

Piemonte: un costruttivo rapporto con la Regione

Per lo sviluppo della cooperazione e dell'associazionismo fra i dettaglianti - Accolte domande della Coop Piemonte per un importo di 500 milioni - Nuovo insediamento a Torino - L'esperienza di Biella - Un fatturato che alla fine del 1977 sarà assai vicino ai trenta miliardi di lire

Nel corso del '76 le vendite complessive della nostra cooperativa sono state di 19.356 milioni (6.835 milioni in più rispetto al 1975). Per l'anno in corso sono previste vendite per 28.485 milioni.

I risultati conseguiti sono frutto dell'impegno dei nostri dipendenti e delle sezioni soci, nonché dell'apporto - nel rispetto delle reciproche autonomie - delle tre organizzazioni sindacali operanti.

La particolarità della nostra cooperativa è appunto quella di vedere la partecipazione diretta dei sindacati il che le conferisce un carattere unitario, non certamente formale. Decine e decine sono state le assemblee nelle fabbriche tenute dai dirigenti sindacali insieme ai dirigenti della cooperazione. Altre assemblee sono già state programmate in varie fabbriche piemontesi. Tutto ciò consente di stabilire un rapporto permanente con la classe operaia e permette una vasta azione di proselitismo.

I nuovi soci, nel '76, sono stati 3.524 ed altri 2.164 hanno aderito alla Coop in questi primi mesi del '77. Fra tutte le sezioni soci fa spicco la nuova di Biella che ha reclutato ben 1.544 nuovi so-

ci nel volgere di due mesi.

A riprova di un'ulteriore crescita di fiducia tra i lavoratori vi sono anche i dati relativi ai depositi: sono stati 1.663 milioni raccolti nel corso del '76 e altri 620 milioni nei primi mesi del '77.

Tutto bene dunque? Nessuno di noi dice questo. Abbiamo avuto un ritmo di sviluppo vertiginoso che ha creato e crea dei problemi quale, ad esempio, la ricerca di un giusto equilibrio, ancora da conseguire, fra la politica d'investimenti - siamo stati e siamo contro la cosiddetta "crescita zero" - e il riflesso dei costi del denaro che ha raggiunto livelli elevati.

Stiamo pertanto portando avanti una linea che vede anche disinvestimenti di una parte degli immobili che abbiamo dovuto costruire (non si riusciva a reperire adeguati locali in affitto) per trasformarci da cooperativa che gestiva una miriade di piccoli negozi (erano ben 257) in una azienda moderna per la gestione di supermercati.

Le somme realizzabili dai disinvestimenti debbono consentirci da un lato di ridurre ulteriormente i tempi di pagamento delle merci che acquistiamo da Coop Italia per, possi-

bilmente, annullare del tutto gli oneri finanziari che tuttora paghiamo e dall'altro di poter realizzare alcune nuove strutture di vendita ladove non si riuscisse a concludere le trattative in corso con privati perché siano questi a costruire.

Abbiamo una domanda, in tutta la regione, di presenza cooperativa, ben superiore alla nostra capacità d'intervenire in tempi medi. E sarebbe un peccato non dare risposte positive sia perché con ciò non daremmo un servizio ad altre migliaia di consumatori piemontesi, sia perché, nella maggioranza dei casi, trattatisi di Comuni le cui amministrazioni, di colore politico diverso, ci offrono terreni in diritto di superficie per 99 anni.

Diamo atto pubblicamente di avere compiuto di lì precise scelte per lo sviluppo della cooperazione fra consumatori e fra dettaglianti. Un'apposita legge prevede finanziamenti, in conto capitali e in conto interessi, a fondo perduto, per la realizzazione di nuove strutture di vendita. Le nostre domande sono state accolte per un importo di oltre 500 milioni.

Non è che con tale cifra si possano fare molte cose, ma noi vi annettiamo un valore di scelta di feni che anche il governo dovrebbe operare.

