

Cos'è l'AICA: un gruppo al vertice dell'industria agro-alimentare italiana

Con un giro d'affari 1983 di oltre 850 miliardi l'AICA — Alleanza Italiana Cooperative Agricole — si propone come una delle maggiori società commerciali italiane. 410 miliardi sono costituiti da prodotti per l'agricoltura (concimanti, se-

menti, antiparassitari, cereali e materie prime per i mangimi, capi di bestiame, materie plastiche e altro) distribuiti su tutto il territorio nazionale ad oltre 1000 cooperative agricole. Gli altri 440 sono rappresentati da prodotti alimen-

tari collocati principalmente sulle grandi catene distributive italiane (come Slanda, Coop, CONAD, GS) ed estere (Aldi, Coop, Leibrand, NAF, FDB, Forbundet). Questi ultimi prodotti (pasta, farine normali e

speciali, vini comuni, feni e doc, carni bovine, suine e salumi), ortofrutta fresca, conserve vegetali e surgelati, olio d'oliva, uova, latte) provengono dalle cooperative e consorzi, aderenti all'AICA, operanti nel settore alimentare: 50 cooperative di trasformazione; 100 cooperative e centrali ortofruttiere; 4 consorzi nazionali di settore: CIO-SALUMI-CO-NAZO-SUCOR rispettivamente finissimo al burro, vino, carni bovine, suine e salumi, conserve vegetali e surgelati.

Cooperative e consorzi costituiscono un gruppo che, con un fatturato complessivo 1983 di 1635 miliardi (nel 1983 si stima prossimo ai 1950 miliardi), si colloca ai vertici dell'industria alimentare italiana, anzi si qualifica 1° gruppo agro-alimentare.

È un gruppo in forte e costante crescita, teso ad una presenza sempre più omogenea nel mercato, e a nuovi, più elevati livelli di organizzazione ed efficienza.

Il 18% del suo fatturato, si apre sull'estero (vino, ortofrutta fresca, derivati dal pomodoro, in particolare), con quote rilevanti e consolidate in Europa (CEE e non) e negli USA; ma l'attività continuaente si spinge alla ricerca di nuove aree e di rapporti commerciali non occasionali, il più possibile programmati.

Il Gruppo, inoltre, è in grado di dialogare oggi, in modo adeguato, con partners commerciali di ogni livello. A questo riguardo l'AICA, già si è visto, opera quale capofila per l'area strategica della Grande Distribuzione Italiana ed estera (area che vale attualmente il 20% del fatturato del Gruppo) svolgendo funzione di marketing di canale.

Per comunicare i comuni obiettivi (attenzione ed incisività sul mercato), valori (serietà ed esperienza), punti di forza (promozione a ciclo integrato e cioè prodotti da trasformare di certa e controllata origine, rispetto delle qualità concordate, offerta di ampio pacchetto di prodotti) il Gruppo si è dotato di un comune marchio: Gruppo Cooperativo Agricolo Alimentare.

Un marchio che con funzioni di pubbliche relazioni, di attività informative, oltreché pubblicitarie, parla alle strutture distributive, agli opinion leaders e, non ultimo, ai consumatori. Un marchio istituzionale che si troverà sempre accanto a quello dei consorzi e cooperative aderenti per sottolineare, con la giusta autorevolezza, l'appartenenza al Gruppo.

Tra le scadenze più interessanti nei programmi di attività del Marchio ritroviamo (previsto per il mese di febbraio) un'invitante occasione di incontro a Bologna: un convegno in cui si vuole analizzare e dibattere sui consumi alimentari in Italia in riferimento ad alcuni importanti aspetti che tendono ad influenzarli: socio-culturali, legislativi, tecnologici.

Il convegno vuole costituire un contributo del Gruppo su un'area importante, nella quale un serio approfondimento è indispensabile.

Per l'UNICEF una iniziativa della COFAR e Pineta

Il panettone come impone la tradizione è il simbolo dell'armonia, del calore di una casa. Da quasi mille anni, prima in Lombardia poi in tutta Italia e all'estero il Natale profuma di neve, di vischio e dell'inconfondibile aroma del panettone.

È inevitabile che il dolce di Natale uscesse da semplici canoni commerciali per tornare alle origini, per riscoprire un momento di umanità e di calore.

