



Speciale agricoltura e alimentazione in Campania

L'UNITA' - Pag. 20
Sabato 2 febbraio 1980

Verso una alimentazione dinamica e più completa

IL PASTO CONFEZIONATO PUO' ARRIVARE ANCHE SULLE TAVOLE DEL CONDOMINIO

Moderne tecnologie per la dieta delle famiglie - Allo studio un esperimento da attuare a Napoli - Come si modernizza l'idea di mensa - Cos'è un «centro di cottura»

Non si può affermare con esattezza fino a che punto la crescita industriale abbia influito sulle abitudini alimentari, anche nel Sud e fino a che punto, invece, queste abbiano a loro volta condizionato l'industria. Sta di fatto che tra le più vistose conseguenze della «attrazione verso i grandi centri urbani di massa» ci sono i problemi del tutto nuovi e di tali dimensioni nel campo alimentare: nella preparazione, trasporto, distribuzione del nostro quotidiano, che solo lo sviluppo di moderne tecniche poteva consentire di affrontare.

Si pensi per un momento a quello che significa rifornire ogni giorno e per tutto l'anno, aree metropolitane dove si concentrano alcuni milioni di abitanti, alle enormi quantità di derrate alimentari necessarie, alla esigenza di farle giungere a un buon grado di freschezza e di qualità nutriziva e di gusto. Era perciò inevitabile che ci fossero dei cambiamenti anche nel modo di alimentarsi. E cambiamenti ci sono stati.

Mangiare meglio o peggio? Certo si mangia diversamente da un tempo. E, per quanto riguarda le fasce di lavoratori e di ceti popolari, può averne guadagnato l'abitudine ad una scelta più razionale dei cibi a una dieta più varia. Già il diffondersi delle mense aziendali, e per le grandi comunità, aveva rappresentato un passo avanti. Oggi, però, il problema si prospetta ancora in avanti, si prospettano e già si tentano soluzioni nuove.

In questa prospettiva sono sorte e si affermano moderne aziende specializzate nella ristorazione collettiva. In Campania, per esempio, una posizione di avanguardia l'ha rapidamente conquistata la «Cusina-sud». Questo tipo di aziende rappresenta già un traguardo più avanzato rispetto alle stesse mense aziendali e di comunità che già di per sé resero possibili sensibili miglioramenti nelle condizioni alimentari di masse consistenti con buona economicità di esercizio. Non sempre ciò si è tradotto in realtà, ma questo è un discorso a parte.

Ciò che abbiamo definito il traguardo più avanzato raggiunto, parte da un ragionamento estremamente lineare. Se è possibile - si

è detto - dar da mangiare a centinaia e anche migliaia di persone in attrezzature mense aziendali o di enti, ecc., conseguendo anche apprezzabili economie, con una buona gestione, sarà tanto più vantaggioso accrescere l'efficienza, ridurre i tempi, gli sprechi, i costi ed i problemi di spazio, concentrando in un unico «centro di cottura» la capacità di preparare e distribuire i pasti a più fabbriche e comunità contemporaneamente.

Su questi criteri è sorto, per esempio, il «centro di cottura» della Cusina-sud al parco San Paolo, il cui funzionamento ci è stato illustrato da un dirigente aziendale nel corso di una visita nei reparti dove vengono preparate le verdure, le carni e gli altri prodotti alimentari, nei magazzini e nelle sale frigorifere, tra forni e gigantesche cucine, tra sofisticate macchine riempitrici a nastro che trasportano i vassoi di alluminio, ormai pronti, e li sigillano, prima che questi vengano chiusi in contenitori di polistirolo che ne conservano il calore e, quindi, sistemati sugli autocarri che li trasportano alle mense. In due ore è così possibile preparare cinquemila pasti completi, ma questo potenziale può essere facilmente moltiplicato fino a raggiungere trentamila pasti giornalieri.

Il principio sul quale si fonda il «centro di cottura» è quello di funzionare come punto di incontro, come cerniera tra il punto di arrivo della catena del freddo ed il punto di partenza della distribuzione dei pasti caldi.

