

**piccola e
media
industria**

VALDELSA

Il vino abbonda ma mancano i compratori

STAGGIA — «Le cantine sono piene, ma il vino non si riesce a vendere». Chi parla è Aino Cappellini, presidente della società cooperativa che gestisce la Cantina sociale «Vini Chianti senesi e fiorentini» di Staggia Senese. Una struttura che vive ormai da cinque anni, con una capacità complessiva di 34.000 ettolitri e 370 soci produttori: 1 gual, però, sono grossi. I commercianti non vogliono saperne di acquistare il vino ai prezzi di mercato.

«Mai come quest'anno — dice ancora Cappellini — il vino è stato buono e abbondante, ma l'abbondanza del raccolto non può essere una scusa per non comprare il prodotto». In realtà i grossi commercianti stanno compiendo una speculazione sul vino. Cosa sta succedendo: a fronte di un raccolto di uva ab-

bondante che ha consentito di poter produrre anche un vino di buona qualità, i commercianti all'ingrosso e i grossi centri di imbottigliamento e di vendita (multinazionali comprese) non acquistano ingenti partite di vino, ma tutt'al più, piccole quantità cercando di strappare prezzi bassi.

«Se questa situazione continuerà a lungo — afferma ancora il presidente della Cantina sociale — c'è il rischio di vedere in ginocchio molte aziende vinicole e anche molti produttori. Infatti i costi della mano d'opera, dei concimi, degli insetticidi, dei macchinari, dei carburanti e di altri elementi indispensabili alla coltivazione della vite e alla produzione del vino aumentano a vista d'occhio. Solo il prezzo del vino, secondo i commercianti, non dovrebbe aumentare!».

Ma vediamo nel particolare cosa sta accadendo nel settore vinicolo. Una grande quantità di prodotto è ancora invenduto perché gli acquisti sono pressoché fermi; per quelle piccole quantità di vino che i produttori riescono a vendere vengono offerti prezzi consistentemente più bassi di quelli dell'anno scorso. Un esempio: per il vino rosso toscano rispetto alle 30.32.000 lire del 1979 oggi non vengono offerte più di 25.000 lire al quintale. Per gli altri vini il ribasso raggiunge le 11-13.000 lire: tutto questo in presenza di aumenti di costi di Produzione di oltre il 15 per cento.

C'è insomma il rischio di veder abbandonare una attività che solo in provincia di Siena vede lavorare ben 13.000 aziende con un prodotto lordo che supera i 22 miliardi di lire. Le cantine sociali

sono riuscite sin qui a tamponare una situazione che appare difficilissima, permettendo la raccolta e la lavorazione delle uve e moltissime aziende agricole a cui è stato possibile anche concedere alcuni accenti grazie all'intervento della Regione Toscana.

«I positivi provvedimenti che nel settore vinicolo ha preso la Regione Toscana — dicono alla Cantina sociale di Staggia — sono importanti ma da soli non bastano di certo a risanare guasti che vengono da lontano». I viticoltori, infatti, si sono riuniti in assemblea ed hanno avanzato alcune proposte per cercare di uscire da una situazione che si va facendo gravissima: 1) invio alla distillazione di una congrua quantità di vino comune, risultando insufficiente quella decisa dalla Comunità Europea; 2) approntare aiuti allo stoccaggio e all'invecchiamento dei vini DOC; 3) nuove agevolazioni creditizie in favore dei produttori e delle loro cooperative per consentire di non svendere il prodotto; 4) approvazione di nuovi e radicali provvedimenti per stroncare le frodi e le sofisticazioni; 5) rendere l'AIMA più celere nei pagamenti dei contributi disposti a sostegno del settore vinicolo.

