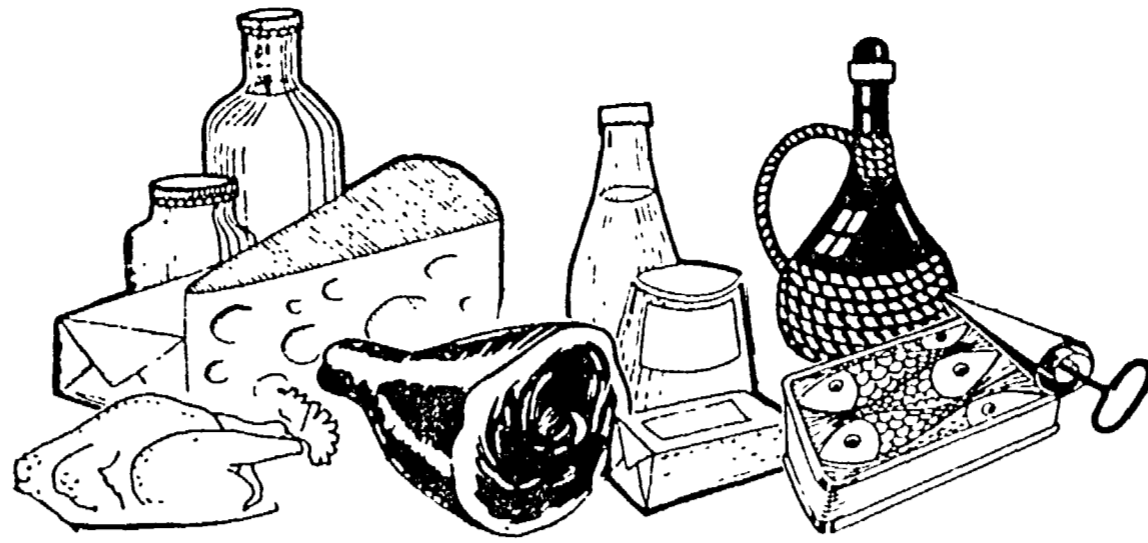


speciale Alimentazione

L'UNITA' - PAGINA 18



Ma quanti guai per la carne

La gravità della crisi che da anni colpisce la nostra agricoltura ed in particolare la zootecnia nei settori bovino e suino, ha già provocato conseguenze gravissime per gli allevatori per la bilancia agro-alimentare e per l'intera economia.

Occorre sottolineare che ciò è dovuto alla mancanza di una politica agricola e zootecnica in grado di tutelare gli allevatori e difendere gli interessi nazionali, e alla conseguente politica e regolamentazione CEE, subita passivamente dai governi di Roma. Si è così arrivati ad una situazione, insostenibile per gli allevatori italiani, la zootecnia e l'economia nazionale. E vero che l'elevato grado di specializzazione raggiunto dai nostri produttori in molte zone attraverso investimenti con l'ammendamento delle strutture, l'adozione di avanzate tecniche di alimentazione e selezione, le maggiori produttività realizzate; pur non essendo riusciti a compensare l'evoluzione quantitativa dei nostri consumi, hanno reso possibile il non aggravarsi, in questi ultimi anni, del nostro grado di dipendenza dall'estero; facendo rivestire al comparto un ruolo di crescente rilievo socio-economico e di sempre più estese interdipendenze con gli altri settori dell'agricoltura e dell'intero sistema economico nazionale.

Ma gli allevatori sono stanchi, non possono resistere più oltre. Mentre i costi di produzione sono aumentati dal 15 al 16%, i prezzi del bestiame venduto sono rimasti pressoché stagnanti provocando agli allevatori notevoli perdite. Questa situazione che

provoca la chiusura di molti altri allevamenti da carne è aggravata dal decreto applicativo del Reg. CEE 857/84 che prevede una spesa di 120 miliardi in due anni per l'abbattimento di 70 mila vacche da latte. Ciò è dovuto all'attuazione delle cosiddette quote del latte imposte al nostro Paese dalla Comunità.

