

La Lega enogastronomica dell'ARCI

# Nella bicchierata ci si ritrova da «protagonisti»



Per motivi di salute non sono potuto andare a Mira dove tra il 25 e 26 marzo si è svolto un convegno sulla costituente lega enogastronomica dell'ARCI. Avevo accolto l'invito di Ivan Dragoni della Conal prima e di Carlo Pettrini poi perché il suo documento-proposta mi era subito apparso il miglior presupposto per quella che mi attendevo da tempo in questo particolare settore della ristorazione collettiva: la base di una iniziativa di lavoro da prendere sul serio e con impegno per tutti i suoi riflessi: salute, cultura, movimento di riorganizzazione sociale rilevante.

Si è persa progressivamente negli ultimi trent'anni la nozione e il gusto del bere e del desinare collettivo. Carlo Pettrini ricorda giustamente nella sua proposta ciò che una volta significava nelle case del popolo o nelle società di mutuo soccorso il pranzo sociale, la scelta del vino da consumare durante l'anno: erano momenti di intensa vita democratica e di aggregazione del soci o dei compagni perché vi venivano coinvolte anche tradizioni locali ancora operanti, il rispetto per gli anziani e per i lavoratori di cui erano depositari e soprattutto momenti di bilanci e di bilancio dunque convivi nel senso più puro del termine. Queste tradizioni si sono perse lentamente per far posto ad altre iniziative: alla discoteca, alla sala dei flippers e al bancone pluriplattificato del bar e al suo campionario consumistico fatto di gomme da masticare e simili.

A qualcuno verrà fatto di pensare che siamo dei nostalgici che questi di cui si parla sono processi inarrestabili e irreversibili, segni tangibili di una società che cambia. Che una società debba cambiare, lo penso, siamo tutti d'accordo e anche che cambino i tipi di consumi col modificarsi della società. Ma non è questo il punto: dobbiamo essere consapevoli di questo accordo, ed è in questa affermazione di principio il valore dominante dell'iniziativa che si vuole intraprendere, dobbiamo essere tutti d'accordo, dicevo, anche sul fatto che certi momenti e modi di aggregarsi nel vivere sociale di tutti i giorni e di certe occasioni devono essere tutelati o salvati.

Che nel pranzo sociale (come convivio e comunione laica sui grandi eventi dell'anno o delle stagioni), che nella bicchierata (come

incontro sui fatti del giorno) si mangi o si beve una cosa piuttosto che un'altra è secondario; ciò che conta è il ritrovarsi come protagonisti perché di questo si tratta quando si si affaccia al fondo del problema. Occorrono più occasioni in cui l'uomo medio possa espandersi come protagonista nella società che fin troppo lo condiziona (mass-media, pubblicità, restrizione di propri spazi culturali). Ed il convivio è liberatorio in quanto occasione tra le più propizie perché chi vi partecipa può aprirsi tra amici e compagni ed espandersi liberamente nel suo linguaggio corrente, con la sua elaborazione culturale. Si è tra pari anche se come spesso accade emerge un leader (ma del suo ceppo).

Che nel pranzo sociale, in teoria, si mangi o si beve una cosa piuttosto che un'altra può essere secondario ma viene da sé orientarsi verso la tradizione culinaria propria. Ben venga dunque questa iniziativa dell'ARCI specie se accompagnata da tutto un contorno di presupposti: la scelta delle occasioni, la progettazione collettiva, la ricerca delle materie prime come saldatore tra città e campagne e produttori, il far da sé anche in forma concorrenziale.

Comunque i punti di riferimento possono essere molti, anche esterni all'Associazione: possono essere come si è detto le cooperative agricole, le enoteche o le trattorie gestite da giovani e tutte quelle professionalità tipiche della ristorazione collettiva che nel loro quotidiano, almeno per ora, sono in parte compresse. Da più segnali si avverte crescere nella società una rinnovata attenzione ai problemi della sfera enogastronomica: orientiamoci allora verso la nostra cultura gastronomica e riappropriamoci con tutti i benefici che ne derivano se come è ormai accaduto a san Marino, dalla scienza la nostra dieta, quella più propriamente mediterranea, è tra le più salubri e la più invidiata per carattere.

