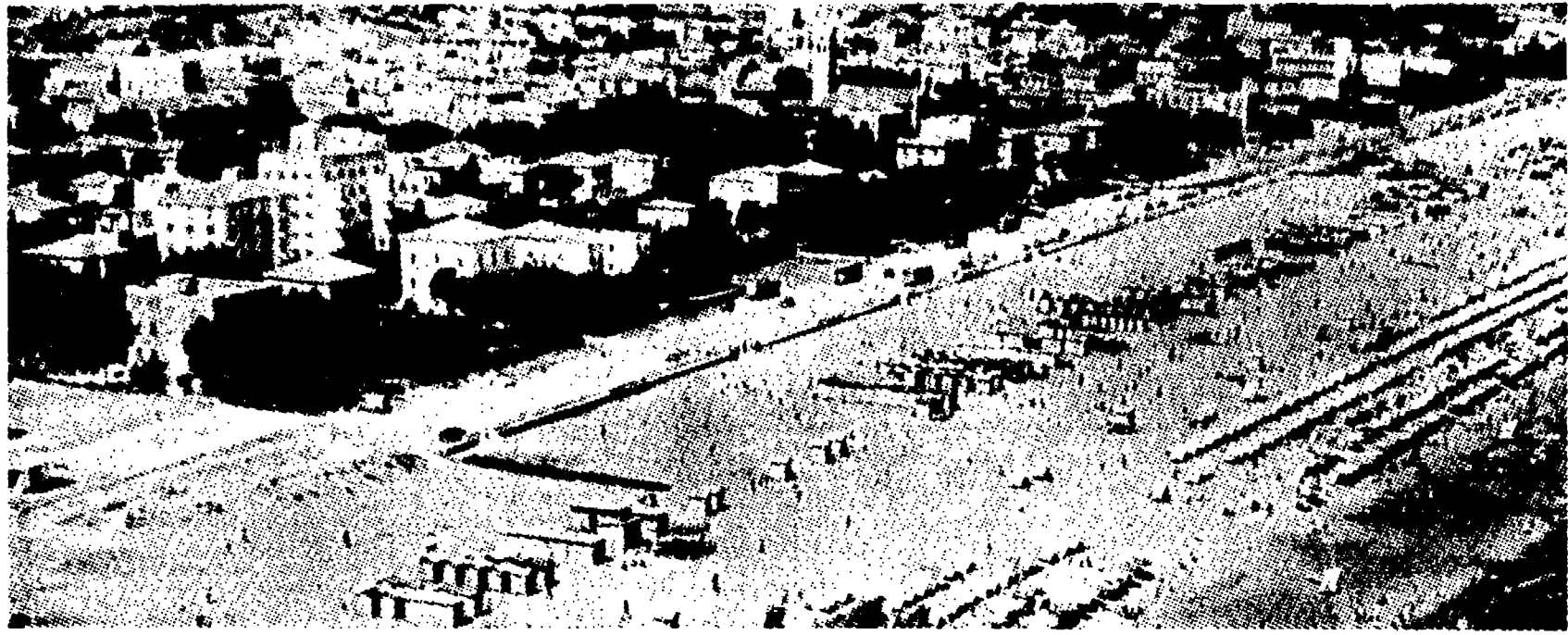


Costa adriatica: intensi preparativi per l'imminente stagione balneare



Le lavoratrici dell'industria del forestiero

Nostro servizio

GABICCE, 11

Sulla magnifica « panoramica » Pesaro-Gabicce il traffico s'è ridestato. Ed è un traffico internazionale. In media, per ogni auto italiana ce n'è una straniera. Fra breve queste ultime avranno decisamente il sopravvento. Nella terminale nord della strada una sosta è d'obbligo, sul ciglio della roccia Valbruna sommersa, ma non occultata dalle acque, la distesa placida ed assolata della riviera romagnola, con la sua goma cupa del gigantesco grattacielo di Rimini sullo

tuttavia, si avrà dal 15 in poi: uno strepitante miscuglio di folle abbrustolite, d'odore di pesce e di creme, di suoni d'orchestre e di sfoglianti luci al neon.

Sarà così fino a settembre. Per adesso, una settimana o poco più di tranquillità e di silenzio.

