

I trent'anni dell'A.C.M.

I significativi traguardi e i seri obiettivi della prestigiosa Azienda cooperativa macellazione reggiana

Il quadro delle celebrazioni in occasione del trentennale della costituzione dell'ACM (Azienda cooperativa macellazione) di Reggio Emilia è venuto a coincidere con il 90° anniversario della fondazione della Lega nazionale delle cooperative e mutue.

Si tratta di una cooperativa largamente nota a tutti i reggiani ma, possiamo dirlo senza tema di smentite, conosciuta altresì in tutta Italia. Nata all'indomani della Liberazione per sottrarre gli allevatori, che in gran parte nella nostra provincia sono anche contadini e coltivatori, dai balzelli della intermediazione, oggi ha raggiunto invidiabili traguardi: dalle poche centinaia di capi macellati nel primo esercizio sociale si è giunti nel 1975 a 85.000 e, nel 1976, i capi macellati supereranno largamente le centomila unità; il fatturato, in continua progressione, supererà sicuramente il traguardo dei 40 miliardi di lire; la manodopera occupata è di 450 unità.

La base sociale è aumentata continuamente, nonostante l'esodo dei lavoratori dalle campagne e, in questa data di fondazione erano soltanto 10, ora sono 7300 distribuiti in ogni parte della provincia con propaggini anche nelle province vicine.

La Cooperativa è retta da un consiglio di amministrazione, di 25 membri che si riunisce in un consiglio generale (di 150 membri) e di due commissioni, una rispettivamente per il comparto bovino ed una per il comparto suino, che discutono programmi di attività e investimenti. L'organizzazione si svolge in sintonia con i tempi e sta adeguandosi con la realtà comprensoriale che viene prepotentemente alla ribalta.

La collocazione dei prodotti viene fatta direttamente dal personale dipendente dell'azienda stessa e, in questo modo, vengono eliminate le storture dell'intermediazione, sia nella fase dell'acquisizione del bestiame che nella vendita del prodotto finito.

L'ACM è quindi una azienda di più che rispettabili proporzioni e rappresenta nel quadro complessivo della nostra economia provinciale una entità dalla quale non è possibile prescindere.

Importante è soprattutto rilevare che, in un momento come l'attuale, fatto di inflazione e di recessione, l'azienda reggiana ha programmato, con il concorso della Regione Emilia-Romagna un ampliamento dei propri impianti: un nuovo reparto spedizione, nuova stalla di sosta, la costruzione di un centro di macellazione suini a Villa Gava. La somma impiegata supera il miliardo e mezzo di lire ed ha permesso un aumento della produzione per soddisfare la crescente richiesta da parte di una clientela che preferisce la genuinità e la qualità dei prodotti contrassegnati con il marchio «ASSO».

Sono state avviate pratiche per l'avanzamento al FEOGA di ulteriori finanziamenti per 10 miliardi di lire; ciò servirebbe a costuire: — un impianto di macellazione suini con la capienza di 250 mila capi annui; — uno stabilimento che produca almeno 1000 prosciutti cotti giornalieri; — un impianto, che dovrebbe sorgere a Langhirano nel

Farmers per la stagionatura dei prosciutti crudi, utilizzando non soltanto quelli provenienti dall'ACM, ma anche quelli delle cooperative sorelle, con una visione inter-cooperativa che tende ad evitare investimenti ripetitivi.

E' inutile far presente che questi investimenti, specie in uno stato di depressione economica come quello che stiamo attraversando, sono in grado di far lievitare grandemente l'occupazione fornendo un reale apporto alla soluzione della crisi e dando un preciso orientamento su quella che dovrà essere la finalità per guidare una economia stanca di palliativi e di elemosine senza senso e che richiede un diverso ruolo per l'agricoltura.

Pensiamo che, di fronte a questi intendimenti dell'ACM, associati allo spirito di iniziativa che sempre ha contraddistinto il movimento cooperativo, i reggiani debbano essere ben fieri di aver dato vita ad una azienda che tutti ci invidiano e ammirano.

Alla riscoperta dei sapori antichi della tavola emiliana

Sapori antichi, di casa nostra, da riscoprire non solo perché un «mangiare» all'emiliana è sempre gustoso, nutriente e genuino ma, anche perché rappresenta la vera alternativa economica tanto per il nostro sempre più magro borsellino, quanto per ridurre il deficit dell'importazione di alimentari dall'estero.

