloro che hanno lottato per la sindacalizzazione della Polizia di Stato.

Il Segretario Nazionale del LI.SI.PO., Antonio de LIETO, intervenuto alla manifestazione, oltre a complimentarsi con il Garibaldi del LI.SI.PO., ha espresso apprezzamenti all'organizzazione delle "Giornate Garibaldine" complimentandosi vivamente con **il Presidente della Pro-Loce, Avv. Erminio CIOFFI**, che nella circostanza ha

fatto gli onori di casa alla delegazione del LI.SI.PO. tra cui vi era anche il **Segretario Nazionale Aggiunto, Achille BOTTICELLA**.

Al termine della manifestazione vi è stata l'apposizione di una lapide in memoria di John Martin che, originario di Sala Consilina, dopo aver combattuto al fianco di Garibaldi, fu anche trombettiere del 7° Cavalleggeri guidato da Custer e unico superstite della battaglia di Little Big Horn.

Fondamentale il ricordo di un personaggio storico come Garibaldi che ha fatto conoscere al popolo italiano i principi di unità e libertà e che si è battuto

con vigore per unire il popolo sotto un'unica bandiera, quella tricolore. Proprio a Sala Consilina Garibaldi fece dichiarazioni ben nette: **"So che Bonaparte avversa l'unità d'Italia; so che gli amici di Cavour e di Farina vorrebbero che io chiamassi Vittorio Emanuele a Napoli e lasciassi in disparte Roma, ma noi vogliamo tutto il paese nostro per noi! Solo a Roma faremo le annessioni, non a Napoli"**.



SEGRETERIA NAZIONALE LI.SI.PO.



IL CIOCCOLATO:

NON E' SOLO BUONO, MA FA BENE ALLA SALUTE



Le più antiche testimonianze riguardanti il cacao risalgono al 600 d.C., nello Yucatan, dove i Maya coltivavano piantagioni di cacao. Nel 1200 il prodotto era così apprezzato da costituire mezzo di pagamento dei tributi, da parte degli Aztechi ai conquistatori Maya; la tassa veniva elargita sotto forma di fave di cacao che, successivamente, venivano trasformati in una bevanda dal nome Xocoatl, prodotto in grado di dare forza e vigore. Gli Aztechi per ottenere questo prodotto macinavano i semi di cacao su uno strumento chiamato metate, consistente in una pietra ricurva poggiata su due basamenti trasversali, usando uno speciale matterello anch'esso in pietra. Alla farina di cacao così ottenuta venivano aggiunte spezie ed il tutto veniva di nuovo sfregato sul metate fino a quando il burro di cacao non induriva l'impasto. La bevanda a base di cioccolata era la preferita alla corte dell'imperatore Montezuma e veniva profumata con la vaniglia. Fu poi

Cristoforo Colombo a portare i primi semi di cacao in Europa (inizialmente senza grande successo) in occasione del suo quarto viaggio effettuato nel 1502, viaggio che lo portò a sbarcare nelle terre dell'Onduras, dove gli vennero offerti semi di cacao e la bevanda piccante da essa ricavata. Solo, più tardi nel 1519, l'esploratore Spagnolo Cortes dette il via alle coltivazioni del cacao per l'esportazione in Europa, dove per la prima volta, venne apprezzato come bevanda, aggiungendo peperoncino e spezie per stemperare il sapore molto amaro; la via Europea del cioccolato iniziò quindi dalla Spagna. Esistono varie ipotesi circa l'introduzione del cioccolato in Italia, la maggior parte degli storici riconduce la prima testimonianza a questo prodotto a Francesco Carletti, commerciante fiorentino che, nel 1606 al ritorno da un viaggio nelle Indie, portò a Firenze la bevanda.

Durante il secolo XVIII, mentre le piantagioni di cacao si estendevano in Brasile, in Martinica e nelle Filippine, in Europa la lavorazione del cioccolato si affermò in alcune grandi città come Parigi, Torino, Vienna, Londra; verso la fine dello stesso secolo, in Italia già si delineava il pri-

mato di Torino quale capitale del cioccolato: Antonio Ari introdusse per primo a Torino la bevanda del cacao, come testimonia un brevetto del 1678. fino al 1700 il cioccolato era conosciuto solamente come bevanda, successivamente si cominciò ad apprezzare questo prodotto anche sottoforma solida, venduto a "tocchi" da cui nasceranno, più tardi, i più famosi dolci al cioccolato. Nella storia della lavorazione del cacao, un passo fondamentale verso le caratteristiche della bevanda attuale si ebbe nel 1828, anno in cui l'Olandese Van Houten ideò una macchina che realizzava il processo di sgrassatura del cacao trattandone la pasta a caldo in acqua alcalizzata con potassa ed ottenendo così, in seguito a pressatura, un grasso purissimo (il burro di cacao) ed una polvere finissima di facile diluizione nei liquidi con il risultato di avere una bevanda più fluida e gradevole.

