

Le trasformazioni proposte a Torino per la ristorazione

Alle mense Fiat si dimentica il sapore del cibo fresco

Dal nostro inviato

TORINO - Ci troviamo al ristorante durante una pausa del convegno sulla mensa della FIAT. Tom Delessandro, coordinatore della FIAT che tra breve trarrà le conclusioni, ci spiega fra le conclusioni, ci spiega fra le conclusioni, ci spiega fra le conclusioni...

mesi l'utenza era scesa al 30 per cento, con chiusura di due ristoranti. Si stabilizza nel gruppo FIAT una percentuale del 45 per cento con leggero incremento delle aree del Nord rispetto al Sud. 1974 - Il menù si allarga a quattordici scelte rispetto alle otto precedenti. La percentuale di utilizzazione della mensa arriva al 55 per cento, ma nel 1975 scende nuovamente al 42 per cento.



Il manifesto per il convegno sulle mense Fiat.

solo di costi. Al convegno è stato sottolineato un aspetto che deve far riflettere la critica all'inserimento nella vertenza sindacale della richiesta del passaggio alla mensa fresca: la FIAT avrebbe un aumento dei costi non tanto per il passaggio dal precotto al fresco, con tutto ciò che comporta, ma per un eventuale aumento dei pasti consumati in azienda. In altri termini: meno gente mangia in FIAT più l'azienda risparmia.

Le altissime percentuali di «diserzione» dei ristoranti aziendali Lingotto, Mirafiori, Rivalta, Spa e Avio Alla Lancia di Chivasso, dove i pasti sono preparati sul posto, il 90-95 per cento dei dipendenti utilizza la mensa

no. L'obiettivo, insomma, è di introdurre nuove mense fresche per 150 mila coperti, di cui 100 mila in Piemonte. È un problema differenziato da situazione a situazione, molto più complesso naturalmente per un grande stabilimento come Mirafiori che per un piccolo o medio. Il professor Paolo Volpones ha fatto a questo proposito una proposta molto circostanziata. In sintesi: è possibile ipotizzare per Torino un grande centro di preparazione di tutti i cibi freschi fino alla soglia delle cotture: immagazzinamento delle materie prime, taglio delle porzioni, pulitura e taglio delle verdure, ecc. Da qui la quantità opportuna di cibo possono essere smistate ai centri di «sola cottura e distribuzione» ai vari reparti o gruppi di reparti.

Il carpaccio della Fiat

«Tra gli antipasti, il carpaccio Harry's Bar, il cocktail di gamberi e uno scusato patè di fegato. Tra i capolavori del menù l'«orzo e fiasoi color de cioccolata», il risotto di magro con gamberi, il tagliando con code di gambero, le pappardelle al sugo d'anatra, i pansotti al Barolo...»

lazione di un ristorante di Torino. Ma anche questo è l'espresso argomento la situazione della FIAT: «La FIAT, invece di affrontare questi problemi, lancia oggi con scarso senso della realtà una vertenza precitata, ad esempio, di cibo fresco, per le mense, anziché cibo precotto. La percezione della crisi non sfiora i sindacati...»

sottolineare come, appunto, le settimane di Gault e Millau, delle grandi guide ai ristoranti d'Italia, spesso paladino dei «nuovi bisogni», non esclusi quelli dei palati più fini (e dei portafogli più gonfi), ha sommaratamente liquidato (numero del 18 maggio, pag. 228) l'argomento di sture, per oltre duecento giorni all'anno, del pasto operaio in FIAT. I lavoratori della FIAT, comunque, a convegnino hanno pubblicamente invitato «questi giornalisti» a mangiare qualche volta nelle loro mense, e di allungare il famoso precotto surgelato. E aspettano che ci vadano.

Anche nelle macellerie carne in scatola senza additivi

Novità in macelleria: infatti, la carne fresca, infatti, verrà venduta anche quella in scatola. Vincendo ogni resistenza i macellai hanno accettato di mettere sui propri banchi anche le scatole...

Si sono riuniti a Stresa ma senza i consumatori

Se chiedi un prodotto genuino gli industriali si allarmano

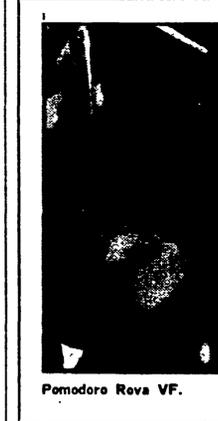
Presenti le stelle del firmamento delle multinazionali e no della produzione di alimenti

Quando è nata l'industria alimentare? Difficile dare una risposta precisa: è comunque evidente che non si può parlare in termini di anni e nemmeno di decenni. È però vero che da qualche anno i grossi nomi del settore si riuniscono per discutere il problema «qualità del prodotto»: è certo un segno dei tempi che cambiano ed in particolare una risposta alla richiesta di alimenti «sani» da parte del consumatore.

