

speciale

Alimentazione



QUANDO LA GRATIFICA VA VIA IN UN «AMEN»

I prezzi corrono (spesso) più dell'inflazione - Un sabato passato a guardare le vetrine - Cartellini con le ali

Facciamo un giro veloce: un cappotto da donna di buona qualità, garantito di pura lana vergine, viene offerto in un grande magazzino a 165.000 lire. Un anno fa, di questi tempi, — tempi di tredicesima, tanto per intenderci — era esposto con un cartellino che segnalava 100.110.000 lire. Oltre un terzo di meno. Una camicia da uomo su sulle 22.000 lire. L'anno scorso circa 16.000. I calzini — un misto di lana, cotone e fibre artificiali — costano 3.500 lire. L'anno scorso 2.800. Fuori dal grande magazzino, dall'altra parte della strada, le vetrine di un negozio di scarpe offrono un'ampia gamma di possibilità dove, però, la qualità media sta sopra le 50.000 lire. L'anno scorso la qualità media era sulle 30.000.

Le differenze sono grandi. Ad occhio e croce per quasi tutti gli articoli di abbigliamento più grandi di quello che neanche l'inflazione (sul 22%) farebbe pensare. I prezzi in questa vigilia natalizia sembrano più pazzi del solito. L'impressione si consolida man mano che si passano in rivista i cartellini, saltando, così a caso, dal giaccone di pelle al tacchino, come fanno otto italiani su dieci quando si trovano in tasca la «gratifica» o una parte di essa.

ch'essi di più ma gli aumenti sono contenuti attorno al 15-20%; al di sotto cioè del tasso di inflazione. Frutta e verdura, invece, hanno cambiato decisamente faccia, presentandosi quasi per tutti i prodotti con cartellini ritoccati verso l'alto di almeno il 50%. Fra i grassi l'olio d'oliva fa tirare un sospiro di sollievo: continua infatti ad essere il condimento più economico. Grazie anche, forse, al contributo del mercato comune che integra al produttore (quando va bene e quando va male invece alla speculazione commerciale) il prezzo. Per il dolce (dai pasticcini al panettone) sono dolori. Ma se il pane costa in pratica 2.000 lire il chilo, come si fa a gridare allo scandalo?

Quanto vale la gratifica?

Va bene, ma in pratica quanto vale la «gratifica» adesso? La scala mobile è scattata quest'anno ben 38 volte. Nella busta paga sono finite ufficialmente circa 90.000 lire (un punto vale 2.389 lire). Nella realtà lo scendimento risulta più leggero per via del fisco che se ne è mangiato un'altra fetta. In «compenso» l'inflazione ha sfiorato il tetto del 22%. Per capire dunque di quanto sia caduta la capacità d'acquisto dei salari basta togliere 22.000 lire per ogni centomila di paga.

Gli aumenti di fine d'anno

Per il «menù» di Natale e di fine d'anno come va dunque la borsa della spesa? Vediamo: i formaggi, fatta eccezione per il «grana», rivelano aumenti attorno al 30%; le carni fra il 30 e il 35%. Il roastbeef si pagava l'anno scorso sulle 7.500; adesso costa 11.000. La lonza di manzo si comprava a 5.000-5.500, ora ce ne vogliono fra le 7.000 e le 8.000. Il prosciutto, sia cotto che crudo, se non è raddoppiato poco ci manca. La mortadella (sulle 500 lire l'etto) costa come il prosciutto cotto l'anno scorso. Si salvano da questa ventata di rincari, polli e tacchini. Costano an-

Una busta di 500.000 lire ha perso così nel 1980 circa 110.000 lire. Una di 800.000 attorno alle 160.000. Ora basta fare il confronto fra le 90.000 lire lorde della contingenza e le 110.000 o le 160 mila pulite dell'inflazione per stabilire il peso degli stipendi. In termini teorici si capisce, ragionando cioè sulla realtà dei numeri e non sulla realtà delle cose, vale a dire del prezzo dei beni e dei servizi. Perché se si bada ai prezzi che certo ricorrono dall'inflazione una spinta ma poi, una volta messe le ali, sono capaci di muoversi per conto proprio — allora c'è da mettersi le mani nei capelli. Come conferma il veloce giro del sabato nei negozi. E la tredicesima che va in fumo in un amen.

