

Questi gli strumenti validi per costruire una nuova agricoltura

Come una sola impresa i 1250 contadini della coop «Di Vittorio»

Dalla meccanizzazione agli acquisti, una vasta gamma di attività gestite in modo unitario - Così sono state evitate crisi - Possibili altri passi in avanti

Nel quadro delle lotte mezzadri condotte nel 1961 dai contadini della fattoria agraria di Spicchio nella zona di Lamporecchio, sorsero nel '63 le Cooperative Agricole Riunite G. Di Vittorio. La decisione di questa forma associativa fu dovuta alla volontà di sottrarre dalle mani degli agrari che oltre ad offrire pessimi servizi non perdevano l'occasione di approfittare dei mezzadri. Un'autonomia ricercata, e poi conquistata, particolarmente nel settore tecnico-agricolo. Furono così acquistati i primi macchinari.

Dal 1963 le Cooperative Agricole Riunite G. Di Vittorio hanno fatto molta strada. Il territorio che interessa queste cooperative si estende lungo una fascia che partendo dalla Valdelsa (Pescia) giunge fino ai limiti della provincia di Firenze. La cooperativa è composta di 1250 soci. Le esperienze positive che caratterizzarono la attività della cooperativa allargarono il settore d'intervento anche nei confronti delle necessità agricole.

Venne così deciso (in collegamento con il consorzio nazionale AICA) l'acquisto collettivo di prodotti come concimi chimici, antiparassitari, mangimi, sementi ecc. Negli scopi dell'azienda cooperativa non c'era soltanto quello del risparmio, anche la volontà di far sopravvivere tanti piccoli coltivatori diretti, realizzando un maggior utile, attraverso un razionale sfruttamento delle caratteristiche dei terreni. Per questo oggi l'azienda è dotata anche di un servizio tecnico con personale specializzato per elaborare piani di concimazione, preparazione dei terreni, sviluppo di colture specializzate.

Questo ha permesso la rivalutazione di tutti i terreni. A questa iniziativa si è aggiunta una costante azione di promozione sociale, a promuovere negli associati lo stimolo costante per raggiungere modelli di coltura agricola adeguati alle moderne esigenze. Per quanto si riferisce al patrimonio di macchine dell'azienda esso si compone di elementi capaci di coprire un servizio completo per tutti i settori dell'agricoltura. Il parco macchine (uno dei più moderni della Toscana) comprende perciò 2 mietitrici, 1 ruspa, 13 trattori, 3 seminatrici da mais e da grano, trebbie per cereali minori e macchine varie. Questo intervento ha permesso di continuare a sopravvivere alle aziende piccole e medie che se non fossero state in grado di poter avere attrezzature meccaniche per i loro lavori d'azienda.

da sarebbero certamente state costrette a cessare la loro attività. Altro settore di intervento delle Cooperative Agricole Riunite G. Di Vittorio è quello importantissimo del collocamento delle merci. E' infatti un grosso problema per il piccolo coltivatore trovare il modo di piazzare i prodotti del proprio lavoro. Molto spesso i piccoli coltivatori sono costretti a vendere un raccolto al primo offerente restando così esclusi dagli utili maggiori del vero proprio mercato. Per questo è in programma anche il prossimo intervento delle cooperative per la difesa del raccolto annuale dei soci, la costruzione di silos con impianti essiccatori per 10-15 mila quintali di grano o mais. Il provvedimento è già approvato dalla Regione, i silos cominceranno a diventare una realtà forse entro quest'anno.

Ma le cooperative «Di Vittorio» svolgono altri interventi come l'assistenza al coltivatore diretto per l'espletamento di quelle pratiche che riguardano la strutturazione dell'azienda e anche quelle più correnti. Inoltre sono stipulate convenzioni con le ditte produttrici di macchine agricole (pompe, motopompe ecc.) per far avere al coltivatore diretto age-