L'annata è stata delle migliori
«In realtà i grossisti tentano una
colossale speculazione»
Sembra un assurdo: fra tanto vino
molte aziende hanno l'acqua alla gola



Un buon compleanno per la coop Mensa

In un anno superate le migliori previsioni
Affari per 180 milioni di lire il mese
Un mercato in continua espansione

Il 21 maggio di quest'anno ricorre il primo anniversario dell'apertura del centro produzione pasti della Cooperativa Valdelsana Mensa. In un anno superando tutte le più ottimistiche previsioni è stata raggiunta una produzione giornaliera di quattromila pasti e un volume mensile di affari di circa 180 milioni.

Per chi si ricorda come è nata la mensa della Valdelsa, questi risultati non possono essere che di piena soddisfazione. Prima di tutto per i lavoratori e i soci che hanno sempre creduto in una struttura di questo tipo, ma anche per quanti, partendo da posizioni precocette, guardavano a questa iniziativa come a qualcosa che sarebbe nata in modo stentato e che non avrebbe incontrato il favore dei consumatori.

Oggi anche da questi settori più dubbiosi vengono riconoscimenti e apprezzamenti.

«La cosa non può fare che piacere», ci dice il presidente Angelo Tognetti. «Siamo convinti che si debba andare a una sempre maggiore collaborazione fra la cooperativa e le organizzazioni sindacali dei lavoratori e degli imprenditori, come con gli enti locali e pubblici, per la determinazione della qualità dei pasti, del loro prezzo e sulla organizzazione del servizio».

Che la CO.V.A.M. sarebbe riuscita a raggiungere gli obiettivi che si era prefissa era confermato anche dalle ricerche di mercato che istituti specializzati hanno condotto sulla ristorazione collettiva. Da un rapporto dell'Istituto nazionale della nutrizione in Italia nel 1972 già si consumavano giornalmente fuori casa 12,3 milioni di pasti, di cui 7 milioni nelle comunità e convivenze di vario tipo, e 5,3 milioni nella ristorazione indipendente. Nel 1975 si

prevede che saranno distribuiti non meno di 31,5 milioni di pasti al giorno, di cui 4,3 milioni nelle comunità, 5 milioni nelle scuole, 13,5 milioni nelle mense aziendali, 8,8 milioni nella ristorazione indipendente.

Tuttavia i risultati positivi raggiunti dalla CO.V.A.M. non sono dovuti soltanto agli spazi lasciati aperti dal mercato.

Il successo è dipeso soprattutto dal carattere cooperativistico assunto dalla mensa, e soprattutto dal fatto che la cooperativa è formata sia da soci lavoratori che da soci consumatori. Si è raggiunto così il numero di 1.800 soci. Ma di questo i dirigenti non si contentano. Vogliono riprendere la campagna soci e allargare la base sociale. Questo obiettivo — va perseguito perché permette di coinvolgere, sia i lavoratori del centro, sia i consumatori.

Dopo la prima fase che potremmo definire della costruzione del Centro, la CO.V.A.M. intende infatti passare a delle iniziative che contribuiscano a migliorare la qualità dei pasti e a dare una sana e corretta alimentazione sollecitando gli utenti a partecipare anche alla formazione del menù. Saranno perciò costruite le sezioni soci, che non si dovranno limitare a questi problemi, seppure importanti, ma dovranno anche organizzare iniziative culturali, ricreative e formative.

Saranno prese iniziative possibilmente con la collaborazione dell'ente locale, della scuola e della università per conferenze e seminari sulla alimentazione e per mettere in condizione i lavoratori di acquistare una coscienza alimentare, che difenda dalle sofisticazioni e curi la loro salute.

«Altri problemi che la CO.V.A.M. deve affrontare

quest'anno sono quelli di poter far fronte all'ulteriore richiesta che perviene dalle aziende, dalle scuole dell'infanzia e anche da singoli cittadini.

