

Perché l'Italia non è un grande produttore di alimenti

Suolo, clima e specializzazioni delle forze di lavoro lo consentirebbero - I vecchi adagi smentiti dai fatti - Interpretazioni «scientifiche» destinate a mascherare gli interessi anziché a promuovere i cambiamenti

La produzione alimentare è favorita in Italia da fattori sociali ed economici. Fra i primi, mettiamo l'esperienza delle persone che vi lavorano, compreso un buon numero di tecnici e laureati. Dell'impresa familiare contadina si sottolinea, spesso, il limite costituito dal livello di istruzione delle persone o dai mezzi tecnici di cui dispongono. Si dice, però, sul fatto che i lavoratori di questo tipo di impresa posseggono una specializzazione, sia pure adeguata alle tecniche tradizionali. La ricchezza di questa specializzazione è in rapporto alla varietà di ambienti e di colture presenti nella agricoltura italiana. Il capitalismo ha valorizzato le produzioni di massa, specie industriali che hanno avuto anche l'onore di una classificazione particolare come «colture da reddito». Ha invece mortificato molte altre produzioni la cui immissione nel moderno mercato, che ha dimensioni internazionali, richiedeva che si guardasse al vantaggio generale anziché all'immediato profitto.

Una gamma di produzioni

Si prenda il dato di partenza delle condizioni fisiche del suolo. In Italia vi sono due zone climatiche, una calda e secca — il Mezzogiorno — dove sono state fatte anche produzioni tropicali — e l'altra temperata e fredda, con passaggi graduali dall'una all'altra. Questa diversità consente una gamma di produzioni la cui ampiezza è probabilmente eguagliabile soltanto da Paesi grandi come continenti, quali la Cina o la Unione Sovietica, in certa misura gli Stati Uniti. In ogni caso, sul piano della varietà l'Italia ha possibilità di diversificazione della produzio-

ne alimentare molto simili a questi grandi Paesi, concentrate in uno spazio molto più piccolo. L'alternarsi di pianura, collina, montagna è stato descritto in passato come svantaggio dell'agricoltura italiana. Ed in effetti lo è stato, ma per il fatto che la massificazione del prodotto ha guidato la economia. La alternanza della qualità e del livello altimetrico dei terreni — coltivati da noi nelle condizioni più varie — costituisce tuttavia un fattore ulteriore di potenziale diversificazione. Le condizioni diverse richiedono, però, organizzazioni economiche (tipi di impresa) e tecniche differenti. Sembra che oggi si stia riscoprendo che la «validità» del prodotto alimentare, sul mercato mondiale, non è solo nella disponibilità di grandi masse a basso costo, ma anche di quantità non enormi di prodotti ma di alta qualità. A cosa dovremmo altrimenti, la importazione crescente di «specialità» estere?

La differenziazione profonda del potere d'acquisto nel mondo condiziona in misura crescente i tipi di domanda e quindi anche la remuneratività dei prodotti per cui è un prodotto della collina, il vino, che oggi si esporta meglio di altri. Laddove vedevamo dei vini «naturali» — la collinosa, l'arida, il fatto di essere circondati dal mare e dalle Alpi — riscoprano oggi soltanto il limite della nostra capacità, come società, ad organizzare per produrre. Dire che mancano i capitali è ridicolo. Le compagnie statunitensi e tedesche stanno investendo cento milioni di lire per ogni persona occupata per estrarre zucchero dal granturco. La BP e la Ligigas, del resto, hanno fatto altrettanto per estrarre carissime proteine dal petrolio. Attrezzare l'agricoltura costa molto meno. La chimica, che da un secolo veniva coltivata come arte di conoscere e combinare gli elementi partendo dallo

studio del modo in cui li combina la natura stessa, è stata trasformata in uno strumento al servizio di appetiti spesso sordidi. Il fenomeno più semplice, la captazione del calore e della luce solare che arrivano a getto continuo e gratuitamente sulla terra non ha ricevuto seria attenzione fino a che non si è trattato di fare delle batterie da mettere sui satelliti. Il produttore di alimenti è rimasto schiavo dei processi naturali di utilizzazione dell'energia solare, mediati dall'andamento meteorologico, quindi schiavo della siccità e dell'inondazione, delle frane e della gelata; nonché naturalmente di chi andava ad offrirgli il petrolio per far funzionare le macchine e le serre come alternativa ad ogni altra soluzione.