volazioni per l'acquisto. Per quanto riguarda la manutenzione delle macchine in dotazione alle Cooperative Agricole Riunite G. Di Vittorio, per evitare anche la minima speculazione che potrebbe venire dalla riparazione, esiste una assistenza che comprende officina e meccanici specializzati. Una esperienza dunque, quella della cooperazione agricola di Lamporecchio, che assicura la sopravvivenza di un settore particolarmente difficile, come quello del piccolo coltivatore, attraverso una serie di iniziative e di interventi che affrontano i più gravi e insormontabili problemi che resterebbero tali se un coltivatore diretto dovesse affrontarli da solo. Così con le macchine, l'assistenza tecnica, l'acquisto collettivo dei prodotti per l'agricoltura, la garanzia (attraverso convenzioni con ditte) che il prodotto stesso trovi collocazione, sono i primi, immediati ma necessari provvedimenti di intervento che permettono poi al coltivatore diretto una crescita sociale ed una possibilità di conoscenza del problema degli altri cittadini della zona. Una battaglia che intrattiene le Cooperative, consentendo (come molte volte è già accaduto) di superare anche le più dure battaglie operaie.

Una cantina diversa da altre: fornisce anche tecnica e credito

La «Chianti Montalbano» ha capito che non bastava fornire una struttura esterna alle aziende contadine, ma che occorreva contribuire direttamente al loro sviluppo



La cooperativa vinicola «Chianti Montalbano»

Nella zona di Lamporecchio e Larciano esiste un vasto territorio agricolo conservato a questo importante settore grazie ad una feroce battaglia portata avanti dagli stessi contadini e dalla popolazione della zona. Una battaglia che intrattiene le Cooperative, consentendo (come molte volte è già accaduto) di superare anche le più dure battaglie operaie.

Gli olivicoltori entrano per la prima volta nel mercato nazionale

Attorno al frantoio della zona Montalbano si è sviluppato il Consorzio nazionale che ora associa 15 mila produttori - I risultati nel Mezzogiorno

Nel 1963, come risultato di forti lotte popolari, si costituì nella zona del Montalbano un ufficio che comprendeva una associazione cooperativa degli olivicoltori della zona che provvedevano alla spuntatura dell'oliva con un frantoio da loro stessi gestito. Un risultato positivo della lotta che aveva eliminato la percentuale del raccolto prelevata fino ad allora dai padroni dei mulini. Ma nel '72 ci si rese conto che la lavorazione dell'oliva non era sufficiente a garantire un risultato utile. Occorreva commercializzare l'olio. Per questo sorse il Consorzio Interregionale Oleifici Sociali con sede in Lamporecchio. Si avviò così un nuovo processo di intervento che consisteva, oltre che nella lavorazione dell'oliva, anche nell'imbottigliamento dell'olio. Oggi il Consorzio associa 33 frantoi sociali con 15.000 produttori. L'estensione del frantoio supera i confini regionali comprendendo il nord, il sud e il centro Italia. I produttori partecipano con i loro rapporti presentati nel Consiglio di amministrazione. Il metodo di intervento del Consorzio si può riassumere nella messa a disposizione dell'olio da parte delle varie cooperative associate nel corso della campagna di produzione; olio che, opportunamente classificato, viene immagazzinato nei depositi del Consorzio e in seguito confezionato e immesso al consumo nel corso dell'anno. La gestione avviene a costi e ricavi sotto la direzione del Consiglio di amministrazione.



