



La genuinità è cooperativa

Prosciutto, salame, mortadelle, zampone, cotechino, specialità della gastronomia emiliana, prodotte e garantite da 3000 soci allevatori e dal lavoro delle maestranze fatto di tradizione e di esperienza

Cooperativa Interprovinciale Alimentari Modena
Pagnina (MO) tel. 309021



RISTORAZIONE AZIENDALE COLLETTIVA
di CARRARA e BERRAVALLE

- CUCINA TRADIZIONALE
- CUCINA CENTRALIZZATA
- PRECOTTI CALDI
- RISTORAZIONE AZIENDALE
- RISTORAZIONE SCOLASTICA
- RISTORANTI
- SELF-SERVICE
- BANCHETTI

24042 CAPRIATE S. GERVAIO (BG)
Galleria Garden, 18 ☎ (02) 9090041

Perché nessuno ha visto il miracolo del paniere

Accolto con lodi fuori misura al suo primo annuncio, quasi subito mutato in critiche anche pesanti, è stato poi ignorato dalla stampa nella sua seconda edizione, da metà novembre al 5 gennaio prossimo.

Il «paniere», al quale il ministro Marcora ha legato il suo nome, non ha incontrato la riconoscenza degli italiani, né il favore dei mezzi di informazione. Neanche quando è superato lo scoglio più pericoloso, al momento della proroga oltre il Natale.

Il chiacchierato «paniere» era già mezzo morto quando è entrato nella seconda fase, per di più sotto una bordata di critiche, opposizioni, battute ironiche. Eppure è venuto fuori. Un po' ridotto, sempre con prezzi alti e con le solite inspiegabili variazioni da città a città.

Risuscitato dunque. Ma il miracolo è stato quasi ignorato. Come mai? In fondo i prodotti «calmierati» sono più di venti, il periodo di Natale è al solito tempestoso, con aumenti incontrollati. Poi tutti i negozi aderiscono, in tutta Italia. Perché allora questa insensibilità, questa dimostrazione di ingratitudine verso un governo e verso un ministro che si danno da fare

Eppure è stato prorogato perché nell'operazione si potesse comprendere il periodo delle feste di fine anno, che è come sempre un momento di ascesa dei prezzi. Pesanti critiche al ministro dell'Industria poi l'indifferenza: i motivi stanno nei meccanismi. Quando si telefonava al governo

per calmare i prezzi, il problema che angoscia tanti italiani?

Una prima risposta sta nel congegno adottato: basta che il negoziante tenga un solo tipo fra i prodotti inseriti nel «paniere», poi tutti gli altri possono essere venduti a qualsiasi prezzo. Se a questo si aggiunge il fatto che praticamente non ci sono controlli, che non sono previste sanzioni, si comprende meglio la generale incredulità.

I prezzi poi riflettono una situazione «media», lasciano perciò aperta la possibilità di smerciare alimentari di bassa qualità a prezzi «medi», riferiti a una qualità media o medio-alta. Questo «paniere», per chi ha pochi scrupoli può addirittura diventare un affare che, fra l'altro, favorisce l'emersione di prodotti da tempo giacenti negli scantinati. Sicuramente per i su-

permercati è un'occasione per mostrare la loro (oggettiva) convenienza: i prezzi del «paniere» sono più alti di quelli praticati nei centri di vendita.

Ma il colpo di grazia è venuto con i dati dell'inflazione di settembre e ottobre, fra i più alti di tutto il 1981: a settembre gli alimentari, rispetto al mese precedente, sono saliti dell'1,9% e ad ottobre dell'1,6%. Un record; e pensare che in agosto l'aumento era stato solo dello 0,3%. Nel bimestre successivo — coincidente con la prima addizione del «paniere» — l'inflazione negli alimentari è letteralmente esplosa. E il 1981 rischia di segnare un primato nell'inflazione alimentare, mai raggiunto nell'Italia del dopoguerra: oltre il 18%, forse più.

Occorre peraltro riconoscere che, riguardo a questa

situazione e queste tendenze, il nostro «paniere» non c'entra quasi niente, nel senso che proprio non ha avuto alcun effetto.

Queste sono alcune delle ragioni dei modesti apprezzamenti che ha ricevuto il dinamico ministro dell'Industria, Commercio e Artigianato dell'attuale governo. «Misure da operetta» sono state definite, in modo forse ingeneroso al recente congresso della CGIL. Sono proprio sfortunati i governanti democristiani che si cimentano sui prezzi.