Attualmente i pasti vengono forniti in mono-portioni, il carattere sociale assunto dalla mensa fa sì che i pasti vengano consegnati anche a piccolissime aziende artigiane con un grosso impegno organizzativo. Per andare a una espansione del servizio e soddisfare le ulteriori richieste sarà necessario in alcune zone istituire dei centri di ristoro a self-service, dove possono confluire lavoratori di diverse aziende. In questo modo l'impianto della CO.V.A.M. potrà soddisfare anche una richiesta di 10.000 pasti giornalieri. Un altro problema che dovrà essere affrontato nel 1980 è quello di istituire un servizio mensa interaziendale per i lavoratori della Valdichiana.

Qui esiste una cooperativa, la CO.ME.VA, formata dai lavoratori di Torrita e Sinalunga. La CO.V.A.M. offre la sua esperienza e mette a disposizione la sua struttura affinché quanto prima possa essere fornito un pasto caldo a quei lavoratori. In tal senso è stato dato un incarico per uno studio sulla possibilità di realizzare un terminale misto di cottura e distribuzione a Sinalunga.

Questi programmi — ci dice il presidente della CO.V.A.M. — richiedono un ulteriore sforzo finanziario, che potrà essere affrontato in parte con il credito a medio termine, in parte con il prestito soci. Il prestito soci ha dato in altre cooperative frutti importanti. Non solo perché permette alle cooperative di sviluppare i loro investimenti con minori oneri finanziari, ma anche perché gli stessi soci ricavano condizioni più vantaggiose.

Il «Sclur Brambilla» non ha inventato niente. Sulle pagine nazionali di molti quotidiani nei giorni scorsi, si raccontava di un imprenditore lombardo che ha intenzione di cedere la propria azienda ai dipendenti riuniti in cooperativa. Alla Sier coop. di Poggibonsi il proprietario ha ceduto l'azienda ai propri dipendenti in cooperativa ormai da tre anni. Producono oggetti di barbiere e l'azienda marcia veramente bene. In Valdelsa, praticamente, non esiste settore dove non sia presente la cooperazione. Anche i barbiere di Poggibonsi, sono riuniti in cooperativa, una decina di negozi, per complessivamente una ventina di occupati che lavorano e mensilmente ricevono lo stipendio.

L'esempio più macroscopico comunque di come funziona la cooperazione in Valdelsa l'ha dato la CO.VAM, un centro mensa che, nato tra non poche polemiche strumentali, volute soprattutto dalla DC, oggi produce circa 400 pasti caldi al giorno da destinare a varie aziende soprattutto della Valdelsa ma anche diffuse in altre parti della provincia di Siena. Ora è allo studio la creazione di un «terminale» in Val di Chiana: il progetto è ambizioso ma i risultati sin qui ottenuti inducono a tentare questa carta.

I cooperatori mettono lo zampino un po' in tutte le attività: esistono infatti cooperative di trasportatori, di barbiere, di servizi di lavoro, che operano in agricoltura, nel settore vitivinicolo, negli allevamenti; c'è una cooperativa anche di lavoratori a domicilio, una attività molto diffusa da queste parti.

«Abbiamo scambi di esperienze con le cooperative emiliane — afferma il compagno Franco Gozzi, direttore del Centro Mensa COVAM — ma ormai la cooperazione in Val d'Elsa è in grado di camminare con le proprie

Anche per farsi la barba si va alla coop

Dalle cooperative per barbieri
a quelle che producono
vetro e tengono la contabilità



Un momento della lavorazione alla Coop Mensa

gambe. L'esempio, forse, lo forniamo proprio noi della COVAM: lavoriamo con altre cooperative almeno all'80 per cento: i pasti li portano nelle aziende i trasportatori in cooperativa, il pane ce lo fornisce una cooperativa, gli acquisti dei generi di consumo li facciamo in massima parte al Conad, la cooperativa dei dettaglianti».

A tenere la contabilità di tutto lo stuolo delle cooperative valdelsane, naturalmente, non può essere che una cooperativa. Infatti esiste da tempo il Centro Tecnico Amministrativo che si occupa della contabilità e dell'amministrazione delle diverse COOP che operano nei vari settori.

