

Produrre alimenti nel Sud

Il movimento cooperativo promuove un mutamento storico - E' dal Mezzogiorno, che finora è stato caratterizzato da vaste aree di povertà, che può venire un contributo importante al rifornimento del mercato nazionale - Come si muovono i produttori organizzati

NEL PROGRAMMA triennale per il Mezzogiorno che il movimento cooperativo ha deliberato in un recente convegno nazionale dell'Associazione cooperative agricole tenutosi a Salerno, i compiti unitari nei quali si integrano gli impegni di tutte le forze riguardano i settori portanti dello sviluppo agricolo-industriale e commerciale. La scelta di valorizzazione delle risorse parte da una scelta qualificante del lavoro produttivo e della capacità imprenditoriale dei piccoli e medi imprenditori, una grande massa che finora è stata sempre umiliata e subordinata ad una rete privata speculativa che ne rastrellava le produzioni per la grossa industria. Le maglie di questa rete parassitaria però sono state rotte in più punti ed ora è venuto il momento di sbarazzarsene definitivamente.

3) un diverso rapporto di tendenze degli enti pubblici con i coltivatori, riconosciuti adesso quali protagonisti fondamentali dell'agricoltura meridionale.

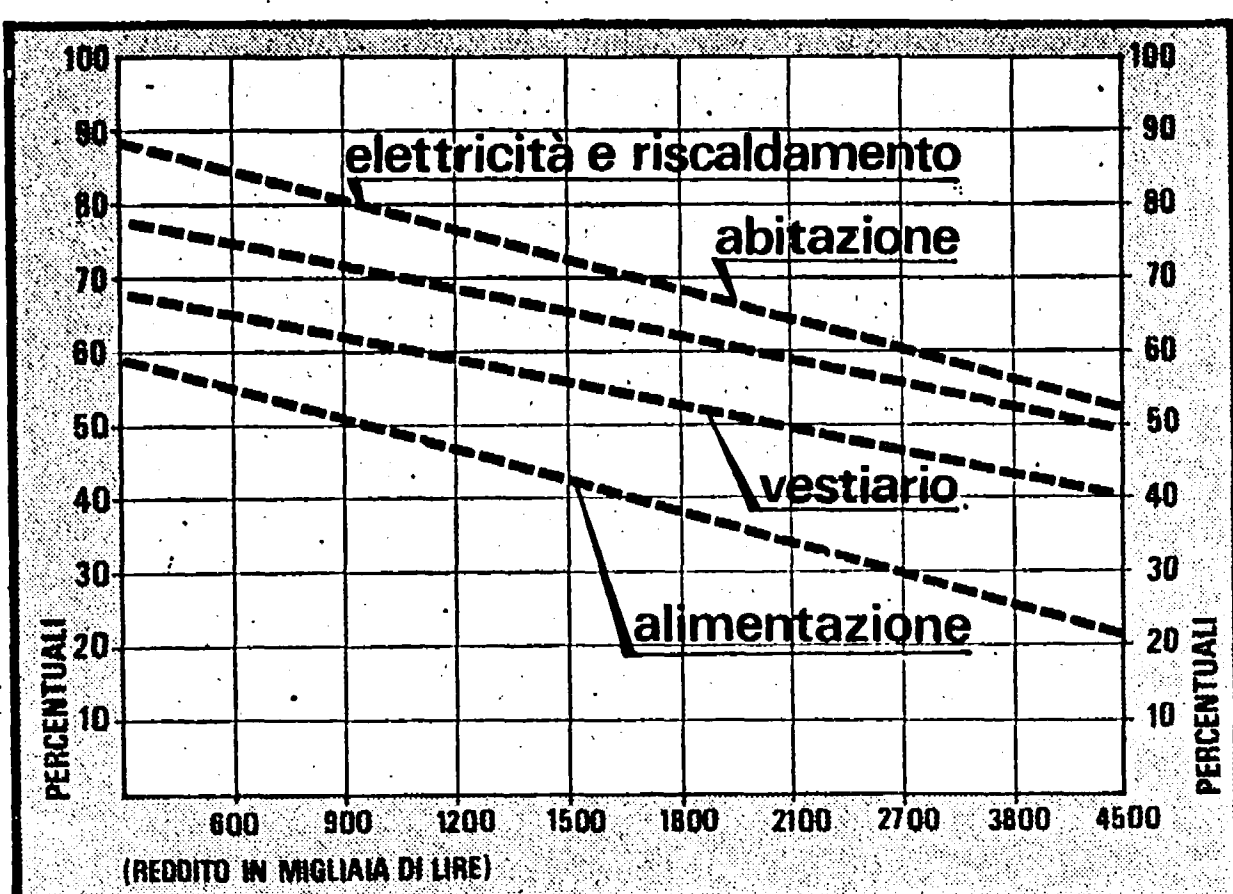
La riforma agraria per il Sud significa attualmente l'avvio alla creazione di una moderna agricoltura competitiva, basata su ampie trasformazioni fondiarie, su una estesa irrigazione, sullo sviluppo produttivo di ampi comprensori, sulla reintroduzione della zootecnia a nuovi livelli e sulla espansione dell'industria di trasformazione dei prodotti agricoli.