Rivoluzione tecnologica

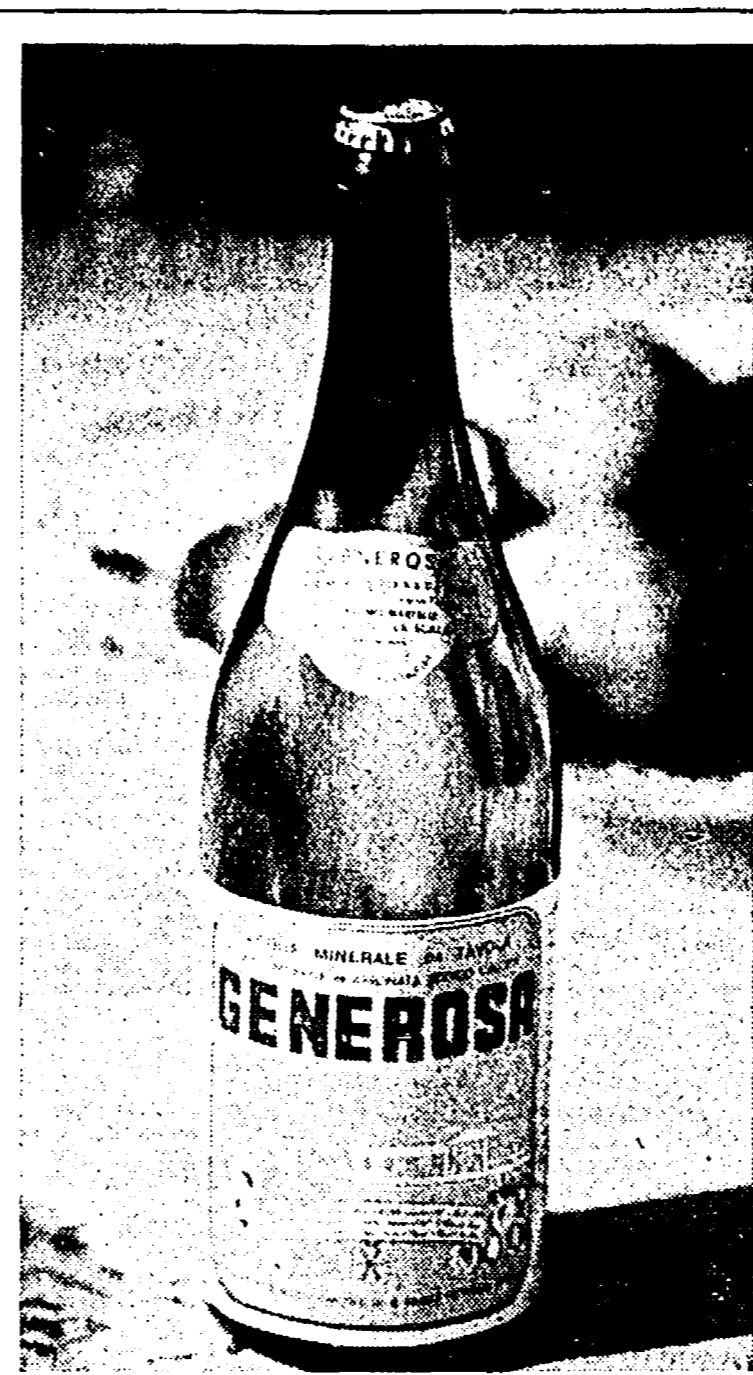
Ci viene detto che una rivoluzione tecnologica, nella produzione di alimenti, era impensabile in Italia. Ancora oggi ci viene detto che dobbiamo aspettare che si sviluppino innovazioni in altri Paesi. Stiamo attenti: per ora, da altri Paesi viene l'offerta di tecnologie per la produzione di alimenti di sintesi, il che potrebbe essere in sé anche una buona cosa, ma non lo sarà sicuramente se ancora una volta ci vediamo un sostituto dell'utilizzazione delle nostre capacità e risorse.

Vogliamo dire che la valorizzazione delle risorse che possono fare dell'Italia un grande produttore di alimenti, espone di dare il suo contributo sul mercato mondiale, dipende ancora una volta dalla diversa utilizzazione di ciò che abbiamo. Se andiamo in ogni regione italiana, troviamo sul posto gli esem-

pi di produzioni e di imprese veramente di «prima qualità». Spesso sono soltanto delle isole. Anche nel campo della ricerca ci sono potenzialità immediate: se andiamo al centro di ricerca di Acireale troviamo pronti i piani per raddoppiare la produttività dell'agrumeto, mentre duecento chilometri più oltre, in Calabria, la *patumella* distrugge il raccolto di arance per imprevidenza fitosanitaria.

