

Refezioni aziendali a confronto: da Torino alla Pirelli di Milano

## Meglio portarsi il «barachin» da casa che mangiare alla mensa Fiat-Mirafiori

«Sono già undici anni che c'è la mensa in Fiat, ma qui a Mirafiori se ne sono state 40 per cento operaie dei dipendenti, tra operai e impiegati». «C'è più gente che mangia col barachin (la gavetta - n.d.r.) che alla mensa». A parte tutto ciò che scrivemmo in poco, questo è stato detto da un dipendente della mensa di Mirafiori, sotto il giudizio più significativo che l'utente» della mensa Fiat, ci abbiano dato.

Qua e là, «segreto» del cibo, non è mai stato segretato di Mirafiori? Il «precotto», cioè il piatto cucinato, surgettato e poi rifiattato a distanza di tempo (e di luogo).

Dificilmente si ottengono buoni giudizi su un mensa aziendale, avvenendo sempre a riporto le lamentazioni degli operai dell'Alfa di Arese, stiamo per parlare qui anche della Pirelli Bicocca di Milano. Ma la prima vera e propria «fuga» dal pasto in cui ci invitavano a tavola nei giorni d'ogni volta al giorno nel famoso complesso di Mirafiori. E in generale, ci dicono, in tutte le mense Fiat sparse per l'Italia dove si fa uso del precotto.

Questo è l'ultimo dei citati che nel '79 fu lanciato dai dirigenti del colosso auto come la più avanzata, razionale, igienica (ecetera) forma di distribuzione dei pasti, che tra l'altro doveva essere cambiata con l'arrivo dell'ingresso Fiat col suo insuperabile «barachin». Un'immagine tanto indicata da divenire, a Torino, un epiteto vagamente e stupidamente dispregiativo riferito alla povertà («a barachin»), e an barachin»).

Dunque correva il '69, e per la prima volta la Fiat sulla spinta delle lotte operate si dotava di una mensa interna. Era una delle ultime grandi aziende a farlo; la Pirelli aveva provveduto da vent'anni. In dieci le mensa erano state assieme alla catena di montaggio. Eppure la catena aveva fatto presto ad attraversare l'Atlantico... «La mia opinione personale», dice Carlo Sanna, direttore della mensa Fiat di Mirafiori, «è che il 90% degli operatori mangia regolarmente. E scrivono aggiunge ancora Francesco Lico — che

d o "secchati" dal forno ad aria. Al volo, se poi cibo viene tolto dal forno troppo presto, e si raffredda». Come si presenta davvero il cibo alla fine di tutte queste operazioni: lo scopre ogni singolo operario: al mattino ognuno segnala con un tachino al centro del campionario la sua scelta di menu fra le diciassette possibili (combinando primi, secondi, contorni, e alcuni piatti «freschi» di risticceria). Questo è anche l'atto di pagamento, con tratti di «cibo» (quanto a circa 50 lire). Ad ogni scelta corrisponde un colore dei vari vassoi. Quando l'operario (o l'impiegato) arriva in mensa prende un vassolo del colore corrispondente alla sua scelta di cibo.