La COFAR & Pineta come regalo nel regalo ha creduto opportuno devolvere per ogni panettone L. 1.000 del proprio ricavato all'UNICEF (Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia) attraverso l'acquisto dei cartoncini augurali contenuti nelle confezioni. È nato così il progetto "Natale insieme", insieme nelle case italiane, in quelle del mondo occidentale ma insieme, anche, a chi vive nel Terzo Mondo, a chi soffre per colpa non sua.

Di qui l'idea di "regalare un sorriso" ad un bimbo sconosciuto attraverso la garanzia della serietà e l'attestato dell'Unicef. Ovviamente lo stanziamento della COFAR & Pineta non pesa sul prezzo di vendita del proprio prodotto che è un panettone finissimo al burro, ma rappresenta soltanto un tentativo di interpretare i valori più autentici nascosti dietro la parola "Natale".

Un'idea che ha dunque profondi significati sociali e contenuti educativi, che vengono rivolti, attraverso le famiglie, soprattutto ai giovani e ai giovanissimi. Un tentativo di rompere quelle barriere di indifferenza che l'Unicef combatte da anni, ma anche un tangibile aiuto che il Comitato italiano per l'Unicef utilizzerà nell'ambito del suo impegno in favore dell'infanzia.

L'Unicef (United Nations International Children Emergency Fund) come forse si ricorderà è nato nel 1946 per contribuire ad offrire un raggio di speranza ai bambini, vittime innocenti del conflitto mondiale. Dalla sede di New York e via via che il proprio intervento si allargava anche ad altre sedi sparse in tutto il mondo, il Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia ha lottato e lotta contro la fame e la miseria che ancora oggi colpiscono milioni di bambini.

Nel 1965 a poco più di vent'anni dalla sua costituzione l'Unicef è stato insignito del Premio Nobel per la pace. Da questa data sono trascorsi più di dieci anni, eppure nel mondo si continua a soffrire.

Un miliardo circa di uomini (vale a dire un quarto dell'intera umanità) vive oggi in condizioni di assoluta povertà, i bambini in particolare sono i più colpiti.

Anche per queste considerazioni la COFAR & Pineta ha creduto opportuno lanciare l'operazione "Natale insieme", segnando l'inizio di una collaborazione destinata a durare col tempo.

La speranza è che l'esempio possa servire da stimolo anche in altri settori. Alla COFAR & Pineta il presidente della Lega delle cooperative Prandini ha inviato una lettera di adesione all'iniziativa in cui è detto tra l'altro: «Ai bambini va rivolta la particolare attenzione e l'iniziativa solidarista del Movimento Cooperativo sociale è una tradizione che fa parte delle pagine più belle del patrimonio storico, culturale ed umanitario di oltre 100 anni di cooperazione».

In questo contesto si inserisce la vostra iniziativa "Natale insieme" che, sotto l'alto patrocinio dell'Unicef, si prefigge di raccogliere un contributo per i bambini del mondo.

«Noi ci auguriamo che i consumatori italiani, ed in particolare modo gli oltre 3 milioni di soci delle 15 mila cooperative associate alla Lega, sappiano apprezzare la finalità sociale di questa iniziativa e, nel recuperare il tradizionale panettone per le festività natalizie di fine anno, si ricordino dei tanti, troppi bambini che nel mondo non hanno tale possibilità».

«Durante la recente inaugurazione a Gonzaga, in provincia di Mantova, di un impianto modello per l'allevamento di vitelli che potremmo definire DOC, Lino Ghirardato, della Direzione Generale Plada S.p.A. - Plasmon Dietetici Alimentari e Giovannini Landini, presidente del Co Na Zo (Comitato Nazionale Zootecnico) e della Lega delle Cooperative» hanno annunciato la decisione delle rispettive organizzazioni di consolidare e ampliare la portata dell'accordo-pilota di collaborazione per l'allevamento di vitelli in Italia, accordo siglato due anni fa.

È stato così firmato un nuovo accordo, della durata di tre anni, secondo il quale la Plada mette a disposizione i mezzi finanziari e i laboratori di analisi e controllo qualità e il Co Na Zo le competenze di acquisizione degli animali e il know-how specifico zootecnico.

L'allevamento di vitelli avviene ora in quattro stalle (per 2000/2400 capi previsti per l'anno prossimo), che diventeranno presto sei (con una previsione di 3000/3400 capi per i due anni successivi).