Lo stesso avviene nel campo propriamente alimentare. Ogni regione italiana ha il suo tesoro di alimenti tipici, spesso sconosciuti a 500 chilometri di distanza. Fuori d'Italia, gli alimenti che contraddistinguono il Paese non hanno riferimento con la sua struttura agricola e nemmeno con la sua specializzazione produttiva attuale, ma con la povertà passata delle sue popolazioni: i derivati del farinacei e degli ortaggi, spaghetti al pomodoro e pizza.

Non ci basterà organizzarci per vendere se a guidare l'azione delle stesse imprese troveremo le medesime idee che hanno portato all'attuale sottoutilizzo delle risorse nazionali. Una coltre di ipocrisia ricopre i vecchi interessi, prevalentemente fondatori, che hanno dominato il destino dell'agricoltura. La gente sarebbe lasciata la campagna, in Italia, per «paura di sporcarsi le mani»: come se mancassero persone che si offrono per attività industriali non solo *sporche*, ma addirittura pericolose alla salute umana. Il padronato ha cercato e cerca, anche nelle campagne, di ripetere l'esperienza di Bertoldo che abituava l'asino a lavorare senza mangiare. L'agricoltura italiana non è ancora morta, ma non certo per merito di chi voleva curarla con i metodi di Bertoldo.



Acqua minerale
GENEROSA
generosamente... pura!

Chiedete! Esigete!

Questo è il marchio della vera qualità e genuinità

SALUMIFICIO F.lli PIACENTI
S. n. c.

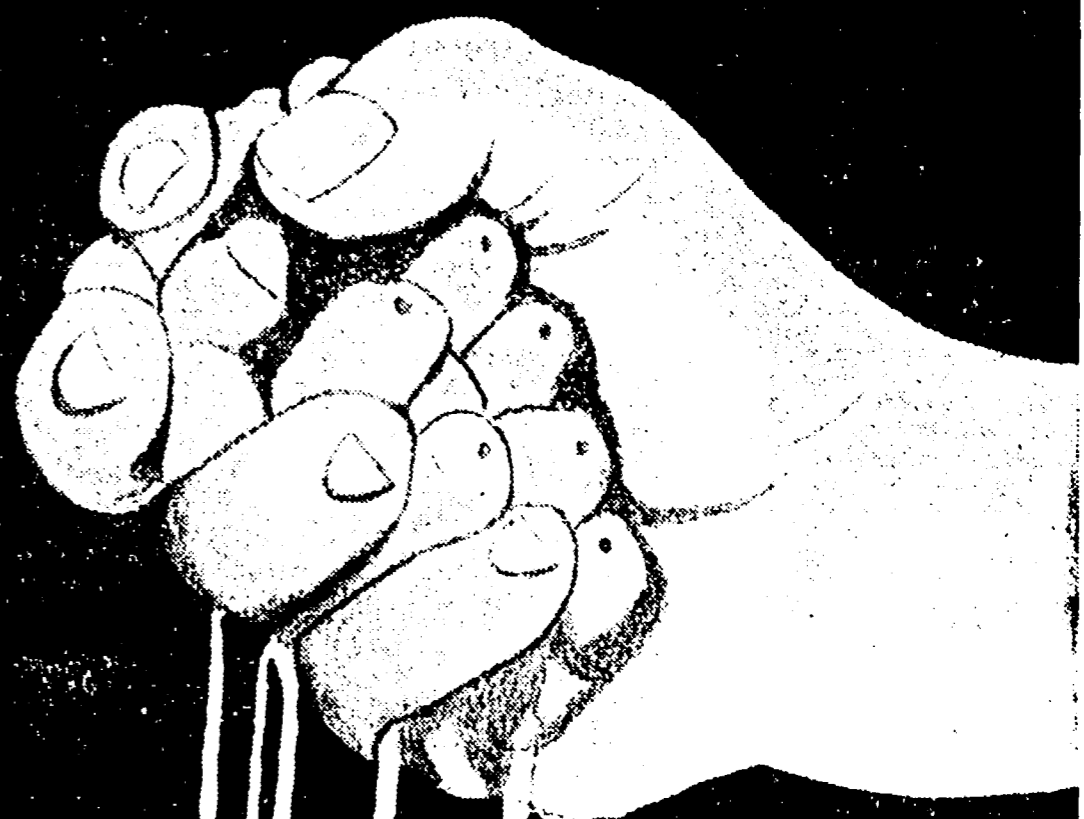
Via Piave 5 - Tel. (0571) 65.232 - CERTALDO (FI)

r. s.



