

La qualificazione dei consumi e l'arte di arrangiarsi

Per ora sono stati adottati solo espedienti, talvolta dannosi - La possibilità di scelta è stretta per la maggior parte delle famiglie ed i «consigli» servono a poco - I risvolti della «alimentazione razionale» - Lo 0,2% di spese di ricerca per un settore in cui le famiglie spendono anche metà del reddito

La qualificazione dei consumi e la parola d'ordine fatta propria da una varietà di ambienti politici che esprimono interessi, e quindi opinioni, diversi riguardo alla crisi delle strutture economiche sociali. C'è chi la propone come risultato di uno stato di necessità, chi come un modo di realizzare forme di riduzione delle esigenze delle famiglie, chi come problema di salute e chi — come noi — mette al centro la possibilità di conseguire un miglioramento della vita sociale attraverso una diversa utilizzazione delle risorse. La riduzione del costo non è questione di espedienti. Va affrontata sul piano della produzione e distribuzione. Sappiamo tut-

che una famiglia che impegna nell'acquisto dell'alimentazione il 60% del suo reddito, come ve ne sono ancora tante in Italia, non ha la stessa possibilità di qualificazione i suoi acquisti di quelle che vi impegnano il 20-30%, come avviene per un quinto della popolazione che dispone di redditi medio-alti. Sui giornali si moltiplicano le rubriche di consigli su come risparmiare nella spesa. A fianco, si sviluppano i consigli — e financo le iniziative imprenditoriali — dirette a «consigliare» o «vendere» la diete. Non diciamo che non valgano niente, ma prendiamole per quello che valgono. Il fatto che il valore delle importazioni alimentari ita-

liane sia salito da 1.360 miliardi nel 1968 a 4.292 miliardi nel 1975, ad oltre cinque miliardi quest'anno (mancano i dati degli ultimi tre mesi) non può essere considerato soltanto per i suoi effetti nella bilancia dei pagamenti. Andiamo a vedere di quale economia alimentare e frutto. Di solito, l'aumento delle importazioni alimentari riflette l'aumentata ricchezza della popolazione. Più reddito, più possibilità di scelta e quindi anche maggiore richiesta di prodotti variati e di alto pregio dal mercato mondiale. Ricordiamo i giorni in cui, ancora attorno al 1970, si discuteva se aumentare o meno di diecimila lire le pensioni nel timore che i riceventi si precipitassero ad acquistare la carne. Ebbene, a conti fatti non è questa la causa principale del quadruplicamento delle importazioni italiane. Nel 1975 l'Italia è stato l'unico Paese europeo a diminuire il consumo di carne di ogni tipo. Il 1976 presenta una compressione ancora, se possibile ai livelli italiani, dopo avere bruciato tutte le «carne alternative» (il disavanzo di carne suina e salito, anche, attorno ai 3 milioni di quintali). Pessimi consiglieri hanno indicato nell'aumento delle imposte e dei prezzi, magari con svalutazioni della lira e dazi doganali, il «bastone» per ricondurre il consumato-

mento della popolazione. Il cittadino, in quanto consumatore, si trova davanti a poderose giustificazioni che hanno l'avallo del potere pubblico. Argomenti seri, come la «scarsità dell'alimentazione», vengono strapazzati in equivoci prescrizioni circa l'alimentazione razionale. Avviene per l'alimentazione ciò che già si è verificato per i servizi sanitari: non si punta sulla prevenzione, ma sulla riparazione del danno. È facile dare consigli ad una popolazione in maggioranza esclusa dalla possibilità di fare una normale vita fisica, vuoi per le ore eccessive del sedentismo lavorativo e dei trasporti, vuoi per l'esclusione dallo sport attivo e per l'antassamento in città-alveare. Il modo di «tenersi leggeri». Tanto più tali consigli saranno accolti con applausi in quanto fanno bene alla borsa. Ma cosa c'è di razionale nel consigliare un adattamento alle restrizioni della vita fisica degli individui? La razionalità dipende dalla capacità di conoscere, operare, scegliere, e quindi anche spendere delle persone. Razionalmente gli italiani hanno imparato per tempo a utilizzare, per la loro alimentazione, frutta e verdure sfruttando la continuità annuale delle risorse in un Paese di clima temperato. I ceti dirigenti hanno però sfruttato troppo

fabbriche. Ogni particolare viene ingigantito e gabbellato come la soluzione buona per tutti gli usi. Intanto, chi ha voluto qualificare l'alimentazione, e non è milionario, ha cominciato a coltivare un orto e moltiplica le gite dome-

