

Perché rincara il pane

L'opinione pubblica è molto sensibile alle manipolazioni del prezzo di questo prodotto di largo consumo. Cosa accade dietro le quinte di un « prezzo amministrato » - E' possibile intervenire

NAPOLI, dicembre. Una inquietante speculazione si è sviluppata in questi giorni intorno a uno dei prodotti alimentari di più largo consumo: il pane. Benché in alcuni suoi tipi il prezzo di questo prodotto sia controllato e nessuna modifica sia stata apportata all'attuale regime, di fatto molti esercenti hanno chiesto al consumatore un aumento di trenta lire al chilo. La protesta non s'è fatta attendere. L'ispettorato dell'alimentazione, assessorato all'anima, redazioni dei giornali sono stati letteralmente tempestati di telefonate con le quali centinaia e centinaia di napoletani denunciavano l'arbitrario aumento e chiedevano un intervento che valesse a ripristinare la legalità. Una reazione che non si è registrata e non si registra per aumenti, anche più sensibili, di altri prodotti alimentari come la carne, il pesce, gli ortaggi e la frutta. Del resto è spiegabile. Il pane è rimasto ancora

un prodotto di larghissimo consumo, uno degli alimenti base del napoletano e il suo aumento di prezzo colpisce la fantasia popolare, ridà corpo ai fantasmi degli affamatori del popolo, riporta alla mente la sommossa provocata dalla tassa sul macinato. L'intervento delle autorità s'è limitato a qualche comunicato ufficiale che definiva arbitrari gli aumenti. Il problema non è risolvibile attraverso la semplice emissione di questi comunicati. E, infatti, solo in pochi casi è stato ripristinato il vecchio prezzo. Per meglio comprendere la complessa questione sarà bene chiarire la normativa che regola il settore della panificazione. Il pane a prezzo controllato è prodotto con farina tipo « 0 » e di tipo « 1 » in pezzature varie: da 400 a 500 gr. L. 150 al chilo; oltre i 500 gr. L. 140 al chilo; il tipo confezionato con farina « 1 » di peso superiore ai 500 gr. L. 130. Il pane prodotto con farina di tipo « 0 » e

quello condito (i panini all'olio e simili) sono esclusi da ogni controllo. Gli esercenti giustificano la loro richiesta di aumento adducendo che i fornitori danno loro solo pane confezionato con farina « 0 » e quindi a un prezzo sensibilmente più alto di quelli fissati dalla legge per cui se volessero attenersi alle norme dovrebbero rimetterci di tasca un decreto prefettizio stabilisce infatti l'obbligo per l'esercente che risultasse sfornito di pane del tipo controllato a vendere il pane di tipo diverso al prezzo del primo. I proprietari dei forni asseriscono di essere stati costretti a ritoccare i prezzi perché la recente stipula del contratto di lavoro dei panettieri ha comportato un aumento del costo della manodopera che incide sui costi di produzione. Poiché questo tipo di discorso giustificativo è stato respinto da molti rivenditori, i proprietari dei forni hanno fatto ricorso a

un espediente molto semplice: affermano di panificare solo con farina « 0 » e in tal modo possono tranquillamente aumentare i prezzi. Per i produttori la legge infatti non fissa alcun obbligo di confezionare pane nei tipi a prezzo controllato per cui appare evidente che se i forni non lo producono il rivenditore non può venderlo e ingiusta appare la norma che lo obbliga a fornire il consumatore di pane a prezzo libero facendolo pagare come quello a prezzo controllato: bisognerebbe obbligare i proprietari di forni a panificare parte della loro produzione con farina del tipo « 0 » e del tipo « 1 ». Si potrebbe tentare anche un'altra via: dal momento che il pane a prezzo controllato è quello di più largo consumo, se sul mercato vi è solo pane confezionato con farina « 0 » automaticamente diventa questo tipo quello di più largo consumo e dunque il comitato prezzi ha il potere d'intervenire imponendo prezzi controllati.

DIALOGO SULLA DIETETICA

Ora c'è un latte migliore selezionato all'origine

Le nuove regole del Mercato Comune sulla produzione del latte immuno

Ecco il testo di una interessante intervista rilasciata ad un esperto in dietetica:

D: Latte uguale a latte? Tutti i tipi di latte sono uguali?

R: Proprio no. Basta pensare alla lunga strada che percorre questo meraviglioso alimento, dalla mucca alla vostra tavola, per considerare come solo con un meticoloso rispetto delle norme igieniche e sanitarie, sin dall'origine, il latte possa conservare le sue caratteristiche più importanti.

D: E le mucche sono tutte uguali?

R: Certamente no. A parte la razza, bisogna vedere: dove vivono, come vengono allevate, cosa mangiano e se hanno malattie o meno.

