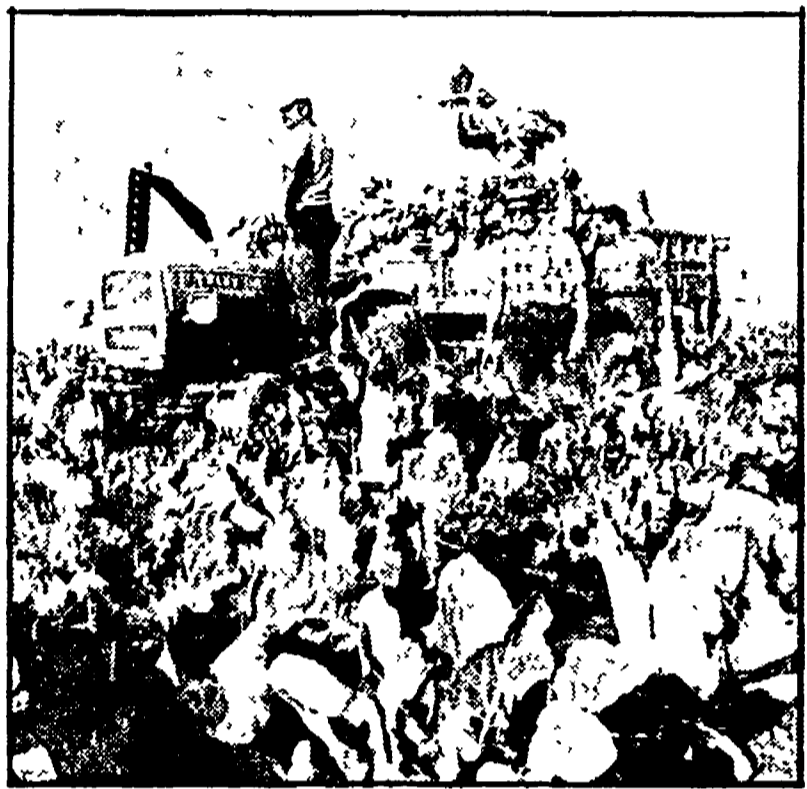


Speciale alimentazione

Divorzio fra consumi e agricoltura

Una domanda in aumento, per qualità e quantità, era la grande occasione per valorizzare le risorse agricole italiane - I gruppi dominanti, a Bruxelles e a Roma, hanno imposto altre linee



La quasi completa liberalizzazione degli scambi dei beni industriali e il protezionismo comunitario nel campo agricolo, hanno portato non solo ad un aggravamento delle ragioni di scambio tra prezzi agricoli e prezzi industriali, tra prezzi delle importazioni agricole sottoposte alla protezione comunitaria e prezzi delle merci agricole esportate, agli sconvolgimenti monetari e all'impennata inflazionistica, ma ha influito anche pesantemente sulla stessa base produttiva, sul grado di autoapprovvigionamento dei generi alimentari, stanti le dimensioni degli incrementi del deficit della bilancia agricola alimentare, operando nel complesso un profondo squilibrio interno del nostro apparato produttivo. Questo meccanismo perverso ha agito con particolare vigore nel sistema agricolo ed economico meridionale.

Se si eccettuano gli incrementi in questo ultimo periodo delle esportazioni di vino meridionale sfuso, come materia prima per successive lavorazioni da realizzarsi nel paese importatore, particolarmente in Francia, ma non solo, le esportazioni, in particolare degli ortofruttili e degli agrumi, delle conserve, sono rimaste stazionarie, anzi in certi settori degli ortofruttili hanno preso il sopravvento le esportazioni di paesi della Comunità che solo da poco tempo hanno intrapreso queste coltivazioni in forma intensiva. Le importazioni di prodotti zootecnici, provenienti per la quasi totalità dalla Comunità e dei cereali da foraggio, che coprono una gran parte del valore delle importazioni, hanno di fatto «isolato» la zootecnia della Val Padana dal resto del paese, hanno cioè accentuato quel distacco tra sviluppo zootecnico e ordinamento agrario che costituisce, in tutti gli ambienti, compresi quelli meridionali e le stesse «zone interne», una condizione essenziale per un ordinato e dinamico impiego di tutte le risorse.

