



Il conservificio cooperativo «Sole d'oro» di Battaglia

# Battaglia sul fronte dei pomodori

L'Ente di Sviluppo Agricolo campano ha ritirato dai contadini quest'anno quantità di prodotto pagandolo il doppio del prezzo offerto dagli industriali

Accanto alla crisi della occupazione che pesa sulle industrie alimentari in Campania si accusano le contraddizioni e la crisi delle strutture agricole nella Campania per cui appiattita il monopolio per comprare le verdure proprie dei prodotti.

Un contributo per accrescere la capacità di contrattazione dei contadini sul mercato e per sviluppare a questo scopo l'associazione e le cooperative contadine può venire dagli interventi degli Enti regionali di sviluppo agricolo. Va tenuto naturalmente conto dei limiti entro i quali questi possono operare e delle

non certo ampie disponibilità finanziarie. Comunque esperienze in questa direzione non mancano nelle iniziative intraprese dall'Ente di Sviluppo Agricolo.

Quest'anno per esempio ha funzionato lo stabilimento cooperativo della cooperativa di gestione «Sole d'oro» di Battaglia un piccolo complesso che è però in grado di svolgere un ruolo in difesa della remunerazione dei contadini produttori di pomodoro. Nei momenti della crisi registrati a fine luglio quando gli industriali rifiutavano di acquistare il pomodoro dai contadini con pretesse di aumento del prezzo, l'Ente di Sviluppo è intervenuto acquistando il pomodoro Sammarzano il cui prezzo di produzione era già sceso sotto le 17 lire il chilo pagandolo da 30 a 35 lire il chilo, ammontando in modo da sostenere il mercato a vantaggio dei produttori.

Un'azione del genere non è stata intrapresa per esempio dalla «Cima» più essendo questa azienda a partecipazione statale. Ciò ha notevoli vantaggi ma anche i suoi limiti. Le partecipazioni statali quando non cambiano il tipo di gestione e gli orientamenti aziendali più si riducono ad un puro e semplice intervento dai scopi rimane estraneo il interesse pubblico.

C'è da aggiungere che nel corso della riunione tenutasi alla Facoltà di Salerno nei giorni della crisi i rappresentanti della «Cima» e «Ciro» sostennero la tesi risultata poi infondata secondo cui il rifiuto di acquistare il pomodoro sarebbe stato giustificato dalla esistenza presso le aziende industriali di enormi scorte di prodotto in vendita.

NEI NEGOZI DI NAPOLI DELLE  
**FATTORIE rognoni**  
di VIA PIGNASECCA, 38 - Tel. 320 834  
PZZA DEGLI ARTISTI 6-7 - Tel. 242 382  
CORSO UMBERTO I 279 - Tel. 511 485  
IL PARMIGIANO si vende a 240 L'ETTO

**Industria frigorifera meridionale**

Via Botteghele a Poggioreale  
strada privata  
telefoni 593246 - 590965 - 590254 - 590717  
80143 NAPOLI

frigoriferi a media e bassissima temperatura per conservazione gelati e surgelati. Depositi merci nazionali ed allo stato Estero

da pascoli salubri...  
prodotti genuini

## MATESE®

LATTE - BURRO - LATTICINI - FORMAGGI

PRODOTTI NELLO STABILIMENTO «LATTESUD» DI S. MARIA A VICO (CASERTA)

f. de. a

## Il piatto dei formaggi

Considerato fino a qualche anno fa una componente saltuaria della nostra alimentazione il formaggio di recente è conquistato un posto quasi fisso nella dieta. Di un lato ha contribuito a una massiccia campagna pubblicitaria del latte la sua rivitalizzazione sul piano del rapporto pratico. Non a caso si è sottovalutata l'importanza che ha avuto sulla diffusione di questo prodotto l'abolizione dei dazi doganali nell'ambito del MEPC con la conseguente massiccia invasione di formaggi francesi e tedeschi sul nostro mercato.

La massa che entra oggi in un supermercato si trova divisa in tante e tante varietà di formaggi da restare fortemente indebita su quali scegliere. Per quanto riguarda i formaggi non stiano più o meno il sapore lo si conosce e si può scegliere abbastanza agevolmente. Più difficile orientarsi tra i formaggi è altri paesi perché non sempre il nostro gusto riesce a apprezzare le indubbie qualità. C'è chi preferisce in breve e naturalmente senza pretendere di offrire un quadro completo delle decine e decine di qualità di formaggi tra cui poter scegliere di date quali che suggerimento per un primo approccio con questi prodotti d'altri paesi.

