

IN UNA REGIONE CHE E' TRA LE PIU' COLPITE DALLA CRISI ECONOMICA

È cresciuta la fiducia dei lavoratori nei confronti della nuova Coop Piemonte

Ciò dimostra che le strutture funzionano nella direzione giusta - Aumentato il volume delle vendite sia in termini globali che reali - I programmi di quest'anno - Nuove aperture di negozi a Vercelli, Cuorgnè e Oleggio - Il rapporto con gli Enti locali - A colloquio con il presidente Gian Franco Bighinzoli

Con il presidente della Coop Piemonte, Gian Franco Bighinzoli, abbiamo avuto una interessante conversazione che di seguito riportiamo.

D. Quali sono state le ripercussioni, nella Coop Piemonte, della grave situazione economica del Paese?

R. La nostra regione è tra le più colpite dalla crisi economica. In tutta una serie di fabbriche torinesi e di altre province piemontesi continuano gli attacchi ai livelli occupazionali, la disoccupazione giovanile e intellettuale è elevatissima. Ne è conseguito e ne consegue, per effetto della continua riduzione del potere d'acquisto delle masse lavoratrici, che le vendite nella rete commerciale tendono a comprimersi mentre crescono i costi.

La grande distribuzione monopolistica ha visto ridursi le vendite. La nostra cooperativa le ha accresciuto del 68% in termini globali, del 7% in termini reali — cioè depurati dagli aumenti dei prezzi — se facciamo riferimento alla stessa rete di vendita già esistente nel 1974. Ciò sta a significare l'accresciuta fiducia dei lavoratori, dei consumatori in genere, nei confronti della nostra organizzazione.

D. Vorresti spiegare meglio questi dati e il loro significato politico e sociale?

R. Sono anni che la Coop Piemonte accresce notevolmente i propri volumi di vendita. E' anche una scelta aziendale, ma innanzi tutto è una scelta di politica economica. La classe padronale italiana non investe, addirittura disinveste, non incentiva l'occupazione, anzi la riduce. Con la nostra scelta di andare permanentemente aumentare le aperture di supercoop, pur con l'assoluta assenza di interventi governativi, stiamo dimostrando che è possibile far crescere la rendita fondiaria parassitaria, cioè non produttiva, e che è possibile far uscire il Paese dalla crisi invertendo le scelte di politica economica seguite sin qui dal governo e dalle forze padronali.

D. E nel futuro che programmi vi proponete?

R. I nostri programmi prevedevano per il 1976 tre nuove aperture a Vercelli,

Cuorgnè (TO) e Oleggio (NO) che sono già avvenute in marzo e maggio. Più avanti andremo alla apertura di altri supercoop a Torino, in una serie di comuni della «cintura», nell'Alessandrino, nell'Astigiano, nel Cuneese e nel Vercellese, a Villadossola e Verbania (NO).

Oltre ai dati di vendita — si prevede di raggiungere i 20 miliardi nel 1980 — due sono le caratteristiche da mettere in rilievo: la realizzazione di supercoop su terreni concessi in diritto di superficie per novantasei anni (cioè è già avvenuto a Collegno (TO), sta avvenendo a Torino e avverrà in altri comuni retti da amministrazioni di diverso colore politico); la messa in vendita di prodotti extra alimentari sui quali più forte è la speculazione specie nelle fasi di intermediazione (già avviene nel nuovo supercoop di Oleggio).