PRODOTTI A BASE DI CACAO E LORO ASPETTI DIETETICI

Ingredienti che vengono comunemente utilizzati nella preparazione del cioccolato sono, oltre alla pasta di cacao, composta esclusivamente da burro di cacao e cacao in polvere, il burro di cacao, lo zucchero ed il latte in polvere e come emulsionante le lecitine che possono essere ricavate dalla soia. Solo recentemente, una nuova direttiva europea ha consentito di poter utilizzare materie grasse vegetali diverse dal burro di cacao, quali olio di palma, l'olio di cocco ed il burro di karitè, in aggiunta e non in sostituzione del burro di cacao in quantità massima del 5%. Da tutto ciò si può comprendere come, data la tipologia degli ingredienti utilizzati e la differente quantità che viene impiegata nelle ricette sia tradizionali che innovative, la composizione dei prodotti risulta essere estremamente variegata e, come tale, anche le caratteristiche nutrizionali e gli apporti energetici.

COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO (grammi 100)						
	Proteine	Grassi	Carboidrati	Valore calorico	Calcio	Ferro
	gr.	gr.	gr.	kcal.	mg.	mg.
Cioccolato bianco	8,0	30,9	58,3	529	270	0,2
Cioccolato fondente	6,6	33,6	49,7	515	51	5
Cioccolato al latte	7,3	36,3	50,5	545	262	3
Cioccolato gianduia	13,1	28,8	52,7	509	42	1,9
Cioccolato al latte con nocciole	7,2	36,9	48,6	543	42	1,9

I PRODOTTI CHE HANNO MAGGIOR GRADIMENTO DA PARTE DEL CONSUMATORE SONO:

- il cioccolato, ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao;
- il cioccolato alla nocciola, meglio conosciuto con la denominazione di "gianduia", ottenuto da cioccolato e da cacao sgrassato all'8% e da nocciole finemente macinate in proporzione tale che 100 grammi di prodotto hanno un contenuto di nocciole oscillante tra i 20 e i 40 grammi; possono essere aggiunti anche latte in polvere, mandorle, nocciole intere e noci;

- il cioccolato al latte ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao, nonché da latte, crema o burro;

- il cioccolato bianco, ottenuto da burro di cacao, saccarosio, latte e burro;

- le praline o cioccolatini: trattasi di cioccolato della dimensione di un boccone, ripieno di miscele differenti di cioccolato, pari almeno al 25% del peso totale del prodotto;

- il cioccolato extra, prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao, contenente almeno il 45% di sostanza secca totale di cacao ed il 28% di burro di cacao.

Il cioccolato è un alimento in cui la componente lipidica è notevolmente rappresentata, tuttavia si tratta di un prodotto facilmente digeribile: la durata di permanenza di 200 gr. Di cacao nello stomaco è tra le più basse, da una a due ore al massimo, lo stesso tempo richiesto per l'acqua, tè e caffè. Una caratteristica molto importante della composizione lipidica del cioccolato è la presenza di un 32% di acidi grassi monoinsaturi e di un 58% di acidi saturi, di cui il 33% è rappresentato dall'acido stearico. Quest'ultimo è un acido grasso che nell'organismo è rapidamente trasformato in acido oleico (costituente fondamentale dell'olio d'oliva), che aiuta a prevenire la formazione di coaguli sanguigni. Pertanto, ben il 65% degli acidi grassi presenti nel cioccolato (33% acido stearico, 32% acidi grassi monoinsaturi) hanno un'azione salutistica positiva specialmente nei riguardi delle patologie cardiovascolari, confortato anche dal bassissimo tenore di colesterolo presente (1mg./100 gr.) che quindi non influisce sui tassi di colesterolemia. Uno studio prodotto da dietologi dell'Università della Pennsylvania ha dimostrato che sia la polvere di cacao (22 grammi al giorno) sia il cioccolato fondente (16 grammi al giorno) possono ridurre il tasso di colesterolo nel sangue del 10%. Il cioccolato è anche ricco di polifenoli, presenti nei semi del cacao, che rimangono integri durante la lavorazione.