Nelle halls e nei giardini degli alberghi si affacciano cameriere ed altre inservienti. Debbono pensare ai primi contingenti di clienti e nel contempo agli ultimi ritocchi per il « tutto pronto » in vista dell'imminente invasione. Il personale femminile degli alberghi costituisce la mano d'opera più numerosa dell'attività turistica. Queste donne sono le operaie della « industria del forestiero ».

A Gabicce ci siamo venuti per scrivere di loro, lavoratrici che hanno storia e condizioni poco note. Solo da Senigallia a Rimini, cioè, solo per un tratto della riviera marcomagnola se ne contano oltre ventimila. Molte sono occupate da marzo, epoca in cui iniziano le pulizie dei locali, fino ad ottobre.

Oltre a quelle che risiedono nei centri balneari, un'altra percentuale proviene dall'entroterra, dalla montagna marchigiana, romagnola e toscana. Vi sono molti gruppi che arrivano anche da più lontano: dalla pianura padana, da Belluno, Bolzano, Merano. Parecchie le ex mondine del mantovano.

Sono donne che con il lavoro vogliono costruirsi una vita più decente, aiutare le famiglie, giungere ad uno stadio di dignitosa emancipazione economica.

Certo non è facile: nemmeno qui, sulle spiagge, dove la gente viene per divertirsi e riposare, ove tutto ha la sembianza della spensieratezza. Ci si dice che a reclutarle ci sono alcuni che lo fanno per mestiere. Esiste una specie di mercato che ogni anno si rinnova. Agli albergatori poi il diritto della scelta.

Il primo problema serio è, dunque, il passaggio attraverso gli uffici di collocamento, una base indispensabile per un regolare rapporto di lavoro. Ma i problemi del personale femminile degli alberghi sono numerosissimi. Siamo di fronte ad un tipo di lavoratrice nato o diffuso, perlomeno in così vasta scala, assai recente: è una creatura del tumultuoso « boom » turistico.

La categoria deve ancora raggiungere una struttura sindacale, giuridica, organizzativa ben definita.

Consultate il MAGO e la SIMILLA

Roberto Consiglio

Da Senigallia a Rimini ce ne sono ventimila: molte vengono dalla montagna marchigiana, romagnola e toscana, altre giungono anche da più lontano per aiutare la famiglia o in cerca di una indipendenza economica, ma le difficoltà che incontrano sono molte.



Walter Montanari

NELLA FOTO: lavoratrici che hanno partecipato al corso di lingue straniere istituito dalla Camera del Lavoro di Gabicce.

Come si vede, da Gabicce provengono i primi esempi, le prime iniziative positive. Bisogna allargarle a tutta la riviera pretendendo l'aiuto determinato dello Stato.

C'è inoltre, la pratica della denuncia di periodi lavorativi inferiori a quelli reali; omissioni che costano alle donne perdita dell'indennità di disoccupazione e che si riflettono negativamente sul numero dei versamenti per la pensione.

Dall'inchiesta - campione fatta dalla Camera del Lavoro di Gabicce si ricava che molte lavoratrici d'albergo - rimanendo inalterata la situazione - verrebbero a percepire la pensione dopo 90 anni di lavoro.

C'è poi il problema dell'equo pagamento degli straordinari legato ad un orario di lavoro spessante: dalle 6-7 della mattina alle 22-23 della sera.

Come non porre mente infine ai servizi sociali, in particolare alla necessità di colonie e nidi d'infanzia per i figli delle lavoratrici? In questo senso, la politica di Gabicce è stata fatta grazie all'intervento dell'amministrazione comunale di sinistra. Per il periodo estivo tre asili sono stati trasformati in colonie. Ora le donne si battono per ottenere dallo Stato contributi a favore del Comune onde permettere l'istituzione di una colonia per i figli più grandi: dai 6 ai 12 anni. Sul piano della preparazione professionale la CdL di Gabicce da tre anni ha aperto un corso di lingue straniere.