Ancora più illuminante risulta questa analisi riferita agli squilibri se facciamo riferimento alla situazione interna. Negli ultimi periodi considerati dobbiamo rilevare un aumento tumultuoso dei consumi in quantità, in composizione qualitativa, in valori. A questi incrementi di consumi alimentari e modificazione degli assetti, un non lieve concorso ha dato proprio quel processo di sradicamento senza alternative, cioè con l'abbandono, con la fine di ogni economia di autoconsumo di ingenti masse di popolazione agricola e loro inurbamento con caratteristiche proprie nel Nord e nel Mezzogiorno. Dal 1969 '60 al 1969 '70 si registrano incrementi di consumi alimentari in valore, agrari, a prezzi del 1963, attorno al 5 per cento annuo. Nello stesso tempo si ha un consistente cambiamento della qualità dei consumi verso quelli a base proteica nei confronti degli amidacei.

Nel periodo compreso dal 1960 al 1965 la quota della spesa per l'acquisto dei prodotti alimentari trattati dall'industria alimentare, come attività di trasformazione, selezione, condizionamento passa sul totale della spesa alimentare dal 67 per cento al 74 per cento. Dal 1961 a oggi il consumo procapite della carne passa da 26,60 g. procapite a 45,50 procapite, quello dei latticini e uova da 81,3 a 102,2 kg. Il consumo alimentare a base cerealicola passa da 180 kg. a 190 kg., quindi pressoché stazionario, mentre quello degli ortofruttili passa da 245 kg. a 308 kg. In rapporto ai consumi europei rimangono ancora indietro nei consumi proteici, siamo più alti nei consumi degli ortofruttili ed in quelli amidacei.

È ovvio che questa impennata nei consumi alimentari su saggi attorno al 5 per cento ha provocato una profonda modificazione degli assetti di mercato, tanto più forte in quanto all'incremento dei consumi non ha corrisposto una uguale tendenza nella espansione dell'offerta. Infatti dopo un periodo di espansione della produzione agricola notevole, su tassi annui del 3,4 per cento fino al '66, successivamente il saggio di crescita si è aggirato sull'1 per cento annuo.

Di 260-265 punti: c) la tendenza che permane in agricoltura a una più alta lievitazione dei prezzi all'ingrosso rispetto a quelli al consumo che rivela la presenza di manovre speculative non indifferenti nella fase all'ingrosso della distribuzione, con conseguenze ovviamente distorsive nei rapporti tra produzione e consumo.

Le scelte operate a senso unico nelle tendenze di sviluppo dell'economia italiana si manifestano chiaramente quindi negli squilibri di mercato estero ed interno prima rilevati, generatori di tassi inflattivi crescenti che da un lato accentuano le strozzature negli equilibri di mercato e dall'altro, per quanto riguarda l'agricoltura, si riflettono nel ristagno della produzione agricola, nella riduzione della superficie agricola utilizzata che passa dal '61

al '75 da 20,7 milioni di ha. a 17,5 milioni di ha., con una contrazione di 3,2 milioni di ha., secondo statistiche benevole, con una stasi più accentuata nell'ultimo periodo dopo una rilevante fase di crescita e di trasformazioni delle tipiche produzioni agricole meridionali, in ragione, per queste, anche del peggioramento delle ragioni di scambio tra prezzi dei prodotti agricoli e prezzi dei mezzi tecnici acquistati dagli agricoltori.