Un tipico oliveto toscano

Un'attività positiva ed in continua espansione viene fermata anche dal fatto che quest'anno i conferimenti di olio sono triplicati rispetto all'anno passato. L'attività della Cooperativa si rivolge però anche in altre direzioni ed in particolare verso l'assistenza ai soci. Un'azione questa che prevede per la cooperativa una serie di interventi quali: la denuncia preventiva alla camera di commercio per ottenere il certificato di denominazione d'origine; la presentazione di domande per l'istituzione di impianti di nuovi vigneti. A questo proposito è da rilevare che 40 ettari sono già finanziati dalla CEE e la gran parte di questi saranno condotti in forma associativa. L'intervento della Cooperativa nei confronti dei propri associati si esprime anche nella fornitura di barbatelle innestate con vitigni previsti dal disciplinare del Chianti e di mazzette per i vignaioli. Anche per quanto riguarda la vendita del vino viene operata dalla Cooperativa vinicola Chianti Montalbano di Larciano, spesso in dam. CEE e direttamente al consumatore. Questo permette di saltare l'intermediazione e di collocare il prodotto direttamente al consumo. E gli associati sono stati migliori anche per l'alto prezzo e valore nutritivo del prodotto. Il Consiglio di amministrazione della Cooperativa, a dimostrazione della positiva azione svolta dalla cooperativa stessa, ha provveduto a presentare alla CEE la domanda di ampliamento degli impianti di vinificazione per una capacità di invaso di 18.000 ettolitri. La domanda è già stata accolta e si attende il parere favorevole del MAP. Una esperienza cooperativa altamente positiva che nella sua espansione ad altri livelli intende dimostrare che soluzioni alternative all'attuale mancanza di provvedimenti governativi, si possono raggiungere e realizzare. Ragioni che attraverso la cooperazione permettono, particolarmente nei confronti dei piccoli proprietari che altrimenti sarebbero costretti a lasciare l'attività agricola, di far continuare a svolgere a questo importante settore, un ruolo positivo in questo caso nell'economia locale. E la cooperativa vinicola, attraverso i suoi impianti, i suoi tecnici (spesso sono gli stessi figli degli associati) che hanno acquisito una esperienza e un titolo di studio nel settore della tecnica agricola vengono reinseriti nell'azienda, gli stessi uomini che la dirigono, permettono al piccolo proprietario, al coltivatore diretto, di continuare quel lavoro nei campi senza rimanere soffocato da spese di impianti altrimenti insostenibili. Una presenza cooperativa che svolge anche attraverso la propria assistenza tecnica il compito di migliorare le capacità produttive dei terreni. Ma soprattutto, l'intera esperienza, permette, in un rapporto fra coltivatori diretti e popolazione, di rafforzare l'impegno per la difesa dell'agricoltura e delle conquiste che la cooperazione ha raggiunto incidendo anche sulla costruzione di una unità ed omogeneità della struttura sociale della zona e del metodo di partecipazione alle lotte sociali ed operaie.

Consorzio sottrae i soci alla grossa speculazione e alla intermediazione parassitaria. La collaborazione con la cooperazione di consumo e dei dettaglianti (Coop-Italia, Conad) permette inoltre anche un collocamento diretto del prodotto nel mercato del consumo garantendo così, oltre alla cura degli interessi dei produttori attraverso una giusta remunerazione per il loro lavoro, anche un prodotto sano, genuino ed a prezzo equo ai consumatori. Infatti, nella sede di classificazione del prodotto, oltre alle disposizioni legislative in materia, viene tenuto conto anche della possibilità di utilizzo che le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del prodotto ne consentono.

A questo proposito si viene ricordato che il Consorzio, insieme con gli organismi sindacali del settore, intende promuovere la valorizzazione della produzione dell'olio estratto dalle olive che, per alte caratteristiche biologiche e dietetiche si distinguono dagli altri condimenti di origine vegetale. Infine l'iniziativa del Consorzio Interregionale Oleifici Sociali di Lamporecchio si rivolge, particolarmente nel settore dei frantoi sociali (inseriti nell'ambito della programmazione AICA) verso una azione di sviluppo dell'associazionismo nel Mezzogiorno e prevede a breve termine un notevole ampliamento della partecipazione sociale. Questo attraverso l'adesione di nuovi frantoi cooperativi e il potenziamento delle capacità di lavorazione e confezionamento del prodotto. A questo proposito è in corso di realizzazione una nuova centrale di imbottigliamento in Puglia oltre all'ampliamento della rete di vendita per garantire a coacque tutto il prodotto conferito.

Vasto programma di espansione della COMOVA

Cominciarono raccogliendo grano Ora sono una «fabbrica di carne»

Un'associazione di 1800 famiglie - Stalle sociali, mangimificio, allevamento suino - Le aziende contadine forniscono mangimi e foraggi intrecciando la conduzione individuale dei poderi con quella collettiva

E' dal 1949 che la cooperativa agricola di Colle Val d'Elsa COMOVA è una realtà viva ed operante, al passo con i tempi, nell'ambito della economia valdelsana. Infatti, a questa realtà si è dato quando la cooperativa si limitava a fornire pane per i soci che conferivano il grano prodotto. Adesso non solo questa attività è molto diminuita in conseguenza del forzato esodo dalle campagne di molte famiglie di agricoltori, ma anche la cooperativa continua ad avere circa 1800 famiglie associate alle quali viene fornito pane ad un prezzo che si ag-

gira sulle 198 lire al chilo compreso il trasporto. D'altra parte non tutto il grano conferito dai soci viene trasformato in pane, bensì molto viene inserito nel mercato. E' a questa realtà che si è dato quando la cooperativa si limitava a fornire pane per i soci che conferivano il grano prodotto. Adesso non solo questa attività è molto diminuita in conseguenza del forzato esodo dalle campagne di molte famiglie di agricoltori, ma anche la cooperativa continua ad avere circa 1800 famiglie associate alle quali viene fornito pane ad un prezzo che si ag-