Il boom della Cooperazione in questa zona della provincia di Siena si svol-

L'UNITA'
PAGINA 16
MERCOLEDI
4 GIUGNO 1980

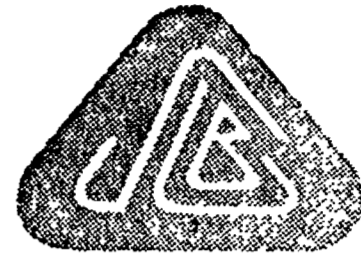
GALVANO PLASTICA
S.N.C.

**COSTRUZIONI RETI ELETTROSALDATE
GRIGIATI PER ELETTRODOMESTICI
PLASTIFICAZIONE METALLI**

LOC. FOSCI 1A - Tel. 936327
POGGIBONSI

mezzanotte
COMPLEMENTI
D'ARREDAMENTO
E UFFICI
50036 POGGIBONSI (SI)
Loc. FOSCI
Tel (0577) 936326 (5 linee)
TELEX 571662 METAPO

**viaggi e vacanze
incontri
dibattiti**
UNITA' VACANZE
00187 ROMA
VIA F. Testi, 75 - Tel. 06/533343-33148
00188 ROMA
VIA DEL TRAPIANO, 18 - Tel. 06/4919147



VERLOT
di LOTTI & C.

**QUALITÀ
ECONOMIA
DURATA**
S.N.C.

FABBRICA VERNICI POGGIBONSI
VERNICI SPECIALI PER TUTTE LE INDUSTRIE
PRODOTTI SPECIALI A RICHIESTA
POGGIBONSI - Loc. Pian dei Peschi - Tel. (0577) 938156



CUCINE COMPONIBILI ARREDAMENTI METALLICI MODERNI
53036 POGGIBONSI
(SIENA) Tel. (0577) 938003
Casella Postale n. 267



attanasio & c. SNC
VERNICIATURA PER CONTO TERZI

Sede legale: Località Maltraverso, 20 - 53036 POGGIBONSI (Siena)
Stab. e uff.: Loc. Ponte Spada - Barberino Val d'Elsa - Tel. (055) 8078249

Fondall S.N.C.
ALLUMINIO LEGHE INDUSTRIALI

VIA DELLA LISCIATA, 5
Telefono (0577) 92.11.91 - 92.90.29 53034 COLLE VAL D'ELSA - Siena

MOSTRA PERMANENTE
«con meno di più»
SACCHINI FIORENZO & C s.a.s.



«con meno di più»
Via Pisana - Tel. (0577) 938994-440 - POGGIBONSI - Nuova Esposizione



Specialità: Bomboniere - Articoli Fantasia
Manger - Esportazione

Rappresentazione e Uffici Vendita:
FIRENZE, Via Tevere, 7 - Tel. 267100
MILANO, Via Sestini, 7 - Tel. 278.857

STABILIMENTO:
53036 POGGIBONSI (SI)
VIA VILLE PAVATE, 57
TELEFONO N. 93 81 00
CARTELLA POSTALE N. 90



L.A.C.E.V.
S.N.C.

INDUSTRIA PER L'ARREDAMENTO DEL BAGNO
53036 POGGIBONSI (Siena)
Sede Sociale e Uffici:
Viale Marconi, 39 - Tel. 936774
Stabilimento:
Località Drove - Via Tevere, 2
Telefono 0577/938148
53036 Poggibonsi

MOBILACEV
MOBILI PER L'ARREDAMENTO DEL BAGNO
S.R.L.

Sede Sociale e Uffici:
53036 POGGIBONSI (Siena)
Viale Marconi, 45
Telefono 0577/939217
Stabilimento:
Loc. Drove - Via Tevere
53036 Poggibonsi



MOBILIFICIO GIGANTE PINI

PALAZZO DI CRISTALLO - VIA GRANDE 45 - LIVORNO