Alimentazione

Le pazzie del mercato

L'aumento record di ottobre non è un caso singolare - Chi possiede la tecnica di trasformare e portare le merci fino al consumo « comanda » - Il contadino e le pere, proverbio e realtà

Nel mese di ottobre i prezzi all'ingrosso sono aumentati ancora del 2,4 per cento, portando il tasso di inflazione a sfiorare nell'anno il 20 per cento. Ma la notizia, che è stata data come è naturale con grande rilievo, non ha fatto questa volta colpo. O almeno non ha suscitato l'emozione che forse qualcuno si aspettava. Come mai?

La risposta sta nella natura stessa della notizia. L'andamento dei prezzi può contare infatti su tanti centri di rilevazione quante sono le famiglie italiane. Le quali certamente non dispongono delle tecniche sofisticate dell'ufficio di statistica ma non sono, per ciò, meno sensibili. Tenuto conto fra l'altro del fatto che queste notizie sono talmente evidenti da imporsi da sole. Per cui girando per i negozi, per i supermercati - o per i mercatini rionali ogni giorno con la borsa della spesa è quasi impossibile non andare a sbattere in essi.

L'olio di oliva, la carne di maiale, i salumi, il pane, la pasta, i formaggi molli, lo scatolame, le mele, la lattuga che contribuiscono a formare il menù quotidiano lievitano di prezzo? Se accade, e in che misura accade, si vede subito. Non c'è bisogno di impararlo alla televisione o sulle prime pagine dei giornali. Al massimo televisione e giornali possono offrire la dimensione del fenomeno. Quanto precisa poi è difficile dirlo.

Il dubbio non si insinua solo nell'animo di chi osserva con sgomento le diecimila lire liquefarsi in un amen ma in quello dello stesso studioso che mette spesso in discussione l'ISTAT dichiarandola scarsamente attendibile. Per difetto, quasi sempre. Quello che manca nelle notizie televisive o giornalistiche, è invece l'analisi di un mercato pazzo, squilibrato, che presenta una babele di cartellini dei prezzi alimentando sospetti e leggende.

Basta compiere un viaggio in un'area anche ristretta per scoprire come uno stesso prodotto offra una immagine di sé diversa, dove le differenze si calcolano a volte in centinaia di lire. Una pera, tanto per fare un esempio, può essere messa in vendita, a parità di qualità, a mille o a settecento o anche a meno. A seconda del capriccio del commerciante? Non si capisce bene.

Sull'argomento le polemiche si sono sprecate. Per anni abbiamo assistito ad una denuncia battente di queste differenze dalla quale usciva una verità tanto semplice quanto drammatica: che la commercializzazione delle derrate alimentari rendeva cioè molto di più che non la loro stessa produzione.

Il contadino, insomma, che faticava tutto l'anno, metteva insieme un reddito di molto inferiore a quello che accumulava chi acquistava il frutto di questa fatica per rivenderlo in un giorno. Accade lo stesso oggi? Le pere che si comprano al negozio quanto sono state pagate al produttore? Al contadino non conviene farlo sapere?

La leggenda, alla vigilia degli anni ottanta, si sovrappone spesso alle antiche verità. Le differenze di prezzo nel passaggio dalla produzione al consumo non si sono certo risolte. Esse indicano che il problema esiste ancora in forme che meritano l'attenzione di tutti: operatori economici, sociali e politici. Ma questo non significa che il contadino sia rimasto al palo di una condizione di sottosviluppo che rasentava una volta la povertà.

Molte cose sono cambiate negli ultimi tempi. La capacità contrattuale dei produttori agricoli è cresciuta notevolmente, grazie anche alle loro organizzazioni sindacali, al movimento cooperativo e, per certi aspetti, alla stessa industria di trasformazione. Se non siamo ancora al dramma, se le ultime difese di fronte agli assalti dell'inflazione, non sono crollate, una parte del merito va attribuita proprio a chi sul mercato alimentare ha compiuto uno sforzo eccezionale per contenere, in limiti ristretti e sopportabili, i rincari.

Il movimento cooperativo, con un'azione massiccia condotta alla ripresa produttiva dopo il Ferragosto, ha bloccato i prezzi di un gran numero di prodotti coinvolgendo in questa iniziativa anche buona parte dell'intera catena dei supermercati, costretti a lanciare una campagna promozionale dietro l'altra.