L'impianto di allevamento è tra i più moderni d'Europa per logistica e criteri produttivi, con controlli al massimo livello sanitario (basti pensare che ogni vitello ha una propria cartella «clinica») in modo da arrivare a carni con un grado di qualità unico.

Questa iniziativa consente alla Plasmon di coprire circa il 25% del proprio fabbisogno di carne di vitello e di ridurre il proprio import dall'estero di circa un miliardo di lire.

I vitelli di questo modernissimo allevamento sono tutti maschi dalle razze Frisone Europea, Frisone Canadese e Bruna Alpina. Nel nostro caso si tratta di vitelli nati in Emilia, Lombardia e Veneto. Tutti nazionali dunque e controllati fin dalla nascita.

L'allevamento è controllato anche da un computer che segue l'andamento e i processi chiave di tutte le stalle: aerazione, alimentazione, ventilazione e riscaldamento.

Questi vitelli, così severamente tenuti sotto controllo, diventano la base degli omogeneizzati Plasmon.

Ora, però, conoscendo il valore della carne che fa da base all'omogeneizzato, è forse opportuno spiegare a chi non lo sa che cosa è in realtà l'omogeneizzato.

In sintesi si tratta di un alimento semplice, altamente digeribile, sano, nutriente e genuino con possibilità di conservazione che escludono, nel modo più assoluto, l'uso di conservanti. Inoltre, l'omogeneizzato, durante la produzione, viene sottoposto alla deaerazione che impedisce l'ossidazione chimica dell'alimento e che assicura una perfetta digeribilità grazie allo specifico procedimento tecnologico per la sua realizzazione.

Una caratteristica particolare dell'omogeneizzato è anche il procedimento tecnologico al quale è sottoposta la carne. Si tratta di un tipo di cottura ad immersione di vapore e a pressione costante che garantisce la conservazione di tutto il valore nutritivo dell'alimento, perché il brodo di cottura non viene separato dalla carne e i tempi di cottura sono brevi e controllati.

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 Castelvetro*, il *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.



COLTIVA Noi curiamo l'uva per garantirvi il vino.

L'educazione alimentare per la scuola dell'obbligo

Ho sempre pensato che la diffusione delle scienze in Italia trovasse un ostacolo preminente non tanto per il tipo di linguaggio orato o scritto dei detentori di cultura quanto piuttosto nella ostinata mania di estrarre le varie scienze dal loro contesto naturale, nel perseguire ostinatamente e caparbiamente la via della catalogazione e classificazione dei fenomeni e della loro astrattizzazione.

Mi spiego meglio: perché quando dovessimo sviluppare un corso di educazione civile non ci verrebbe in mente di adottare i codici civili e penale mentre quando si insegna la geometria o la matematica di fatto adottiamo un testo in cui regole, leggi, teoremi sono catalogati come in un codice? Perché nel primo caso aggrediamo i fenomeni sociali, le relazioni interpersonali nella loro realtà e gradatamente facciamo emergere la legge o la regola della convivenza civile mentre quando insegniamo la chimica partiamo dall'illustrazione dell'atomo e perdiamo il nostro tempo a parlare di nuclei neutroni, elettroni? Con quali livelli quantitativi risultati e noto a tutti? È come chiedere ad un ragazzo di apprezzare la filatelia attraverso un catalogo piuttosto che facendogli vedere una collezione di francobolli. Eppure illustri esempi di come si deve parlare di scienza ne abbiamo a dozzina: chi non ricorda la lettera manifestata di Newton al suo giovane amico in partenza per un viaggio attraverso il mondo o la lettera di Galileo sulla natura o meglio sul mistero del suono o la descrizione di Spallanzani del serpaio della cor-

te dei Medici. Queste riflessioni che mi sono venute in mente avendo avuto tra le mani il Corso di Educazione alimentare redatto da Maria Teresa Olivieri. La quale ha tradotto e condensato la sua esperienza pluriennale nella nutrizione e nella didattica in una raccolta di dispositive molto suggestive e in un testo di suggerimenti - per il commentatore, pieni di cultura di svariatissima umanità, stravolgendo la tradizione di cui si dice avanti. Così il suo Corso di Educazione alimentare diventa una cosa gradevole, comprensibile, utile non solo perché fissa in modo abbastanza incisivo nella memoria o la formula ma il significato, il valore immediatamente utilizzabile della nozione diventata unica occasione o uno stimolo alla riflessione.