D: Che c'entrano le malattie? La pastorizzazione non ci pone al riparo da tutti i pericoli di questo tipo?

R: Sì. Recentemente, però, è stata varata una legge che, rispettando i dettami del MEC, impone una nuova classificazione per il latte proveniente da mucche sane, immuni da tubercolosi e brucellosi. E' chiaro che la pastorizzazione uccide i germi e rende il latte commestibile, ma il latte proveniente da mucche sane, tenuto sotto controllo sanitario, è... un'altra cosa.

D: Latte di questo tipo è in vendita nelle nostre zone?

R: C'è un'azienda, leader nel settore del Mezzogiorno, che ha immesso da poco sul mercato un tipo di latte altamente selezionato proveniente da mucche immuni da malattie, tenute sotto il costante controllo sanitario. Le stalle sono tenute nella più scrupolosa pulizia. Gli allevatori ricevono un prezzo speciale per poter tenere costantemente in ordine le stalle. Ove non si riscontrassero più le caratteristiche richieste, il loro latte non sarebbe più ritirato. Questo latte, appena munto, viene conservato in speciali apparecchiature frigorifere alla temperatura « ideale » di 5°. Poi, trasferito con camion isotermini nella centrale di lavorazione, viene pastorizzato, omogeneizzato e distribuito, proprio per distinguerlo da ogni altro tipo di latte che non ha queste caratteristiche, in un nuovo tipo di contenitore che si chiama Blocpak, un parallelepipedo comodo da tenere in frigorifero.

D: Ma, in fondo, è sempre latte...

R: Non proprio. E' latte intero, come dicevamo, altamente selezionato, ed il suo sapore è completamente diverso: basta assaggiarlo per sentire subito il caldo profumo del latte appena munto.

D: Come fare per acquistare questo latte così buono?

R: Lo hanno le migliori salumerie e latterie. E' latte in « Blocpak » Matese contraddistinto, sulla confezione, da una mucca arancione.

D: Mucca arancione? E perché arancione? Io di mucche color arancione non ne ho mai viste.

R: Mucca arancione sta a significare una mucca piena di vitalità e di energia. Una mucca dal colore facilmente riconoscibile perché possa rimanere impressa nella mente del consumatore. E' una mucca simpatica, dagli occhi grandi e dolci, che promette il meglio di se stessa. E' una mucca che ha anche un certo alloro intorno al collo perché è una mucca speciale, sanissima, che Matese considera una... impiegata modello. Purtroppo la produzione di questo latte è ancora limitata perché solo poche mucche meritano questa garanzia ma, man mano che andrà migliorando il patrimonio zootecnico, anche la produzione di questo latte, altamente selezionato, potrà aumentare.

TRE SALONI DELL'ENTE MOSTRA D'OLTREMARE A NAPOLI

Per l'ospitalità alberghiera e la distribuzione alimentare

È scarso il consumo di latte

Nuove tecniche di conservazione ne consentono un uso più facile e diffuso - L'unico alimento completo che esiste in natura

Insieme con la Grecia, in Europa, siamo il Paese che consuma meno latte: appena 65,2 litri a testa annualmente. E appare veramente inespugnabile un così basso consumo quando si osserva che siamo di fronte all'unico alimento completo che esista in natura (non dimentichiamo che nei suoi primissimi mesi di vita il bambino trova nel latte tutti gli elementi per la sua crescita e la sua completa nutrizione) e il cui costo è nettamente più basso della carne di pesce: 180 lire un litro contro le tremila e passa per la carne e somme da « amatore » per il pesce. In una società come la nostra il veicolo pubblicitario ha una rilevante incidenza nell'indirizzare i gusti del consumatore e non si può certo affermare che questo tipico prodotto italiano sia opportunamente conosciuto. E non ci riferiamo alla pubblicità televisiva o dei grandi quotidiani: la divulgazione dei pregi del latte potrebbe avere inizio nella scuola attraverso iniziative a cura del ministero della Agricoltura.

Alimento disintossicante

Un tempo potevano sussistere preoccupazioni e pregiudizi circa le sue possibilità di conservazione, il pericolo che potesse essere veicolo di malattie provenienti da animali ammalati. Preoccupazioni e pregiudizi che oggi non hanno più ragioni d'essere. I controlli, specialmente presso le centrali municipalizzate (le aziende pubbliche che operano nel settore), sono molto severi e inesorabilmente le partite non buone vengono non solo non accettate ma distrutte per impedire che vengano cedute magari a imprese private meno scrupolose.

Il latte è uno dei più potenti disintossicanti del nostro organismo e un suo uso maggiore in poco tempo risolverebbe anche i noti problemi di pelle. Tutto ciò per non parlare della fondamentale funzione del latte in tutti i regimi dietetici: se abbiamo problemi di linea non dimentichiamo il latte. E' l'unico alimento che può tenerci contemporaneamente in perfetta salute e in grado di esibirne una linea invidiabile.