La diminuita fiducia nel prodotto industriale e la contemporanea ricerca di prodotti genuini, fidati, naturali, non può che preoccupare l'industria alimentare ed è per questo che si cerca di recuperare il rapporto con il consumatore puntando appunto sulla qualità. Il compito dell'industria deve essere quello di produrre alimenti rispondenti a determinate caratteristiche, naturalmente documentabili. Per tre giorni a Stresa si sono susseguiti esperti, tecnici, alcuni provenienti dal mondo dell'industria, altri in rappresentanza dei principali organismi di controllo.

mo considerare questo un periodo di transizione in cui non viene garantita una regolare attività di vigilanza nel settore. S'è fatto un gran parlare del consumatore, tutti lo vogliono difendere, tutelare; ma in questi tre giorni di dibattito chi rappresentava la categoria «consumatore»? Al convegno hanno partecipato grossi nomi in campo alimentare: Plasmon, Star, Buitoni, Kraft, ed altre industrie del settore: erano presenti i rappresentanti dell'Istituto nazionale della nutrizione, del ministero della Sanità, dei laboratori di Igiene e Profilassi e magistrati. Il programma prevedeva una tavola rotonda sul tema «Nuovi indirizzi per un'efficace tutela dei consumatori»: ma scorrendo l'elenco dei partecipanti, nessuno ci sembrava rappresentava veramente il consumatore. Paura forse di un confronto diretto?

Dopo lunghi esperimenti, prendendo anche ad esempio la carne in scatola prodotta nel nostro Paese per il rifornimento delle Forze armate, si è giunti alla soluzione del problema: la carne in scatola può ora essere salubrità e garantita nella sua salubrità anche senza l'aggiunta di nitrati e nitriti. In tal senso si sono mosse le Coop ottenendo un risultato positivo con prodotti già immessi sul mercato. Ora anche le macellerie si orientano in tal senso.

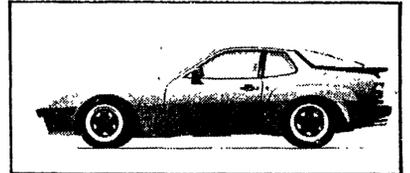


Le verdure fresche del tuo orticello. Può andar bene all'ortolano provetto (se vuole aggiornarsi) ma può essere soprattutto utile, con questa voglia di vacanze di fine settimana e di seconda casa, al dilettante che voglia mettere giù il suo quadratino di verdure da coltivare con piacere (per utilità e per «ginnastica» insieme).

Lucia Granata esperta di tecnologie alimentari

Dal circuito alla strada

La Porsche 924 Carrera GT da 210 cavalli sarà commercializzata in autunno



Con un sesto posto, l'altro sabato, alla «24 ore» di Le Mans la Porsche 924 Carrera GT ha avuto il suo battesimo agonistico. La Casa non si aspettava di più e la discesa in campo di questa vettura da 320 CV e 2000 giri ha aperto egregiamente la strada alle quattro ruote della 924 Carrera GT che, dopo una presentazione sotto forma di studio all'ultimo Salone di Francoforte, la Casa tedesca lancerà sul mercato in autunno.

Quando la moto non vuol partire

I controlli da eseguire per trarsi d'impaccio prima di ricorrere al meccanico

Una motocicletta che non parte è sempre più o meno in una eventualità del genere non è mai consigliabile abbandonarla per la strada, come si farebbe con una automobile, è necessario che ogni motociclista sappia effettuare quei semplici controlli che possono trarlo d'impaccio. Se la moto è ferma da tempo e il motore non si avvia la prima cosa da fare è controllare l'elettrovalvola della batteria ed accendere la mezza-luce per verificare che sia sufficientemente carica, poi, spento il faro, è opportuno passare alla candela che non deve essere bagnata di benzina o di miscela e neanche incrostate di residui carboniosi. È un'operazione semplicissima che si effettua usando l'apposita chiave a tubo in dotazione.

Già che si ha in mano la candela è bene ripulirla la giusta distanza tra gli elettrodi con uno spessimetro; poi bisogna accertarsi che arrivi corrente alle candele. Inserendola nella pipetta e appoggiandola al cilindro, occorre far fare alcuni giri al pistone a gendo sulla pedivella della messa in moto o sul bottone dell'accensione elettrica: se tutto è a posto, tra gli elettrodi scoccherà una scintilla blu ben visibile, altrimenti, nel migliore dei casi, vuol dire che il cavo elettrico staccato. Prima di rimontare la candela sul cilindro è consigliabile mettere una goccia d'olio sulla filettatura e avvitare a mano il più possibile per serrarla poi con la chiave a tubo. Se tutto questo non è bastato ad avviare la moto bisogna accertarsi che la benzina arrivi al carburatore; l'operazione va eseguita in questa sequenza: chiudere il rubinetto sotto il serbatoio; staccare il tubetto di gom-

