



L'APCA inventa il «pane ecologico»

L'alleanza cooperativa di Modena lancia sul mercato un nuovo prodotto ricavato da una farina biologica «pulita»

MODENA — È sicuramente un momento difficile e delicato per la nostra agricoltura. Ai tradizionali limiti strutturali in questi ultimi mesi si sono accompagnate alcune vicende che hanno contribuito non poco ad intaccare l'immagine stessa: si pensi soltanto al vino al metanolo e più in generale alle sofisticazioni alimentari per non parlare di Chernobyl.

A questa situazione occorre reagire guardando avanti, ad una agricoltura che si misuri non solo con i problemi della produttività ma anche con quelli della genuinità e sanità dei prodotti. È questa la scelta che ha compiuto, anche se certo non da oggi, l'APCA (Alleanza provinciale cooperative agricole) di Modena. Proprio nella recente assemblea di bilancio, svoltasi il 31 maggio scorso, questi temi sono stati posti al centro della relazione e dei programmi futuri della cooperativa. Si tratta di una scelta di coraggio e anche di fiducia nell'agricoltura da parte di una impresa che a Modena e in Italia ha una posizione di grande prestigio nel settore.

Ottomila soci a Modena e nelle province limitrofe, un fatturato che nell'84-85 ha superato gli 85 miliardi di lire e che nell'86-87 sfiorerà i 91; fornitore di grandi industrie alimentari come Barilla e Piamonte, sono soltanto alcune delle caratteristiche che compaiono sul biglietto da visita dell'APCA. «Tra le iniziative — dice Vincenzo Imbeni, presidente della cooperativa — noi vogliamo intensificare una attività di consulenza verso i produttori agricoli e gli allevatori tesa a sviluppare al massimo la qualità della produzione in-

tesa anche come sanità». È in questo quadro che l'APCA si appresta ad intraprendere la realizzazione di un progetto unico nel suo genere in Italia e che la pone davvero all'avanguardia nel comparto agricolo-alimentare. Si tratta di produrre una farina biologicamente garantita con la quale ottenere il «pane ecologico». In pratica l'obiettivo è quello di realizzare su scala industriale ciò che qualche ecologista ha già prodotto per il consumo proprio o di qualche amico.

«Questo progetto — spiega Imbeni — parte dal controllo e dalla selezione delle sementi e dall'analisi della purezza del terreno sul quale seminare e prosegue con controlli su trattamenti e concimazioni e con l'uso esclusivo di consumi organici e naturali, escludendo l'uso di diserbanti chimici per ottenere un grano puro che sarà conservato con la tecnica del freddo emacinato separatamente. Ma l'iniziativa non si ferma qui e prosegue fino all'ultimo anello della catena: i forni. I panettieri che accoglieranno l'invito dell'APCA ad utilizzare questa farina biologica e a servirsi delle ricette particolari, potranno produrre un pane anche migliore di quello che si faceva «una volta».

Per portare in porto l'intero progetto occorreranno almeno tre anni per cui l'APCA si propone intanto di «saggiare» il mercato mettendo in vendita farina prodotta biologicamente e fornita da un partner commerciale estero.

«La nostra cooperativa — è ancora Imbeni che parla — è in grado di fornire il massimo di garanzie in questo tipo

di operazione. Infatti può stabilire vincoli e accordi con i produttori che coltivano il terreno con le caratteristiche necessarie, svolgere un controllo sulla conservazione e trasformazione della produzione; inoltre, con i vincoli ed i controlli sui forni, riesce ad intervenire e controllare l'intero ciclo produttivo».

Ma l'operazione «pane pulito» non si può certo considerare una iniziativa isolata dell'APCA la quale invece persegue da tempo una politica d'impresa volta a privilegiare la tutela dell'ambiente, delle risorse naturali e la qualità dei prodotti. «Non possiamo rinunciare alla missione cooperativa — sottolinea con forza Vincenzo Imbeni — che pone l'uomo al centro della propria ragione d'essere, l'uomo con i propri bisogni vitali, cultu-

rali, con le proprie esigenze; l'uomo che in questo periodo vede minacciate le sue condizioni di salute e di vita dall'inquinamento, dal degrado, dalla alterazione dell'ambiente e dalla pericolosità di alimenti che vengono prodotti con frodi, sofisticazioni ed adulterazioni proprio per raggiungere elevati ed incontrollati profitti. Noi crediamo che le attività rivolte alla tutela della salute e alla salvaguardia dell'ambiente, considerando i vincoli che impongono che la produzione sia svolta tutelando la salute del produttore/lavoratore e quella di tutti i consumatori, si debbano svolgere in agricoltura attraverso la ricerca costante, continua e progressiva e l'impiego dei metodi di lotta integrata, nonché con l'utilizzo di biotecnologie atte a ridurre o sostituire i prodotti chimici».