In effetti sembrerebbe che dal '68 ad oggi l'unica produzione che abbia tenuto, sia stata quella zootecnica. In realtà qui abbiamo una perdita secca nel settore bovino, direttamente legato alla valorizzazione delle risorse agrarie, di ben 1,5 milioni di fattrici e invece un notevole incremento degli allevamenti avicicoli e suinicoli non direttamente collegati alla terra, in funzione dello sviluppo di attività di trasformazione ed ingrosso dipendenti da fattori esterni, sottoposti ai più svariate impulsi speculativi. Ciò spiega anche l'aumento dell'incidenza delle spese per l'acquisto dei mezzi tecnici e servizi sul valore della p.l.v. che si è avuto in generale per l'agricoltura, ma soprattutto per gli allevamenti. Per questi si giunge al 50 per cento sulla p.l.v., contro un 23 per cento nel '63. Nel totale dell'agricoltura, esclusi gli allevamenti tale incidenza è rimasta invariata sul 20-25 per cento nel Nord e 10 per cento nel Centro Sud, contro un 40 per cento della Germania e il 27 per cento della Francia. Anche questo dato rivela il basso grado di produttività dell'agricoltura nel suo insieme, la separazione tra agricoltura e sviluppo industriale, il condizionamento del mercato agricolo e alimentare, la contrapposizione tra aree attive intensive e aree in abbandono che riproducono uno stato di squilibrio che condiziona la regolare crescita del complesso produttivo.

Certo, non solo le distorsioni di mercato, quali espressioni dirette del sistema, hanno influito negli squilibri degli assetti produttivi agricoli, bensì anche le tendenze degli investimenti nel periodo immediatamente successivo al '68, il rialzo del mercato fondiario che ostacola l'investimento produttivo, il permanere di rapporti agrari in contrasto con l'iniziativa imprenditoriale, il mancato adeguamento degli strumenti dell'intervento pubblico in rapporto alle nuove condizioni dello sviluppo. Ma anche qui occorre rifarsi al tipo di crescita industriale operante nel campo della produzione di manufatti a bassa e media tecnologia, delegando all'importazione di tecnologie esterne la copertura di fabbisogni non sempre adattabili alle nostre condizioni e alla valorizzazione più adeguata della nostra produzione agricola-alimentare. Questo dato ha pesato molto per la nostra agricoltura, per le sue strutture di ricerca e di assistenza tecnica, nelle relazioni tra industria e agricoltura, per le zone interne in particolare e nell'insieme per il tipo di crescita culturale della collettività.

Lino Visani

La buona tavola per la buona salute

L'alimentazione ha un'importanza determinante non soltanto per la nostra vita, ma anche per le nostre condizioni e attitudini psicofisiche.

Un buon regime dietetico deve garantire il giusto fabbisogno giornaliero di vitamine, proteine e sali minerali, prendendo in considerazione molteplici elementi che variano da persona a persona, come la età, il sesso, il tipo di attività, ecc.

Eppure ancora oggi l'uomo mangia per vivere, non per nutrirsi. Questo a volte spiega lo strano rapporto che abbiamo con il mangiare. Anche se i tempi sono cambiati, anche se oggi possiamo permetterci cibi che ai tempi dei nostri nonni servivano a santificare le feste, rimangono ancora seri problemi dietetici che sono quelli derivanti da una scarsa educazione alimentare o da una cattiva alimentazione. Soffriamo talmente poco la fame che non ci facciamo più attenti al cibo dal sapore, e ci limitiamo a "vessare" anche stuzzicante per farci un po' gola.

E proprio qui nascono le nostre cattive abitudini alimentari. Pur di «farci venire fame» ci facciamo incantare da cibi elaborati, spesso anche un po' nocivi, ma poveri nella sostanza. Sono cose che soddisfano il palato, fanno sentire sazi, ma che non nutrono. Almeno non in maniera razionale. E dopo ci lamentiamo se abbiamo la faccia un po' pallida, se non ci sentiamo in forma, se siamo di malumore, se otto ore di lavoro ci sembrano sedici.

Anche la dietetica moderna ci consiglia di tornare



ad un più sano regime alimentare: di un panino a mezzogiorno, per poi magari concedersi una cena abbondante la sera, proprio quando invece bisognerebbe starsene leggeri.