Scambio di esperienze

In questo disegno attuale il contributo dell'AICA allo sviluppo agricolo del Mezzogiorno che si va realizzando attorno ai programmi nazionali del movimento cooperativo si può integrare sostanzialmente a perfezione nei piani regionali di settore. Vi è già in atto uno scambio di esperienze tra le grandi cooperative emiliane ed i nuovi organismi associativi meridionali. Si cominciano da rapporto stabilito in forme preliminari di collegamento e di organizzazione, per l'aggregazione di gruppi consistenti di produttori e di lavoratori in cooperative, accompagnando subito a questa promozione un rapporto diretto ad assicurare assistenza, aiuto direzionale e collaborazioni tecniche e finanziarie. Tutte le nuove cooperative che sorgono al Sud trovano a loro disposizione le 5 filiali AICA di Bari, Napoli, Catanzaro, Catania, Palermo e vengono subito allacciate alla grande rete di mercato alla produzione che ormai copre tutta la penisola, in collegamento diretto con diversi grossi canali distributivi verso i mercati di consumo italiani ed esteri. Questa stessa rete di produzione, trasformazione, commercializzazione rappresenta il supporto operativo della iniziativa tendente ad unificare nei con-

fronti del mercato tutta l'offerta della produzione delle cooperative agricole alimentari sotto l'egida del marchio Agricoop.

La contrattazione realizzata dall'AICA nei vari settori ha raggiunto - crescendo di anno in anno - volumi d'entità e valori economici di tutto rispetto: nel 1970 34 miliardi di lire, 41 nel 1971 ed un movimento d'affari intorno ai 60 miliardi nel 1972. L'attività consortile si attua - in una specie di girone d'andata - a cominciare dall'acquisto massiccio dei prodotti necessari al processo produttivo agricolo - sementi, fertilizzanti, antiparassitari, medicinali, zootecnici, macchine, carburanti, plastica, attrezzature - e quindi con la distribuzione di tali forniture alle cooperative, ai gruppi ed a singole aziende di base. Da



I ceti più poveri spendono di più nell'alimentazione, conducono un'esistenza subordinata alla catena alimentare. Ecco perché i problemi debbono essere risolti nel senso della riduzione dei costi e dei prezzi.

notare che l'AICA ed il gruppo di cooperative emiliane hanno realizzato diverse aziende - consorziali autogestite (come la SCAM industria chimica cooperativa e la Superlat-Zootintegratori), che producono in proprio concimi ed anticrittogamici; mangimi ed alimenti a base di latte in polvere per uso zootecnico, dei quali riforniscono direttamente il mercato contadino del Sud. In collaborazione con alcune industrie e con centinaia di tecnici sparsi nei luoghi di produzione, i servizi tecnici dell'AICA intervengono attuando una diretta assistenza per impianti, sperimentazioni, introduzioni agro-techniche, biotecniche e zootecniche nuove, specializzazioni varie, e in caso d'insorgenze infestanti.