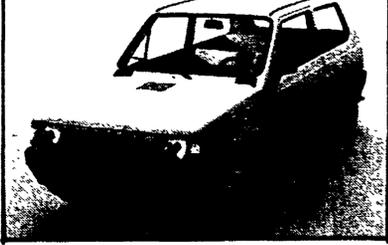
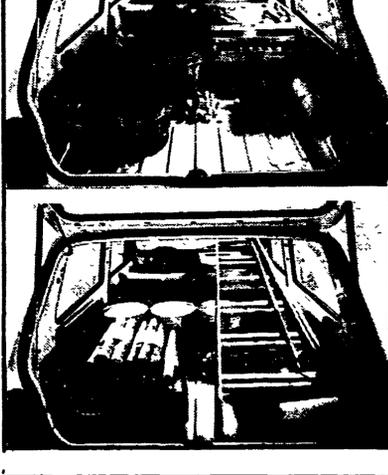
La Fiat Panda «30» è sorprendente ma non solo per la sua abitabilità

Viaggia incollata alla strada, è poco rumorosa, è ben ventilata, ha una grande visibilità, consuma poco - Dopo duemila chilometri di guida se ne ricavano soprattutto impressioni favorevoli

«È spaziosa, sorprendentemente spaziosa. Qui dentro ci si muove proprio bene. E poi la visibilità è ottima: mi sembra di stare seduti su un balcone». La nostra collega, dopo questo giudizio sintetico e preciso, si avvia con la sua Panda 30 di recentissimo acquisto. Le era bastata una prova in città e durante una breve vacanza per non avere dubbi: soprattutto dopo aver accumulato una lunga confidenza con altre utilitarie, diventando quasi una veterana.

quando il carburante scende al disotto della metà, si fa «sentire». Proprio così, un fastidioso sciacquo ogni volta che si frena o si rallenta bruscamente. Forse basterebbe una paraola. I nottolini chiudidiporta dovrebbero essere sgrinziti. La tenuta all'acqua non è proprio perfetta, anche se facilmente sistemabile. È questo è proprio tutto. S. B.

Alcune impressioni in rapida sintesi dopo 2000 chilometri: il cambio è buono, la vettura viaggia «incollata», la tenuta in curva è buona, in ogni condizione di tempo, il motore, il collaudatissimo propulsore della 126 già prodotto in cinque milioni di esemplari, si adatta ottimamente al peso e al volume della vettura. Certo: chi dimentica che si tratta di un motore di soli 650 cc e con due cilindri, può ripetere che la benzina delusione in fase di sorpasso o premondo sul pedale con improvvisa frenata. Basterà un pizzico di «memoria tecnologica» per chiedere prestazioni brillantemente adeguate alle possibilità del motore, che garantisce una piena soddisfazione non soltanto in elasticità ma anche per la sua silenziosità, che viene un po' meno soltanto agli alti regimi. E la velocità sostenuta è garantita anche sulle lunghe distanze, senza accusare stanchezza e «bevendone» con moderazione. Dai nostri calcoli, infatti, i consumi medi sono con buona approssimazione quelli indicati dalla Casa: 18-18,5 km/l mediamente a 90 km/h in autostrada, 13-13,5 km/l nei percorsi cittadini.



La Fiat Panda «30». Nelle foto in alto due esempi delle eccezionali capacità di carico della vettura.

Quali le altre caratteristiche che colpiscono di più? Vediamole in rapida sintesi: GUIDA E COMANDI - Comodo e facilmente manovrabile il volante. Il cambio si aziona bene anche con il sedile arretrato. I pulsanti sono accoppiati in modo da essere visti e azionati comodamente. CLIMATIZZAZIONE - Facile da regolare e molto efficiente. L'aria fresca raggiunge anche i sedili posteriori. Buona anche la canalizzazione dell'aria calda verso il basso. FRENI - Molto sicuri, a disco quelli anteriori e a tamburo quelli posteriori, gli stessi della versione 4x4, derivati dalla Ritmo.

La scheda della «30» MOTORE: Anteriore, longitudinale, 652 cc. TRAZIONE: Anteriore POTENZA: 30 CV (DIN) a 5500 giri/min. FRENI: Anteriori a disco; posteriori a tamburo SOSPENSIONI: Anteriori a ruote indipendenti, posteriori ad asse tubolare con molle semiellittiche CONSUMI: A 90 km/h in autostrada 18,5 km/l; ciclo urbano 13,5 km/l. PRESTAZIONI: Velocità massima 116 km/h; accelerazione con marcia da fermo, 0-100 km/h in 44 sec.; ripresa: da 0 a 40 km/h in IV marcia 6,1000 metri in 48,5 sec.