Offrite ai commensali un bel piatto di formaggi può costituire giusto motivo di compiacimento e allora diciamo che su questo piatto ci sta bene il Camembert prodotto in Normandia.

di un piatto morbida ma compatta di colore lievemente giallognolo e lo si trova in commercio in piccole forme rotondi di 300 g. circa. Al suo interno si trova un cuore di pasta e i suoi ingredienti sono latte di pecora e latte di vacca. È un formaggio di pasta dura e di sapore dolce e morbido. È un formaggio di pasta dura e di sapore dolce e morbido. È un formaggio di pasta dura e di sapore dolce e morbido.

Naturalmente dobbiamo subito dire che i nostri formaggi non hanno nulla da invidiare a quelli esteri e basterebbe citare il grana per dimostrare la validità dell'asserto. È bene dunque che sul piatto dei formaggi si siano anche i nostri e in particolare ci permettiamo di suggerire di sceglierli tra quelli che si producono in Campania e che sono veramente ottimi. Spesso la dimentica si va in Italia e in queste occasioni in alcune località della nostra regione si possono acquistare questi formaggi contadini. A Ariano Irpino

si trova un formaggio pecorino stagionato (che è una delle varietà di latte di pecora) e non acquistate solo il latte di pecora ma anche il latte di vacca. È un formaggio di pasta dura e di sapore dolce e morbido. È un formaggio di pasta dura e di sapore dolce e morbido.

Nella penisola noi entriamo si trovano poi un po' dovunque quei piccoli prodotti di qualità medio-bassa come hanno nel cui interno si annida una deliziosa nocca di burro. I formaggi che si producono in Campania sono molto più numerosi. Elenchiamoli tutti sarebbe impossibile. Lasciamo ai nostri lettori il piacere durante le loro gite di scoprire i produttori locali. Si fanno ottimi acquisti.

Sergio Gallo

## L'antipasto con i salumi

Come accade per il latte che venne trasformato in formaggio per assicurarci una lunga conservazione, vincente così la sua deperibilità così nella nutrizione avviene anche per le carni la cui conservazione induce ad esagerate procedure di salatura e di essiccazione. Nascono così le carni conservate salate e salumi.

In Campania e in particolare Napoli e la sua provincia ha conquistato una sicura fama come produttrice di salumi. Quelli napoletani sono una autentica specialità del genere molto noti in Italia e all'estero. Anche se in definitiva i salumi di ieri e di oggi non sono molto numerosi. Le imprese industriali vere e proprie del

settore in Campania non sono che tre o quattro. Bisogna però aggiungere al conto numerose piccole imprese artigiane che operano nell'avellinese più duramente salumi di buona qualità. Per quanto riguarda i tipi di salumi più richiesti oggi essi sono due: quelli preparati esclusivamente con carni suine e preferiti soprattutto dai consumatori nelle province campane e delle Puglie e quelli preparati unendo in parti uguali carni suine e bovine e che sono i più diffusi nelle altre regioni italiane.

La maggior industria suina locale nel settore è il salumificio Spezia di S. Vitale in provincia di Napoli produce appunto per un 20% insaccati di

carni esclusivamente suine e per l'altro 80% di carni miste di suine e bovine. Le specialità alimentari sono oltre che naturalmente ai salumi e salsicce sta e onati alla napoletana le specialità calabresi: soppressata, capicollo, salami pepati ecc.

Questa azienda che attualmente sta facendo alcune interessanti e sensate esperienze nella produzione di carne bovina lessata in scatola e collettiva allo stabilimento SARE di Brindisi di Reggio Emilia che è specializzata per prodotti pregiati prosciutti e salami cotti o affumicati in scatola o in triacina immateriale di poltiglia, mentre trasparente che sottintende la tendenza bandita stagionata.

ANTICO SAPORE PAESANO

# SALUMI SPEZIA S.p.A.

S. VITALIANO (Napoli) TELEFONI 851.442 - 851.462