Questo discorso, fatto da un'azienda produttrice, può suonare all'orecchio dei consumatori alquanto «inquinato» dal diretto interesse commerciale del produttore. E' vero; noi della Pollo d'Oro siamo molto interessati a che il consumatore acquisti i nostri secondi piatti: dietro la nostra marca che è garante della più elevata qualità, c'è una struttura commerciale industriale agricola che dà lavoro, direttamente e indirettamente, a molte centinaia di persone; vi sono notevoli investimenti per impianti ad alto contenuto tecnologico, per la ricerca scientifica in campo alimentare, dietologico e avicolo-mangimistico.

Tutto ciò consente oggi alla Pollo d'Oro di offrire ai consumatori non solo i tradizionali prodotti avicoli come polli, faraone o tacchini, allevati a terra, nelle campagne emiliane e nutriti con granoturco e altri prodotti agricoli, ma anche, secondi piatti surgelati preparati con le stesse carni pregiate secondo la più genuina gastronomia emiliana.

E' ormai noto a tutti che la surgelazione conserva integri tutti i principi nutritivi e organolettici che restituisce ai consumatori nelle stesse condizioni di freschezza originali.

Noi della Pollo d'Oro abbiamo fatto un passo avanti in più: le nostre «MORBIDORO» di pollo con parmigiano reggiano, le nostre «VOGLIOSELLE» di pollo con spinaci, la «GRATELLA» di pollo con prosciutto e la «TESORELLA» di tacchino, sono prive di qualsiasi aggiunta di coloranti o conservanti.

Sono fatte a mano, all'antica con vera «carne» macinata: tutta la carne del pollo e non, come spesso succede, «recuperando» le parti meno nobili.

Con ciò confermiamo che siamo molto interessati a

che i nostri prodotti siano acquistati e consumati: sono prodotti tutti «fatti in casa»; dall'uovo alla gallina, dal granoturco al parmigiano, dal prosciutto agli spinaci. Roba emiliana, sana e gustosa che appena assaggiata si ricompra perché se ne apprezza immediatamente la superiore qualità. Roba «nostrana» per l'alternativa indispensabile alla migliore utilizzazione della nostra «spesa» quotidiana, per continuare a mangiare bene, anzi, meglio di prima ma senza spreco.



Aziende vinicole
FRATELLI NISTR
PRATO - PANZANO IN CHIANTI

produzione di VINSANTO e CHIANTI classico

AMMINISTRAZIONE E STABILIMENTO
F.LLI NISTR - Via G. Catani, 31 - Tel. (0574) 592.025 - PRATO (FI)



SPECIALE/alimentazione

Settecolli dolce.
Una fetta di campagna romana.

FORMAGGIO **settecolli**
LATTE INTERO DI PECORA PIU' LATTE DI MUCCA

Aria buona, bei pascoli profumati, erba verde e fresca.
E' su nella campagna romana anche le pecore mangiano bene.
Mangiano bene per fare formaggio bene.

Con Settecolli dolce formaggio genuino di latte intero di pecora, Settecolli dolce morbido, delicato nasce nella campagna romana e viene a vivere in città.
Per voi.

Settecolli dolce.
Uno dei genuini prodotti Allibrandi

Lo sviluppo della produzione agro-alimentare, in un paese come l'Italia, è soprattutto una impresa di progresso tecnico-scientifico e dell'ambiente sociale. In questa prospettiva, la campagna, la campagna. Si comprende facilmente, perciò, quale grande importanza abbia la produzione e fornitura di nuove fonti di energia in tutto il ciclo della produzione alimentare, ed in particolare nella fase agricola, che incide su tutte le altre. Molti aspetti dei programmi dell'ENEL possono contribuire a risolvere i problemi di questo grande ed articolato comparto dell'economia italiana.

IL RAPPORTO FRA IMPIANTI ELETTRICI E AMBIENTE

La produzione di alimenti avviene «a ciclo aperto», esposta ad inquinamenti atmosferici e d'infiltrazione, o addirittura dentro uno degli elementi usati nelle centrali elettriche, l'acqua dei fiumi e del mare per il settore della pesca. L'importanza dei fattori naturali è decisiva.

