

INTERESSANTE ESPERIENZA NELLA PROVINCIA SENESE

A Colle Val d'Elsa la cooperazione è d'esempio

E' presente in vari settori: da quello della produzione e lavoro a quello dei servizi. Anche una fabbrica in cooperativa - Il problema del credito - Per le cooperative agricole si stanno studiando più seri collegamenti con le cooperative di consumo

A Colle Val d'Elsa, hanno sede una decina di cooperative che vanno dal settore produzione e lavoro a quello dei servizi, al settore agricolo. Espressione della vivacità politica del movimento operaio e contadino della zona, il movimento cooperativo di Colle, costituisce un punto di riferimento inevitabile per l'intera vita democratica della cittadina.

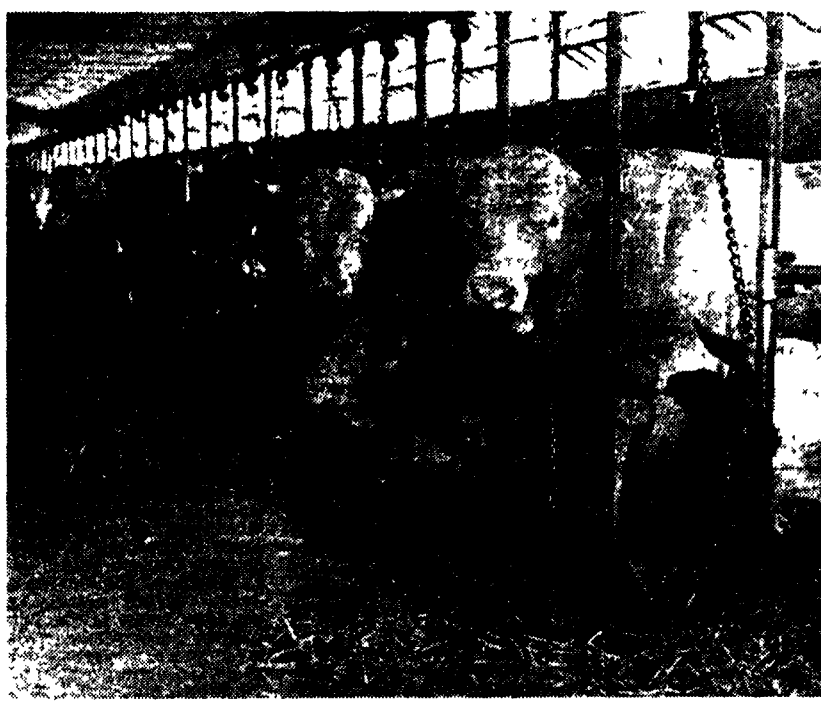
cooperative, costituite dopo la Liberazione, con il passare degli anni, se ne sono aggiunte altre, ultima in ordine di tempo: la Cristallo, sorta dalla chiusura della ex Vitac ed a conclusione di una lotta che si è protratta per mesi, dove a fianco degli operai sono scese le forze politiche, l'amministrazione comunale (il sindaco ha richiesto la fabbrica per darla alla cooperativa), la popolazione tutta,

Tutte le cooperative di Colle si costituiscono in consorzio per l'amministrazione e la direzione tecnica nel 1967, ed oggi il Consorzio tecnico amministrativo raggruppa: la CO.MO.VA, la Montemaggio, la Spiga d'Oro, la S. Lazzaro, la S. Antonio, i Foci, il Casone, la Cooper Valdesana (cooperativa a proprietà indivisa), la Coop dipendenti Enti locali, la Azienda agraria Aiano.

Quali i problemi della cooperazione colligiana, che abbiamo visto costituire un movimento assai vasto ed articolato? I problemi sono i soliti del movimento cooperativo, e quindi il credito, un maggior collegamento con gli Enti locali, la necessità di maggiori scambi commerciali all'interno del movimento cooperativo medesimo, il collegamento con la cooperazione di consumo per le agricole, il problema della 865 per la cooperativa edile ed a proprietà indivisa.