Una situazione assurda e drammatica allo stesso tempo se si pensa, che siamo ancora costretti ad importare il 40% di carne bovina e il 30% di latte per far fronte alle esigenze di consumo nazionale.

Occorre cambiare indirizzo e politica in sede nazionale. È necessaria una nuova politica agraria e una nuova politica zootecnica. È indispensabile che il tanto preannunciato piano agricolo nazionale venga definito e sia un punto qualificante di un programma economico agro-alimentare.

La nuova politica agraria e zootecnica che si impone e il piano agricolo nazionale dovranno:

- 1) precisare programmi nazionali e regionali per i vari comparti, con adeguati finanziamenti tramite prestiti di conduzione a tasso agevolato (riforma del credito);
- 2) contemplare provvedimenti urgenti e concreti per favorire gli allevatori e loro cooperative in tutte le fasi (produzione selezionata, macellazione, trasformazione, mercato e rete distributiva); infine, misure adeguate per la piena applicazione del regolamento CEE n. 1944/81 in ordine alla realizzazione del piano carni e allo sviluppo di allevamenti e produzioni zootecniche delle aree interne.

Queste misure vanno attuate nel quadro di un piano agro-alimentare industriale che stabilisca un rapporto nuovo, diverso, fra produzione, trasformazione e lavorazione dei prodotti zootecnici, con capacità di presenza sul mercato, in un rapporto diverso con la realtà e l'esigenza dei consumi.

A livello comunitario, soprattutto, occorre un diverso atteggiamento del governo e un impegno di tutte le organizzazioni professionali, sindacali, centrali cooperative e delle forze politiche democratiche che credono veramente in un ruolo nuovo dell'Europa, per superare l'attuale fase e imporre una reale riforma della politica agricola comune. Occorre una profonda revisione della politica, dei regolamenti, e dei meccanismi comunitari, avviando scelte strutturali a favore delle aree meridionali ed interne, per incidere realmente sulle cause della crisi. È necessario che tali scelte ed indirizzi corrispondano di più alle esigenze nazionali, europee e mondiali, evitando di scaricare incapacità e crisi ricorrenti sui partner più deboli.

Subito, in particolare, bisogna tagliare totalmente gli importi compensativi monetari, definire il problema relativo alle quote del latte, garantendo veramente i produttori. E, perché la prossima presidenza italiana della CEE impegni in modo più coerente tutto il governo è necessario:

- 1) regolamentare diversamente il mercato cereali e mangimi;
- 2) mantenere il premio per i vitelli e le vacche nutrici;
- 3) aggiornare e imporre in tutti i Paesi CEE la stessa



sa legislazione contro l'uso degli estrogeni;

- 4) adottare una diversa politica degli ammassi AIMA, sia per le carcasse bovine che per il prosciutto di suino crudo e una diversa gestione ed assegnazione dei contingenti GATT;
- 5) infine è indispensabile

una diversa gestione e controllo delle importazioni e delle manovre commerciali.

Occorre, dunque, una nuova politica zootecnica nazionale; che punti anche sulla ricerca, la selezione, il miglioramento genetico, la lotta alla infertilità e il

rigoroso controllo per la salvaguardia delle qualità, delle produzioni delle carni bovine e suine, dando ai produttori mezzi e strumenti adeguati. È indispensabile dare fiducia agli allevatori e tutelare i consumatori. È questa la sola opportunità per rispondere alle esigenze nazionali, riducendo gradualmente l'importazione di carni, attenuando il deficit della bilancia agro-alimentare, per battere le manovre speculative e contenere l'inflazione.

Occorre cogliere l'elaborazione del piano di sviluppo agricolo, per decidere misure urgenti ed adeguate che diano prospettive agli allevatori zootecnici e salvaguardino i consumatori.

Il CONAZO quale strumento consortile dell'ANCA e di servizi delle aziende associate, al fine di contribuire a dare le urgenti risposte che chiedono gli allevatori e richiede l'intera zootecnia nazionale ha di recente predisposto un programma pluriennale che è stato discusso ed approvato recentemente dal Consiglio di amministrazione.