Quello che si potrebbe chiamare « girone di ritorno » al termine del ciclo agricolo, si sviluppa invece dalla agricoltura al mercato di pronto consumo fresco, con passaggi di forti aliquote di prodotti alla conservazione, lavorazione e trasformazione in derivate alimentari speciali. Tre canali sono utilizzati per il passaggio dei prodotti Agricoop sul mercato interno: la rete dei dettaglianti associati Conad, quella Coop-Italia delle cooperative di consumo ed il circuito distributivo di negozi privati e convivenze pubbliche.

Sul mercato estero i prodotti Agricoop vanno sempre più lontano affermandosi sulle piazze più esigenti in fatto di gusti e qualità, rispetto alle diete dei più elevati tenori di vita. Sul panorama globale rileviamo: olio di oliva pugliese preferito in tutta la area comunitaria; uva da tavo-

la del nostro Sud sul mercato scandinavo, svizzeri e tedeschi; vini in Francia, Germania, Paesi nordici; mentre uno stock annuo crescente di vini delle cantine sociali giunge fino a New York. Limoni, aranci, cavolfiori, carciofi, ortaggi e primizie affluiscono in quantità ragguardevoli nei paesi est-europei.

Su questa linea l'iniziativa consortile dell'AICA va operando nel Sud da diversi anni, attraverso cooperative, consorzi ed associazioni dei produttori, che hanno una larga base di massa e sono altrettanti esempi di vera autogestione contadina. Basterebbe citarne alcuni. Come il consorzio CIS di Brindisi che associa 8.000 contadini organizzati in 35 cooperative, tra le quali 14 cantine del Salento, il coop tabacchicoltori, 6 coop di servizi interregionali ed il consorzio interregionale degli oleifici sociali che riunisce gli oleivoltori di 15 frazioni sociali. In questi complessi il raccolto lavorato nell'ultima stagione è di 80 mila quintali di olive, 360 mila quintali di uva e altri prodotti, per un valore lordo vendibile di oltre 3 miliardi e mezzo di lire.

Il settore zootecnico

Un rilevamento particolare merita altresì la saldatura delle iniziative in via di sviluppo nel Sud con i programmi aziendali di un gruppo di grandi cooperative e consorzi emiliani: i 5 macelli dell'Emilia con le Coop di allevatori caprai; il gruppo Cot di Ravenna con le Coop ortofruttilicole lucane e siciliane; i consorzi Civ e cantine riunite con i gruppi di cantine sociali pugliesi e sarde.

L'AICA interviene anche nel settore zootecnico con l'acquisto e l'importazione dall'estero di bestiame da ingrasso per rifornire stalle sociali e gruppi di allevatori. Destinazione prevalente dei vitelli in Campania, Lucania e Sicilia orientale.

Nel quadro del piano agru-

mario l'iniziativa AICA si riferisce alla realizzazione di due centrali di mercato alla produzione a Rosarno in Calabria e nel Catanese. Nel settore ortofruttilicolo si propone di realizzare una serie di strutture al servizio dei produttori dell'arco jonico: la gestione di una centrale di mercato in zona Metaponto, la costruzione di uno stabilimento industriale per la produzione di succhi di frutta, un centro di lavorazione e consorzi per le nocciolate e la frutta secca. Di rilievo ancora i progetti di secondo grado per la valorizzazione della produzione olearia e vinicola: un centro di imbottigliamento vitigno in Puglia ed un oleificio in Calabria, nonché impianti per sottoprodotti (salse, vinaccioli) nelle stesse aree. Per il tabacco l'AICA si pone l'obiettivo di dare inizio in breve ad un nuovo proprio servizio di settore, nella commercializzazione per conto di tutte le cooperative interessate e di nuclei di tabacchicoltori sparsi. Nel settore cerealicolo si prevede l'attuazione di un magazzino-silos per lo ammasso del grano duro al margine delle zone granarie del Tavoliere e del Potentino.

