



SPECIALE/alimentazione

venerdì 10 dicembre 1976 / l'Unità

Il piano agricolo-alimentare una riforma del settore commerciale

A colloquio con i dirigenti della cooperazione sulla situazione di mercato - Partire dall'allargamento della produzione - Chi deve gestire le grandi strutture di magazzino e di vendita? - L'Azienda statale (AIMA) serve di troppi padroni - Le risposte di Fulco Checucci e Gino Domenici

Un piano agricolo-alimentare non può essere concepito senza una politica programmatica di sviluppo della produzione agricola, concertata tra Stato, Regioni e organizzazioni contadine. Tale politica presuppone anche un nuovo riassetto del rapporto tra consumatori e deve essere integrata da un'accorta politica commerciale.

L'affermazione di questo principio è dell'Associazione nazionale cooperative agricole (ANCA) aderente alla Lega, che ha proposto uno « schema di discussione » in cui si puntualizzano i tratti essenziali per un adeguato e razionale ampliamento della produzione agricola, al fine di alleggerire il deficit commerciale soprattutto per quanto riguarda i consumi di carni, latticini e prodotti neces-

sari all'alimentazione del bestiame. Queste sono, a parere del movimento cooperativo, le « scelte prioritarie » da compiere subito, utilizzando naturalmente tutte le risorse disponibili (terra, acqua e lavoro). Tra l'altro, le cooperative chiedono che siano « eliminati tutti i vincoli attualmente esistenti sulle terre degli agricoltori pubblici e che sia interamente pubblicizzata e disciplinato l'uso delle acque », indicando altresì la necessità di sviluppare i settori ortofrutticolo e vitivinicolo anche in rapporto all'incremento delle esportazioni.

Per questo complesso di interventi gli allevatori hanno anche elaborato un loro piano in cui si prevede un incremento della produzione industriale di carni del 30 per cento in meno di tre anni, oltre a finanziamenti adeguati e agevolati, viene indicata come elemento di fondo la ristrutturazione della industria di trasformazione e in particolare del suo settore pubblico, nonché l'aumento della produzione a prezzi contenuti di mezzi tecnici per l'agricoltura (tecnici, macchinari), la riforma dell'AIMA per incoraggiare la produzione e non per incrementare i prezzi. La giustificazione da parte della stessa azienda statale delle attrezzature necessarie per la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti agricoli.

Su questi problemi abbiamo avuto una conversazione con Fulco Checucci e Gino Domenici, rispettivamente presidente e membro della direzione dell'Associazione nazionale cooperative di consumo (ANCC), i quali, nel dichiararsi pienamente d'accordo con le linee espresse dall'ANCA, hanno naturalmente posto l'accento sulle questioni della distribuzione delle merci e dei prezzi, che vanno in serie « e non nell'unico capitolo — come dice Domenici — nel piano agricolo-alimentare generale ».

Prendiamo il caso delle carni congelate della CEE. La cooperazione può assumersi l'onere di distribuire la parte che verrà assegnata. Ma le celle frigorifere per conservare quelle carni fino al momento della loro immissione nel circuito distributivo sono, molto spesso, in mano ai privati. Allora bisognerà pagare una quota supplementare di profitto a queste persone e alla fine i prezzi saliranno inevitabilmente.

I criteri di intervento

In effetti, una volta definiti i criteri di intervento per lo sviluppo e per la trasformazione dei prodotti agricoli il problema della distribuzione diventa assai rilevante. « I mercati generali dell'ortofrutta, ad esempio — osserva Checucci — non possono non funzionare come strutture pubbliche di approvvigionamento delle merci, senza dover sottostare alla "cresta" dell'intermediazione. Ed ecco, quindi, che tali mercati debbono necessariamente essere gestiti dal potere pubblico (Regioni, grandi Comuni), con il concorso e la collaborazione delle categorie produttive e distributrici ».

« Un discorso analogo va fatto per le strutture di magazzino e conservazione. Prendiamo il caso delle carni congelate della CEE. La cooperazione può assumersi l'onere di distribuire la parte che verrà assegnata. Ma le celle frigorifere per conservare quelle carni fino al momento della loro immissione nel circuito distributivo sono, molto spesso, in mano ai privati. Allora bisognerà pagare una quota supplementare di profitto a queste persone e alla fine i prezzi saliranno inevitabilmente.