AVVISI SANITARI

Dr. F. PANZINI

OSTETRICO - GINECOLOGO

Ambulatorio: Via Menicucci, 1

Ancona - Tel. 22188

ore 11-12 Tutti i pomeriggi

ore 13-18 - Tel. amb. 22348

amb. 22348

(Aut. Pret. Ancona N. 11798)

Dott. V. P. GNOCCHINI

SPECIALISTA

MALATTIE DEL CUORE

ELETTROCARDIOGRAMMA

Ancona: Corso G. Garibaldi n. 78

(Tel. 31-423)

Amb. ore 10.30-12.30 - Pom. app

Forte Sant'Elpidio: domenica 9-12

o appuntamento (Tel. 8511)

(Aut. Comune Ancona 4-4-1958)

Comm. Dr. F. DE CAMELIS

DIPARTIMENTO REGIONALI

Spec. PELLE-VERNERIE

Via Am. Università Bruxelles

ex Alvaro ord. Università Bari

Riceve: 9-13 16-19 - Festivi 9-12

Ancona - C. Mazzini 146 - Tel. 22188

(Aut. Pret. Ancona 18-4-1946)

Dott. W. PIERANGELI

IMPERFEZIONI SESSUALI

Spec. PELLE-VERNERIE

Ancona - P. Plebiscito 22, t. 22306

Tel. abitazione 27735

Ore 9-12, 16-18.30 - Festivi 10-12

Aut. Pret. Ancona 13-4-1946

Non lasciate

peggiore la vostra

ERNIA

Adoperate il SUPER NEO BARRERE P.R. 49 di Parigi

FIRENZE: Via Borgo S. Lorenzo 3, tel. 236.072 - Ogni giorno

LUCCA: Via Dr. Giannini, P.zza S. Frediano - Ogni giorno

PORTOFERRAIO: Via Dr. P. Colli - Ponticello - Ogni giorno

PRATO: Via L. 13 Maggio - Via Dr. Guasti - P.zza del Pesce

PIOMBINO: Merc. 15 Maggio - Albergo Centrale - Via Verdi

LIVORNO: Giov. 16 Maggio - Par. Internazionale - Via Grande

PISA: Merc. 25 Maggio - Via Dr. Baccaloni - Corso Italia

VIAREGGIO: Giov. 30 Maggio - Sted. Med. - Via U. Pascoli 27

LA SPEZIA: Ven. 31 Maggio - Albergo Impero - Corso Cavour

Tutti i tipi di Patenti

comprese « E » Pubbliche

Pratiche automobilistiche

Autoscuola MASACCIO

Via Masaccio, 190

Firenze - tel. 572.559

Patentini moto L. 1.200

rubrica del contadino

Le nuove vie dell'agricoltura

Esperienze cooperative di coltivatori diretti

Una riuscita iniziativa nell'Alta Lombardia

Molti coltivatori diretti si trovano, in questo momento, di fronte a difficili problemi da risolvere. Vedono, ad esempio, le aziende dei capitalisti che si trasformano completamente sia per la meccanizzazione che per i metodi di lavoro. Alla vecchia consuetudine di produrre un po' di tutto - qui un po' di grano, là un pezzetto di vigna e d'oliveto, qualche capo di bestiame nella stalla - si sostituisce ogni giorno di più la specializzazione: grandi stalle, grandi vigneti dove si entra con le macchine, foreste forate e sili ecc. La vita dell'azienda individuale del contadino diventa sempre più difficile e questo vale anche per chi possiede di suo un appezzamento di terra perché, anche avendo una maggiore libertà d'iniziativa, gli ostacoli a raggiungere la convulsione che si ottiene con la produzione in grande sono a volte insuperabili. Soltanto in certe coltivazioni, ortaggi, fiori ecc., la piccola coltivazione rimane molto efficiente.

Questi problemi stavano di fronte, l'anno scorso, ai nuovi piccoli proprietari di Trezzo d'Adda che ora sono riuniti nella cooperativa per la conduzione unita « Pietro Venino ». Ne vogliamo riferire l'esperienza che ormai non è più isolata - perché costituisce oggetto di riflessione e di discussione fra i contadini. Quei nove contadini di Trezzo possedevano in proprio solo 17 ettari ed altri 27 ettari, secondo un uso diffuso in quella regione, erano in affitto. Lombaria, li avevano in affitto. Ognuno, come si vede, aveva piccoli poderi molto spezzettati. La media dell'età dei soci era di 36 anni - dice che molti di loro non erano più tanto giovani ma si desideravano di ottenere una retribuzione migliore del proprio lavoro era forte. La cooperativa sorse, dopo molte discussioni, ma con la esclusione del bestiame perché non esisteva l'attrezzatura per una stalla comune.