Oggi i programmi dell'ENEL per la coesistenza e l'interazione fra inquinanti sull'ambiente hanno un posto privilegiato, a difesa anche delle risorse agricole e della pesca.

Nell'ambito del programma di ricerca per lo studio delle caratteristiche fisiche ed idrauliche degli specchi marini interessati alle opere di presa e restituzione delle acque, i termini elettrici sono state eseguite, nel 1975, undici campagne di misure tassografiche in quattro aree: Meta-ponto, Follonica, Termoli, Termoli. Le misure sono state ripetute al variare delle stagioni.

Utilizzando un modello idraulico realizzato a Fusina, nel 1975, e con il modello generale del Delta del Po messo a punto già nel 1974 sono stati studiati i problemi dell'influenza del calore sulle acque connesse agli scarichi caldi delle centrali di Fusina e Porto Tolle.

Gli studi ecologici previsionali degli effetti dell'utilizzo delle acque dei Po per il raffreddamento dei conduttori sull'ecosistema sono stati portati utilizzando ulteriori mezzi sperimentali. In particolare di quelli della stazione per sperimentazione installata nei pressi delle opere di adduzione e restituzione delle acque alla centrale di La Casella.

Il programma sulla interazione fra centrali elettriche ed atmosfera parte dal presupposto che debba essere migliorato il funzionamento termico delle centrali stesse per ridurre l'emissione inquinante. Nel 1975 sono stati sperimentati nuovi tipi di bruciatori frontali e tangenziali; per le unità da 600 megawatt. Nella centrale di Vado Ligure è stata sperimentata la sostituzione dell'olio combustibile con carbone.

E' iniziato lo studio dell'influenza che possono avere le turbolenze atmosferiche sulla diffusione di elementi inquinanti. In particolare sulla formazione delle nebbie, il fenomeno della fumigazione, l'influenza delle stratificazioni termiche.

Studi specifici di ecologia agraria sono stati intrapresi dall'ENEL avvalendosi della stazione sperimentale di La Spezia, realizzata per lo studio degli effetti dell'anidride solforosa nell'...

I programmi dell'ENEL per i settori agricoli e alimentari

LE FONTI DI ENERGIA NELL'AGRICOLTURA

La discussione è aperta, a livello tecnico ed economico, sulle fonti di energia nell'agricoltura. Si parla di nuovi modi di utilizzare l'energia solare, di quella del vento e di altre forme localizzabili. Oggi tuttavia è la rete elettrica che porta nell'azienda agricola, nelle case e nelle industrie agrarie decantate l'energia necessaria. L'impegno di questa direzione, da parte dell'ENEL, si sviluppa da diversi anni ma non è ancora esaurito.

Nel 1975 vennero assegnati dallo Stato, in prevalenza dalle Regioni, stanziamenti agevolati per ulteriori 16 miliardi di lire. Nel corso di quest'ultimo anno è stata fornita energia elettrica a 55 mila nuovi abitanti delle zone rurali. Il numero degli abitanti privi di servizio elettrico era quindi stimato, in base ad una indagine ENEL, in 470 mila persone. Al-

tre 300 mila persone erano interessate all'estensione del servizio in base a periodi di residenza stagionale in campagna.

Fino al 1975 gli stanziamenti destinati alla diffusione del servizio elettrico sono costati 215 miliardi di lire, 44 dei quali a carico dell'Ente. Questi finanziamenti hanno agevolato complessivamente 680 mila abitanti delle zone rurali.

In un periodo in cui si parla di «recupero» delle terre incolte, ovviamente, in attesa di assegnazione, altri 62 miliardi di lire.

La situazione della elettrificazione rurale alla fine del 1975 poteva pertanto essere riassunta nelle cifre riportate nel prospetto che segue:

biema, abbiamo svolto una indagine nel 1972, dalla quale è emerso che gli utenti residenti in zone rurali, sottoelettrificate sono circa 470 mila. La attività economica, in base ai costi attuali, ammonta a circa 230 miliardi di lire, e per l'80 per cento riguarda le Regioni del Centro-Nord.

E' da evidenziare, in proposito, che alcune Regioni hanno previsto, in recenti stanziamenti in favore dell'elettrificazione rurale, l'utilizzazione dei fondi erogati anche per interventi in zone sottoelettrificate.