Orazio Pizzigoni

COME SI È DEGRADATO IL REGIME ALIMENTARE

Si parla di «rivoluzione verde» fondata su nuove specie vegetali, ma le risorse sono state indirizzate allo sviluppo di tecnologie legate ai mezzi di guerra

La Comunità europea discute il velle agli ormoni: vietarne l'uso è popolare ma riduce, ancora la «produttività» degli allevamenti europei. Non elimina, inoltre, l'uso occulto. La produzione europea di carne è fra le più costose del mondo. D'altra parte, vietati gli ormoni, cosa altro verrà dopo? Tutto il settore alimentare è alla ricerca di soluzioni industriali al caro-alimenti che è parte del nostro caro-vita quotidiano. Quando si è nati — che il pesce azzurro non veniva acquistato nonstante la massiccia pubblicità (il consumatore non ha più il tempo per andarlo a prendere fresco, pulito e cucinarlo) allora si è deciso di ridurlo in «bustine». Il bastoncino non è più pesce azzurro, quasi tutte le proprietà organolettiche sono cambiate ma le possibilità di collocazione aumentano. La riduzione dei costi, in un mercato nel quale il consumatore diventa relativamente più povero per l'effetto combinato dell'inflazione e delle imposte, viene ricercata quasi, unicamente inventando tanto «nuove qualità» e nuovi modi di consumare, i quali rappresentano spesso un degrado «necessario».

«Come» produrre. Triplicare il foraggio ottenibile da un ettaro di terra — o il suo contenuto utile, che è lo stesso — è meglio, per il produttore, che impiegare gli ormoni. Però gli ormoni gli vengono portati fino in casa mentre nessuno lo ha aiutato ad aumentare in quel modo la produzione di foraggi. Tutti chiedono alla Comunità europea di vietare gli ormoni; pochi e isolati sono quelli che chiedono di trasformare le condizioni della produzione agraria (o della pesca, per stare all'esempio del pesce azzurro).

Questi problemi li possiamo risolvere soltanto alla produzione. E possiamo farlo con due tipi di misure: 1) sgravando la produzione delle rendite, oggi la terra fertile costa da 10 a 40 milioni l'ettaro; 2) fornendo alla produzione una «nuova» base tecnico-scientifica, quindi dando ai lavoratori e loro imprese conoscenze e mezzi che loro mancano. Si parla di nuovo di «rivoluzione verde» fondata, questa volta, sul «potere di creare» nuove specie vegetali e migliorare quelle già utilizzate e di cambiare alla

base la produttività dell'intera catena alimentare che dalle piante passa attraverso gli animali per arrivare all'uomo. Le condizioni per far questo esistono da qualche decennio ma le risorse sono state indirizzate allo sviluppo delle grandi tecnologie legate ai mezzi di guerra: atomo, elettronica, aerospazio, hanno avuto la precedenza. La genetica, la scienza del miglioramento del mondo vegetale ed animale, si è andata affermando soltanto nell'ultimo decennio.

Ancora oggi sono una decina, in tutto il mondo, le società di capitali e gli enti di ricerca che sono in grado di lavorare per risultati concreti in campo genetico avanzato. Nessuna società o ente dell'Europa occidentale si trova, probabilmente, in questa fase avanzata. Eppure si lavora su temi di estremo interesse. Ricordiamone alcuni, a titolo d'esempio.

Supergrani. Benché la produzione sia quasi triplicata con i vecchi metodi di selezione (da 20 a 60 quintali per ettaro) nuove specie, mutate geneticamente, potrebbero fare un nuovo «salto», fino a 100 quintali per ettaro. Il mutamento genetico può arricchire il valore alimentare. Piante immunizzate. Le piante riprodotte dal seme, anziché dal tubero appositamente coltivato in zone immuni, o nuove specie mutate (come si sta tentando di fare per la cassava, una tuberosa tropicale), possono raddoppiarne i raccolti. Piante adattate. Il mutamento genetico può rendere coltivabili piante che attualmente non accettano i terreni salini, o comunque chimicamente non ottimali; oppure non accettano climi particolari. La genetica, aprendo nuove vie di adattamento, può aumentare a dismisura anche il suolo coltivabile, la cui estensione è oggi dipendente dalla distribuzione della fertilità naturale (su cui si distribuisce anche la rendita e la «fortuna» di intere nazioni).