Con la scusa della fretta, rinunciando anche agli alimenti base di cui il nostro organismo ha tanto bisogno, come per esempio il latte e la uova veramente fresche, che hanno un alto valore nutritivo per il loro contenuto di proteine e vitamine e sono facilmente assimilabili. Per fortuna l'industria ci viene incontro con cibi già pronti. Le nuove legislazioni ci hanno anche reso facile individuare cosa c'è dentro questi cibi.

In particolare, le industrie più all'avanguardia cercano di migliorare sempre di più

il loro prodotti: non perché lo imponga la legge, ma semplicemente perché è bene assecondare le esigenze alimentari del consumatore, che è sempre più cosciente che il suo attuale modo di mangiare non è fra i più salutarci.

Fra queste il Mulino Bianco Barilla è una delle prime ad aver capito le nuove tendenze del mercato. Poiché industrialmente si tendeva a sveltire il processo di produzione con sostanze chimiche particolari, il primo passo del Mulino Bianco Barilla è stato quello di rinunciare a certi procedimenti, magari anche a costo di allungare i tempi di produzione. Infatti solo in questo modo l'industria si può avvicinare di più a certi valori della tradizione all'

I consigli della dietetica per « sentirsi bene » conducendo una vita sedentaria. Cibi genuini ed esigenze della produzione: è necessario un salto di qualità nell'industria alimentare. L'esperienza del Mulino Bianco Barilla.

mentare più valida e razionale, perché prima, anche se vivevamo più modestamente di adesso, i cibi erano almeno più sani e meno artofatti.

Gli ingredienti del prodotto Mulino Bianco sono gli stessi che si usavano una volta per cucinare il pane, i biscotti o i dolci. Per questo non c'è da meravigliarsi se anche i sapori sono gli stessi di allora.

I biscotti Mulino Bianco, per esempio, sono fatti ancora con farina di grano, uova fresche, latte intero, zucchero e proprio nessun altro coadiuvante artificiale. Nelle fette biscottate Mulino Bianco il processo di produzione è ridotto addirittura all'essenziale: solo farina di grano, acqua e il fuoco per cuocerle.

Della linea Mulino Bianco fanno parte, oltre ai grissini e al pan carré, anche le merendine. Sono specialità molto gustose e nutrienti che soddisfano insieme la golosità del bambino e il desiderio della mamma di dargli un alimento sano e facilmente assimilabile. Sulle orme del Mulino Bianco Barilla, ora anche altre industrie si stanno affrettando, se non vogliono perdere terreno, a parlare di naturalità.

Sarà splendido se alla fine il pubblico potrà scegliere da sé i prodotti più buoni, in base a dati ben precisi: quelli scritti sulla confezione. Allineandosi su schemi più onesti e corretti, da parte sua il Mulino Bianco Barilla si è già preso il suo bel margine di vantaggio: che sia il capostipite di una nuova generazione industriale? Speriamo.



ENTE NAZIONALE PER L'ENERGIA ELETTRICA

PER UNA MIGLIORE E PIU' ECONOMICA UTILIZZAZIONE DELL'ENERGIA

IL FRIGORIFERO

Per il più conveniente funzionamento del frigorifero è opportuno tenere presente che:

- l'ubicazione ideale è nel punto più fresco del locale, con una distanza, tra la parte posteriore e la parete, sufficiente per l'aerazione;
- nella regolazione del termostato va scelta la temperatura meno bassa che consenta una soddisfacente conservazione degli alimenti e inutili e dispendioso un freddo più intenso;
- il numero della durata delle aperture degli sportelli, specialmente per lo scomparto dei surgelati, devono essere ridotti il più possibile per evitare fughe di freddo;
- lo spessore di ghiaccio sulle pareti interne non deve raggiungere i 5 mm se lo strato non è automatico, occorre provvedere manualmente secondo il libretto di istruzioni;
- le guarnizioni difettose degli sportelli devono essere manalmente sostituite: rappresentano una falla nell'isolamento termico.

