

Corticella nella terra dei buoni piatti

Il pastificio rappresenta una delle più significative realizzazioni del movimento cooperativo bolognese. Un giro d'affari che ha raggiunto i 110 miliardi di lire

BOLOGNA — L'universo dei buoni piatti, in una terra che di piatti se ne intende Tagliatelle lasagne farfalline, maltagliati maccheroni, cannelloni da ripieno penne e pennoni gnocchi e via via spaghetti, vermicelli, gramigna, corallini stelline più un'altra novantina di "formati" di pasta all'uovo, pasta di semola con spinaci, pasta di semola di grano duro. Così si presenta «Corticella», una delle più significative realizzazioni del movimento cooperativo bolognese. Ma non è tutto. Assieme alla pasta che la rende giustamente famosa, la società lavora nel campo della selezione delle uova (100 milioni all'anno) che naturalmente utilizza come materia prima per la sua produzione ed in quello dei mangimi per l'alimentazione zootecnica (550-600 mila quintali annui) impiegando crusche e farine risultate dalle lavorazioni del pastificio. Un altro ramo ancora il panificio (25 mila quintali all'anno di casareccio rosette montasù esse) il maggiore di Bologna.

L'attività è in crescendo, il giro d'affari ha raggiunto nello scorso anno i 110 miliardi di lire. Sono 345 gli operai, gli impiegati, i tecnici, i quadri dirigenti. Dice il presidente Camillo Dani «Non c'è nessun segreto nella fortuna del «Corticella» tutto sta nella ben riposta fiducia dei consumatori delle famiglie e nell'ampia e solida relazione con il mondo contadino». Sono infatti oltre diecimila i produttori agricoli che conferiscono il frumento alla società (600 mila quintali nello scorso anno) ritirando nel contempo i prodotti zootecnici. Ogni anno, nell'imminenza del raccolto, essi sono i protagonisti di una delle più spettacolari feste popolari che si tiene appunto a Corticella, un abitato di Bologna alla periferia nord già a contatto con la campagna ed in cui sorge lo stabilimento principale della società. Questa edizione si svolgerà domenica 12 giugno. Soggiunge il presidente Dani «C'è un settore non sufficientemente conosciuto ma che merita di esserlo, nel nostro lavoro il rapporto di solidarietà e di collaborazione con i Paesi del Terzo mondo, fornendo loro assistenza tecnica e contribuendo alla formazione di giovani quadri capaci di gestire autonomamente l'attività industriale nel settore molitorio e della pasta».

Ma vediamo ora come è articolato il complesso «Corticella», conversando con il responsabile degli affari generali Amedeo Carpani. L'azienda è una società per azioni il cui pacchetto è per il 95% di proprietà del movimento cooperativo e per la restante quota di singoli coltivatori. Essa è stata acquistata nel 1948 da un privato (molino a grano tenero trasformato poi a duro da 600 quintali e pastificio da 200 quintali al giorno) iniziando successivamente una espansione programmata sostanzialmente continua. Le tappe in sintesi: il mangimificio il panificio al Bolognese di Calderara, il molino a grano tenero di S. Giovanni Persico. Tutto questo però non basta più, e già si sta parlando di costruire un nuovo stabilimento per il molino a grano duro e il pastificio in sostituzione di questo di Corticella. I canali di vendita sono principalmente i negozi della cooperazione dell'area emiliano-romagnola e marchigiana, con presenza in Sicilia e in Sardegna dove l'azienda ha opportuni depositi. Si sta studiando ora un piano di espansione nei mercati del nord, vale a dire in Veneto in Lombardia e in Piemonte. La buona pasta «Corticella» è gradita anche all'estero attraverso le relazioni intercooperative, raggiunge Svezia, Norvegia e Danimarca, con una puntata fin nell'altro emisfero, in Giappone. Insistenti richieste vengono inoltre da Inghilterra, Unione Sovietica, Stati Uniti ma fino a quando non sarà attuato il nuovo programma di potenziamento come dice il responsabile degli affari generali, ben difficilmente potranno essere soddisfatte. Intanto l'azienda mantiene un costante aggiornamento degli impianti produttivi e delle strutture della distribuzione. Negli ultimi cinque anni ha investito 10 miliardi di lire in tecnologia.