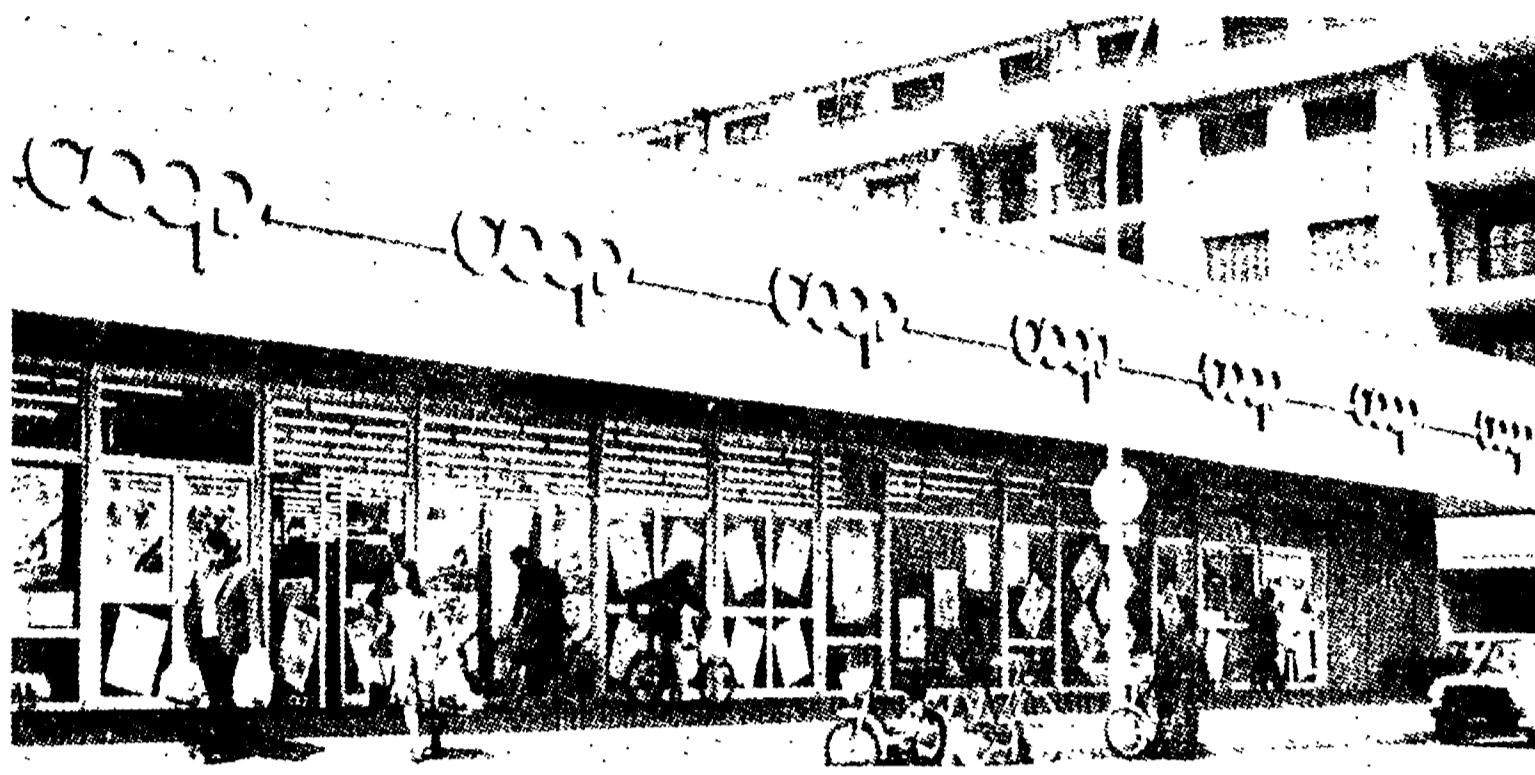
ANNO	VENDITE (milioni)	NUMERO SOCI	PRESTITI SOCI (milioni)
1968	637	5.008	10
1969	684	6.996	5
1970	1.650	9.756	4
1971	1.981	10.005	10
1972	2.331	10.411	31
1973	3.612	10.588	77
1974	7.735	13.637	191
1975	12.521	20.026	1.049
1976 (previsioni)	22.000	25.000	3.000

* Al 30 maggio 1976 sono stati superati i 2.000 milioni.

D. Gli Enti locali piemontesi come si collocano nei vostri confronti?

R. Già prima dicevo della concessione di aree in diritto di superficie. Eliminare la rendita fondiaria parassitaria, vuol dire realizzare costruzioni a costi più bassi, poter fare una migliore politica di prezzi.

E' questa una linea che si va affermando in parecchi comuni, primo fra tutti quello di Torino che ci ha concesso due aree e sta per concederne altre quattro.



stendendo con specifici interventi finanziari.

D. Quale altra problematica affronta la Coop Piemonte?

R. Il processo di unificazione tra cooperative in Piemonte ebbe inizio nel '68 assumendo dapprima un carattere strettamente cooperativo vecchia maniera.

Poi, in relazione alle lotte operaie, a cominciare da Torino, v'è stata la diretta partecipazione delle tre centrali sindacali operaie che hanno rafforzato le nostre sezioni soci, gli organi e gli organismi della cooperativa, con quadri delle fabbriche. Ciò ha costituito e costituisce una forza notevole, ha consentito di proporre grossi programmi di sviluppo.