I risultati sono buoni. La dotazione di macchine è subito salita a un milione e 200 mila lire ed ettaro e la fatica fisica è diminuita molto. La produzione vendibile è cresciuta a 300 mila lire per ettaro e ogni socio della cooperativa ha ricevuto 990 mila lire (oltre al ricavato del grano, raccolto, prima che si costituisse la cooperativa, e al prodotto della stalla che ognuno ha condotto per suo conto).

Alla conferenza di produzione tenuta in aprile sono state prese decisioni che accrescano ancora di più il reddito. Ad esempio, verrà chiesto il contributo statale per la costruzione di una grande stalla moderna, munita di attrezzature e l'acquisto di bestiame selezionato. Le vecchie stalle familiari cesseranno quando entrerà in attività il nuovo centro di produzione 200

tecniche che impiegherà la cooperativa a estendere la produzione di foraggi e mangimi, erranno acquistati o assunti in affitto nuovi appezzamenti fino a raggiungere almeno 120 ettari. La superficie dell'azienda verrà distribuita secondo una nuova « maglia » con riquadri più larghi, che facilitino l'uso delle macchine e la rotazione delle coltivazioni. Una richiesta di aiuto finanziario per realizzare il progetto è stata fatta all'Amministrazione provinciale di Milano.

Questa esperienza si può estendere ad altre zone e ad altri coltivatori? E' una scelta, questa, che tocca fare agli stessi contadini interessati. Certo, se vogliamo creare moderni allevamenti, ad esempio, all'aperto o fissi in tante zone di collina e montagna che sono favorevoli alla pastorizia, noi sia altra via che questa. Nelle grandi stalle

moderne una sola persona accudisce decine di animali, la cura e la nutrizione vengono fatte su basi scientifiche, il rendimento è enorme, irraggiungibile per il piccolo coltivatore che alleva 2-3 capi. La cooperativa, d'altra parte, lascia intatta la proprietà personale di ogni lavoratore. Rimane da vedere, semmai, se i contadini che daranno vita ad aziende cooperative comprenderanno la necessità di mantenere « aperto » l'organismo da loro creato ad altri contadini, senza esclusioni. Oppure di fissare fin dall'inizio, nello statuto, il compito della cooperativa nell'assicurare il lavoro ai soci escludendo il ricorso permanente al bracciantato, cioè di darsi uno scopo « sociale »: quello di essere uno strumento per aiutare l'accesso alla proprietà della terra di tutti quanti coloro che la lavorano.

Prezzi e mercati

Olio d'oliva

PISA - Mercato sostenuto, ma stazionario. Al q.le: extra vergine oliva, L. 85-93000; soprapura vergine oliva, 75-82 mila; fino vergine oliva, 65-75000; vergine oliva, 60-65000; Cerva, 65-70000; sanna e di oliva, 60-63000. Al kg.: olio di oliva extra vergine con acidità massima 1%, lire 850-880; olio soprapura vergine con acidità mass. fino a 1,50%, 880-930; olio fino vergine con acidità mass. 3%, 700-730.

PERUGIA - Prezzi stazionari in un mercato piuttosto debole. Al kg. olio soprapura vergine di oliva, fino a 1,50 di acidità, L. 840-880; olio fino vergine di oliva, fino a 3 di acidità, L. 800-820.

TARANTO - Mercato poco attivo. Prezzi nominali, al q.le: olio soprapura vergine di oliva, L. 75-76.000; fino vergine, 72-73000; lamparina base gradi 3 massimo 5, 68-69000.

CATANZARO - Sempre sostenuto dal bestiame perché di olio, per mancanza di prodotto. Prezzi per le ultime scorte. Al kg. olio puro d'oliva, L. 75-77000; mangiabile puro d'oliva, con più di 5 gr. di acidità, 65-68000; oli di acidità superiore, prezzi trattati sulla base minima, L. 57000.

Bestiame, uova

AREA - Attivo con prezzi in movimento per il bestiame da macello. Al kg. p.v.: buoi, 1340-360; vacche 1 q.ta, 220-360; id. II q.ta, 240-280; vitellini, 420-510; vitelli di latte, 630-670; pecore, 180-220; agnelli, 190-230; maiali grassi, 400-420; magroni, 530-580; lattonzoli, 12-20 kg. 530-1000; conigli, 570-600; polli di campo, 900-1000; id. di allevamento, 430-480; galline, 500-580; piccioni, 400-450; nuova fresche locali, 250-280 dozzina.