Il valore del latte in calorie

Una espansione dei consumi di questo prodotto comporterebbe da un lato risultati notevoli sul piano di una più razionale alimentazione e dall'altro contribuirebbe, sul piano economico, a farci risparmiare parecchi soldi quando andiamo a fare la spesa.

Probabilmente le remore che impediscono una più larga diffusione del latte vanno anche ricercate nella ignoranza delle sue qualità. Contiene proteine (35 grammi in un litro, il fabbisogno quotidiano di una persona adulta), grassi, zuccheri, vitamine e in no-



Lo stand dell'URSS, in uno dei padiglioni espositivi alla Mostra d'Oltremare di Napoli, espone i prodotti alimentari tipici delle Repubbliche sovietiche.

E' in avanzata fase di preparazione presso l'Ente Autonomo Mostra d'Oltremare di Napoli la prima serie di saloni specializzati concomitanti, dedicati allo sviluppo turistico del Mezzogiorno e precisamente l'EXPOSUDHOTEL - Salone delle attrezzature alberghiere e turistiche di pubblico esercizio e per le Comunità - ed il CATERING - Salone degli approvvigionamenti delle suddette Aziende ed Enti - cui si affianca, in forma completamente autonoma, ma con evidente carattere di complementarietà, e sempre concomitante, il SIVEL Salone dei vini e dei liquori. Tali rassegne si svolgeranno dal 27 gennaio al 4 febbraio 1973.

Le precedenti edizioni hanno largamente dimostrato la esatta corrispondenza delle loro funzioni a quel processo di sviluppo che è in atto nel Mezzogiorno d'Italia, non solo nello specifico campo turistico, ma anche nell'intera organizzazione distributiva del settore alimentare che abbraccia, oltre ai pubblici esercizi propriamente detti, l'intera gamma degli esercizi commerciali fino ai supermercati ed ai gross-market.

Il processo di trasformazione nell'intero territorio meridionale, nel campo distributi-

vo, è uno degli aspetti rilevanti del superamento del divario tra Nord e Sud.

Può ben dirsi che si è andato diffondendo, negli ultimi anni, una sempre più larga consapevolezza, tra le categorie operatrici del Meridione, dell'indispensabilità di adottare tecniche e strumenti moderni nella distribuzione così come nelle attività di ospitalità in senso più specifico e tale coscienza è andata sempre più concretizzandosi in una « domanda » che le ditte produttrici di tali beni, di consumo e strumentali, non considerano più marginale e complementare rispetto a quella «pressa nel Settentrione, bensì prioritaria in rapporto ai programmi di collocamento nell'area nazionale.

L'esame dei cataloghi ufficiali delle singole edizioni di EXPOSUDHOTEL, di cui la prossima sarà la settima, pone in evidenza come in numero crescente le grandi produttrici del settore abbiano ritenuto conveniente prendere parte alla rassegna al fine di meglio curare il mercato meridionale o, in taluni casi, introdursi con la propria offerta in un territorio per il passato non sufficientemente curato e talora, purtroppo, addirittura ignorato.

Alla curva crescente nel numero di ditte partecipanti alle edizioni di EXPOSUDHOTEL che si sono succedute dal 1965, fa riscontro anche l'elemento qualitativo: le più autorevoli produttrici del settore sono costantemente presenti alla manifestazione mentre, di anno in anno, risultano, in numero crescente, quelle ditte che, a fianco delle vere e proprie attrezzature alberghiere, soddisfano quel complesso di esigenze complementari che le attività alberghiere vere e proprie suscitano e stimolano.

Negli ultimi due anni appare particolarmente evidente l'accrescersi delle partecipazioni delle ditte produttrici di attrezzature per pubblici esercizi e per negozi del settore alimentare e da ciò appare quanto mai opportuno l'abbinamento ad EXPOSUDHOTEL del Salone denominato CATERING che risulta un indovinato strumento a disposizione delle grandi produttrici di beni di consumo per una rapida introduzione ed applicazione dei nuovi metodi di approvvigionamento nel Sud, in parallelo con l'ammalarsi delle reti distributive e soprattutto con la creazione di nuovi punti di vendita.

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

antico sapore paesano SALUMIFICIO

Spiezia s.p.a.
s.vitaliano na.

Scegli... per la qualità

Pasta Chirico

RICONOSCIUTA CON L'OSCAR DELL'ALIMENTAZIONE 1972

PREMIO INTERNAZIONALE ERCOLE D'ORO

Ditta LUCIANO CHIRICO & Figli
TEVEROLA (Caserta) Tel. 902380
DEPOSITO ACERRA (Napoli) Tel. 857041

Pasquale De Gennaro