Su questa linea della Regione, così come su quella del Comune di Torino, andiamo alla realizzazione di un centro di vendita integrato, in un popoloso quartiere della città, che vedrà presente la nostra cooperativa a fianco di un gruppo di dettaglianti associati a riprova della possibilità di una gestione democratica e avanzata della legge 426. E in altri quartieri di Torino e in altre città piemontesi si sta lavorando per l'attuazione di analoghe iniziative.

G. Franco Bighinzoli
presidente Coop Piemonte

ANNO	Vendite milioni	Dipendenti numero	Soci numero	Prestiti soci milioni
1968	637	39	5.008	10
1969	684	53	6.996	5
1970	1.650	102	9.756	4
1971	1.981	97	10.005	10
1972	2.331	100	10.411	31
1973	3.612	102	10.588	77
1974	5.598	149	13.637	191
1975	12.521	283	20.026	1.003
1976	19.356	375	23.550	2.665
1977 (previsioni)	28.485	466	27.570	4.500

Informazione Barilla

Il segreto dei buoni spaghetti: il grano duro

Si fa un gran parlare, di questi tempi, di spaghetti, della loro qualità e bontà. Giusto: non dimentichiamo che la tradizione della buona pasta sempre al dente fa degli italiani i più raffinati conoscitori di spaghetti al mondo. Ed è a difesa di questa tradizione che i più approfonditi studi sono fatti in Italia. È il caso della Barilla, un'azienda all'avanguardia in questo campo.

Ma che studi ci sono da fare sugli spaghetti? Eppure, dietro a una realtà apparentemente semplice, c'è parecchio da scoprire.

Per prima cosa, per una buona pasta sempre al dente ci vuole solo grano duro. Detto questo, però, si è appena all'inizio del discorso. Perché non tutti i grani duri sono uguali. E come per il vino per fare il vino ci vuole l'uva, ma c'è uva e uva. Da una uva avremo dell'onesto Barbera, da un'altra pregiato Barolo. E un certo vigneto, con una certa esposizione, darà un Barolo più pregiato di un altro. Lo stesso per le paste: i grani duri sono molto diversi, a seconda delle zone in cui sono coltivati, del terreno piovosita, clima, epoca di semina e raccolta.

LA TERRA LI FA DIVERSI

In Sicilia, ad esempio, le semine avvengono in dicembre e si trebbia ai primi di giugno; in Maremma si semina in ottobre e si raccoglie in luglio.

Questo fatto, assieme a una diversa piovosità e fertilità, fa sì che la stessa qualità di grano duro da prodotti differenti, sia come proteine e minerali contenuti, che come colore.

Così, dallo stesso grano duro, ma di zone diverse, alcune pregiate, altre meno. Il grano duro è quindi profondamente legato, in quanto a qualità, ai luoghi di coltivazione. Una varietà mediocre nella piana di Gela si rivela ottima coltivata a Grosseto. Inoltre il grano duro non si trova in natura puro al 100%, ma presenta un certo grado di impurità con altre sementi, fra cui il grano tenero; il che può dipendere sia dalle sementi che dalle zone di produzione. Per questo tutte le legislazioni europee ammettono una tolleranza fra il 7 e il 10%. Bisogna conoscere i migliori grani duri, per ottenere le migliori paste. L'equilibrio ottimale fra tutti i fattori si realizza in Maremma e in altre località come le zone di Potenza, Matera ed Alta Puglia, con condizioni ambientali simili. E solo chi, come la Barilla, ha una pro-

fonda conoscenza di tutti i fattori della qualità del grano duro, ha la chiave della qualità della pasta. E solo chi, come la Barilla, non solo conosce, ma vuole e può avere le qualità migliori di grano duro, può dare poi la miglior pasta alimentare. Ma la ricerca non finisce qui. Infatti, è assai difficile che una qualità di grano duro, anche buona, possa avere un giusto equilibrio di tutti i fattori che danno poi una buona pasta.