Carlo Del Guercio

(docente presso l'Istituto di Merceologia dell'Università di Roma)  
NELLA FOTO: Affreschi dei fratelli Salimbeni - Urbino, Oratorio di S. Giovanni Battista.

# A Verona un nutrito calendario di incontri e dibattiti

In occasione del 25° anniversario del Consiglio italiano da parte del ministero dell'Agricoltura, si terranno a Verona dal 19 al 25 aprile numerosi incontri, dibattiti, tavole rotonde su temi di grande interesse. Di seguito il calendario delle principali iniziative.

**MARTEDI 19**  
Cerimonia inaugurale con la partecipazione del rappresentante del governo. Conferimento della Giuria Medaglia d'Oro del Ministero dell'Agricoltura.

**MARTEDI 19**  
Convegno su «Il marchio di qualità del Consiglio italiano da parte del ministero dell'Agricoltura ed a difesa del consumatore», promosso dal CUNAD (Consorzio nazionale conigli).

**MARTEDI 19**  
Incontro su «Il contratto nelle Unità locali Socio-sanitarie», promosso dall'Associazione Triestina degli operatori economici.

**MERCOLEDI 20**  
Tavola rotonda su «Il vino per la tavola di tutti i giorni», presentazione dei vini DOC della provincia di Verona, con la partecipazione di delegazioni di operatori esteri di Olanda e

Giappone. Convegno su «Alcol e droga», promosso dall'AS (Associazione italiana sommelieri), del patrocinio del ministero della Sanità.

**CONVITTO**  
Convegno su «La cooperazione fra detaglianti al servizio del consumatore», promosso dal CONAD (Consorzio nazionale detaglianti).

**GIOVEDI 21**  
Convegno su «Istruzione alberghiera e ruolo del lavoro, rapporti e problematiche», promosso dall'AMIRA (Associazione mitres italiani ristoranti e alberghi).

**GIOVEDI 21**  
Tavola rotonda su «La dieta mediterranea», indetta dalla Federazione cuochi.

**GIOVEDI 21**  
Tavola rotonda su «I rapporti tra produzione, distribuzione e consumo nel comparto agro-alimentare», indetta dal CONAD.

**GIOVEDI 21**  
Tavola rotonda su «Formaggi e salumi in Italia e nel mondo», Istituto Enologico Italiano.

**GIOVEDI 21**  
Conferenza stampa Coltiva (Consorzio nazionale vini).

**VENEDI 22**  
Convegno su «Quali mercati per i prodotti agricoli», Incontro interregionale Veneto, Emilia-Romagna e Lombardia su «Lo sviluppo dell'agro-industria e la possibilità di collaborazione tra Regioni. Enti di sviluppo, Associazioni dei produttori e Partecipazioni statali», con la partecipazione del ministro Fabbrì e del sottosegretario Ferrarini.

**VENEDI 22**  
Incontro con la stampa dell'Istituto spumante classico.

**SABATO 23**  
Convegno nazionale dei Veterinari italiani su «La politica zootecnica della CEE e la classificazione merceologica delle carceri di bovini adulti».

**SABATO 23**  
Convegno su «Un atto di riconoscenza nel momento della verifica», promosso dall'Associazione enotecnici italiani in collaborazione con la rivista «Civiltà del bere».

**SABATO 23**  
Convegno su «L'olio extravergine d'oliva nella dieta mediterranea», promosso dalla Regione Toscana in collaborazione con il CROVOTT (Consorzio regionale olio extravergine di oliva tipico toscano).

**SABATO 23**  
Convegno professionale su «Valutare i meriti e conoscere le realtà», promosso in collaborazione con l'ICE e l'Editoriale laiana di Milano.

**DOMENICA 24**  
Convegno su «Pressione fiscale ed economia dell'impresa nel settore agricolo».

**DOMENICA 24**  
Tavola rotonda internazionale su «Muffa grigia: riflessi sulla qualità dell'uva e del vino».

**DOMENICA 24**  
Convegno su «CONVELAT: latte di casa tua. Valore alimentare delle produzioni lattiero-casearie».

**DOMENICA 24**  
Tavola rotonda su «Per una coscienza enologica nazionale», indetta dall'ANGEAT (Associazione nazionale giornalisti di enogastronomia e agriturismo).