Che l'APCA abbia le carte in regola per fare questi discorsi lo dimostra ad esempio il grande moderno molino inaugurato appena un paio d'anni fa. Un vero e proprio gioiello nel suo genere, un impianto d'avanguardia in Francia che, pressoché quotidianamente, è meta di delegazioni di Paesi esteri che vengono a studiarlo.

«Nella catena alimentare — dice Imbeni — ognuno deve fare la propria parte. Come cooperativa di servizio vogliamo dare un contributo importante perché di quella catena noi copriamo molti anelli: noi forniamo agli agricoltori mezzi tecnici, magmi, concimi, sementi, ritiriamo i prodotti, li trasformiamo e li rivendiamo: abbiamo quindi una responsabilità maggiore».

w.d.

Casa Vinicola Caldirola una esperienza di quasi 100 anni

Fondata nel lontano 1897 la Casa Vinicola Caldirola di Missaglia si presenta oggi con il tratto di una conduzione aziendale dinamica e moderna, la cui correttezza e solida impostazione commerciale ha potuto garantire la continuità e lo sviluppo riconosciuto e apprezzato anche sui mercati internazionali.

Un'esperienza di quasi 100 anni, un'accuratezza nella produzione sempre in sintonia con le esigenze di mercato, esperti collaboratori che selezionano in tutta Italia i migliori vini, sono garanzia di qualità, serietà e competenza per i consumatori ed hanno reso possibile la creazione di una completa gamma di prodotti in grado di soddisfare ogni richiesta, nella quale accanto ai più illustri vini Doc figurano sani vini da pasto che è giusto definire di alto livello.

Sensibile alle esigenze di mercato, continuamente condizionato da rapidi cambiamenti di vita e lavoro, ha saputo offrire anche vini con caratteristiche adatte alle mutate necessità, nonché cogliere tutte le possibilità operative consentite dalla liberalizzazione dei contenitori alternativi al vetro proponendo, prima nel settore, confezioni destinate prevalentemente ai set-

tori della grande distribuzione e della ristorazione collettiva. Queste novità, che presentano indubbi vantaggi pratici, hanno avuto un'ottima accoglienza presso gli operatori del settore ed i consumatori (grazie anche alle più ampie garanzie di sicurezza e genuinità del contenuto e del contenitore offerte) e provano la volontà di agire anche nei nuovi campi per poter raggiungere i più differenti canali di consumo. Questa politica è sempre stata sostenuta dalla Caldirola con una adeguata presentazione dei suoi prodotti attraverso una incisiva ed efficace pubblicità in grado di divulgare l'immagine.

L'indirizzo prevalente della società è però quello di puntare i maggiori sforzi produttivi verso quelle collezioni destinate ai nuclei familiari — dame in vetro da lit. 5, damine in Pet da lit. 3 e bottiglioni — le cui caratteristiche sono state studiate affinché trovino il loro canale di vendita ottimale attraverso la grande distribuzione. L'impegno comunque è quello di continuare ad operare con autentica passione vitivinicola, mantenendo quelle peculiari caratteristiche che hanno consentito di incontrare il favore dei consumatori, pur senza trascurare le nuove possibilità che le si offriranno per poter continuare a conseguire i lusinghieri risultati sinora ottenuti.

BUON VINO NON MENTE



CASA VINICOLA CALDIROLA

CALDIROLA DA SEMPRE FIRMA LA QUALITÀ

22067 MISSAGLIA (Como) - Tel. 039/9200125 - Telex 312814 CALDI I

EMMENTAL SRL

ASSAGO - MILANO - VIA E. FERMI, 20 - TEL. 48.80.616-48.80.128



IMPORTATRICE E DISTRIBUTTRICE SPECIALIZZATA DEI TIPICI FORMAGGI SVIZZERI - SWITZERLAND e dei formaggi svizzeri Gerber

Monder, tortellini per gli Usa

Gli ultimi accertamenti Nielsen — istituto internazionale, specializzato nel rilevare l'entrata e l'uscita delle merci dai negozi — hanno confermato il primato dei prodotti Monder nella grande distribuzione, compresa ovviamente la rete Coop.