Alla luce delle esperienze e dei servizi apportati alle Cooperative socie e agli allevatori il programma prevede come obiettivi: la promozione del movimento nel settore della macellazione e lavorazione delle carni; la qualificazione e la valorizzazione delle produzioni; lo sviluppo delle iniziative delle politiche di mercato; la specializzazione delle politiche di supporto.

Tali iniziative saranno portate avanti in tutte le Regioni facendo assolvere al CONAZO un ruolo nazionale.

Aldo Costa
(Vicepresidente CONAZO)

Una mucca con un Giglio in bocca

Il marchio «Giglio», che ha compiuto mezzo secolo di vita, raccoglie nel suo nome tanti piccoli produttori che hanno formato le Latterie Cooperative Riunite «Giglio»: una grande catena di esperienza supportata dalle più moderne tecnologie, che lavora nel rispetto della tradizione.

Il marchio «Giglio», una mucca sorridente con un emblematico giglio in bocca, identifica una grande azienda: le Latterie Cooperative Riunite, la cui essenza è rappresentata da una grande catena (10.000) di piccoli produttori che invia ogni giorno al grande stabilimento di Reggio Emilia latte di prima qualità per produrre prodotti sempre migliori. Ed è proprio grazie all'esperienza di questi piccoli produttori organizzati in cooperative e che lavorano nel rispetto delle tradizioni più antiche, che è possibile offrire al consumatore tanti prodotti genuini e sicuri firmati Giglio: il latte a lunga conservazione, il mascarpone, il burro, il parmigiano-reggiano, la panna e lo yogurt.

LATTE — Questo alimento naturale ed indispensabile, richiede molte attenzioni da parte dell'industria che lo propone al consumatore. Il latte, infatti, viene controllato, filtrato e suddiviso a seconda della percentuale di crema contenuta in intero (3,5%), parzialmente scremato (1,5-1,8%), scremato (0,3%), poi si passa alla pastorizzazione (a 82° C.) e quindi alla sterilizzazione (a 150° C.): con queste due operazioni si eliminano completamente le forme batteriche. Il prodotto «finito», il Latte Giglio a lunga conservazione, (U.H.T.) è perciò un alimento confezionato in modo assolutamente asettico, che si caratterizza per gusto e contenuti molto simili a quelli del fresco ed offre il vantaggio di poter essere conservato per 6 mesi in qualunque ambiente senza la necessità di un frigorifero.

MASCARPONE — Il mascarpone, merceologicamente, rientra nella categoria dei formaggi freschi. Morbido e cremoso, si ottiene aggiungendo acido citrico a panna pastorizzata. Il mascarpone viene poi lasciato riposare per molte ore in grandi vasche foderate con teli che vengono successivamente legati ed appesi a sgocciolare per alcuni giorni in ambienti frigoriferi. In questo modo si elimina completamente il siero emesso dal coagulo che si presenta, così, come una massa cremosa di colore bianco panna. Il mascarpone Giglio viene poi confezionato in ciotole (da 250 a 500 gr.) oppure in vaschette (da 4 kg.) Un prodotto gradevole e gustoso, dal delicato sapore di burro unito al profumo del latte: un alimento genuino che trova mille impieghi in cucina, ma da consumatore anche al naturale come formaggio o dessert.

BURRO — Questo alimento è stato il primo

a portare il marchio Giglio ed è prodotto con panna di affioramento ricavata da latte fresco. In parole semplici: il latte viene scremato giornalmente, appena giunto alle Latterie Cooperative Riunite «Giglio», e questa «crema» è immediatamente controllata, filtrata e pastorizzata. A questo punto la panna viene fermentata ed immessa nelle burrificatrici che «stornano» un grande nastro di burro pronto per essere confezionato. Il burro Giglio è disponibile in panetti (da 100, 250, 500, 1000 gr.) in rotoli (da 250 gr.) ed in scatole (da 500 gr.).