Tutto ciò si risolve nella sequenza di prodotti alimentari che arrivano freschi alla cottura e di pasti che arrivano fumanti in tavola in meno di un'ora dal momento della loro preparazione.

Come è facile comprendere, una volta sperimentati con successo servizi a regime così ampie e, messo in moto un meccanismo con attrezzature e impianti moderni, che dà lavoro, oltre ai dipendenti diretti a mano d'opera indotta, diventa uno sprone, un pungolo, l'esigenza di ricercare più impegnative imprese, la espansione del servizio e la sua penetrazione oltre i confini già conseguiti.

Attualmente, tanto per citare in concreto, si stanno vagliando le possibilità per sperimentare un servizio di ristorazione per realtà riuniti e condominiali.

Naturalmente questi sistemi, che i progressi tecnologici hanno reso possibili, consentono una varietà di cibi, nella preparazione dei pasti, che viene studiata in base a criteri dietetici e nutrizionali, per la verità scarsamente applicati. Si può tenere presente, per esempio, la necessità di calorie, di grassi, proteine e vitamine, oltre che fattori stagionali e ambientali.

Come è ovvio si tratta di una impresa che vuole introdurre innovazioni tali da comportare difficoltà e resistenze sotto il profilo organizzativo e psicologico. Ciò perché se è vero che esistono collettività unitarie abbastanza omogenee ed estese, non esiste ancora una disponibilità per il pranzo diurno così, preparato e distribuito collettivamente. Il pranzo, infatti, rimane ancora un dominio del privato, nonostante che ciò comporti, il più delle volte, una serie di problemi che cancellano il carattere di ritualità familiare. Basti pensare alle numerosissime famiglie nelle quali entrambi i coniugi o lavorano o sono impegnati comunque, i figli vanno a scuola e si ritrovano solo per qualche frettolosa ora della giornata e bisogna correre per fare la spesa, cucinare e alla fine si risolve tutto con la solita scatoletta, con pietanze preparate frettolosamente e inozzate ancora più frettolosamente, per correre subito via perché il traffico è intasato e bisogna arrivare in tempo in ufficio.

In queste condizioni, ad una dieta equilibrata, igiene della nutrizione e via discorrendo.

In questo campo ancora completamente aperto emerge, quindi, un impegno serio a proporre di affrontare problemi con soluzioni moderne ed efficienti, anche se ancora tutte da elaborare e verificare.

Non vi è dubbio che come tutte le iniziative che sono di pionierismo, anche questa idea dovrà confrontarsi con varie difficoltà. Ma l'impresa è considerata interessante e tale da valere gli sforzi che comporterà.

Nel quadro di questa iniziativa unitaria, il «CONOR» mantiene il proprio marchio famoso della «ROMANELLA», appunto per meglio valorizzare e sviluppare la produzione tipica delle nostre zone. L'obiettivo è di fornire ai consumatori prodotti genuini e a costi contenuti.

Dopo l'approvazione dei sostegni CEE al settore

La vicenda edificante del pomodoro miliardario

194 aziende che costituiscono oltre l'80 per cento dell'industria conserviera nazionale, cresciuta in modo disordinato, grazie alla pratica diffusa, pressoché generalizzata, del sottosalaro e dello sfruttamento nelle fabbriche, dalla rapina dei contadini produttori nelle campagne, grazie anche alla acquisizione dei pubblici poteri.