Esigenza di scelte chiare

« Questo constatazione vale, ovviamente, per tutta una serie di prodotti, per l'olio d'oliva, per il grano. Nel frattempo, tanto per indicare una situazione pressante, molti silos appartengono a Montedison. Se l'AIMA, quindi, vuole acquistare grano e tenerlo di scorta per intervenire sul mercato nei momenti di maggiore speculazione, non può che rivolgersi a chi dispone dei silos. E deve pagare. Questo, del resto, è avvenuto finora nei confronti della Federconsorzi a cui sono state affidate le operazioni di stoccaggio ».

Quanto costa il lussuoso banchetto del mercato comune agricolo europeo

Cinquemila miliardi per sovvenzionare surplus artificiali - Il caso della carne: potremo averla a poco prezzo solo congelata. Dietro la porta i Paesi poveri del Mediterraneo - Non potremo operare insieme sul mercato mondiale?

Formaggio francese, carni tedesche, conserve danesi e quant'altro si produce in Europa dovrebbe poter arrivare sulla tavola di ogni italiano allo stesso modo in cui vi accedono i consumatori dei rispettivi Paesi. Questo è il mercato comune agricolo europeo, meglio conosciuto come MEC, nella teoria. La pratica è un tantino diversa. Prendiamo il caso della carne, in base alla regola dell'unità dei mercati l'accesso di produzione di un Paese dovrebbe essere immediatamente a disposizione di un altro. Per ora non è così, tuttavia, occorre che sia una organizzazione che trasferisca il prodotto e i suoi dazi doganali e che operi per ridurre eventuali barriere dovute al prezzo, ad esempio incontro alla popolazione più sfavorita. Nessuna di queste condizioni è verificata per la carne.

L'annuncio che l'Italia avrebbe ricevuto 400 mila quintali di carne ammassata nei frigoriferi della Comunità europea è stato accolto con entusiasmo in Italia, anche se costituisce ancora motivo di litigio fra chi la deve vendere e chi la deve acquistare. Infatti, al mercato italiano, in condizioni che la potesse assorbire? Nella risposta a questo « perché » è tutto il Mercato comune, il suo orientamento verso la creazione di surplus artificiali. Ambedue i fenomeni sono regolati con uno strumento solo: il prezzo quale selector dei consumi, quindi un prezzo tendenzialmente fisso al di fuori di quello che sortirebbe dai rapporti liberi di mercato.

La chiusura dei mercati impedisce la circolazione dei prodotti. Il proposito di « difendere » i produttori non regge. Fra un dazio alla frontiera ed un contributo diretto al proprio bilancio aziendale, qualunque produttore preferisce il secondo, direttamente l'importo. A parità di spesa, i prezzi potrebbero restare dunque bassi. L'integrazione diretta ai produttori è il sistema adottato dal governo inglese prima di aderire alla Comunità europea, non ancora del tutto eliminato. Qual è la differenza? Gli alti dazi doganali prima di beneficiare il produttore impingono il commerciante e l'industria. La torta dell'importazione occulta posta a carico del consumatore, inclusa nel prezzo, viene spartita non fra i soli produttori, ma fra tutti coloro che hanno investito capitali nel settore ad esclusione dei commercianti e l'industria. Si tratta di un sistema che si trova quindi in fondo alla scala della produttività. D'altra parte, pagare direttamente il produttore presenta questo pericolo: si parrebbero ai lussuosi banchetti del MEC; viene spartito per una spinta sociale diretta ad ottenere che i coltivatori più poveri ricevano di più ed i ricchi di meno. Sarebbe come riaprire la questione della riforma agraria, che i dirigenti della CEE hanno sempre considerata morta e sepolta.

Stabilito il principio che il prezzo seleziona gli acquirenti, che la CEE e il più ricco esportatore di sovvenzioni del mondo — cinquemila miliardi di lire pagati dal Fondo europeo, più di quanto spendono gli Stati Uniti in rapporto all'area coltivata ed al prodotto — la conseguenza logica sarà la distruzione dei produttori, diventati eccedenti per carenza di mercato. Non rispetto alle possibilità del consumatore. Così accade delle pesche, del burro, degli ortaggi. Distruzione e surplus sono inevitabili: due anni fa i contadini francesi non andarono le strade di patate, che si sarebbero potute benissimo conservare, e due anni dopo le patate sono quadrate di prezzo, e scompar-

se dalle mensa popolari. La industria conserveria incassa i contributi ma non trasforma i prodotti che sono in eccedenza per uno o due mesi ma che vengono a mancare tre mesi dopo, in forma di marmellate, frutta secca, confetti ecc... tanto che dobbiamo importarle e pagarle a peso d'oro.