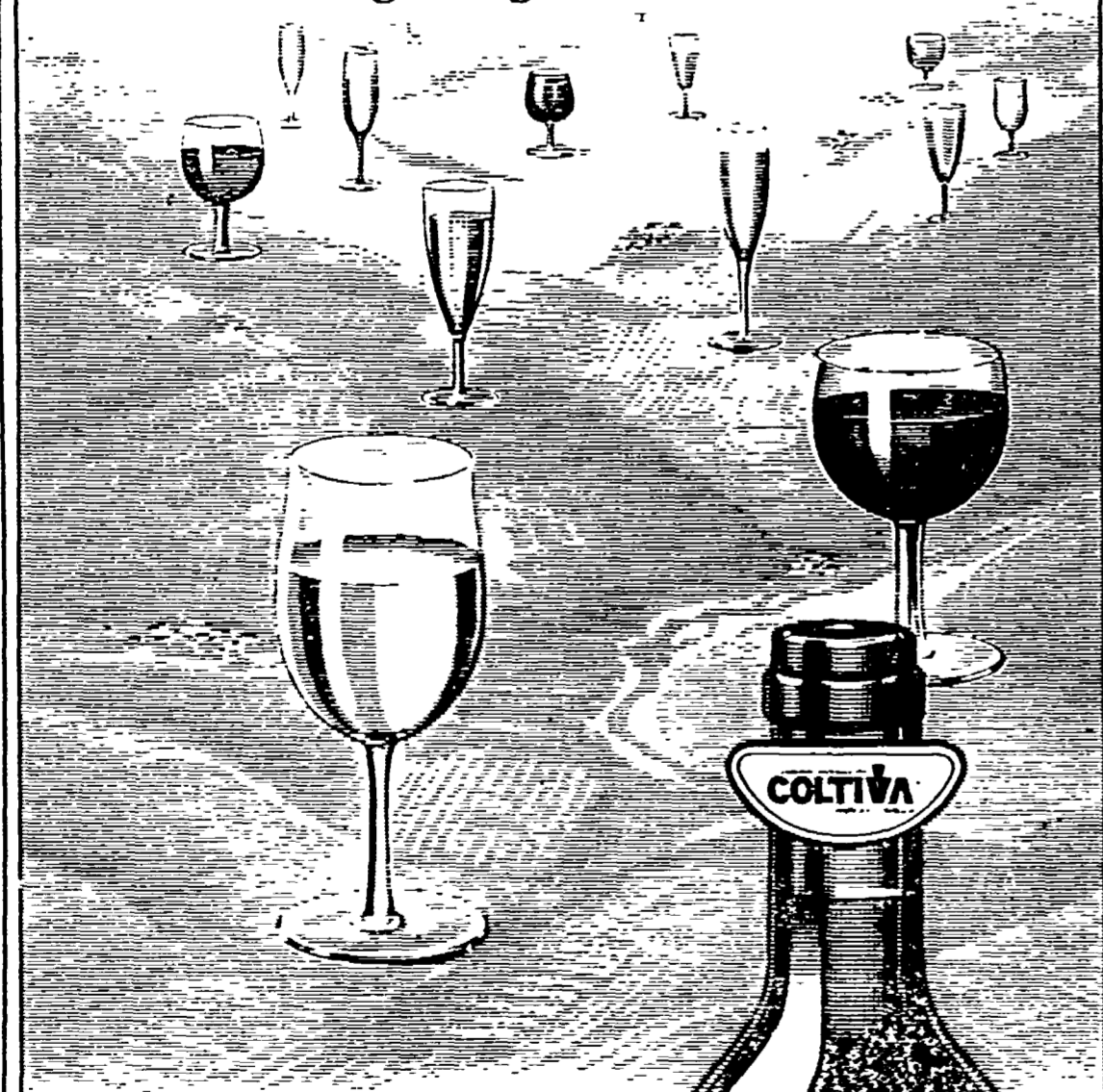
Durante la fase iniziale di controllo della panna, si seleziona quella con particolare dolcezza, freschezza e bassa acidità con cui viene prodotto il Burro Giglio Sigillo Oro: un alimento davvero superiore, confezionato in scatole (da 500 gr.) e panetti (da 250 gr.).