MACERATA - Richiesta attiva, offerta contenuta. Al kg.: vacche 1 q.ta, L. 310-330; id. II q.ta, 280-305; vitellini e manzo, 410-450; id. II q.ta, 160-170; vitelli 1 q.ta, 500-520; id. II q.ta, 480-495; vitelli 1 q.ta, 470-490; id. II q.ta, 445-465; manzo, 340-350.

Cereali

SIENA - Al q.le: grano tenero nazionale per panificazione, L. 7350-7400. Farine di grano tenero: tipo OO, 9700; id. tipo O, 9100-9200; idem tipo I, 8500-8600; idem tipo II, 8000-8100; idem tipo III, 7500-7600; idem tipo IV, 7000-7100; idem tipo V, 6500-6600; idem tipo VI, 6000-6100; idem tipo VII, 5500-5600; idem tipo VIII, 5000-5100; idem tipo IX, 4500-4600; idem tipo X, 4000-4100; idem tipo XI, 3500-3600; idem tipo XII, 3000-3100; idem tipo XIII, 2500-2600; idem tipo XIV, 2000-2100; idem tipo XV, 1500-1600; idem tipo XVI, 1000-1100; idem tipo XVII, 500-600; idem tipo XVIII, 100-200; idem tipo XIX, 50-100; idem tipo XX, 10-20.

ANCONA - Al q.le: frumento naz. tenero: buono mercantile, L. 7200-7350; granoturco nostrale, 5400-5500; id. scagliolo, ibrido, 4850-5200; farine di grano tenero: farina tipo OO, 8900-9000; id. tipo O, 8800-8900; id. t. I, 8500-8900; granito per panificazione tipo O, 9100-9200; farine di granoturco, nostrale, 5000-5150; veronese, 6700-6800; tritello, 4200-4300; crusca e cruschiolo, 3800-3900; orzo vestito, 4700-4900; id. mondo, 8500-9000; avena estera, 5400-5500.

MACERATA - Movimento rialzistico per il grano tenero e per il granoturco, sfacciatamente richiesta per le farine. Al q.le: grano tenero puro locale, 7350-7400; grano turco scagliolo, 4400-4500; crusca di frumento, 4400-4500.

PERUGIA - Mercato piuttosto fiacco con prezzi in diminuzione per l'orzo. Al q.le: grano, L. 7350-7400; granoturco nostrale, 5400-5500; id. scagliolo, 4850-5200; orzo vestito (noz.), 4900-5000; id. (estero), 4700-4800.

Frutta e ortaggi

AVELLINO - Al q.le: noccioline tonde avellinesi in guscio, L. 3500-3600; id. sgusciate, 3000; lunghe Sangiovanni in guscio, 3800; id. sgusciate, 3000.

TARANTO - Al q.le: mandorle frutto, L. 90-93000; fichi secchi per uso ind., 4100-4600. CATANZARO - Al q.le: arance locali, L. 180-200; limoni, 120; mele dolci, 160-180; pere, 180-200; lattuga, 100; id. romana, 160; cipolle novelle, 50; aglio, 50; prezzemolo, 80; patate, 70.

PRIMA DI FARE I VS/ ACQUISTI DI:

FRIGORIFERI - LAVABIANCHERIA
CUCINE A GAS ED ELETTRICHE
CUCINE A LEGNA E CARBONE
FORNELLI A GAS ED ELETTRICI

Visitate la S.A.V.E.Z. S.p.A.

SOCIETA' AZIONARIA ELETTRODOMESTICI ZOPPAS

in FIRENZE - Via Bufalini n. 23 r. - Tel. 28.49.88

AREZZO - Via Leon Battista Alberti, 1/A - Tel. 24.943

PRATO - Via Banchelli n. 40/2/44 - Tel. 25.300

LUCCA - Via S. Andrea, 4/6 - Tel. 44.010

che espone il più vasto assortimento dei prodotti

Zoppas

ASSISTENZA TECNICA CON PERSONALE SPECIALIZZATO