Questa l'industria conserviera in Campania, più spettacolare che imprenditoriale, sulla quale è piovuta la pioggia di denaro del cosiddetto pacchetto CEE: circa 150 miliardi nel 1978 con costo zero della materia prima ed un saldo attivo di 12 miliardi e mezzo; ne riceve ora circa 300 per il 1979 sempre con costo zero della materia prima e oltre venti miliardi di saldo attivo. Tutto ciò perché questa industria si spogliasse delle vecchie tare e diventasse moderna ed efficiente. Invece intorno alla torta si sono mobilitati interessi e le forze ingenti nel tentativo di riorganizzare il vecchio e

nuovo fronte tra agrari-industriali-intermediari. Quello che è giunto fino ad oggi alla grande stampa all'opinione pubblica di tutta questa partita sono essenzialmente gli aspetti scandalistici, dall'apertura dei centri Alma di questa estate, agli episodi mafiosi dell'Agro Nocerino-Sarnese dove risiedono ben 137 delle 194 aziende campane. Negli stessi giorni in cui la stampa parlava di Salerno come di «Chicago anni '30» disperdendo i contenuti reali degli avvenimenti, il senso e la qualità della battaglia che il movimento operaio sta conducendo, sulle stesse pagine si parlava del «sindacato che lotta per lo sviluppo» all'Olivetti di Ivrea.

Ancora nelle scorse settimane la televisione riferiva la risposta del Ministro all'interpellanza del parlamentare campano sui «caporali», ma non riferiva la risposta all'interpellanza pure presentata sul pacchetto CEE, le sue finalità, il suo uso. Ciò che si tenta di ac-



La raccolta del pomodoro nelle campagne nolane. Di questa ricca produzione ai contadini viene riservato ancora soltanto l'osso spopolato (foto Mario Riccio)

creditarla insomma è il vecchio cliché meridionale dell'esplosione di rabbia, del furore, delle lotte generose, ma confinate sul terreno emblematico e defatigante della provocazione mafiosa.

Ciò che si vuole impedire e che venga spezzato il muro dell'omertà, delle complicità, del silenzio che serve a nascondere dietro un logoro stereotipo il nuovo che emerge dal Sud. Si vuole impedire, in definitiva, che venga conosciuta la vera natura dello scontro; il nodo politico reale, lo spazio che conquista il movimento operaio e il sindacato che non si limita a fare il notaio della busta paga. E il sindacato tiene a un'iniziativa che non si riduca a fatto municipale, che non si trasformi in agitazione propagandistica, che tenga

ben ferme le priorità e si sviluppi sul terreno più largo e unitario possibile e investa contemporaneamente i problemi della condizione operaia, le questioni dello sviluppo economico e non solo queste.

Di fronte a processi economici e produttivi che riguardano il futuro dell'intero settore agricolo e industriale, una occupazione di circa 30.000 lavoratori tra fissi e stagionali, di fronte ad una massa enorme di risorse finanziarie che rischiano di tradursi in un gigantesco sperpero, in gravissimi guasti e in pura assistenza, il movimento operaio organizzato, il sindacato contendono alle forze avversarie, al padronato pubblico e privato, al governo nazionale e regionale le scelte e la qualità dello svi-

Il territorio della Campania

La superficie della Campania misura 13.580 chilometri quadrati. Di questi una quarta parte soltanto è costituita da pianure: circa 340.000 ettari. Il rimanente è collina (31%) circa 420.000 ettari, e montagna (44%) circa 597.000 ettari.

luppo per far emergere un nuovo blocco di interessi produttivi, di progresso civile e di efficienza e onestà nella pubblica amministrazione e negli apparati dello Stato. Un blocco emergente che vede già impegnati insieme alle forze del lavoro parti significative del mondo della cultura, di tecnici e impiegati e parte consistente della stessa imprenditoria.

Decline e decine di ore di sciopero e di manifestazioni nelle fabbriche, nelle zone, nella regione non sono state solo la risposta «contro» i padroni mafiosi, ma una lotta per imporre un terreno diverso che, a partire da un controllo e un uso nuovo delle risorse, dall'occasione dei finanziamenti CEE, dalle leggi di programmazione punti a trasformare un'industria assistita del passato in una moderna industria alimentare capace di creare nuova domanda nei confronti dell'agricoltura e di essere competitiva sul mercato interno e internazionale anche quando nel mercato comune entrano la Spagna, il Portogallo e la Grecia.