PARMIGIANO-REGGIANO — Per questo formaggio DOC non occorrono grandi presentazioni. Che sia il formaggio più genuino (non può essere soggetto a sofisticazioni, pena la sua riuosità) e che sia prodotto con latte crudo, a maturazione naturale, non è un segreto. Le Latterie Cooperative Riunite «Giglio» lo producono tramite le 190 cooperative associate e lo accolgono, in centinaia di migliaia di forme, in grandi magazzini di stagionatura dove l'umidità e la temperatura vengono mantenute costanti per circa 18-24 mesi, dopodiché il «re» dei formaggi è pronto per essere portato in tavola.

PANNA — La panna è il primo derivato del latte. Questo alimento, infatti, si ottiene dalla scrematatura del latte appena munto. Quest'ultima prerogativa del latte è indispensabile, soprattutto per la panna da montare, che altrimenti non dà risultati soddisfacenti: non monta. La Panna Giglio ad uso familiare viene sterilizzata in modo da poterne garantire la conservazione per 120 giorni. Esiste il tipo da cucina (con il 25% di grasso) e quella da montare (con il 35% di grasso); due prodotti sicuri e genuini firmati dalle Latterie Cooperative Riunite «Giglio».

YOGURT — Lo yogurt Giglio è prodotto con latte pastorizzato di prima qualità che viene immesso in grandi serbatoi di fermentazione, portato ad una temperatura di 42° C. e a cui vengono aggiunti fermenti lattici selezionati che ne provocano la coagulazione. Successivamente il prodotto passa al confezionamento. Lo yogurt Giglio garantisce al consumatore la massima igienicità in quanti vasetti contenitori vengono termofornati al momento del confezionamento grazie ad un impianto all'avanguardia, in grado di produrre 24.000 vasetti/h. assolutamente asettici. Le Latterie Cooperative Riunite «Giglio» producono diversi tipi di yogurt: magro, intero, alla frutta.

Un vigneto grande come l'Italia.



... nel grande vigneto Colliva, il «tuo» vino, quello che più ami, c'è.

Colliva: tanti vini di Qualità di cui 44 D.O.C. delle zone viticole italiane più tipiche ottenuti dalle uve di 45.000 Viticoltori Associati ed imbottigliati in 12 moderne Aziende

Colliva, Consorzio Nazionale Vini, Modena, Via S. Nuto, 14 tel. 059 44850, telex 512017

A.C.M.

Azienda Cooperativa Macellazione

Un'azienda facile da conoscere e facile da riconoscere.



Se vi trovate a passare da Reggio Emilia venite a conoscere l'A.C.M.

C'è più di una persona che vi potrebbe raccontare la storia dell'azienda.

Sono quasi quarant'anni di progressi. Dal 1946 ad oggi l'A.C.M. ha incrementato l'attività produttiva. Si è dotata con sollecitudine delle più moderne tecnologie. Ha programmato adeguati investimenti destinati a consolidare la prestigiosa posizione che occupa nel settore. Ogni anno un fatturato di 160 miliardi. 180.000 capi macellati. Oltre 700 dipendenti e collaboratori. Questi dati rappresentano la dimensione della nostra azienda.

Queste dimensioni rappresentano per noi una precisa responsabilità nei confronti del consumatore. Dal 1960 il marchio ASSO permette di riconoscere i prodotti A.C.M. e ne garantisce la qualità. Abbiamo sempre condotto le fasi di allevamento e di lavorazione con l'obiettivo di conservare le caratteristiche del prodotto tipico reggiano. L'A.C.M. ha puntato, punta e punterà sulla genuinità ed è proprio sulla genuinità che è cresciuta. E a crescere l'A.C.M. vuole continuare: sempre di più.

A.C.M. Azienda Cooperativa Macellazione - Strada 2 - Canale 11 - 42090 REGGIO EMILIA - Tel. 0522 01241

Latterie Cooperative Riunite

190 Cooperative
associate
10.000 Produttori
Esportazione
in oltre 40 paesi



Fatturato 1983
200 MILIARDI

Fatturato 1975
25 MILIARDI

Fatturato 1970
10 MILIARDI

Fondata nel 1934