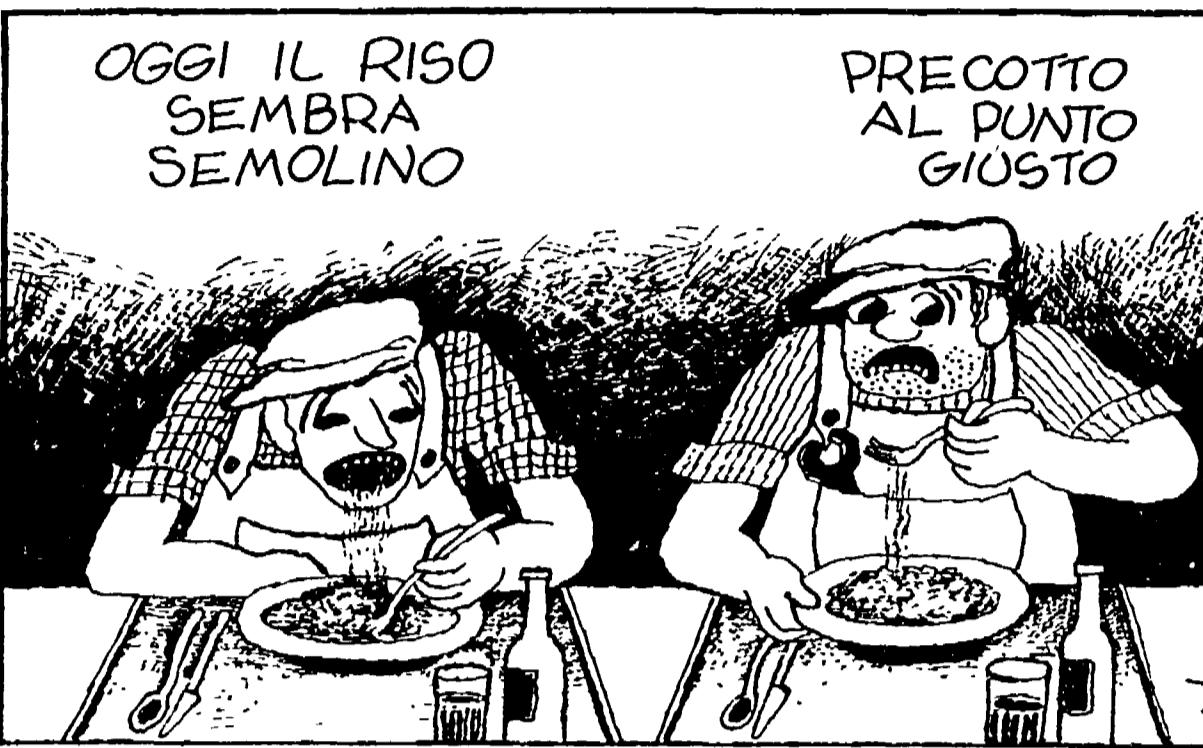
I piatti sono ancora coperti dalla stampella, ogni piatto avendo, come abbiam visto, la sua impronta. E' questa la sua impronta storia. Se qualcosa non va non si può prendere un altro vassolo, perché il generale malcontento lo si eliminò solo superando il precotto. D'altra parte possiamo fare un paragone con la Lanciaria, dove i pasti sono «normali»: il 90% degli operatori mangia regolarmente. E scrivono aggiunge ancora Francesco Lico — che

abbiamo fatto tutti i tentativi possibili: abbiamo conquistato il 90% di operatori, e a questa temperatura permaneggiando fino al momento del riscaldamento (che si effettua con aria ad aria calda o a bagnomaria) per essere consumati. Sono quindi ben altra cosa rispetto ai normali surgettati.

Atti di lode, considerazioni che vengono fatte nei vari convegni, alcuni dei quali operativi per convincere l'opinione pubblica che i precotti sono «gli alimenti del domani», suscitano validi motivi per ritenere questi alimenti non idonei all'alimentazione umana, salvo in casi transitori e per periodi limitati di tempo. Prendiamo in considerazione questi motivi.

### Psicologici

Nutrirsi non costituisce un'operazione esclusivamente biologica, ma implica fattori di natura emotiva e culturale. Le abitudini alimentari si strutturano in periodi molti lunghi e cambiano in tempi molto lunghi. Il cibo, come ricorda il semiologo Bathes, «rappresenta un messaggio, un simbolo». Partendo da queste considerazioni si comprende il rifiuto di questi alimenti da parte degli adulti; diverso è il caso dei bambini e, per molti aspetti, più preoccupante in quanto una



quando vai dal medico di fabbrica a lamentare disturbi di stomaco, non ti chiede che cosa mangi, ma ne avanza poco per le altre mense». In genere quindi nelle mense decentralizzate c'è meno scelta e caratteristica «di gusto» inferiori. E' c'è più malcontento, soprattutto quando ci sono differenze di qualità e di possibilità di scelta intercorrono da turno a turno: il più favorito è naturalmente il primo turno del mattino, seguito dal «normale» e via dicendo. «Ma la qualità non è quella che dovrebbe avere», dice ancora Bonalumi. «È buona. Il vino per esempio è ottimo. E alcuni piatti si possono addirittura decantare. Ora dico una cosa che per altri può non essere vera: per me il vino non è buono, è eccellente, uno dei più buoni che abbia mai mangiato. La carne è fresca, e viene acquistata a pezzi interi e poi tagliata sotto su perzione di un cuoco addetto solo a quel compito. Anche più, il vino c'è di fatto, per me, poco, signor ministro. Non a caso si aggira attorno alle 200 lire (con il tessero lasciato dall'infiermeria) si può richiedere il pasto in bianco».