**LUNEDI 25**  
Assemblea nazionale collezionisti piatti Buon Ricordo.

**LUNEDI 25**  
Convegno su «L'importanza del vino nell'ambito dell'economia nazionale», promosso dalla FICE (Federazione italiana circoli enologici).

## Le donne preferiscono il vino rosso

Le donne italiane non disdegnano affatto il vino ma, anzi, il 45 per cento della popolazione femminile lo beve abitualmente a tavola e il 29,8 per cento occasionalmente. È questa la conclusione di un'indagine campionaria presentata nel corso di un simposio su «Alimentazione e consumo di vino» dalla quale risulta che la maggiore percentuale di bevitrice abituali è nell'età compresa fra i 45 e i 64 anni e, in generale, preferisce assai più i vini rossi secchi a quelli bianchi, dolci e frizzanti.

La bevanda più consumata durante il pasto dalle donne italiane, comunque, è l'acqua naturale seguita, appunto, dal vino, dall'acqua minerale e dalla birra; fuori pasto, invece, sono preferite le bevande gassate e il caffè.

Soltanto il 25,1 per cento della popolazione femminile, infine, ha dichiarato di non consumare vino «per il gusto non gradito» o «per non essersi abituata».

# Latte Granarolo-Felsinea: esperienza unica in Europa

A colloquio con il presidente del Consorzio emiliano-romagnolo produttori latte Marino Negroni

BOLOGNA — Appena munto, in migliaia di stalle, si dà il piano che della fascia collinare ed anche dei piccoli poderi dell'Alto Appennino, il latte vien messo in appositi recipienti refrigeranti e il latte di essere prelevato il giorno dopo da veicoli speciali le cui cisterne coibentate ne mantengono inalterata la temperatura, che lo trasportano direttamente al grande stabilimento del Granarolo-Felsinea, nella verdissima campagna ancora in vista delle due torri. È un'esperienza unica in Europa per dimensioni e tempi di attuazione. «Bisogna essere contadini — dice il presidente del Consorzio emiliano-romagnolo produttori latte Marino Negroni, e lui lo è di origine — per capire l'importanza del frigo in azienda: vuol dire che il prodotto conferito non subisce alterazioni, che si guadagna tempo da dedicare ad altri lavori, e soprattutto che il latte ha una collocazione sicura per cui dà reddito. I frigo installati sono 3800 fino ad ora, e la loro capienza va da un quintale per i piccoli poderi ai venti quintali delle stalle soci. Il Consorzio ha compiuto per allestire questa rete un ingente investimento, ma ne valeva la pena. È vero, ogni contadino può sottoscrivere tali affermazioni: lui, e le donne di casa, si sentono meno schiavi della stalla. La raccolta, in tal modo, viene fatta a giorni alterni e consente anche di ridurre le spese di trasporto. «Ha

c'è un altro dato di fondo che va sottolineato — afferma il presidente Negroni — ed è la possibilità reale che questo nostro servizio ci consente, di spingere, con costi relativamente sopportabili, fin dai piccoli proprietari coltivatori diretti della montagna i diritti della montagna che senza le 4-5 mucche o più, quindi senza il reddito da latte, non potrebbero far vivere il podere. Ecco che i contadini restano sulla terra, incrementano la zootecnica, presidiano il territorio. Per loro il Consorzio è una garanzia, anche remunerativa. Un tempo non era così, il prezzo (prenderlo o lasciare) lo facevano i raccoglitori privati, come accade ancora oggi nel Piacentino, ad esempio, dove la cooperazione di questo tipo non esiste.