Questo sovrappiù di ricchezza e di potenzialità umane che si crea anche molte imprese private in Europa. Ed attorno al banchetto del ricco ronzano i produttori di tutti i Paesi. Sono alla porta della CEE Grecia, Turchia, Portogallo ed altri vecchi Paesi agricoli, ricchi di quantità non di qualità di buoni prodotti della vecchia agricoltura contadina. La CEE li tiene in attesa, sulla porta, non studia il modo di produrli senza scappare il banchetto. Non potremmo metterci d'accordo con questi Paesi per piazzare sul mercato mondiale, dato che si tratta di quantità limitate, poche goce nel mare della fame di almeno un miliardo di uomini, tutta la produzione a prezzi più bassi? Ciò richiederebbe spostare dalla sovvenzione dei prezzi all'incremento produttivo quei cinquemila miliardi della CEE. Poiché però si tratterebbe di vendite, non di acquisti del Fondo agricolo europeo, i miliardi potrebbero essere anche più di cinquemila.

Stabilito il principio che il prezzo seleziona gli acquirenti, che la CEE e il più ricco esportatore di sovvenzioni del mondo — cinquemila miliardi di lire pagati dal Fondo europeo, più di quanto spendono gli Stati Uniti in rapporto all'area coltivata ed al prodotto — la conseguenza logica sarà la distruzione dei produttori, diventati eccedenti per carenza di mercato. Non rispetto alle possibilità del consumatore. Così accade delle pesche, del burro, degli ortaggi. Distruzione e surplus sono inevitabili: due anni fa i contadini francesi non andarono le strade di patate, che si sarebbero potute benissimo conservare, e due anni dopo le patate sono quadrate di prezzo, e scompar-

Se siamo di fronte all'antico problema di una società che vuole crescere e per farlo deve distruggere i vecchi rapporti di proprietà, l'asservimento culturale ed economico in cui vivono larghe masse di lavoratori, le « riserve di voti » che i partiti conservatori coltivano fra gli strati più arretrati della piccola proprietà contadina. Tutti questi problemi i governi della CEE non vogliono affrontare. Non estiano perciò a scatenare la guerra fra poveri, contrapposizione fra l'agricoltura meridionale e l'industria a quella degli altri Paesi mediterranei, esaltando ogni mezzo di « concorrenza » per pescare dalle briciole del gran banchetto del Fondo agricolo europeo. I risultati possiamo misurarli, giorno per giorno, dalla borsa della spesa.

pasta BOTTEGONE
Giacconi & Cecchi BOTTEGONE (Pistoia) - Tel. 44.013
LE MIGLIORI PASTE ALIMENTARI di PURA SEMOLA e ALL'UOVO
Specialità: tortellini e ravioli freschi e secchi

I. N. P. A.
di EMILIO INNOCENTI
CONSERVE ALIMENTARI
Fornitori di fiducia dei negozi coop
50053 SOVIGLIANA - VINCI (FI)
Telefono 50.100
ISANI
PANI CARATTERISTICI EMILIANI CONFEZIONATI SECONDO LE TECNICHE MODERNE RISPETTANDO IN ASSOLUTO LA MIGLIORE TRADIZIONE DELL'ARTE BIANCA
CORNETTO FERRARESE
ISANI s.n.c. - Via F.lli Bandiera, 8 - Tel. 780.098 Villanova di Castenaso (Bologna)