R. S.

Patate alimento di lusso

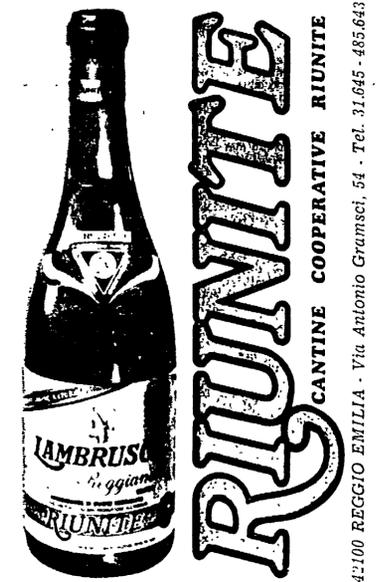
La produzione di patate si va facendo sempre più critica in tutti i Paesi della CEE: le ultime stime sul raccolto comunitario segnalano una produzione globale di circa 310 milioni di quintali, in calo del 10 per cento rispetto a quella della scorsa annata, che già ebbe a causare fenomeni di rarefazione in tutti i Paesi. Quanto all'Italia, una volta esaurita l'offerta delle patate novelle, che è stata di 4,2 milioni di quintali circa (più 2,8 per cento rispetto a quella del 1975), si stima che il raccolto delle patate comuni e bisestivi non sarà abbondante. I problemi, in questa situazione, minacciano di diventare assai gravi per i consumatori, che già hanno pagato al dettaglio prezzi nettamente superiori alla media di questi ultimi anni in conseguenza della scarsità di offerta sia nazionale che estera. Un raccolto normale di patate ammonia a livello comu-

nitario, a circa 400 milioni di quintali, come è avvenuto negli anni 1973 e 1974. Non si esclude che, data l'insufficienza dell'offerta nell'intera Comunità, i prezzi sostenuti delle patate continueranno a comprimerne i consumi. Il calo più forte della produzione si registra in Francia, dove se ne raccoglieranno quest'anno trenta milioni di quintali (rispetto a 57 milioni nel 1975 e 60 milioni l'anno precedente). Quanto alle importazioni di patate in Italia i dati disponibili, che si riferiscono al primo mese del 1976, denunciano un calo, in quanto le patate da consumo introdotte in Italia dall'estero sono ammontate a 850.000 quintali con una riduzione di circa 150.000 quintali rispetto alle importazioni nello stesso periodo dell'anno precedente. Eppure la patata si coltiva in pianura e montagna, è una coltura poco esigente e di breve durata.

OLEIFICIO

Fili BOLDRINI
lavorazione - ingrosso
olio di oliva e di semi

50053 TERRAFINO-EMPOLI (FI) - Zona industriale
Via Achille Grandi, 24 - Telefono (0571) 77.295



Il tuo vino porta il marchio della qualità AGRICOOP al quale aderiscono oltre 600 aziende cooperative di produttori

Alla numerosa ed affezionata clientela i migliori auguri per le prossime festività

ACQUA MINERALE SORGENTE



Imbottigliata da ANTONIO PACI MONTE S. SAVINO

DE. RETO DI AUTORIZZAZIONE MIN. SANITA N. 1118 DEL 30.9.1970

Fornitore COOP-ITALIA



alla Standa il tuo buon pranzo di Natale

Vieni alla Standa per il tuo buon pranzo di Natale. Troverai a prezzi eccezionali quello che ti serve per tutti i piatti della tradizione natalizia italiana. Approfitta subito delle offerte presentate in questa pagina: sono così convenienti che, negli ultimi giorni, potresti non trovarle tutte. Pensa oggi al tuo pranzo di Natale.

Tortellini freschi 620 sacchetto gr. 500	Zampone pronto cotto 284 al fetto
Olio semi vari 650 lattina litri 1	Cappone "Arena" pronto per la cottura 2490 al chilo
Caffè "Mauro" confezione regalo 2580 lattina gr. 500	4 Formaggi Francesi prezzi eccezionali 2500 vassoio gr. 795 netti
Panforte Siena 990 454 gr. netti	Torrone "Dondi" tostato alla mandorla 600 135 gr. netti
Amaretto di Saronno 1950 cl. 75	"Moët Chandon" o "Pommery" 5150 Campagne brut cl. 77
Parmigiano Reggiano Stravecchio 1974 6750 al chilo - un prezzo favoloso	Toscane Chianti Piatto fattoria "S. Ermo" 890 cl. 175
Burro "Stemma" Campo dei Fiori 299 letto	Parmigiano Reggiano
Panettone "Motta" 2600 950 gr. netti	Panettone "Dulciora" 2250 910 gr. netti
Tacchino pronto per la cottura 1790 al chilo	Cappone intero 1690 al chilo
Carciofi o funghi Champignons sott'olio 1750 vaso emetico gr. 580	Margarina spalmabile "Plumy" 200 vaschetta gr. 200
Panforte "Dondi" con mandorle 2280 8 porzioni	Torta gelato "Motta" Smonetta 1500 6 porzioni
Whisky "Sunny Brook" 43° 2850 cl. 75	Asti Spumante "D.O.C." 690 cl. 77
Whisky "Teacher's" 3250 cl. 75	Brandy Stravecchio "Branca" 2670 cl. 75