Questa battaglia non è semplice, occorre tenere saldamente insieme, nelle piat-

taforme e negli obiettivi di lotta, le condizioni di vita e di lavoro di migliaia di operai e di contadini, dal salario all'organizzazione del lavoro, alla salute, all'ambiente, ai trasporti e ai servizi, e le questioni del lavoro e dello sviluppo. Non è semplice inoltre per le particolari condizioni in cui si svolge l'iniziativa, la sua stagionalità. Ma soprattutto non è una battaglia di breve periodo anche per l'arretratezza degli interlocutori e degli avversari.

E' una partita importante per il Sud che deve essere adeguatamente assunta dall'intero movimento politico e sindacale. C'è un Sud che non si limita a rivendicare, non chiede solo trasferimenti di risorse e pacchetti, ma individua le risorse e i soggetti della trasformazione, che si pone come protagonista, che esige un salto in avanti nell'impostazione politica e nelle scelte di tutto il movimento operaio capace di costruire su un nuovo terreno il rapporto Nord-Sud e l'unità di classe delle masse lavoratrici.

Annalola Geirola

Il presidente del consorzio cooperativo dell'Agro nocerino - Sarnese (Salerno) dà un giudizio netto sulla legge sul preavvicinamento al lavoro dei giovani in agricoltura. «E' stato un fallimento, per colpa della Regione Campania», dice Silvio Molinari. Il consorzio raggruppa 13 cooperative, ha circa 1000 soci, un'attività di circa 4 miliardi; e attraverso la 285 non ha mai assunto.

Le cooperative che, nonostante tutto, pure sono nate sotto la spinta della nuova legge hanno avuto vita breve: molte sono sparite senza lasciare traccia, altre resistono con gravi difficoltà e basandosi solo sui propri mezzi. Circa sette quelle che funzionano ancora. Un numero di soci che supera le 90 unità di cui un terzo contadini con esperienza. Quella di Bacoli ha una storia emblematica. Più di un anno fa tutte le forze democratiche di Bacoli col sindaco in testa occuparono 27 ettari di terreno di proprietà del centro ittico tarentino, uno degli enti inutili sciolti. Li coltivavano a ortaggi (pomodori, melanzane), 12 giovani e 4 prodotti. E' un esempio di quanto in Campania siano stati aiutati datori di lavoro e giovani disoccupati.

Terreni difficili da dissodare per le cooperative dei giovani

Si raggiunge un accordo: dopo il raccolto, entro il 31 dicembre del '79 gli occupanti dovranno lasciare la terra. Ma anche l'altra denuncia cade: la causa è vinta perché il fatto non costituisce reato. Ora devono solo trattare l'affitto. Non così fortunati sono stati i giovani della cooperativa di Braccigliano in provin-

cia di Salerno. Anche qui i giovani superano di poco la decina. La cooperativa che costituiscono si chiama OVOVOD. Prima di costituirsi riescono a trovare i capitali lavorando nelle fabbriche di pomodoro della zona. Accumulati 10 milioni comprano le galline e affittano una struttura abbandonata. La prima partita di galline è

sana anche perché viene assistuta con l'assistenza del movimento delle cooperative. Quando devono comprare una seconda partita di galline l'assistenza promessa dalla Regione viene a mancare. I giovani comprano attraverso un mediatore: le galline sono malate e contagiano anche le altre. L'ufficio sanitario ne ordina la immediata uccisione.

A Tufo in provincia di Avellino alcuni giovani invece hanno preso in affitto 5 ettari di terreno e lo stanno coltivando: anche qui i fondi della Regione non sono mai arrivati. L'intenzione di questi giovani è quella di fare una cooperativa specializzata nella produzione dei vini. Nel Matese, in provincia di Caserta giovani e pastori

coltivano 75 ettari di terreno a allevano bestiame. Chiedono altri 200 ettari al demanio per costituire una azienda zootecnica di alta specializzazione.