Ma quel che più conta, ha consentito una crescita numerica e qualitativa di partecipazione dei soci e risultati notevoli nella raccolta del risparmio tra i soci per realizzare nuovi supercoop.

Ciò ha fatto assumere un carattere fortemente unitario alla nostra cooperativa che aderisce alle tre centrali cooperative.

Certo che il processo di partecipazione della base sociale è ancora lungo e non facile, ma le esperienze fatte ci lasciano ben sperare perché siamo sì una azienda, ma di tipo particolare, con stretti legami con masse crescenti di lavoratori che possono e debbono contare sempre di più.

Una scelta, quella di Torino, che coinvolge i ceti medi commerciali perché anch'essi realizzano moderni centri di vendita. Una linea che ci trova d'accordo perché riteniamo che i dettaglianti possano e debbano giocare un ruolo notevole per la ristrutturazione della rete distributiva a favore dei consumatori e contro la penetrazione delle catene monopolistiche.

Ruolo privilegiato per la cooperazione di consumo e l'associazionismo fra dettaglianti, la Regione Piemonte lo ha scelto e lo sta so-

coopbox

è il marchio di una sempre più vasta gamma di prodotti termoplastici prodotti dal

CONSORZIO fra COOPERATIVE di PRODUZIONE e LAVORO di REGGIO EMILIA

con sede in Via San Zenone, 2 - Tel. 34.242

- Lastre in polistirolo espanso e laminati (isofilm) per isolamenti termoacustici
- Prodotti termofornati per confezioni alimentari

coopbox

È UNA GARANZIA:

- perchè è un marchio del Movimento Cooperativo
- perchè è il marchio di una organizzazione con 50 anni di esperienza industriale

Dalle uve di 470 soci produttori attraverso la

Cantina Cooperativa Vini Pregiati Oltrepo Pavese

I VINI MIGLIORI SULLE VOSTRE TAVOLE

<p>BUTTAFUOCO</p> <p>Vino ottenuto con le migliori uve rosse della zona di Carreto Pavese, Strada, Bressa, colore rosso rubino, amaro, leggermente pastoso. Grado alcolico 12-12,5.</p>	<p>BONARDA</p> <p>Obtenuto dal vitigno omonimo della zona di Robassedo e S. Damiano a C.so Colore, rosso carico, sapore pieno, amabile. Grado alcolico 12-12,5.</p>
<p>SANGUE DI GIUDA</p> <p>Vino superiore, di colore rubino, decisamente amaro, profumo vinoso intenso. Grado alcolico 12-12,5. Servizio a temperatura 15-16 gradi.</p>	<p>RIESLING</p> <p>Obtenuto in un'azienda di R. e S. Vini, di colore giallo paglierino, profumo spiccato, decisamente secco. Grado alcolico 12-12,5. Servizio a temperatura 15-16 gradi.</p>

MILANO - deposito: Via Francesco, 21 - Tel. 2566978 / 2563101
Servizio di rappresentanza - Vendita al dettaglio - Servizio a domicilio
PAVIA - spaccio vendita: Galleria Piazza Vittoria - Telef. 34242

Cantina Cooperativa Vini Pregiati Oltrepo Pavese
CANNETO PAVESE - Telefono 60.078

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. E' il caso della Barilla, un'azienda all'avanguardia in questo campo.

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

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 Barbero, da un'altra pregiato Barolo. E 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...

I «CERCATORI» DI GRANI DURI

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: l'uno apporterà il suo aroma, un altro la sua forza, un terzo il suo denso colore e così via.

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... L'arte di fare buoni spaghetti è proprio qui, e come adesso potete immaginare, è una arte difficile e delicata.

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 spaghetti perfetto: anzitutto squadre di «cercatori di grano duro», che in tutta Italia hanno il compito (veri talenti 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 lunga marcia verso lo spaghetti perfetto, fra gli assai campi di grano duro in Italia e nel nuovo mondo, è che la bussola della Barilla si muove con sicurezza. Non sembrava che dietro ad una buona spaghiettata ci fosse tanto lavoro, vero?

Barilla

Alla difesa della tradizione italiana della pasta

faled distillerie

ROCCABIANCA - Parma
TELEX 53365

da 30 anni al servizio del consumatore della

coop ITALIA

GRAPPE coop
BRANDY coop
SCIROPPI «SOL D'ORO»

Importatore whisky KING of SCOTS

voLETE la salute? bevete

FERRO-CHINA-BISLERI

Dalla tradizione BISLERI anche la "GRAPPA DEL LEONE"