«Tutto questo però non basterebbe — ribadisce il presidente Dani — se non privilegiassimo come invece è stato sempre fatto il rapporto che per il movimento cooperativo è basilare con i coltivatori. È un rapporto democratico che ci unisce al piccolo proprietario ed all'affittuario ma non di rado anche alla media impresa, oltre che naturalmente alle cooperative. Esso avviene attraverso le assemblee di zona nel corso delle quali vengono trattati i problemi specifici (andamento dei prezzi, modalità del trasporto, luoghi del conferimento ecc.) della campagna granaria senza trascurare comunque quelli più generali dell'agricoltura e della situazione del Paese, che sono ineludibili». Ovvio che questa vastissima udienza del «Corticella» nel mondo contadino — silos di stoccaggio del grano sono ubicati a Castel S. Pietro Terme, Ceretolo, Granarolo mentre altri magazzini si sono dovuti affittare a Medicina e S. Pietro in Casale — è determinata anche da un concreto vantaggio dato dalla remunerazione maggiore che la società del movimento cooperativo riesce sempre ad assicurare. «Questo è reso possibile dall'impianto democratico dell'azienda e dalla fiducia che essa riscuote tra i consumatori basata a sua volta — conclude il presidente Dani — sulla qualità e la genuinità della nostra produzione».

r. b.

La Detercoop-Lughesina moderna azienda del movimento cooperativo

Quando nel lontano 1951 le maestranze della vecchia «Lughesina» decisero di costituirsi in società cooperativa prelevando gli angusti locali di una centrale via di Lugo di Ravenna la produzione dell'azienda peraltro adeguata ai tempi, era limitata alla lisciva e alla varechina in damigiane. La grande distribuzione era, in Italia, del tutto sconosciuta e l'organizzazione di vendita della Coop di Consumo in Romagna già fiorente, poggiava esclusivamente sui piccoli negozi tradizionali capillarmente sparsi in tutto il territorio della regione. Il concetto del prodotto a marchio, o comunque in esclusiva non poteva trovare, pertanto alcun valido supporto in una realtà di mercato che culturalmente lo escludeva a priori.

La Detercoop — questa la denominazione ultima della cooperativa produttrice di detersivi nata oltre 30 anni fa — ha gradualmente sviluppato le

sue strutture produttive e di servizio sempre attenta alle innovazioni della distribuzione commerciale dalla ristretta gamma di prodotti dell'epoca è passata all'attuale specializzandosi nel settore meno «maturo» quello appunto dei detersivi liquidi per il lavaggio delle stoviglie, e affinando la sua tecnologia nella lavorazione delle candeggine. È produttrice dei detersivi liquidi della Coop Italia (piatti ammorbidente, casa e candeggina) e anche per questo suo delicato e gratificante servizio i suoi volumi di vendita sono sensibilmente aumentati negli ultimi anni. Basta un dato per riassumere i termini del suo sviluppo a quasi 20 mila tonnellate ammontano le quantità di prodotto venduto durante il 1982.

Per quest'anno è previsto l'insediamento in un nuovo e moderno stabilimento situato in una vasta area del Comune di Bagnacavallo.

Tre assemblee dei soci dal 5 al 19 giugno decidono sulla unificazione delle maggiori cooperative di consumo lombarde.

Viene infatti presentata ai soci del Consorzio Coop Lombardia dell'Unione cooperative di Cremona e dell'Unicoop Lombardia la proposta di fusione delle aziende a partire dal primo gennaio 1984.

La nuova società avrà dunque un settore di vendite al dettaglio con 42 supermercati (più due attualmente in costruzione) e una funzione di ingrosso per un centinaio di negozi delle altre cooperative lombarde.

Sono infatti duecento le Coop di consumo che aderiscono alla Lega, fra queste spiccano circa trenta società di media dimensione oltre alle maggiori che si preparano ad unificarsi. Né la fusione della cooperativa di Cremona di quella di Milano e del Consorzio per la distribuzione porterà degli svantaggi alle altre cooperative associate di dimensione minore. Al contrario, dalle fusioni verranno maggiori benefici nei servizi e non certo aumenti di costi perché tutto il processo distributivo viene semplificato.

Il 1983 è dunque un anno importante per le cooperative di consumo della Lombardia una di quelle date che risulterà nella storia del movimento per la decisa svolta strutturale che viene impressa all'organizzazione. All'unificazione delle cooperative si giunge dopo un lungo periodo di espansione e di risultati positivi. Le aziende che si unifi-

Si unificano le grandi cooperative lombarde

cazione verso nuovi prodotti per un maggior impegno sulla qualità e sui prezzi di vendita. Tutto ciò è possibile con l'unificazione delle società non sarebbe invece sicuro il raggiungimento degli stessi obiettivi con le aziende diverse. E poi perché mantenere separate le risorse fra aziende che fanno un'attività simile mentre le stesse risorse concentrate possono sostenere programmi più impegnativi di crescita e di espansione? Le Coop in Lombardia e nelle altre regioni italiane chiudono i bilanci del 1982 tutti ampiamente positivi con margini di utili che si ripetono da molti anni. Questi buoni bilanci sono anche la conseguenza delle unificazioni fatte negli anni Sessanta e Settanta e il risultato di gestioni attente ma dinamiche. Se in questa prima parte degli anni Ottanta si prospettano nuove esigenze di unificazione il motivo sta nella ancora piccola dimensione aziendale raggiunta dalle cooperative oggi separate. Mentre le spansioni di altre aziende, private e pubbliche in campo commerciale continua e anzi

