

# La riscoperta del cibo

E' una parte della rinnovata attenzione per la conoscenza ed il controllo dell'ambiente in cui viviamo - Le assemblee e le inchieste di massa nella esperienza dell'Associazione Cooperative di consumo

ROMA — «Noi tutti ci alimentiamo giornalmente più volte nelle 24 ore; la assunzione del cibo sembra un fatto meccanico destinato a soddisfare il senso di fame o una esigenza sensoriale (vista, olfatto, gusto). Ci regoliamo quindi secondo preferenze individuali o abitudini familiari o per nuove stimolazioni indotte dalla pubblicità o dalla ricerca di prestigio sociale».

«Alla scoperta del cibo è già in distribuzione in una serie di negozi coop e incontra largo successo. Forse è la prima volta in Italia che una iniziativa di questo genere, valida sul piano scientifico e destinata ad una opera di educazione alimentare di massa, viene presa e concepita come un compito, come un dovere verso i consumatori. Ce ne parlano Neva Cerrina dell'ufficio stampa e pubbliche relazioni dell'ANCC e Tamara Palombi che si occupa, nell'ANCC, dei «problemi del consumatore».

A questo punto le nostre interlocutrici si richiamano a quanto il movimento cooperativo, in collaborazione con le amministrazioni locali, ha già fatto ottenendo risultati più che soddisfacenti. «A Bologna, insieme con il comune e con il movimento locale dei consumatori, abbiamo "fatto campagna" per la vendita delle carni congelate provenienti dalla CEE, spiegando per filo e per segno cosa sono, perché non sono meno buone e meno nutrienti di quelle fresche, perché dunque devono essere consumate senza paura e senza prevenzioni».

La nostra e della Regione era ed è inevitabile, oltreché giusta. «Pensiamo soltanto al fatto che una parte delle nostre popolazioni mangiano proprio quel pesce che nasce e vive (e muore anche) fra le alghe rosse dell'Adriatico».

«E i dibattiti? La nostra domanda cade a proposito. Le due dirigenti dell'ANCC hanno una specie di «asso nella manica» da esibire non appena chiediamo loro di parlarci di quel convegno-dibattito al quale abbiamo già accennato. «L'asso nella manica» è una registrazione su nastro di un confronto svoltosi a Carpi, nei locali del Supercoop creato dall'Alleanza cooperativa modenese, con un gruppo di donne socie e clienti, donne di casa, lavoratrici e a volte casalinghe e operai insieme. Lo ascoltiamo.

«La prima parte della registrazione è confusa. Si sente parlare di vento gelido, di «buriana», si avverte qualche colpo di tosse, le donne parlano prevalentemente in dialetto e noi riusciamo a capire ben poco. Ma ecco che incomincia la discussione vera e propria, secondo le note regole che in Emilia-Romagna vengono rispettate con più rigore che altrove.

«Abbiamo tratto queste considerazioni dalla "promessa" ad un fascicolo edito dall'Associazione nazionale cooperative di consumo (ANCC), aderente alla Lega, intitolato significativamente «Alla scoperta del cibo».

«La pubblicazione, curata dalle dietologhe Giancarla Bellei e Velleda Passerini, non ha molte pretese grafiche, pur presentandosi in veste sobriamente elegante, ma ha il grandissimo pregio di essere chiara per chiunque sappia leggere. Vi si parla del «corpo umano» come esso è, delle sostanze che deve assimilare per le sue funzioni vitali (energetica, costruttiva, protettiva), di proteine, grassi, zuccheri, valore calorico dei cibi, vitamine, sali minerali, acqua, tecniche di cucina, coloranti e conservanti.

«Iniziativa del genere si sono già svolte in numerose città, particolarmente a Firenze, in Emilia-Romagna, nel Veneto. «Parliamo con i consumatori — ci spiegano — delle proprietà dei cibi e delle bevande in vendita, dei rischi delle «soffisticazioni», delle frodi alimentari. E parliamo anche di altre questioni oggi più che mai attuali e persino assillanti come l'inquinamento».

«Un'altra ha insistito sul danno dei coloranti e della «chimica» di certa schiuma «naturalmente», ricordando che i tumori vengono anche da quella «roba lì».