Per il credito, le cooperative in questione si trovano a pagare decine di milioni all'anno di interessi passivi, da cui emerge la necessità urgente dell'accesso al credito agevolato a medio ed a lungo termine con particolare riferimento al Fondo di sviluppo economico di Siena e provincia del Monte dei Paschi, attraverso cui si sono aiutate aziende private e quasi mai le cooperative. Quello della diversa utilizzazione del Fondo di sviluppo è uno dei problemi chiave per lo sviluppo economico e sociale dell'intera provincia di Siena e l'attuale crisi economica ha contribuito a porlo in particolare evidenza e in termini non più certo progabili.

Per la produzione, gli sbocchi commerciali ecc., le difficoltà variano da settore a settore. Per le agricole è urgente un maggior collegamento con le cooperative di consumo e quindi il superamento degli ostacoli



Interno della Stalla Sociale «S. Lazzaro» Colle V.E.

che si frappongono alla creazione di una linea che partendo dalla cooperativa agricola arrivi sino allo spaccio cooperativo. Per le cooperative edili ed a proprietà indivisa, il problema urgente è quello dei finanziamenti della 865. Le cooperative edili vogliono costruire le case per i lavoratori e già questa scelta po-

litica testimonia la volontà di tendere ad una maggiore omogeneità all'interno del movimento e tra movimento cooperativo ed Enti locali. A ciò si riallaccia la volontà del movimento di diventare l'interlocutore privilegiato degli Enti locali nel campo delle forniture e dei servizi. Questo di stringere

le basi tra movimento cooperativo e movimento democratico in generale è una pressante necessità, e base di partenza per qualsiasi discorso attorno al nuovo modello di sviluppo, tenuto conto del dato fondamentale della democrazia, elemento portante del concetto di nuovo modello di sviluppo medesimo.

Informazione Barilla

Il segreto dei buoni spaghetti: il grano duro

Si fa un gran parlare, di questi tempi, di spaghetti, della loro qualità e bontà. Giusto non dimentichiamo che la tradizione della buona pasta sempre al dente fa degli italiani i più raffinati conoscitori di spaghetti al mondo. Ed è a difesa di questa tradizione che i più approfonditi studi sono fatti in Italia. È il caso della Barilla, un'azienda all'avanguardia in questo campo.

È solo chi, come la Barilla, ha una profonda conoscenza di tutti i fattori della qualità del grano duro ha la chiave della qualità della pasta. E solo chi, come la Barilla, non solo conosce, ma vuole e può avere le qualità migliori di grano duro, può dare poi la miglior pasta alimentare. Ma la ricerca non finisce qui. Infatti, è assai difficile che una qualità di grano duro, anche buona, possa avere un giusto equilibrio di tutti i fattori che danno poi una buona pasta.

Ma che studi ci sono da fare sugli spaghetti? Eppure, dietro a una realtà apparentemente semplice, c'è parecchio da scoprire.

I «CERCATORI» DI GRANI DURI

Per prima cosa, per una buona pasta sempre al dente ci vuole solo grano duro. Detto questo, però, si è appena all'inizio del discorso. Perché non tutti i grani duri sono uguali. E come per il vino per fare il vino ci vuole l'uva, ma c'è uva e uva. Da una uva avremo dell'onesto Barbera, da un'altra pregiato Barolo. È un certo vigneto, con una certa esposizione, darà un Barolo più pregiato di un altro. Lo stesso per le paste: i grani duri sono molto diversi, a seconda delle zone in cui sono coltivati, del terreno, piovosità, clima, epoca di semina e raccolta.

E qui viene alla mente un'altra analogia il caffè. Sappiamo che un buon caffè è il risultato di una sapiente miscela di diversi caffè: uno apporterà il suo aroma, un altro la sua forza, un terzo il suo denso colore e così via.

LA TERRA LI FA DIVERSI

In Sicilia, ad esempio, le semine avvengono in dicembre e si trebbia ai primi di giugno, in Maremma si semina in ottobre e si raccoglie in luglio.

Per la pasta è lo stesso: una buona pasta è il risultato di un'accurata miscela di diversi grani duri uno dà la miglior tenuta in fase di cottura, un altro il colore dorato.

Questo fatto, assieme a una diversa piovosità e fertilità, fa sì che la stessa qualità di grano duro dia prodotti differenti, sia come proteine e minerali contenuti, che come colore.