UTILIZZAZIONI AGRICOLE E CIVILI DALLA GEOTERMIA

L'ENEL ha esteso al territorio nazionale, in particolare Lazio, Campania, Lucania, Sicilia e Sardegna la ricerca di acque e vapori caldi imprigionati nelle rocce. Questa ricerca ha un notevole interesse anche per tutte le attività economiche locali. Nella zona di più antica utilizzazione, Larderello-Amiata, si sta sviluppando la sperimentazione per lo sfruttamento integrale dei fluidi di origine geotermica. L'obiettivo primario resta la produzione di energia elettrica ma non vengono trascurate altre possibilità collaterali.

Il riscaldamento per usi agricoli e civili con fluidi geotermici ha già trovato applicazione a Larderello, ove circa 120 mila metri cubi di case ed uffici e 6 mila metri quadrati di serre sperimentali utilizzano vapore endogeno disponibile a basso livello termico (110° a 120° centigradi). In questo quadro, e con riferimento all'attività dell'ENEL nella ricerca di nuove sorgenti di fluidi endogeni, nel caso in cui i fluidi reperiti in alcune zone non possano per il loro contenuto energetico insufficiente, essere convenientemente usati per la produzione di energia elettrica, essi saranno disponibili come fonti energetiche da destinare ad altri usi.

LA CATENA DEL FREDDO: L'ANELLO MANCANTE

La conservazione degli alimenti col freddo è uno dei campi più promettenti per incrementare l'economia del settore alimentare. Col freddo s' amplia la trasportabilità e il consumo fuori stagione dei prodotti. Il punto di partenza della «catena del freddo» è una centrale frigorifera direttamente sul luogo di produzione. Questo è molto importante per i pro-

ducenti. Tuttavia l'anello più debole, quasi mancante, è probabilmente quello finale, presso chi vuol conservare alimenti per il proprio uso.

L'ultimo anello della «catena del freddo» è rappresentato dal frigorifero a doppia porta.

Proprio per questo è essenziale per la riuscita dell'intera operazione e la continuità della «catena». E' necessario cioè che il prodotto congelato, di per sé molto delicato, non abbia a deteriorarsi proprio nel passaggio dal negozio al consumatore. A tal fine è opportuno che il prodotto acquistato venga tempestivamente conservato nel congelatore. Ancora più importante è l'affidabilità che il frigorifero offre circa il raggiungimento delle previste basse temperature nel freezer.

Proprio per questo è essenziale una oculata scelta del frigorifero, una sua corretta installazione, una saggia gestione. L'ENEL, nell'ambito dell'attività di assistenza e consulenza nei confronti degli utenti, intende dare un contributo per la soluzione di problemi relativi ad un settore che è in grado di ridurre sensibilmente i costi del prodotto senza nulla togliere alla sua qualità.

Proprio a tal fine è stato predisposto dall'ENEL un pieghevole illustrato sul frigorifero. Esso fa parte di una serie di pubblicazioni aventi, significativamente, il titolo «Per una migliore e più economica utilizzazione dell'energia». In tale fascicolo, il

n. 2 della serie, sono riportati quei consigli che possono indirizzare verso un acquisto idoneo dell'elettrodomestico. Sono altresì spiegati i criteri da adottare per una corretta installazione anche sotto il profilo della sicurezza la quale ha anche, e soprattutto, una implicazione economica: ogni infortunio rappresenta un costo per la collettività.

Infine, non ultimi per importanza, vengono forniti consigli atti ad utilizzare meglio e con minor spesa il frigorifero. Un'espansione nell'uso dei prodotti alimentari: frigoconservati (non solo carne e pesce come si verifica quasi esclusivamente oggi, ma anche frutta e verdura di ogni stagione e proveniente da tutto il mondo) permetterebbe risparmi economici, più uniforme disponibilità dei prodotti, minori dislivellamenti dei costi tra primizie e prodotti di stagione.

La logica di questo elettrodomestico non è tanto quella di immagazzinare prodotti già surgelati in campo industriale, quanto la possibilità di congelare in proprio un prodotto fresco e di conservarlo per un certo tempo.

Anche questo elettrodomestico può contribuire validamente a razionalizzare i consumi, intesi questi con riferimento anche al campo alimentare. Il volume edito dall'ENEL, «L'Elettricità in agricoltura» della serie «Vivere meglio con l'elettricità» si conforma sulla surgelazione domestica.