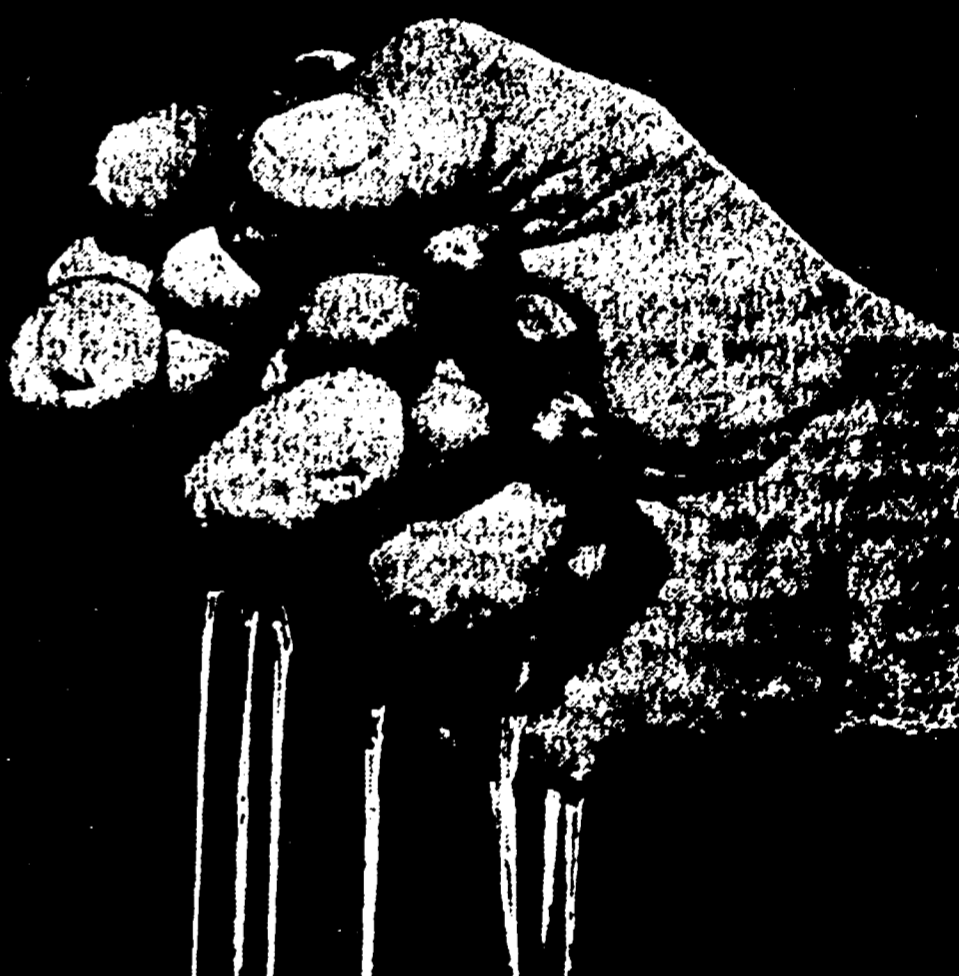
«Un'altra ancora ha parlato della mancanza di servizi sociali, della utilità per le famiglie e per la società del lavoro delle ca-



Lambrusco Riunite. By appointment to: Circolo Ricreativo Baldi, Cento (Ferrara); Osteria Moscardelli, San Bonifacio (Verona); Cantinetta di Trestì, Laveno (Varese); Gaina Cantina, Spino d'Adda (Cremona); Bocciofila Lele Ripella, Parma; Mescita Guccini 'Cesco, San Pietro (Bologna); Eredi Molaschi Vini e Liquori, Edolo (Brescia); da Bepi Saragatto, Borgomanero (Novara); Al Beverin, Sassuolo (Modena); Casa del Popolo 'Ceolato', Nervi (Genova); Osteria Sasson, Rovigo (Novara); il Ragno, Casteggio (Pavia); Trattoria Grillo, Malcantone (Mantova); Bottigliera da Pepe e Ciccio, Bargegno (Milano); Crotto Tricodai, Bergamo; Stila'd'or, Merate (Como); Taverna da Ausonio Cretin, Reggio Emilia; Circolo Ricreativo Fuccini, Albisola (Savona).

CANTINE COOPERATIVE RIUNITE, VIA A. GRAMSCI 4, REGGIO EMILIA

## una spremuta di olive



# MONINI

olio extra vergine

La s.a.s. OLEIFICIO MONINI SPOLETO produttrice del famoso OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONINI, nel ringraziare tutta la propria spettabile ed affezionata clientela per la continua incondizionata solidarietà dimostrata nel riconoscere la più assoluta superiorità e la massima genuinità del suo prodotto, INVIA A TUTTI I MIGLIORI AUGURI DI BUON NATALE e di FELICE ANNO NUOVO.



00179 ROMA  
Uffici:  
Via Pietro Fedele, 52  
Tel. (06) 789274  
Deposito:  
Via Tommaso da Celano, 21a  
Tel. (06) 7886408

## OLEIFICI TRASIMENO S.R.L.

## Sulla vostra tavola la grande tradizione dei prodotti sovietici



## ITALCOMMERCE

REGGIO EMILIA - Via Emilia S. Stefano, 16 - Telefono (0522) 40.946

importazione torrefazione

il caffè di qualità

# NORI

ROMA

VIA LIVIO SALINATORE, 12-14-16-18 - TELEF. 760.944 - 768.000  
Angelo VIA MESSALA CORVINO

# POLLO CIRIACI

il buon pollo di una volta

Genova - Telefono 937.023