Questo, naturalmente, non è che un aspetto, certo tra i più significativi, dell'attività del Consorzio emiliano-romagnolo produttori latte — sono da annoverare gli interventi sanitari contro le malattie del bestiame —, che non è solo una impresa industriale, ma è in particolare una vivace realtà politica e sociale. Esso è il risultato degli apporti congiunti delle centrali cooperative rosse (Legas), rosa-verde (Generali), bianca (Unione) che nel 1972 decisero di accantonare la deflagante, e costosa, competizione, per dar vita all'organismo unitario. La prima radice è di poco successiva alla fine della guerra, germina a Granarolo Emilia

Oggi il CERPL associa 8500 produttori singoli; è giunto a lavorare circa 3 milioni di quintali di latte all'anno, con un fatturato nello stesso arco di tempo che si aggira sui 252 miliardi, e che a tutto il 1983 dovrebbero raggiungere quota 300. Il primo bilancio, dieci anni fa, si chiuse con un fatturato di 7 miliardi e 800 milioni. Le cooperative aderenti, oltre alla Felsinea e Granarolo, sono: la Lattestense di Ferrara, la Produttori latte di Rimini, quelle con la omonima sigla di Forlì e di Ravenna, e dal dicembre dello scorso anno il Consorzio caseifici sociali di Modena (103 caseifici, altri 4380 produttori, fatturato nel 1982 di 42 miliardi). Complessivamente, nei vari stabilimenti, lavorano 750 dipendenti, cui occorre affiancare i 300 collaboratori organizzati a loro volta in cooperativa che mediante un contratto di appalto assicurano la raccolta del latte alle stalle e la distribuzione ai punti di vendita.

La maggior parte del latte, pastorizzato fresco o sterilizzato, vien e immessa nel consumo alimentare, mentre l'altra viene utilizzata per la produzione di formaggi teneri e duri: mozzarella, mascherpone, casatiella, stracchino, e via via ricotta, burro, stracchino, formaggi, caciotta, fino ai grana Padano e Parmigiano-Reggiano. Altri prodotti, la panna e le confezioni di latte al cacao e al cioccolato, nonché quella

destinata alla scuola. Un risultato, nei dieci anni di Consorzio, sicuramente invidiabile. Gli obiettivi su cui si sta lavorando? «Ci siamo prefissi di allargare l'area di influenza — dice il presidente Negroni —, che finora è stata essenzialmente nell'Italia medio-orientale, in una sorta di triangolo Venezia - Mantova - Pesaro, anche se puntate di rilievo sono state compiute a Roma, in Puglia, in Sicilia. È appunto verso le regioni centro-meridionali che stiamo indirizzando la nostra attenzione».

Il nostro interlocutore introduce a questo punto elementi di carattere marcatamente politici. «Non è di oggi, anche se proprio in questi giorni vi sono stati fatti clamorosi, come la contestazione al Brennero, che il divario tra prezzi del latte proveniente dall'estero e quello di produzione nazionale — sottolinea Negroni — ci mette in forte difficoltà. Posti in banchina i latini delle due origini si differenziano con quelle 90 lire al litro a nostro favore (tale è il costo maggiore) che aprono i passi alpini alle autocisterne che vengono dall'estero. Noi siamo del parere che occorre abolire i cosiddetti montanti compensativi, che non l'altro sono dei contributi di oltre 60 lire dati dai rispettivi governi ai nostri concorrenti per consentire loro di riversare in Italia il fume in piena di latte a prezzi inferiori ai nostri. È ov-

vio però che non si tratta solo di prezzi, saranno cinqui a pensarci, un realtà c'è un problema ancora più importante da risolvere, ed è quello della politica nazionale e comunitaria per l'agricoltura». Il presidente del Consorzio emiliano-romagnolo produttori latte espone il suo pensiero: «È urgente affrontare questi temi: oggi non abbiamo una politica per l'agricoltura, la zootecnica e il credito; gli investimenti siamo a zero. Non nego l'esistenza di sforzi, anche importanti, che vengono compiuti da varie parti, come da alcune Regioni, ma se manca una politica di governo questi sforzi rischiano di essere destinati a produrre un'efficacia limitata».

La conversazione col presidente Marino Negroni è interrotta dall'arrivo di un pullman gran turismo e da un «buss della rete urbana di Bologna» dal primo scendone studenti di un istituto tecnico agrario del Reggiano, dall'altro alunni di una scuola elementare. «Sono i nostri amici — spiega Negroni —, ogni giorno è così: abbiamo dovuto attrezzare i vari reparti di produzione con appositi percorsi pensili per rendere possibile la migliore comprensione dei vari processi. Poi altri amici sono venuti: dalla prima donna lanciata nello spazio, la cosmonauta Valentina Tereskova, a Pertini».

