

# Le «grandi cucine d'Italia» danno più fumo che arrosto

**L'industria alimentare si è dimostrata impegnatissima a produrre pubblicità ma ha fallito nel promuovere l'offerta e la qualità - Il motivo è nella scimmiotatura delle società straniere e nella volontà di non tener conto dei produttori**

**I**NTUTILE che cercate in negozio il marchio SME Società Finanziaria Meridionale non lo troverete. Eppure vende agli italiani un migliaio di miliardi di alimenti. Nell'industria oggi l'arte prescrive come prima regola mimetizzarsi dietro ai gigli roboranti, allusive piene di richiami alla natura (in quina) e alla semplice cucina di un tempo. Questo per la facciata dietro di essa, l'impegno dell'industria alimentare è tutto rivolto a son dare i miracoli della chimica dalle bioproteine alla forza della riproduzione e crescita del pesce dal possibile impiego di alghe marine alla utilizzazione in fabbrica del processo di fotosintesi attraverso cui si riproduce l'intero mondo vegetale.

Mimetizzarsi e poi dare la impressione di una grande varietà. Occorre dare a intendere che nelle forme industriali di cibo «ce n'è per tutti i gusti». Una ditta internazionale la Campbell non si fa pubblicità mostrando allineate un accanto all'altra novanta scatole di conservati uguali nella presentazione ma diverse nel contenuto? Il trucco si completa col tocco psicologico in quanto «seri studiosi hanno concluso che per farsi accettare la «grande cucina» dell'industria deve dare ad intendere a chi mangia i suoi prodotti che «la ditta li ama». Non si mangia meglio nella trattoria servita da un'amabile ostessa? Ebbene, l'industria aspira a metterci accanto una simbolesca ostessa (in spirito in etichetta) che ci faccia dimenticare un po' quel che mangiamo, regalando un formidabile appetito per qualsiasi genere di alimento.

Andate a chiedere a qualche ufficio promozione di una industria alimentare se stia occupandosi, per caso, del fatto che nei frequentatori di mense dove vengono serviti in maggior misura cibi pre-

confezionati l'ulcera è più frequente. Questi non sono problemi della «ditta che ti ama» ma vengono ritenute diffamazioni di sindacati che hanno abbandonato il loro vecchio mestiere per andarsi ad impicciare della salute della gente. Poco importa loro se alla fine, il risultato è che l'industria alimentare non si espande in Italia con danno economico grandissimo per i lavoratori sia come consumatori, interessati ad una riduzione dei costi per migliori livelli qualitativi sia come prestatori d'opera in quanto l'insufficienza dell'industria si trasforma in riduzione di occupazione nelle attività agro-industriali specialmente nel Mezzogiorno. È chiaro, in fatti, che non si sono ragioni oggettive perché l'alimentazione industriale sia peggiore di quello artigiano o conf-

zionato in famiglia. Ci sono paste alimentari prodotte su larga scala di ottima qualità e paste che configurano la truffa commerciale di pende dal grano impiegato dai criteri di lavorazione dal fatto se l'industria fornisce cento tipi di pasta — novantacinque dei quali sono variazioni per gabbate il prossimo — oppure soltanto i tipi che corrispondono a diverse qualità reali.

L'industria alimentare può razionalizzare l'alimentazione e migliorare l'economia. Le ragioni per le quali (parliamo della generalità) preferisce dedicarsi ad altri compiti ritenuti più consoni e remunerativi non sono un mistero. Tuttavia sono tali da preoccupare ancora di più per l'avvenire di quanto non preoccupino i risultati del passato. In buona sostanza le grandi società capo-

gruppo della alimentazione hanno imposto la loro attività in Italia scopiazzando le multinazionali come la Nestlé o la Unilever (altro marchio che non troverete in negozio anche se probabilmente acquistate il suo prodotto un giorno sì ed uno no). La Mondison cominciò con Alimenti poi passò alla SME e diventò Alitalia spingendo poi il suo insuccesso con le «insufficienti dimensioni». Alcune ditte come la Brilli hanno cambiato gestione con l'acquisto da parte di multinazionali (Grace). Altre come il gruppo IBP Perugia hanno una conduzione «convulsa» ai criteri delle multinazionali.