LA COOPERAZIONE DI CONSUMO IN LOMBARDIA NEL 1982

Provincia	Numero cooperative	Numero soci	Numero punti vendita	Numero dipendenti	Vendite in milioni di lire
Milano	58	73 000	107	807	157 940 000
Bergamo	11	2 357	11	16	5 228 500
Brescia	21	7 752	28	68	10 506 000
Pavia	9	4 534	9	30	9 104 000
Cremona	12	26 310	36	317	51 856 000
Como-Lecco	7	1 707	8	31	4 148 000
Como	26	5 545	26	104	17 340 000
Varese	31	10 403	43	180	31 737 000
Mantova	14	17 300	25	124	17 906 000
Totali	189	148 908	293	1 673	305 763 500

La nuova azienda unificata si presenta così

Numero soci	50.000
Vendite magazzino Pieve (miliardi)	148
Addetti magazzino Pieve	215
Addetti complessivi	1 221

	Negozi	Vendite miliardi	Addetti
Superettes	19	30	170
Supermercati fino a 800 mq	14	52	277
Supermercati oltre 800 mq	9	70	303
Totale	42	152	750

Aperture previste per il 1983 Supermercati oltre 800 mq 2

si intensificherà nei prossimi anni.

La Coop deve quindi partecipare con forza a questa generale ristrutturazione del commercio in Lombardia evitando il rischio di rimanere emarginata. Pericolo possibile se le Coop mantengono l'attuale separazione e relativa modestia di risorse da destinare agli investimenti. Perché oggi di fronte alle cooperative lombarde siano opportunità per punti di vendita di grande dimensione, centri commerciali, grandi supermercati negozi integrati con i non alimentari.

A queste opportunità le Coop possono aderire se sono in grado di realizzare altrimenti saranno altri imprenditori a fare la parte del leone come in parte avvenne negli anni Sessanta quando le cooperative erano troppo piccole o male attrezzate per cimentarsi con i grossi supermercati e con i grandi magazzini.

Lo stesso ancora insoddisfacente livello di informazione e di partecipazione dei soci può essere innalzato a patto di potere investire in professionalità, servizi e risorse consistenti all'interno di cooperative della dimensione attuale.

È dunque tutta in una prospettiva di espansione e di crescita che viene indicata ai soci la proposta dell'unificazione aziendale. Per raggiungere obiettivi più avanzati per far crescere con più forza e maggiore velocità la cooperazione fra consumatori anche in Lombardia.

Giorgio Vozza

VERGINE DA TREMILA ANNI.

Non si tratta ovviamente di un primato di castità, ma di un dato, invece, che si riferisce, anche se approssimativamente, alle origini storiche e qualitative dell'olio di oliva.

È un dato importantissimo, che conferma come l'olio vergine di oliva sia uno dei prodotti più sperimentati tra quelli in cui interviene il lavoro dell'uomo, ed anche il più naturale dei condimenti. Per questo oggi il Cios, un Consorzio che associa 96 frantoi e 25.000 olivicoltori, ha impostato la propria produzione sugli olii vergini di oliva di prima spremitura.

Nasce così Oliveta, nelle due versioni Extra Vergine e Sopraffino Vergine, più i cinque Tipici Regionali, prodotti secondo i metodi delle regioni di provenienza.

È la consacrazione della dieta mediterranea.

Un ritorno auspicato persino dai dietologi americani, solitamente proiettati verso il futuro. Inoltre, con Oliveta, il Cios compie un importante passo verso gli olii extra vergini di oliva a denominazione di origine.

E la dieta? Tutti sanno che gli olii extra vergini e sopraffino vergine di oliva sono buoni, ma li credono pesanti. Ecco perciò un dato sorprendente: gli olii extra vergine e sopraffino vergine di oliva (cioè quelli non sottoposti a manipolazioni chimiche), con un coefficiente del 97,8%, sono tra i più digeribili in assoluto. La scienza, dunque, conferma una realtà storica: i popoli mediterranei, infatti, hanno sempre goduto di ottima salute. Forse più di quanta ne abbia l'uomo di oggi.

OLIVETA
L'OLIO COSÌ COME È NATO.



ADMARCO