L'interesse che suscita questo capitolo è evidente. Chiunque può approvvigionarsi oggi di prodotti freschi a di stagione con l'intento di consumarli più in là nel tempo. Vi sono poi circa tre milioni di persone che coltivano un appezzamento di terreno solo per il proprio fabbisogno. Congelare questi prodotti e conservarli rappresenta quindi una buona economia per il consumatore e non del tutto trascurabile per la collettività. Perché quindi l'uso dei congelatori è così poco diffuso in Italia?

I motivi sono vari: le tecniche della surgelazione non sono semplici; il costo dell'elettrodomestico è ancora relativamente alto; non sempre è possibile disporre di un luogo fresco dove installarlo (da cucina non è il locale più adatto, data la temperatura non confacente a questo elettrodomestico, entro il quale si raggiungono temperature inferiori a -18°C).

Per quanto attiene all'assorbimento di energia elettrica per il funzionamento di questo elettrodomestico, si può affermare che essa è contenuta. A titolo orientativo un congelatore a banco (quelli ad armadio consumano di più) della capacità di 400 litri, a temperatura esterna di 16°C, consuma circa 2 kWh al giorno.

L'elettricità offre quindi ampie possibilità economiche nelle scelte fatte a vari livelli, siano sensibilizzati nei confronti di tecniche «nuove» solo in quanto ancora poco diffuse.

SITUAZIONE DELLA ELETTRIFICAZIONE RURALE AL 31/12/1975

Stanziameti pubblici già disposti	Miliardi di lire	Abitanti privi del servizio elettrico e costi di allacciamento «dopo» l'utilizzazione degli stanziamenti già disposti		
		Abitanti	Di cui reddito via bilmeate	Costo di allacciamento (*) (miliardi di lire)
Utilizzati per impianti attivati fino al 31-12-1975	103	850.000	470.000	
Assegnati per lavori approvati in corso o da iniziare	50	715.000	370.000	
Da assegnare	62	600.000	288.000	375
TOTALE	215			

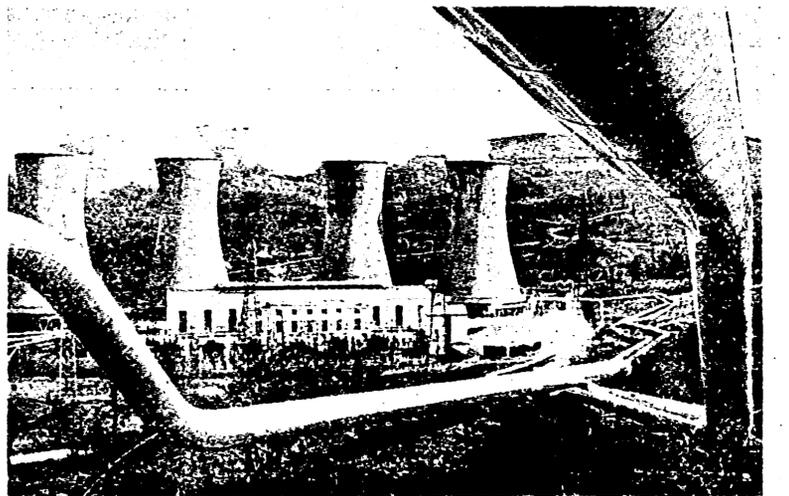
(*) Ai costi del gennaio 1976.

L'attenzione dovrà essere rivolta, inoltre, alle zone «sottoelettrificate», dove il servizio elettrico è insufficiente. In queste gli impianti non consentono di soddisfare gli ulteriori fabbisogni di energia elettrica degli abitanti ponendo quindi una limitazione allo sviluppo delle utilizzazioni civili ed agricole.

I costi per il potenziamento di tali

impianti e, ove necessario, per il loro totale rifacimento, sono comparabili con quelli della elettrificazione di zone del tutto prive del servizio elettrico e normalmente gli utenti interessati non sono in grado di corrispondere i contributi che siamo tenuti a richiedere in base alle norme vigenti.

Al fine di quantificare questo pro-



Trasporto del fluido endogeno dalla rivista «Serie grandi impianti» dell'ENEL