Remigio Barberi

### Un vigneto grande come l'Italia.

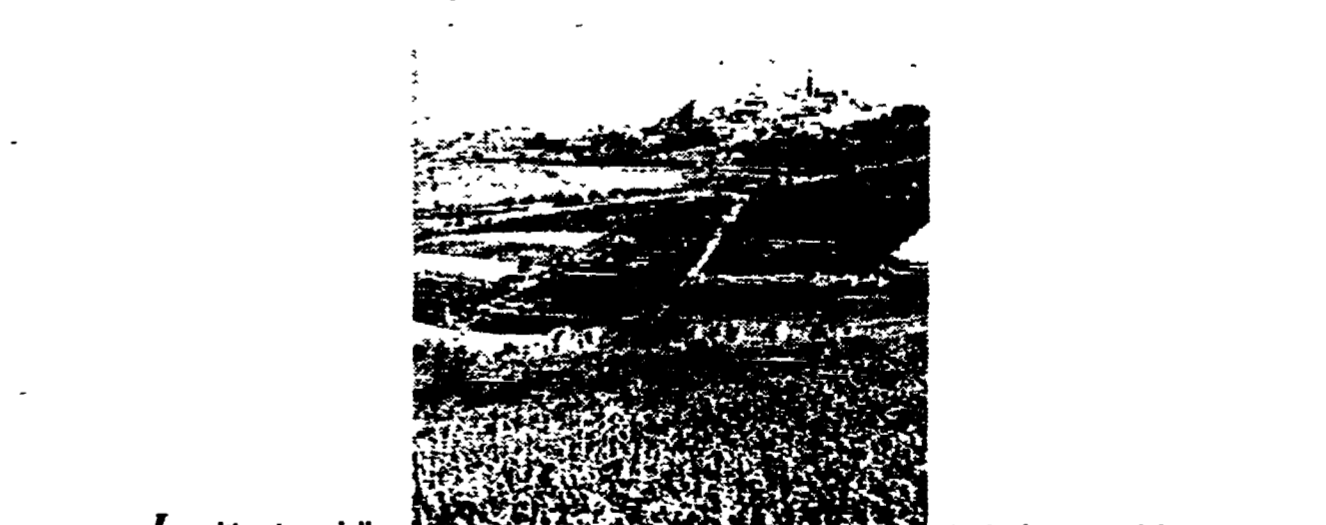
COLTIVA: per scegliere tra 150 vini di qualità di cui 41 DOC, provenienti dalle zone viticole italiane più tipiche. Uve di prima scelta, costantemente curate da 42.000 viticoltori associati, moderni sistemi di vinificazione, nel rigoroso rispetto della tradizione vinicola italiana, per offrirvi vini genuini, classici, frizzanti. Soprattutto onesti.

COLTIVA, VINIFICA, CONSIGLIA, il grande piano cooperativo che guarda al futuro con le radici ben piantate nella terra.

Coltiva, Consorzio Nazionale Vini, Modena, tel. 059/333850 telex 512017

17° VINITALY-VERONA  
19-25 APRILE 1983

## La Cassa di Risparmio di Torino per chi produce, vende, diffonde il vino piemontese.



La coltivazione della vite è parte fondamentale dell'agricoltura piemontese. Da queste vigne nascono, si trasformano e invecchiano i vini tra i più pregiati del mondo, vini da difendere, far conoscere, diffondere.

La Cassa di Risparmio di Torino, la banca che da oltre 150 anni opera in Piemonte, uno dei centri più vivi della produzione vinicola italiana, offre agli operatori del settore ed al pubblico, nel proprio stand del Centro Servizi della Fiera, la sua esperienza ed i suoi servizi specifici di consulenza creditizia e finanziaria per chi opera nel settore enologico.

**CASSA DI RISPARMIO DI TORINO**  
Per chi produce in Agricoltura