SPECIALE/alimentazione

una spremuta di olive di Spoleto



MONINI
olio extra vergine

La produzione dell'olio di oliva è per la **MONINI** una tradizione di famiglia della quale andare orgogliosi, giustamente orgogliosi, perché l'**OLIO MONINI** è riuscito ad esaltare il gusto e la fragranza delle olive raccolte nella campagna spoletina, diversa da tutte le altre che fanno dell'olio di Spoleto un prodotto inconfondibile, e veramente di qualità.

Per la sua posizione geografica la penisola italiana è uno dei Paesi privilegiati per la coltivazione dell'olivo e tra le varie regioni, l'Umbria ed in particolare la zona di Spoleto, vanta da lungo tempo un primato di altissima qualità nella produzione dell'olio.

E' per questo che nella storica città di Spoleto ha trovato la sua degna sede l'Associazione nazionale dell'olivo e, per l'interessamento dei suoi benemeriti olivicoltori, il più antico Istituto sperimentale dedicato all'olivicoltura e all'oleificio.

A questa tradizione ed a questo primato la **MONINI** ha sempre voluto restare fedele, garantendo alla sua clientela un olio puro e genuino dalla qualità costante e rigorosamente controllata. L'**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONINI** viene spremuto da olive accuratamente scelte nei famosi uliveti della verde Umbria. Da questa spremuta nasce un prodotto perfettamente naturale che è il più puro, il più genuino, il più gustoso: frutto di impianti modernissimi costantemente aggiornati che permettono alla **MONINI** di essere sempre alla pari con le più importanti industrie olearie nazionali.

L'uva di oltre 5000 produttori diventa oggi il vino di una volta



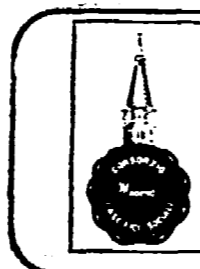
SONO PRODOTTI



VINI CLASSICI DELL'EMILIA a denominazione d'origine controllata prodotti e garantiti da un GRANDE CONSORZIO DI VITICOLTORI

CIV

Consorzio Interprovinciale Vini - MODENA



CONSORZIO CASEIFICI SOCIALI

Soc. coop. a r.l. Sede: MODENA - Via Polonia, 30 - Telefono 310.122

COOPERATIVA DEI PRODUTTORI DEL FAMOSO

FIORDALBA

IL BURRO DI PRIMA QUALITÀ

E DEL

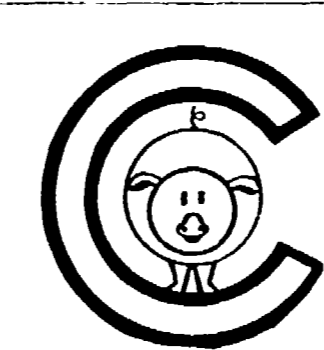
PARMIGIANO - REGGIANO

Notate l'equivalenza e.....

100 gr. di Parmigiano-reggiano corrispondono a:
214 gr. di carne di maiale
300 gr. di carne bovina
160 gr. di prosciutto crudo
700 gr. di trote
5 banane

Equivalenze ricavate da fonti: C.A. Canella - Rivista «Minerva Medica», anno 1966, n. 101, pagina 1671

.....dopo calcolate il costo



CIAM

Cooperativa Interprovinciale Alimentari Modena

Sede Sociale: PAGANINE (MO)
Telefono 30.90.22 / 23-30.90.21



Dall'impegno e dalla comune volontà di 3.000 soci coltivatori allevatori di suini e bovini, singoli e associati, una moderna azienda cooperativa che assicura ai consumatori e agli operatori economici

prodotti genuini perchè cooperativi

POLLO CHIRICHÍ

fragranza genuinità risparmio

GENERALE ALIMENTARE s.p.a. - GATTEO (Forlì) - Via Pablo Neruda, 53 - Telefono 937.023