I «CERCATORI» DI GRANI DURI

E qui viene alla mente un'altra analogia: il caffè. Sappiamo che un buon caffè e il risultato di una sapiente miscela di diversi caffè. L'uno apporta il suo aroma, un altro la sua forza, un terzo il suo denso colore e così via.

Per la pasta è lo stesso: una buona pasta è il risultato di una curata miscela di diversi grani duri, da la miglior tenuta in fase di cottura, un altro il colore dorato.

L'arte di fare buoni spaghetti è proprio qui e, come adesso potete immaginare, è una arte difficile e delicata.

Arte ben posseduta dalla Barilla, che da decenni conosce i grani duri, le zone di coltivazione, gli effetti che ne derivano sulle paste e anche per la premienza sul mercato italiano ed estero, e una fama da difendere, la Barilla sceglie e combina le diverse partite di grani duri, italiani, argenti e canadesi, per ottenere la «miscela» migliore. La Barilla ha due sistemi per raggiungere lo spaghetti perfetto: anzitutto squadre di «cercatori» di grano duro, che in tutta Italia hanno il compito (veri talenti scelti del grano) di trovare i grani duri più adatti per mantenere intatta la qualità della pasta Barilla. E in secondo luogo mulini che, nel Sud, nel Centro e nel Nord Italia, lavorano in esclusiva per la Barilla al 100%, ma presentando un certo grado di purezza con altre sementi, fra cui il grano tenero; il che può dipendere sia dalle sementi che dalle zone di produzione. Per questo tutte le legislazioni europee ammettono una tolleranza fra il 7 e il 10%. Bisogna conoscere i migliori grani duri, per ottenere le migliori paste. L'equilibrio ottimale fra tutti i fattori si realizza in Maremma e in altre località come le zone di Potenza, Matera ed Alta Puglia, con condizioni ambientali simili. E solo chi, come la Barilla, ha una pro-

Non sembrava che dietro ad una buona spaghetteria ci fosse tanto lavoro, vero?



Alla difesa della tradizione italiana della pasta

fratello Diesus

amaro amabile



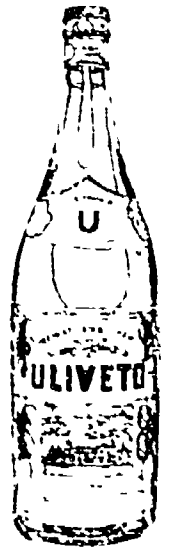
Dalla prima infanzia alla maturità

ULIVETO

Un'acqua che contiene gli elementi minerali idonei a restaurare l'equilibrio idrosalinico dell'organismo.

È pura e ricca di sali in efficace rapporto fra loro.

Disseta e protegge le cellule del corpo depurandole dalle scorie che lo intossicano.



ULIVETO

acqua minerale naturale

ha un gusto diverso, il sapore dell'efficacia

una spremuta di olive



MONINI olio extra vergine

Folio extra vergine MONINI è un prodotto naturale ottenuto da olive accuratamente scelte nei famosi uliveti della verde Umbria. Assolutamente gustoso e genuino è caratterizzato da insostituibili pregi che gli conferiscono un alto valore dietetico e vitaminico con particolari requisiti di maggiore digeribilità nei confronti di altri olii.



la EMMENTAL s.p.a.

MILANO - ZOLLIKOFEN (CH)

porge un cordiale saluto alla

l'Assemblea generale della COOP-ITALIA

e coglie l'occasione per

ringraziare della preferenza e della collaborazione accordatagli

Straccio per pulizia con orlo

Sopraggitta Brevettato

per evitare la sfilacciatura periferica

L. P. L. A. di ROSATI ROLANDO - Via P. Maroncelli, 6 - Tel. 21232 - PRATO

CYCLON LAVA MANI CYCLON LAVA MANI CYCLON