Singolare è la storia della cooperativa vivaistica vesuviana. Si trattava della prima iniziativa nel Mezzogiorno che trattava le talee. Pre-supponeva un collegamento con l'università di Portici e Pisa e avrebbe sicuramente contribuito a spezzare il mercato delle multinazionali. Un'azienda altamente specializzata, con bassi investimenti e clienti già pronti (ma senza controparte) l'ortofruttiltura partenopea che avrebbe comprato le talee per i propri fiori. Ma i giovani sono stati abbandonati a se stessi e anche questa cooperativa non c'è più.

CONSORZIO COOPERATIVE ORTOFRUTTICOLE



aderente alla Lega nazionale cooperative e mutue trasforma la produzione dei soci contadini

Quando si discute, alcuni anni orsono, nel movimento cooperativo agricolo della Lega, circa la opportunità di intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti, con l'acquisto di una industria conserviera, non poche le perplessità e, dobbiamo dirlo, non poche le opposizioni. Gli interrogativi, oltre al normale rischio di impresa sempre presente in operazioni di questo genere, riguardavano la capacità del movimento di aggregare nuove forze nei campi, in zone a relativa presenza cooperativa; di consolidare gli sforzi e gli impegni già acquisiti con il conferimento collettivo alle industrie private ed a partecipazione statale; di coinvolgere i produttori con gli obiettivi regionali e nazionali della programmazione.

A distanza di due anni da allora, si può senz'altro affermare che questa iniziativa ha colto nel segno sia in termini sociali che economici. E' stata rilevata all'asta fallimentare l'ex soc. Gambardella di Nocera Inferiore; sono stati investiti circa due miliardi per ristrutturarla ed adeguarla tecnologicamente. Si è data stabile occupazione a circa cento dipendenti tra impiegati e operai fissi e ad oltre settecento operai stagionali. Quest'anno sono stati trasformati circa 350 mila quintali di pomodoro e prodotti circa un milione di cartoni del celebre «San Marzano» e di altri pelati, nonché frutta sciroppata (pesche), doppio concentrato, confetture varie, ecc. Sono state rivalutate alcune colture dell'interno dell'agro nocerino, come ad esempio, il «corbarino» e ci si avvia verso la realizzazione di un programma di lavorazione di colture



STABILIMENTO DI NOCERA INFERIORE

Produce: pelati San Marzano, doppio concentrato di pomodoro, pesche sciroppate, confetture - sottaceti, Fagioli e legumi lessati



invernali (fagioli e legumi lessati, sottaceti, ecc.). Ma quello che più interessa mettere in luce è che con il CONOR-CAMPANO, che è il consorzio cooperativo che gestisce questa struttura, è stato raggiunto il momento di maggiore sintesi delle esperienze e delle aspirazioni contadine, è stato raccolto il movimento che c'era nelle campagne e sono state gettate le premesse concrete per un ulteriore intervento della cooperazione nel settore della trasformazione.

Ciò vuol dire che nel programma del movimento cooperativo campano sono previste iniziative analoghe nell'Aversano in provincia di Caserta e nella piana del Sele, in provincia di Salerno. Inoltre, l'iniziativa «CONOR» ha confermato la necessità di una iniziativa programmata tra le cooperative meridionali e quelle del nord Italia. Infatti, il «CONOR» è parte integrante del «Consorzio Nazionale dei prodotti trasformati e Surgelati»; il «SUCOR-ITALIA», che raccoglie sette industrie cooperative di trasformazione dei prodotti agricoli e provvede, tra l'altro, alla commercializzazione ed alla distribuzione dei prodotti nel Paese e all'estero, col marchio unico: «I NOSTRI FRUTTI» che sarà lanciato fra qualche settimana su tutto il territorio nazionale.

Nel quadro di questa iniziativa unitaria, il «CONOR» mantiene il proprio marchio famoso della «ROMANELLA», appunto per meglio valorizzare e sviluppare la produzione tipica delle nostre zone. L'obiettivo è di fornire ai consumatori prodotti genuini e a costi contenuti.