Limitazione delle grandi multinazionali, quindi, l'industria dovesse estendersi su tali basi può provocare veri e propri disastri. Prima le multinazionali hanno le ma-

ni su fonti di produzione a bassissimo costo rapinate nei paesi dell'Africa e della America Latina dell'Asia. L'altro che anche un ente statale IEFIM ha cercato di impiantare il settore «pesce» costituendo società di pesca all'estero ed ha tentato a salda operazione per la carne bovina (volle i criteri di indole invecchiata in Africa). Il gruppo Jiquchimica, ad esempio sta sviluppando un immenso allevamento in Brasile in combutta con interessi nordamericani e brasiliani. È un fatto però che le fabbriche della Sopal (Alco) questo anno hanno compiuto vendite in Spagna mentre quelle pescate dalle cooperative pescherecce dell'Adriatico venivano mandate a mutare trasformate in mangime per i polli oppure esportate in Spagna da dove poi IEFIM

SOPAL Alco le reimporta. Queste compagnie di ventura che sono le società portate di grande industria mentre il loro godono di capisco della libertà di non dover discutere con i produttori. Producono di vari anche di molti miliardi — come avviene di and per la commercio d'azione del pesce congelato, ma i loro costi di produzione sono molto più alti che per questo tipo di prodotti. Per questo il prezzo di acquisto dei prodotti di pesce scimmiotati è più alto dello scimmiotato che si fa allo stesso modo. Esistono su fonti di «conquista» del con il settore di realizzare con i loro tentativi di avvertire di un errore obbligato. I dati e il peso della diminuzione della ricchezza (perché che ma di una ragione all'industria sopra questi costi di rischio col rullo compresso e con pessimi politici. Lo spazio che nessuno contesta all'industria alimentare dove anzi se ne che è l'intervento e anzitutto quello della prima lavorazione dei prodotti dall'olio di oliva al vino al pesce alla carne alla frutta alle marmellate. Qui per ogni tipo di trasformazione si ha un accordo con il settore produttivo ma è molto difficile per molti di quanti qualità. La distribuzione di alcuni prodotti precucinati hanno un loro campo assai vasto e non se ne può dire molto il settore dei prodotti collettivi. Tuttavia, come più avanti e quelli che di impariti e dare delle garanzie. Quindi le «grandi cucine d'Italia» hanno più arrosto e meno fumo il successo non mancherà. Cominciano col diminuire gli sforzi di «convulsione occulta» del consumatore ed aumentano la disponibilità a scintille e salutarne le ragioni.

IMPORTAZIONI DEI PRODOTTI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE (miliardi di lire correnti)

	1973	1974	Var % 1974/1973	1975 (9 mesi)
<b>Totale</b>	<b>3 409</b>	<b>4 190</b>	<b>(+ 23)</b>	<b>3 163</b>
di cui				
Bovini	497	363	(- 28)	381
Granoturco	306	388	(+ 26)	369
Zucchero	95	163	(+ 72)	149
Formaggi	140	196	(+ 40)	166
Ortofrutticoli e derivati	188	216	(+ 15)	142
Carni	751	694	(- 7)	603
Semi oleosi	206	285	(+ 38)	183
Caffè, tè, cacao ecc	161	219	(+ 37)	160
Pesce	147	179	(+ 22)	113
Oli e grassi	158	360	(+ 128)	208
Segale orzo e avena	97	120	(+ 24)	73
Suini	24	48	(+ 100)	26
Fumento e derivati	165	349	(+ 112)	166
Vini	48	34	(- 28)	11

È giusto che un paese sviluppato importi liberamente ogni tipo di merce, in particolare per gli alimenti, dove si ricerca la varietà e complementarietà. Nel caso italiano manca però qualsiasi equilibrio, da molti anni ormai, e le importazioni nascono spesso non dal basso prezzo o dal pregio bensì dalla caduta pura e semplice della capacità produttiva interna.

## pasta Federici beato chi la conosce

Perché chi la conosce sa che la buona pasta dipende dalla semola, dall'acqua e dall'aria usata per essicarla. Federici usa una semola che è il risultato di accurate miscele tra diversi tipi di selezionate semole tutte di grano duro. Federici usa un'acqua che è tra le migliori d'Italia l'acqua della piana di Amelia a pochi chilometri da Sangemini (e sa-

pete quanto è importante l'acqua. Anche i grossini e il pane normale cambiano sapore da un posto all'altro proprio per la diversità dell'acqua usata). Federici per essiccare la sua pasta ha l'aria asciutta e salubre di Amelia posta a 500 metri sulle verdi colline Umbre. Semola, acqua, aria: tre ingredienti che sono rimasti gli stessi dal 1888.



# FEDERICI

mastri pastai dal 1888

## oggi dalla Star grande novità risparmio



sempre di più dal Doppio Brodo Star

**italurist**  
L'ARTISTE DEL VEGGARE

MEETINGS E VIAGGI DI STUDIO

**OVOBERE**  
L. RUDA  
**COMMERCIO UOVA**  
VIA PRATELLO, 27 - Tel. 26 49.40 / 23 44 24  
40122 BOLOGNA  
Centro Selezioni n. 4134

**Brina**  
I SURGELATI DELLA BUONA CUCINA ITALIANA

CONCESSIONARI  
BOLOGNA Via del Giglio, 17 tel. 389 981/2  
FERRARA Viale Volano, 63 H tel. 48 241 92 654