Autofertilizzazione. Si sta cercando di «indurre» nuove piante a procurarsi, come fanno spontaneamente alcune leguminose, i nitrogeni di cui hanno bisogno. Ciò ridurrebbe il consumo e quindi anche gli effetti inquinanti di fertilizzanti artificiali.

Incremento della fotosintesi. Questo studio, che procede dall'interesse a conoscere il meccanismo con cui la pianta utilizza l'energia solare, può consentire la individuazione di tipi di piante, o originali o mutate, a rendimenti di massa vegetale più elevato rispetto a quelle oggi utilizzate.

Bastano queste indicazioni approssimative a far capire come esista un'altra strada, completamente diversa da quella della manipolazione industriale e chimica, per ottenere l'abbondanza ed il basso prezzo dei prodotti alimentari.

Cosa ci manca per fare questa scelta? Un alto esponente del mondo della ricerca francese, Max Rives, ha scritto su «Le Monde» del 14 novembre che noi italiani avremmo una specie di vocazione ad accettare il «potere genetico» altrui (leggi: statunitensi), ad essere importatori e manipolatori più che produttori originali ed innovatori. L'accusa ci toglie nel vivo. L'Italia è il Paese che ha avuto come campione della politica agricola un Paolo Bonomi che ha spinto i coltivatori a rimettersi a Dio (per le intemperie: il «Dio

coop I prodotti Coop

Una proposta aperta per i consumatori
I nuovi prodotti Coop non rappresentano una sfida, né una sorpresa: essi tuttavia hanno suscitato particolare interesse ed apprezzamento per alcuni elementi di novità che presentano

Etichettaggio informativo

Per la prima volta in Italia viene sviluppato con ampiezza l'etichettaggio informativo. Nelle etichette Coop sono indicati:

- 1 I contenuti e le sostanze impiegate
- 2 I valori nutrizionali (calorie, proteine, vitamine ecc.)
- 3 I pesi bene in evidenza
- 4 Le modalità d'uso e di conservazione
- 5 La possibilità di suggerimenti

Ampiezza della gamma

I prodotti Coop costituiscono la più vasta gamma commerciale offerta in Italia da una organizzazione distributiva:

- 1 Pasta di semola e all'uovo, biscotteria e prodotti da forno (77 tipi)
- 2 Verdure, conserve, frutta sciroppata, confetture, succhi di frutta, sciroppi vari (57 tipi)
- 3 Oli di oliva e di semi, sottoli, sottacetni, tonno, sardine (57 tipi)
- 4 Burro, latte, yogurt, margarina (19 tipi)
- 5 Caffè, thé, cacao, budini, crema spalmabile, pizza, dadi da brodo (25 tipi)
- 6 Liquori, aperitivi (18 tipi)
- 7 Articoli per la pulizia della casa e Igiene della persona (35 tipi)

Additivi e coloranti

Ci sono additivi utili e inutili; innocui e pericolosi la Coop propone:

- 1 Utilizzare solo quelli effettivamente indispensabili
- 2 Garantire la innocuità
- 3 Impiegare le dosi minime
- 4 Dichiarare nelle etichette tutti gli additivi presenti, in maniera completa e spiegarne la funzione

Tutti i prodotti Coop sono senza coloranti

Chi produce i prodotti Coop

Prevalentemente imprese cooperative e piccole medie aziende:

- 1 Cooperative agricole e industriali: 45%
- 2 Piccole e medie imprese nazionali: 35%
- 3 Grandi imprese: 20%

La Coop in cifre

La Cooperazione di consumatori dell'Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori è una delle maggiori organizzazioni di distribuzione e la più grande associazione di consumatori

La Coop svolge un'azione costante di tutela del consumatore. La sua politica commerciale, il suo moderno servizio distributivo, le sue proposte politiche servono tutti i consumatori. La Coop è consapevole che fra i consumatori si vanno affermando nuove esigenze. Il consumatore richiede più garanzie sulla qualità dei prodotti, più trasparenza nel rapporto qualità prezzo, un'informazione più ampia e più precisa. Sono tendenze da incoraggiare e da promuovere perché rappresentano un rinnovamento nel modo di consumare e di produrre.

Cooperative	Numero	Punti di vendita	Superficie mq.	Ciro d'affari	Lavoratori occupati	Soci
Grandi e medie	17	569	285.254	690.138.000.000	7.639	545.674
Piccole	529	1.379	102.000	284.446.000.000	4.505	261.152
Totale	546	1.948	387.254	974.584.000.000	12.144	806.826