Rumor, nel '74-75 col suo blocco e con l'annoso slogan «telefonate al governo», causò tali disastri all'industria, al commercio ecc., che quell'esperienza è ancora ricordata con raccapriccio da tutti gli operatori che ebbero la sventura di esserne coinvolti. E ai consumatori non venne

niente di buono. Anzi: prodotti spariti, altri sostituiti con surrogati improvvisati e di qualità più scadente. Ci andò di mezzo anche qualche fornaio, ammanettato e messo sui giornali ad ammonizione della più vasta categoria dei commercianti... Poi, tutto come prima.

E tutta la seconda metà degli anni settanta è passata senza altre operazioni sui prezzi. Ci ha riprovato Marcora, come abbiamo visto, e ha portato a casa un po' di pubblicità, almeno all'inizio. Ma il suo cliché personale si è tinto di una vena di comico che prima o non c'era, o non era conosciuta.

Lasciamo dunque alle spalle due esperienze diversamente concepite, ma ugualmente fallimentari. Il merito della seconda è almeno quello di non aver causato troppi guai.

Il problema dei prezzi resta però tutto intero e in questa situazione inflazionistica non è di facile soluzione: quasi tutte le ricette mirano a risultati non immediati, ma sul medio periodo. Così la riforma del commercio, i piani agro-industriali, ecc.

Vero è tuttavia che queste riforme, quella del commercio soprattutto, si prospettano da anni, ma non sono riuscite ad andare oltre una serie di disegni di legge e parecchie decine di convegni. Anche una misura modesta, che influisca sugli orari dei negozi per facilitare i consumatori e per rendere possibile una maggiore mobilità degli acquisti, non passa.

Opposizione alle riforme, ostilità verso interventi seri sui prezzi, malavoglia dei soliti governanti a incidere davvero sui fenomeni: un quadro desolante. Eppure, anche per risultati a breve, ci sarebbe la via degli accordi di programma, perché si voglia fare una politica dei consumi, dei prezzi e quindi della produzione agricola e industriale.

Giorgio Vozza

SOPRA IL TITOLO: V. Campi, Natura morta, Galleria Estense, Modena.

Gli oltre 5000 viticoltori soci del CIV sono d'accordo:

“Il buon vino si fa solo con l'uva buona. Altro che storie!”

“Il buon vino si fa solo con l'uva buona.”

Verità sacrosanta. Da decenni i viticoltori soci delle Cantine che aderiscono al Consorzio Interprovinciale Vini di Modena lavorano per ottenere raccolti d'uva di buona qualità.

E ci riescono. In questo lavoro i viticoltori sono affiancati dagli agronomi del CIV che controllano costantemente la produzione dell'uva in ogni sua fase: dalla potatura della vite, alla vendemmia.

Viticoltori e agronomi lavorano con tecniche aggiornate, ma nel pieno rispetto delle antiche tradizioni. E' così che nelle zone tipiche, nel 1980, il CIV ha raccolto 857 mila quintali d'uva.

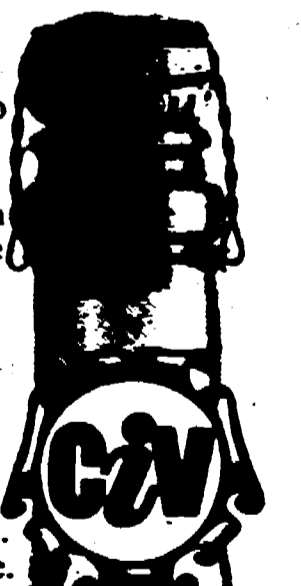
Nelle cantine e nel centro di imbottigliamento del CIV l'uva migliore viene scelta e, con metodi di vinificazione

assolutamente naturali, si producono il *Lambrusco di Sorbara*, il *Lambrusco Salamino di S. Croce*, il *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro*, il *Bianco di Castelfranco*, l'*Albano*, il *Sangiovese* e gli altri classici vini dell'Emilia e della Romagna.

Milioni di bottiglie di questi vini vengono distribuiti sul mercato italiano ed estero.

Vini buoni, molti dei quali a Denominazione di Origine Controllata.

Un risultato che solo una grande azienda cooperativa qual'è il CIV poteva ottenere. E consolidare.



Noi curiamo l'uva per garantirvi il vino.



il sugo di Maria merita pasta Ponte



I sughi, come li sa fare Maria, come li sanno fare tutte le signore donne, hanno in comune con pasta Ponte un ingrediente base importante: l'amore. Senza di esso non sarebbe possibile produrre una buona pasta all'uovo, una buona pasta di semola di grano duro. Per fortuna al pastificio Ponte siamo ancora molto conservatori in fatto di qualità.

PONTE
l'Umbria nel tuo piatto