Come all'Alfa, dunque, la «base» è soddisfacente. E' però un rischio permanente di degenerazione dovuta alla quantità dei coperti e all'organizzazione della distribuzione. Vogliono sapere, insomma, quella che mangiano certa cifra, appena meno di quelli che sono diventati adulti. E continuano a mandarci il nostro dossier pieno delle cose private.

Finalmente il regolamento sull'etichettatura dei prodotti alimentari, approvato il 15 febbraio del presidente della Repubblica, ma dopo 18 anni, non sono passati dalla legge del 30 aprile 1963 che dovrebbe disciplinare la produzione e la vendita delle sostanze alimentari delle diverse categorie, cioè mettendo in evidenza, cioè qualcosa che fosse veramente dalla parte dei consumatori insidiati da coloranti, conservanti, addensanti, da indicazioni vaghe, ingannevoli, da pericolosi mancanze, come sono la scadenza reale del contenuto e la data di confezionamento, la scadenza, sulle modalità d'uso, e infine troppo spesso presi in giro dalla pubblicità per mischieggiarsi con la verità. Ma tutte queste indicazioni sono state eliminate dal nuovo regolamento. Il ministero della Sanità cerca di coprire il suo ministero dal rispetto di una ventennio di assenza del suo legge con una finta di fico.

**Saverio Paffumi**

## Nutrirti è cultura, ma quale civiltà genera i cibi precotti?

tati di tempo. Prendiamo in considerazione questi motivi.

### Psicologici

Nutrirsi non costituisce un'operazione esclusivamente biologica, ma implica fattori di natura emotiva e culturale. Le abitudini alimentari si strutturano in periodi molti lunghi e cambiano in tempi molto lunghi. Il cibo, come ricorda il semiologo Bathes, «rappresenta un messaggio, un simbolo». Partendo da queste considerazioni si comprende il rifiuto di questi alimenti da parte degli adulti; diverso è il caso dei bambini e, per molti aspetti, più preoccupante in quanto una

condizione adatta per lo sviluppo batterico e la degenerazione del cibo. Si aggiunga poi il fatto che i contenitori in polipropilene, possono non essere perfettamente ermetici.

### Aspetti nutrizionali

Molti dubbi e perplessità si pongono a questo riguardo; la ricerca nel settore è assai scarsa e quella poча che si è fatta da di impressione che essa sia di parte. Non è ancora chiarito se durante il processo di conservazione e di rinnovamento si formino sostanze nuove, le quali potrebbero provocare conseguenze tossicologiche al consumatore. Mentre risulta certo che le proteine, durante i processi tec-

nologici, subiscono dei cambiamenti strutturali i quali le rendono meno attaccabili dagli enzimi preposti alla loro digestione.

Anche i grassi subiscono cambiamenti nella loro struttura, con formazione di prodotti il cui destino nell'organismo umano non è per nulla accettato. Il contenuto vitamino, infine subisce un forte calo dei valori iniziali a causa dei ripetuti trattamenti.

### Problema igienico

Non esiste ancora una normativa in materia che definisca gli indici microbiologici accettabili. È possibile per esempio che durante il trasporto dai centri di produzione alle mense dove vengono stoccati per essere poi consumati, la catena del freddo s'interruppero creando le

condizioni adatte per lo sviluppo batterico e la degenerazione del cibo. Si aggiunga poi il fatto che i contenitori in polipropilene, possono non essere perfettamente ermetici.

### Aspetti nutrizionali

Molti dubbi e perplessità si pongono a questo riguardo; la ricerca nel settore è assai scarsa e quella poча che si è fatta da di impressione che essa sia di parte. Non è ancora chiarito se durante il processo di conservazione e di rinnovamento si formino sostanze nuove, le quali potrebbero provocare conseguenze tossicologiche al consumatore. Mentre risulta certo che le proteine, durante i processi tec-

siasi possibilità di controllo sui derroti usate per il confezionamento del cibo e quindi ai rischi menzionati prima, si aggiungono anche quelli dell'uso di alimenti di qualità scadente.

