



SPECIALE/alimentazione

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 produttori, 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 e per la trasformazione 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 (coincidi, 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

« 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.

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'eccesso di produzione di un Paese dovrebbe essere immediatamente a disposizione di un altro. Perciò ogni arrocca, tuttavia, occorre che sia una organizzazione che trasferisca il prodotto e i vantaggi commerciali 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 selettore 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'interazione diretta tra produttori e l'industria del prodotto è un sistema adottato dal governo inglese prima di aderire alla Comunità europea, non ancora del tutto eliminato.

Questo sarebbe di ricchezza e di potenzialità un mercato chiuso anche molte imprese private in Europa. Ed attorno al banchetto del ricco ronzano i produttori di carne, cono, ad esempio, la CEE, Grecia, Turchia, Portogallo ed altri vecchi Paesi agricoli, ricche di quantità non inferiori a quelle di buoni prodotti della vecchia agricoltura contadina. La CEE li tiene in attesa, sulla porta di un mercato che non può studiarli e non può produrli senza scappare il banchetto. Non potremmo mercati 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 cinque.

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 masse 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, condimenti ecc... tanto che dobbiamo importarle e pagarle a peso d'oro.

Questo sarebbe di ricchezza e di potenzialità un mercato chiuso anche molte imprese private in Europa. Ed attorno al banchetto del ricco ronzano i produttori di carne, cono, ad esempio, la CEE, Grecia, Turchia, Portogallo ed altri vecchi Paesi agricoli, ricche di quantità non inferiori a quelle di buoni prodotti della vecchia agricoltura contadina. La CEE li tiene in attesa, sulla porta di un mercato che non può studiarli e non può produrli senza scappare il banchetto. Non potremmo mercati 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 cinque.

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-

I. N. P. A.

di EMILIO INNOCENTI
CONSERVE ALIMENTARI
Fornitori di fiducia
dei negozi coop

50053 SOVIGLIANA - VINCI (FI)
Telefono 50.100



PANI CARATTERISTICI
EMILIANI CONFEZIONATI
SECONDO LE TECNICHE
MODERNE RISPETTANDO
IN ASSOLUTO
LA MIGLIORE TRADIZIONE
DELL'ARTE BIANCA



ISANI s.n.c. - Via F.lli Bandiera, 8 - Tel. 780.098
Villanova di Castenaso (Bologna)

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 è 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 tempo odierno, nelle grandi città che hanno problemi di inquinamento, il latte si sa 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 con altre con agenti inossicanti.

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. Ne l'informazione, che costantemente offre intorno ai suoi prodotti, affinché i consumatori sappiano appieno cosa comprano e perché e gusto consumare il latte Sole.

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

NOGGERA UMBRA l'acqua minerale leggera, digestiva