Fino a quando resisterà però questa linea? Non c'è il rischio che anch'essa, nella tempesta dell'inflazione, venga travolta? Non sono interrogativi gratuiti. Il pericolo esiste. Ma proprio per ciò si impone, come esigenza della economia intera, il rafforzamento del ruolo del movimento cooperativo in stretto rapporto con le organizzazioni economiche e sindacali dei contadini e di quei settori dell'industria di trasformazione che si sono dimostrati sensibili a una politica antinflazionistica.

Nell'interesse di tutti: produttori, commercianti e consumatori.

o. p.

Un servizio nazionale per la zootecnia

Il programma di attività dell'Ufficio centrale formulazione e studi dell'AICA ha una caratterizzazione poliennale ed una coordinazione orientata ed attenta ai processi di sviluppo attuati dal Movimento Cooperativo ed agli obiettivi che lo stesso si pone nel comparto zootecnico. L'U.C.F.S., struttura di elaborazione, consulenza e coordinamento a livello dei diversi settori zooproduttivi esplica le sue funzioni sia erogando direttamente servizi specialistici ai propri associati (formulazione mangimi, razionamento degli animali, tecnologie produttive ecc.) quanto impegnandosi nel coordinamento degli altri tecnici della cooperazione nel campo della ricerca applicata. Il rapporto di lavoro è tenuto con 62 veterinari dipendenti da cooperative e consorzi cooperativi.

L'impegno a livello territoriale si estende ormai, salvo eccezioni, a tutto il territorio nazionale tenendo in questo una stretta collaborazione con le strutture sindacali nazionali e locali della cooperazione agricola. Quali siano in specifico i filoni di attività è presto detto:

- formulazione tramite elaborazione lineare dei mangimi per tutte le specie e categorie animali;
- controllo chimico analitico e sanitario (micro-batteriologico) degli alimenti componenti le razioni, al fine di garantire la qualità, la rispondenza bromatologica e la salvaguardia della salute dell'uomo e dell'animale;
- coordinazione di attività ed intenti con i settori della cooperazione operanti a livello commerciale e agronomico;
- organizzazione e coordinazione dell'attività dei gruppi lavoro nei quali si sviluppa settorialmente l'attività dei tecnici direttamente correlati all'U.C.F.S.;
- divulgazione del materiale prodotto dai tecnici e riciclo delle notizie ed informazioni tecnico scientifiche ricavate dalla stampa specializzata;
- partecipazione attiva alla formazione di nuovi quadri tecnici ed al perfezionamento di quelli in organico;
- studio e verifica delle tecnologie produttive di tutte le specie animali;
- coordinazione con tutte le iniziative delle strutture sindacali cooperative (ANCA, ARCA, APCA), e con gli uffici di settore dell'AICA;
- programmazione della ricerca applicata in zootecnia;
- individuazione e studio dei modelli di assistenza ai produttori;
- lavorazione, trasformazione e conservazione dei mangimi e degli alimenti di origine animale;
- collaborazione con Enti Pubblici a livello nazionale, regionale e provinciale nel comparto dell'allevamento animale.

La struttura si compone di una Commissione tecnica di vertice operante a livello di indirizzo programmatico e di scelte per articolarsi di qui in entità funzionali specifiche costituite da Gruppi di Lavoro (di questi ne sono già costituiti dieci con partecipazioni permanenti per interesse di tutti i 62 operatori cooperativi oltre che di diversi tecnici esterni di livello universitario o cultori della materia). Le difficoltà che l'U.C.F.S. incontra sono numerose ma investono principalmente i precari rapporti con gli assessorati regionali all'Agricoltura e Sanità e con gli Enti di Sviluppo Agricolo.

CONSORZIO CASEIFICI SOCIALI
Soc. coop. a r.l. - Sede: MODENA - Via Polonia, 30 - Telefono 310.122
COOPERATIVA DEI PRODUTTORI DEL FAMOSO
FIORDALBA
il burro di prima qualità
e del PARMIGIANO-REGGIANO
FORNITORI: Coop. ITALIA del BURRO VAL BIANCA
Gruppi CONAD del BURRO PRATI VERDI

CIAM
La genuinità è cooperativa
Prosciutto, salame, mortadelle, zampone cotechino, tutte le specialità della gastronomia emiliana prodotte e garantite da 3000 soci allevatori e dal lavoro delle maestranze fatto di tradizione e di esperienza.
Cooperative Interprovinciale Alimentari Modena
Paganine (MO) tel. 309021

Insuperabilmente Buono
TONNO Insuperabile
Prodotto dalla S.p.A. DE LANGLADE & GRANCELLI - Genova
TRANCIOROSA