L'impianto di allevamento della COMOVA

no dirette all'allevamento del bestiame, superando lo scoglio degli aumenti di costo dei mangimi. Ancora per quanto riguarda gli allevamenti la cooperativa ha oggi un allevamento suinicolo che fornisce carne di qualità a prezzi ragguardevoli. Inoltre, la stessa volontà di andare avanti ammodernando le strutture e intervenendo nei campi più diversi è una manifestazione decisiva che la cooperazione ha una sua funzione da svolgere, sia per difendere il piccolo produttore con l'associazionismo, sia per inserirsi nel mercato come elemento contraddittorio. A dimostrazione di ciò sta il fatto che la cooperazione raccoglie sempre maggiori adesioni e le strutture della COMOVA si vanno rafforzando e ammodernando.

Un altro progetto che è allo studio da qualche tempo riguarda la creazione di un mangimificio che dovrebbe essere gestito da un consorzio di cooperative le quali se ne servirebbero per la produzione autonoma, usando la struttura esistente a Colle. Ecco quindi che malgrado le difficoltà che la cooperazione incontra nella struttura di mercato esistente, la COMOVA rappresenta un fatto politico di notevole dimensione, la stessa volontà di andare avanti ammodernando le strutture e intervenendo nei campi più diversi è una manifestazione decisiva che la cooperazione ha una sua funzione da svolgere, sia per difendere il piccolo produttore con l'associazionismo, sia per inserirsi nel mercato come elemento contraddittorio. A dimostrazione di ciò sta il fatto che la cooperazione raccoglie sempre maggiori adesioni e le strutture della COMOVA si vanno rafforzando e ammodernando.

Laura Vigni

IL QUADRIFOGLIO Una Cooperativa per la produzione di ceramiche artistiche decorate a mano

FIRENZE - Luglio - In Via San Bartolomeo a Cintoia all'estrema periferia di Firenze c'è IL QUADRIFOGLIO, una azienda composta di valenti artigiani del settore che hanno acquistato una grossa reputazione, le stampe e i disegni per la produzione del Quadrifoglio viene continuamente richiesta. I settori di specializzazione de IL Quadrifoglio sono svariati e tra questi ricordiamo: articoli fan-

tasia per ragazzi (salvadanaio, portamatite, portasapolini). Accessori classici e moderni per bagno e toilette come barattoli per sali da bagno, per talco, specchi, portasaponi ecc. Articoli in stile moderno per arredamento, dai classici servizi per fumare a bellissimi piatti decorati da muro. Articoli casalinghi in vari stili ed una miriade di soprammobili destinati ad abbellire gli angoli delle case.

COOPERATIVE PRODUZIONE CERAMICHE ARTISTICHE DECORATE A MANO
IL QUADRIFOGLIO
FIRENZE
TEL. 70.77.25
VIA S. BARTOLO A CINTOIA, 20/I
Articoli fantasia per ragazzi - Accessori classici e moderni per bagno, toilette - Arredamento - casalinghi

EDILCEMENTO
TUTTI I MATERIALI DA COSTRUZIONE
58022 FOLLONICA (GR) - Via B. Buozzi, 82
Telefono 40.038
Succursale:
58024 MASSA MARITTIMA - Via del Poggio
Telefono 92.291

Acqua Minerale
GENEROSA
generosamente... pura!

Manifatture MARENA
CALZE DONNA - UOMO - BAMBINO
56020 LA SCALA (Pisa)
Fornitori di fiducia dei negozi
coop
COLLANTS: NADA - HELGA - NUDO SLIP GIOVINETTA - CALIBRATO CALZA VALENTINA - CALZA DONATELLA
Presso tutti i negozi **coop** troverete i migliori assortimenti di CALZE, COLLANTS COMBINABILI, BODY, SLIP e REGGISENI

presto sul mercato
Yogurt garantito dal marchio di qualità delle Centrali comunali del Latte toscano
Centrale del Latte Livorno.