L'uscita di questo corso infine colma una grossa lacuna per quanto riguarda i testi a disposizione degli insegnanti della scuola dell'obbligo sul tema importantissimo dell'educazione alimentare settore fin qui malaugurato e trascurato e che invece potrebbe trovare una utile collocazione, per renderla più viva, nel contesto di tante materie di insegnamento di quelle nozioni che hanno un diretto rapporto con la qualità della vita. Lo raccomandando, questo corso, anche agli animatori culturali agli operatori sportivi a quanti hanno a cuore nell'ambito della comunità i problemi della salute dei cittadini.

Carlo Del Guercio

IL PANETTONE DEI Fornai Pasticcieri di Ravenna

...il mio Panettone di Natale

IL PRODOTTO COFAR & PINETA

Quando i vitelli hanno la loro cartella clinica

Durante la recente inaugurazione a Gonzaga, in provincia di Mantova, di un impianto modello per l'allevamento di vitelli che potremmo definire DOC, Lino Ghirardato, della Direzione Generale Plada S.p.A. - Plasmon Dietetici Alimentari e Giovannini Landini, presidente del Co Na Zo (Comitato Nazionale Zootecnico) e della Lega delle Cooperative» hanno annunciato la decisione delle rispettive organizzazioni di consolidare e ampliare la portata dell'accordo-pilota di collaborazione per l'allevamento di vitelli in Italia, accordo siglato due anni fa.

È stato così firmato un nuovo accordo, della durata di tre anni, secondo il quale la Plada mette a disposizione i mezzi finanziari e i laboratori di analisi e controllo qualità e il Co Na Zo le competenze di acquisizione degli animali e il know-how specifico zootecnico.

L'allevamento di vitelli avviene ora in quattro stalle (per 2000/2400 capi previsti per l'anno prossimo), che diventeranno presto sei (con una previsione di 3000/3400 capi per i due anni successivi).

L'impianto di allevamento è tra i più moderni d'Europa per logistica e criteri produttivi, con controlli al massimo livello sanitario (basti pensare che ogni vitello ha una propria cartella «clinica») in modo da arrivare a carni con un grado di qualità unico.

Questa iniziativa consente alla Plasmon di coprire circa il 25% del proprio fabbisogno di carne di vitello e di ridurre il proprio import dall'estero di circa un miliardo di lire.

I vitelli di questo modernissimo allevamento sono tutti maschi dalle razze Frisone Europea, Frisone Canadese e Bruna Alpina. Nel nostro caso si tratta di vitelli nati in Emilia, Lombardia e Veneto. Tutti nazionali dunque e controllati fin dalla nascita.

L'allevamento è controllato anche da un computer che segue l'andamento e i processi chiave di tutte le stalle: aerazione, alimentazione, ventilazione e riscaldamento.

Questi vitelli, così severamente tenuti sotto controllo, diventano la base degli omogeneizzati Plasmon.

Ora, però, conoscendo il valore della carne che fa da base all'omogeneizzato, è forse opportuno spiegare a chi non lo sa che cosa è in realtà l'omogeneizzato.

In sintesi si tratta di un alimento semplice, altamente digeribile, sano, nutriente e genuino con possibilità di conservazione che escludono, nel modo più assoluto, l'uso di conservanti. Inoltre, l'omogeneizzato, durante la produzione, viene sottoposto alla deaerazione che impedisce l'ossidazione chimica dell'alimento e che assicura una perfetta digeribilità grazie allo specifico procedimento tecnologico per la sua realizzazione.

Una caratteristica particolare dell'omogeneizzato è anche il procedimento tecnologico al quale è sottoposta la carne. Si tratta di un tipo di cottura ad immersione di vapore e a pressione costante che garantisce la conservazione di tutto il valore nutritivo dell'alimento, perché il brodo di cottura non viene separato dalla carne e i tempi di cottura sono brevi e controllati.

il latte è salute

Latte Verbano

CONSORZIO REGIONALE LATTE VERBANO - Soc. Coop. r. l. - NOVARA - Tel. 0321-456301-2-3

CIAM SALUMIFICIO CON ALLEVAMENTO MODENA

Prosciutto, salame, mortadelle, zampone, cotichino, tutte le specialità della gastronomia emiliana prodotte e garantite da 3400 soci allevatori e dal lavoro delle maestranze fatto di tradizione e di esperienza

CIAM COOPERATIVA INTERPROVINCIALE ALIMENTARI MODENA PAGANINE (MO) TEL. 059/309021