Arte ben posseduta dalla Barilla, che da decenni conosce i grani duri, le zone di coltivazione, gli effetti che ne derivano sulle paste e anche per la preminenza sul mercato italiano ed estero, e una fama da difendere, la Barilla sceglie e combina le diverse partite di grani duri, italiani, argentini e canadesi, per ottenere la «miscela» migliore. La Barilla ha due sistemi per raggiungere lo spaghetto perfetto: anzitutto squadre di «cercatori di grano duro», che in tutta Italia hanno il compito (veri talent-scout del grano) di trovare i grani duri più adatti per mantenere altissima la qualità della pasta. Barilla E, in secondo luogo, mulini che, nel Sud, nel Centro e nel Nord Italia, lavorano in esclusiva per la Barilla. Ad Altamura, ad esempio, nel cuore di una delle migliori aree di produzione di grano duro, il più grosso mulino del Sud macina, solo per la Barilla, i grani che i tecnici della Barilla ricercano e approvano. Questa la lunga marcia verso lo spaghetto perfetto, fra gli assai rari campi di grano duro in Italia e nel mondo, e che la bussoia della Barilla sa condurre con sicurezza. Non sembrava che dietro ad una buona spaghetteria ci fosse tanto lavoro, vero?

panforte
coop
SIENA

PANTALONI Ges
... vestono con stile ...
SINALUNGA (Siena)



Manifatture MARENA

CALZE DONNA - UOMO - BAMBINO
56020 LA SCALA (Pisa)

Fornitori di fiducia dei negozi coop

- ◆ Collants NADA
- ◆ Collants HELGA
- ◆ Collants NUDO SLIP
- ◆ Collants GIOVINETTA
- ◆ Collants CALBRATO
- ◆ Calza VALENTINA
- ◆ Calza CERASELLA
- ◆ Calza DONATELLA

Presso tutti i negozi della COOP troverete i migliori assortimenti di CALZE, COLLANTS e CALZE UOMO



Alla difesa della tradizione italiana della pasta



I.N.P.A.

Industria Nazionale Prodotti Alimentari
50053 SOVIGLIANA (Empoli) - Via Provinciale n. 22 - Telefono 50 100

CONSERVE ALIMENTARI
ANTIPASTI in olio di oliva

Fornitori di fiducia della COOP-ITALIA



CARROZZERIA
AUTODROMO MODENA

COOP. CARROZZAI - Nuova sede: TANGENZIALE TORRAZZI - Tel. (059) 219.068



PRODUZIONE: Autonegozi - Furgoni per traslochi - Furgoni collettive - Veicoli sanitari - Furgoni pubblicitari - Furgoni in vetroresina
Fornitori della COOP-ITALIA e del CONAD

cera
lavanda
1 Kg
SUPER BIANCO LANA
SUPER BIANCO LANA

alla coop
l'alta qualità
Superiride

Chi fa da se' fa per tre.

«La mia attività di artigiano. È molto bella. Mi dà il senso di conservare qualcosa di un'antica tradizione. È un lavoro non facile, che però mi appassiona. Che mi dà ancora oggi, tempo di civiltà tecnologica, il senso di lavorare per l'uomo. È vero. L'artigiano è soprattutto oggi una professione a misura d'uomo e ci dà risultati splendidi, che conservano le belle tradizioni del tempo passato. Ma anche l'artigiano deve fare delle concessioni al tempo in cui viviamo. E del resto, più che di concessioni si potrebbe dire che deve accettare alcune innovazioni che non potranno portare che benefici. Non stiamo ovviamente parlando dei metodi di lavoro. Ma dei luoghi di lavoro. Ambienti pensati, organizzati e realizzati in base alle sue esigenze. Spazi in cui il lavoro possa avvenire nelle condizioni ideali. Questo è ciò che la Emiliana Prefabbricati Coop offre oggi. E si badi. Non offre solo strutture prefabbricate. Consegnando ambienti pronti per l'uso. Completati di tutte le finiture dei semplici cantieri e interi villaggi industriali. Ogni tipo di ambiente, perché l'artigiano possa svolgere sempre la sua professione»

A ciascuno il suo.

Insuperabilmente Buono TONNO Insuperabile il TRANCIOROSA

Prodotto dalla S.p.A. DE LANGLADE & GRANELLI - Genova

Il tonno INSUPERABILE è reclamizzato solo su «L'Unità» per portare a conoscenza dei lavoratori che nessun aggravio di costo pubblicitario è gravato sul prodotto