verse e valide esperienze, tra cui centri di vendita in comune — pur con gestioni autonome — fra cooperative e dettaglianti. E ciò esige scelte chiare da parte del governo, delle Regioni e del Comune per incoraggiare queste nuove forme distributive. A monte di tutto questo rimangono tuttavia la produttività e il contenimento dei costi. Finora, fra l'altro, è stata l'industria a proporre i suoi prodotti ai consumatori e a orientare quindi mode e gusti. Adesso la situazione stessa è prevista per l'anno prossimo un calo complessivo dei consumi del 3 per cento (circa) impone di mutare registro. Impone anche all'industria di mettersi al servizio del consumatore e non viceversa. Conferzi non graditi, disadone e non a basso costo se, dunque, pubblica contante nei limiti dell'indispensabile riduzione del numero delle « marche » che etichettano in modo diverso gli stessi prodotti (basta cambiare colore e nome a una merce per venderla a « prezzo maggiorato »), diminuzione del numero dei prodotti dello stesso tipo (« continuando dalla pasta alimentare »), farla finita con i coloranti che fanno male alla salute (costano troppo e servono solo a speculare), desistano le pezzature a « prezzo tonido », e così via a 194 grammi, sottolimitando come — al contrario di quanto asserito dalla Lettera di marcia dell'«Espresso» — l'ANCC abbia saputo affrontare la crisi senza perdite vistose (il disavanzo di quest'anno non raggiungerà i due miliardi con oltre 400 miliardi di annui di vendite) e come abbiano retto bene alle pur crescenti difficoltà anche le organizzazioni distributive dei dettaglianti associati. « Ciò di mostra — precisa il presidente dell'ANCC — che si può e si deve andare a forme di distribuzione moderne, razionali, efficienti. L'importante è gestirle in modo corretto ». Al riguardo vi sono già di



sir. se.

LATTE SOLE
un alimento completo sulle vostre tavole
ECONOMICO, NUTRIENTE, DISSETANTE, DISINTOSSICANTE, IL LATTE E' TUTTO QUESTO E ALTRO ANCORA DOBBIAMO SOLO CONOSCERLO MEGLIO
Esistono presso i lettori non solo prevenzioni e false credenze sul latte ma uno strano disinteresse per tutto ciò che lo riguarda. Tanto e vero che raramente si riscontra nel consumatore una informazione valida e sufficiente a questo è dimostrato anche dalle innumerevoli interviste condotte da studi specializzati sul pubblico. Su quelli che sono i requisiti fondamentali del latte, le sue caratteristiche più importanti, il modo corretto di trattare l'alimento se ne è parlato a lungo in diverse sedi, ma qui vogliamo solo puntualizzare l'importanza del latte, un alimento del quale non si può fare a meno e non solo nella prima infanzia. La maggior parte dei consumatori sostituisce spesso questo alimento con altri prodotti. Riflettiamo ora su cosa abbiamo introdotto nella nostra dieta quotidiana.
Quante volte al giorno entriamo in un bar e con sicurezza consumiamo bevande con poco potere nutritivo, assolutamente non disintossicanti, molto spesso gassate?
E a casa, non succede forse lo stesso?
Questo a nostro avviso accade per una cattiva abitudine che si è andata accuisendo. Non pensiamo alle cose più semplici.
Provate la prossima volta a consumare un bicchiere di latte, caldo, freddo, tiepido come lo preferite; avrete una piacevole sorpresa.
Vi toglierà la sete come la più dissetante delle bevande.
Con il suo apporto nutritivo vi darà una gradita spinta energetica.
In più nello stressante ritmo odierno, nelle grandi città che hanno problemi di inquinamento, il latte si sa che tra una sigaretta e l'altra il suo potere disintossicante si potrà essere fare ampio.
Molti ignorano a questo proposito che è obbligatorio bere latte per determinate categorie di lavoratori, che sono a contatto più di altre con agenti intossicanti.
Se questo è valido per i pittori, per i linotipisti, ecc., pensiamo, a maggior ragione quanto lo è per coloro che sono meno soggetti a fattori inquinanti.
E l'aspetto nutritivo in rapporto al costo.
Un litro di latte costa al massimo 350 lire.
Il suo rapporto nutritivo è superiore o perlomeno uguale a molti alimenti che costano decisamente più cari.
L'accento che abbiamo voluto mettere non a caso, sul latte come alimento completo parte proprio da queste considerazioni, aimento economico, sano e gustoso insieme.
Lo sforzo che le aziende agricole Sole svolgono in questa direzione è quindi ancor più rimarcabile per due ordini di motivi.
Nella produzione, per offrire un prodotto igienicamente impeccabile, buono, nutriente.
Nell'informazione, che costantemente offre intorno ai suoi prodotti, affinché i consumatori sappiano appieno cosa comprano e perché e gusto consumare il latte Sole.

NOGGERA UMBRA l'acqua minerale leggera, digestiva