Conclusioni: si ha l'esatta sensazione che chi trae vantaggio dall'uso dei precotti siano l'azienda produttrice, che riesce a spartire dei prezzi concorrenti e la direzione dei fabbriche o l'Ente locale in caso di riconversioni scolastiche.

In questo modo infatti, si evitano investimenti per le strutture necessarie e che non si spese sono gli utenti che, con gastriti, ulcere, ecc., dimostrano di non apprezzare affatto queste «innovazioni tecnologiche».

### Corrado Giannone

Coop Nuova Alimentazione consulenze e ricerche agro-alimentare

Sono ormai in circolazione i vini della produzione 1979

## Un buon bicchiere è tanta salute

Cinque milioni di ettolitri i soli «piemontesi» ottenuti nella scorsa annata - Cinquanta cantine sociali si sono accordate per concentrare l'offerta sui prezzi minimi all'ingrosso inferiori a quelli del '78 - Il ruolo moderatamente stimolante di alcune bevande alcoliche riaffermato durante un convegno - Bere moderatamente — ha detto un partecipante — fa vivere tre anni di più

Il cibo che si mangia a Mirafiori viene cucinato, suddiviso in porzioni e surgettato in tre centri di produzione: a Sant'Anna, a Borgaro Torinese e a Latina. «Le nostre possibilità di controllo dell'origine sono limitate», dice il direttore della mensa, «ma i numeri sono quasi nulli. In ogni caso sappiamo che buona parte della materia prima che viene usata è già congelata. Deve quindi essere prima scongelata con cura, tenendo conto del pericolo del cibo si guadagni immediatamente. Nessuno di noi può giurare che questa cura sia osservata, anzi, più volte abbiamo avuto le prove del contrario». Poi c'è la preparazione vera e propria, con i cibi che vengono cucinati in menù concordati da un comitato nazionale di cui fanno parte anche rappresentanti operai. Quindi le porzioni, contenute in vaschette d'alluminio, le stesse nelle quali poi vengono surgettate e sistemate in un frigorifero.

Il trasporto avviene su camion adatti: «Ma abbiamo verificato che proprio durante il trasporto si ha spesso una prima interruzione del freddo, ma, volta in un secondo momento, ricordando che qui a Mirafiori il termometro segna più 8 gradi».

Le porzioni vengono conservate dentro altre grandi celle; se le operazioni di distribuzione verso i ristoranti sono eseguite con le necessarie attenzioni non possono moltiplicarsi (avviene quasi regolarmente i casi di interruzione della catena). Dalle celle inoltre dovrebbero essere tirati fuori sempre i quantitativi che vengono serviti, e non più per ore, ragionevoli. Dobbiamo concludere che ciò non avviene sempre, se è vero che nei surgettati siamo riusciti a trovare la mafia».

Infine c'è l'operazione di «rinvenimento», coi fornì ad arti, carni e ogni sorta di accompagnamento da una tabella che indica quanto tempo deve rimanere in forno: «Si verificano con grande frequenza due tipi di inconvenienti: una certa fretta a cui sono costretti gli inservienti che portano i loro piatti nei vari convegni svoltisi nel settembre scorso ad Asti, patria indiscussa di barebè e moscati. Una specie di testa a testa tra scienza e vino. Come

è andata a finire? Premesso che la «dose giusta» di alcool, quella che non produce alcuna contrattazione, è stata indicata da altri effetti secondari, è stata indicata attorno a 0,2-0,3 grammi per millilitro (a occhio e croce, un paio di bicchieri di vino a pasta), sentite come la pensano gli studiosi».

Dott. Cocco, del Centro ricerca sulla nutrizione della facoltà di Medicina dell'università di Bologna: «Noi non

possiamo ammettere che le bevande alcoliche fanno sempre bene, ma crediamo di giocare sicuramente a nostro vantaggio, perché il vino è un ottimo emer-

genza dell'ospedale San Giovanni di Roma». Oggi si conoscono numerosi farmaci ansiolitici ed antidepressivi efficaci e relativamente ben tollerati. Il loro uso tuttavia non sempre risolve il problema, perché il consumo di alcool mostra una chiara azione protettiva verso l'isteriosi e le epilepsie.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze

che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze attive non sono solo le leucine, come le sostanze che esercitano un effetto inotropo negativo, di riduzione cioè della contrattilità cardiaca. E' un'azione questa che potrebbe essere di portata più ampia che non quella sopra.

Le sostanze att