LAVABIANCHERIA E LAVASTOVIGLIE

Per quanto riguarda le macchine per lavare (lavabiancheria e lavastoviglie) la scelta va fatta dopo aver esaminato le caratteristiche e le prestazioni dei vari modelli, tenendo ben presenti le esigenze fam. Per l'uso dei due tipi di macchina si seguono alcuni semplici accorgimenti:

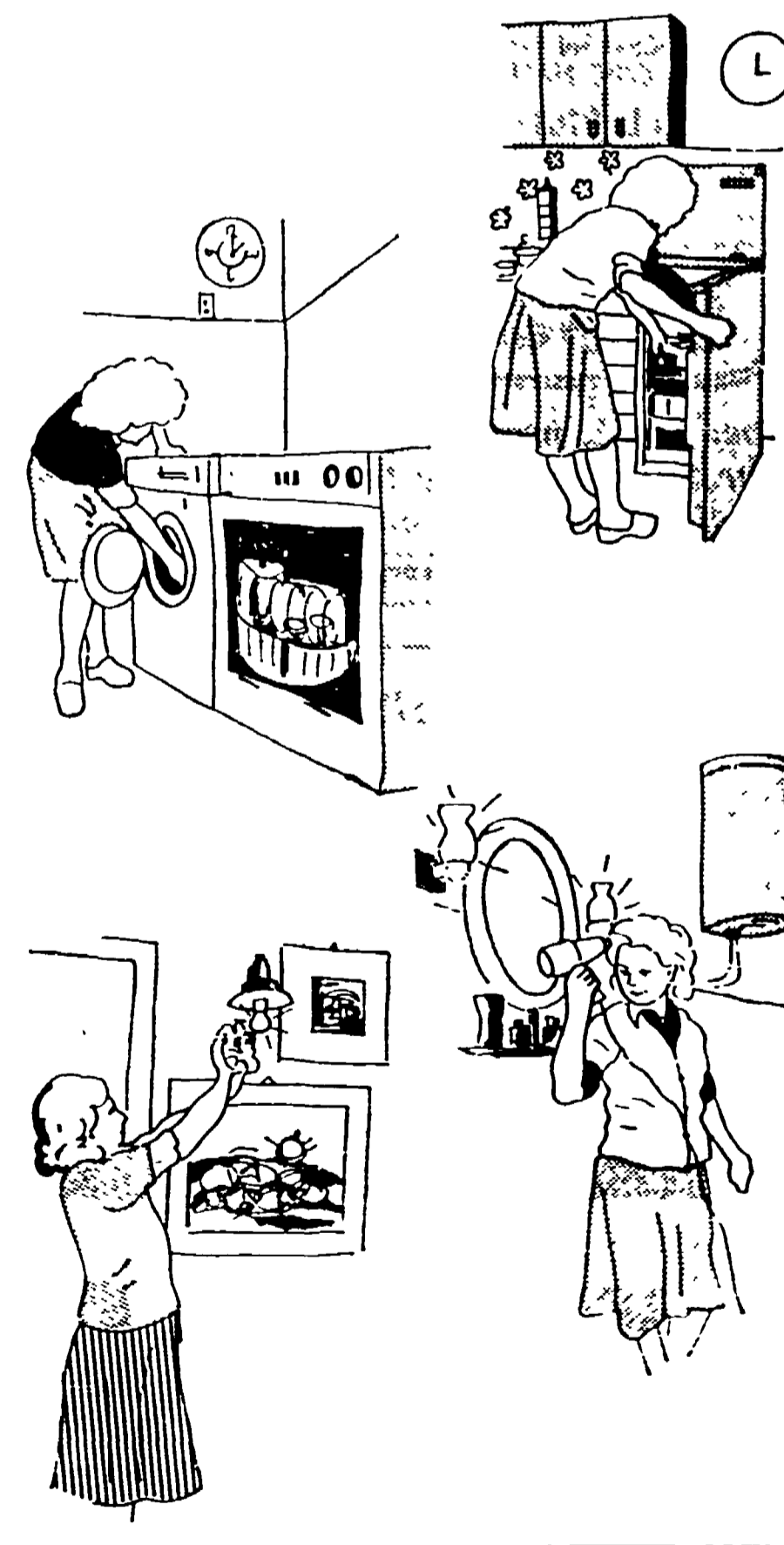
- la messa in funzione quando si è raggiunto un carico completo;
- la scelta dei programmi appropriati e a temperatura ridotta per carichi non eccessivamente sporchi;
- lo sfruttamento di eventuali dispositivi economizzatori secondo il libretto di istruzioni fornito dal costruttore;
- la frequente pulizia del filtro.