Queste sostanze, presenti anche nel vino rosso e nel tè, hanno un forte potere ossidante ed aiutano a prevenire l'aterosclerosi: 40 grammi di cioccolato fondente contengono 950 mg. Di sostanze antiossidanti, quantità analoga a quella presente in un bicchiere di vino rosso; la stessa quantità di cioccolato al latte ne contiene circa la metà. La presenza rilevante di ferro, magnesio, fosfo-

ro, potassio, calcio e la bassa presenza di sodio ne fanno un alimento particolarmente indicato nei soggetti che svolgono attività sportiva o che sono sottoposti a stress emotivi ripetuti. Sono anche da rilevare gli effetti tonificanti connessi alla presenza di teobromina, un alcaloide con effetto analogo alla caffeina e delle amine piogene che agiscono sull'equilibrio dell'umore.

RICONOSCERE IL BUON CIOCCOLATO

Per saper scegliere un buon cioccolato si devono prendere in considerazione il suo aspetto, il profumo ed il sapore. Per quanto riguarda l'aspetto, nel caso del cioccolato fondente, esso deve presentarsi liscio, lucente, di colore mogano scuro. Al contatto con le mani, se tende a sciogliersi, vuol dire che è l'elevata quantità di burro di cacao. Al gusto deve risultare morbido e senza granuli e dovrebbe sciogliersi all'istante; nel sapore, il cioccolato deve racchiudere una moltitudine di sensazioni, di aromi che si devono sviluppare in modo persistente in bocca: l'amaro ed una leggera sensazione di acidità oppure il dolce con il retrogusto di cacao, ananas, banana, vaniglia e cannella. L'alterazione più comune avviene a carico dei grassi che possono ossidarsi a contatto con l'aria, fenomeno che si può riscontrare con una cattiva conservazione, in locali troppo caldi o nel periodo estivo, mantenendolo a temperatura ambiente. Quest'alterazione si manifesta visibilmente con l'affioramento del burro di cacao evidenziato dalla comparsa di macchie biancastre sulla superficie del prodotto e di un odore sgradevole. Si può riscontrare anche la formazione di una patina grigia che modifica anche il sapore del prodotto. Conservare il cioccolato in luoghi freschi ed asciutti, ad una temperatura intorno ai 15/16° C ed umidità del 40-50%, separato da altri prodotti molto aromatici dal quale potrebbe assorbire odori anomali. Le frodi che più si riscontrano, nel cioccolato, sono l'aggiunta di polvere di cacao scadente o l'impiego di sostanze non ammesse come la fecola di patate, l'amido di castagne o la polvere ottenuta macinando i gusci dei semi di cacao.

LA QUALITA' E L'ETICHETTA

La lettura dell'etichetta, ed in particolare la lista degli ingredienti è fondamentale nella scelta dei prodotti a base di cacao. In primo luogo, per riconoscere la purezza del cioccolato in conseguenza della possibilità ammessa da parte dell'Unione Europea di aggiungere, come già detto, altri grassi vegetali oltre al burro di cacao, è necessario vedere la lista degli ingredienti e se tra questi vengono riportati grassi estranei a quelli del cacao, come olio di palma, olio di cocco e burro di karitè: ciò sta ad indicare che non si tratta di cioccolato puro. Tale possibilità viene messa in risalto anche dalla dicitura obbligatoria "contiene grassi vegetali oltre al burro di cacao". Infine, per difendere la tipicità dei prodotti a base di cioccolato puro è stato proposto all'U.E. il riconoscimento quale Specialità Tradizionale Garantita (S.T.G.) ai sensi del regolamento C.E.E. n. 2082/92 del "Cioccolato Artigianale Italiano" e dell'attestazione di specificità del "cioccolato puro", nei quali sono protette sia le tecniche tradizionali italiane sia l'impiego delle materie prime tradizionali con particolare riferimento all'esclusivo impiego del burro di cacao come materia grassa da usare.

ANNA PATERNOSTRO