Da notare, infine, tutta l'impostazione data a queste opere ed iniziative cooperative che tende a far rivisitare chiaro fin dall'inizio che non si tratta d'una sorta di esportazione al Sud di qualche attività calata dall'alto. Ma è la promozione in luogo di una partecipazione organica alla politica economica democratica dello sviluppo sollecitata dallo stato dalle regioni, secondo gli stessi indirizzi di tutto il movimento cooperativo italiano, dei sindacati e delle forze politiche, per contribuire con tutto il peso e la forza produttiva della centrale consortile ad un progresso equilibrato e duraturo di cui i protagonisti sono in ogni caso i produttori contadini del Mezzogiorno, che passano così da riserva quasi inutilizzata della nostra agricoltura a forza nuova del potere contrattuale cooperativo.

Arturo Medici

Già prima che nasca, il bambino ha bisogno di un'acqua adatta

Futura Mamma, nel delicato periodo della gravidanza, l'acqua ti è necessaria più che mai. Tu devi bere spesso, per eliminare le scorie del tuo organismo, per apportare elementi naturali necessari all'equilibrio biologico tuo e "suo" ed anche per purificare ed equilibrare l'ambiente liquido interno che è alla base della vita delle cellule.

L'acqua Sangemini, per il suo adeguato tenore minerale, è in grado di svolgere questa attività fisiologica utile alla nuova vita che in Te si forma e che da Te si alimenta.

Anche dopo la gravidanza si può avere più bisogno di acqua. In questo periodo la bellezza di una donna ricomincia. La Sangemini porta un aiuto prezioso per ristabilire l'equilibrio biologico perchè è dotata di una attività fisiologica completa. Infatti la Sangemini risponde ai requisiti indispensabili per mantenere un equilibrio costante, nel continuo rinnovamento, dei liquidi organici.

E' senza fondamento scientifico la convinzione che l'acqua faccia ingrassare: l'acqua non produce infatti calorie. La Sangemini in particolare, per la sua azione fisiologicamente favorevole, può essere bevuta anche in abbondanza con benefici risultati. La sua importanza è data dal fatto che essa è un elemento vitale per le cellule. Tu puoi bere spesso Sangemini con sicurezza.

Autorizzato dal Ministero della Sanità con decreto n. 3663 del 2.4.73

tutte le mattine...



Tiburtina

vera ricotta romana più latte

Sempre fresca di giornata. È la prima ricotta con il nome su ogni fetta.

Richiedetela nella sua forma tipica: TIBURTINA è inconfondibile. Consegnamo TIBURTINA tutte le mattine: ecco perchè è sempre fresca di giornata. Prodotta con il generoso latte di pecora, il più ricco di proteine, mantiene inalterato il sapore naturale e genuino della tradizione. Come Settecocchi e Vergaro, la ricotta TIBURTINA è un prodotto tipico della campagna romana. Una delizia che si scioglie in bocca.

Un genuino prodotto ALIBRANDI



La delizia di questi formaggi nasce dalla genuinità

settecocchi
delicato e morbido
una delizia che si scioglie
dolcemente in bocca

vergaro
piccante dal sapore appetitoso
e stimolante

Formaggi Alibrandi, formaggi all'antica che non hanno nulla da nascondere. Genuini perchè prodotti esclusivamente con latte intero selezionato: senza additivi, coloranti, antifermentativi.

Settecocchi e Vergaro delizie fatte formaggio



Due genuini prodotti ALIBRANDI Formaggi tipici della campagna romana.