LO SCALDACQUA

Lo scaldacqua è un importante consumatore di energia elettrica ma presenta particolari attenzioni. Le dimensioni devono corrispondere ai fabbisogni della famiglia: avere uno scaldacqua troppo grande comporta l'onere di una fornitura di acqua calda in parte non utilizzata. Poiché i lunghi tubi di raccordo sono causa di perdite di calore e importante ubicare lo scaldacqua il più vicino possibile ai punti di più frequente prelievo dell'acqua calda, se tali punti sono distanti fra loro, conviene installare la possibilità di installare due scaldacqua di dimensioni ridotte in luogo di uno più grande. Il termostato che fissa la temperatura massima dell'acqua può essere regolato a 60°C, 70°C o 80°C. Per il più economico consumo si deve tenere a 60°C. Con la regolazione a 60°C si risparmia il 20% di energia. Con la regolazione a 70°C si risparmia il 10% di energia. Con la regolazione a 80°C si risparmia il 5% di energia. Conviene tenere inserito lo scaldacqua solo di notte, per avere acqua calda al mattino. L'acqua calda costea, perciò non deve essere sprecaata lasciandola scorrere inutilmente o gocciolare da rubinetti difettosi.

L'ILLUMINAZIONE

Parliamo della più diffusa applicazione elettrica: l'illuminazione. La migliore illuminazione da preferire è quella che costa di più all'atto dell'acquisto e dell'installazione, ma che si ripaga a lungo con il risparmio di energia. La migliore illuminazione è quella che costa meno della metà. Conviene risparmiare il maggior costo iniziale e spendere di più per acquistare lampadine a lunga durata. Sono in commercio tubi fluorescenti con gradevoli tonalità di luce. Tra le lampade ad incandescenza quelle di maggior potenza (watt) danno più luce in proporzione al consumo. È meglio usare una o poche lampade grandi piuttosto che molte piccole. È bene ricordarsi nella scelta dei lampadari: dai quali bisogna pretendere anche un buon rendimento luminoso, non solo un effetto decorativo. È inutile e dispendioso lasciare accese luci nelle stanze vuote, per certe attività (lettura, conversazione, lavoro a maglia o di cucito) è più comoda e conveniente un'adeguata illuminazione localizzata piuttosto che una luce sfarziata in tutta la stanza. Pareti e soffitti chiari giovano a rendere luminoso e quindi all'economia. La pulizia di lampade e degli apparecchi illuminanti è indispensabile per mantenere un buon rendimento luminoso.



UTILIZZA MEGLIO L'ENERGIA ELETTRICA DARAI UN CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA NAZIONALE AVRAI UNA BOLLETTA MENO CARA

Avete pensato alla vostra cantina?
la F.lli MARCHISIO
 di PIEVE DI TECO (IMPERIA)
 Telefono (0183) 36.237 - 36.238
 Vi invita a visitare il suo vasto assortimento di: Macchine - Attrezzi e prodotti per la vinificazione e la conservazione e l'imbottigliamento
 Laboratorio analisi - Consulenza ed assistenza tecnica gratuita - Consegna a domicilio

I. C. A. M.
Stabilimento di mattazione
 località STACCIOLE (Grosseto)
 Tel. (0564) 409.016

I. N. P. A.
 di EMILIO INNOCENTI
CONSERVE ALIMENTARI
Fornitori di fiducia dei negozi coop
 50053 SOVIGLIANA - VINCI (FI)
 Telefono 508.100

POLLO CRISTALLI il buon pollo di una volta
GENERALE ALIMENTARE s.p.a. - GATTEO (Forlì) - Via Pablo Neruda, 53 - Telefono 0541/930.277