Il merito di questo successo va ricercato, oltre che nell'efficienza commerciale, nella politica della qualità da sempre perseguita dall'azienda di Peschiera Borromeo. La Monder, infatti, si rese conto con provvidenziale tempismo che il mercato dei tortellini e dei ravioli a lunga con-

servazione avrebbe avuto un futuro solo riuscendo a riqualificare la produzione, seriamente compromessa dalla «disinvolture» di certi produttori. A prima vista poteva sembrare un obiettivo facile, ma in realtà per raggiungerlo ci voleva una solida azienda disposta ad affrontare investimenti finanziari molto rilevanti per l'ammodernamento degli impianti e ad impegnarsi ad eliminare completamente le sostanze conservanti e ad utilizzare solo le migliori materie prime. Ecco i segreti qualitativi dei prodotti

Monder, che raggiungono una conservabilità di 12 mesi esclusivamente grazie alla disidratazione, e cioè alla sottrazione di umidità tramite il lento transito in modernissimi essiccatoi dinamici. Tutta la lavorazione, del resto, è completamente automatizzata a garanzia dell'igiene più assoluta.

È stato proprio il perfetto funzionamento della linea di produzione e la scrupolosa osservanza delle norme igieniche che hanno fatto includere la Monder nella ristrettissima rosa di tre aziende

modello del Nord Italia, oggetto di una rivista di studio effettuata il 23 maggio scorso da una commissione scientifica della Cee.

I consumatori hanno dimostrato di apprezzare, oltre all'aspetto qualitativo, la comodità e la praticità di poter fare buone scorte casalinghe di tortellini e ravioli senza doverli consumare tutti e in fretta, riducendo così il numero degli atti d'acquisto e la relativa perdita di tempo.

Dal canto loro, anche i negozianti hanno particolarmente apprezzato il vantaggio distributivo

derivante dall'essiccazione, che consente di evitare trasporti speciali con automezzi refrigerati.

Oggi la Monder esporta i suoi tortellini e ravioli a lunga conservazione in tutt'Europa e nel Nord America. La conferma della sua qualità superiore è suggerita proprio dal successo ottenuto negli Stati Uniti paese notoriamente rigidissimo e intransigente in fatto di qualità — dove ha cominciato a distribuire i suoi prodotti fin dal 1979 — e dove detiene la più alta quota del mercato.

WURSTEL I TRE GIGANTI

IN TUTTI I SUPERMERCATI



DUKE GRANDI MARCHE S.p.A. - Trieste

Friuli-Venezia Giulia un nuovo supermercato «battezza» i molti successi

La Cooperativa di Consumatori del Friuli-Venezia Giulia (più nota come «Coop Consumatori») si è costituita, nel Settembre dell'85, a seguito dell'unificazione tra la Coop Daniela di Buttrio, la Coop Lavoratori di Monfalcone e la Coop Borgomeduna di Pordenone.

La «Coop Consumatori» ha subito assunto un ruolo leader nel comparto della distribuzione alimentare nel Friuli-Venezia Giulia. Oggi la «Coop Consumatori» è presente nel Mercato Regionale, con 18 Supermercati per un totale di 1.200 mq circa di superficie di vendita, occupa 390 dipendenti e conta oltre 67.000 soci. L'esercizio 1985 ha visto la Coop Consumatori «chiedere» con un volume d'affari pari a 91 miliardi 644 milioni.

Questi dati fotografano la situazione di un'Azienda che ha assunto nella Regione Friuli-Venezia Giulia, un rilevante peso economico con un'ampia dimensione sociale. Oltre 67.000 famiglie della Regione, da Sacile a Monfalcone, infatti, si rivolgono costantemente, ai

servizi commerciali che la Coop Consumatori è in grado di offrire: servizi che sanno coniugare la convenienza economica con la qualità del prodotto.

La cooperativa ha recentemente inaugurato un nuovo Supermercato, con 800 mq di superficie di vendita, a Villa Vicentina, riqualificando così la propria presenza nella «Bassa Friulana». Entro il mese di giugno, inoltre, sarà inaugurato un nuovo Supermercato di 1.200 mq, a Sacile. Anche in quest'area la Coop Consumatori, rinnova la propria proposta commerciale ponendosi all'avanguardia nel servizio offerto ai Consumatori.

Oltre a queste due tappe della propria innovazione, la Coop Consumatori ha definito il piano biennale '86-87 di sviluppo che fissa nuovi interventi a Latisana, Cormons, Pordenone e Buttrio.

Su questa strada già definita si colloca il futuro della Coop Consumatori, futuro che conferma nella tutela del Socio e del Consumatore il proprio scopo sociale.

1932

viene fondata in Imola la Società Cooperativa C.E.F.L.A.



Le grandi qualità umane, unite alla grande esperienza, hanno permesso alla C.E.F.L.A. di imporsi nel mercato italiano e mondiale con i suoi tre settori di attività:

Impianti automatici di verniciatura del legno
Sistemi di essiccazione vernici a raggi ultravioletti, infrarossi e ad aria calda.
Forni di essiccazione in linea, verticali e multipiani.

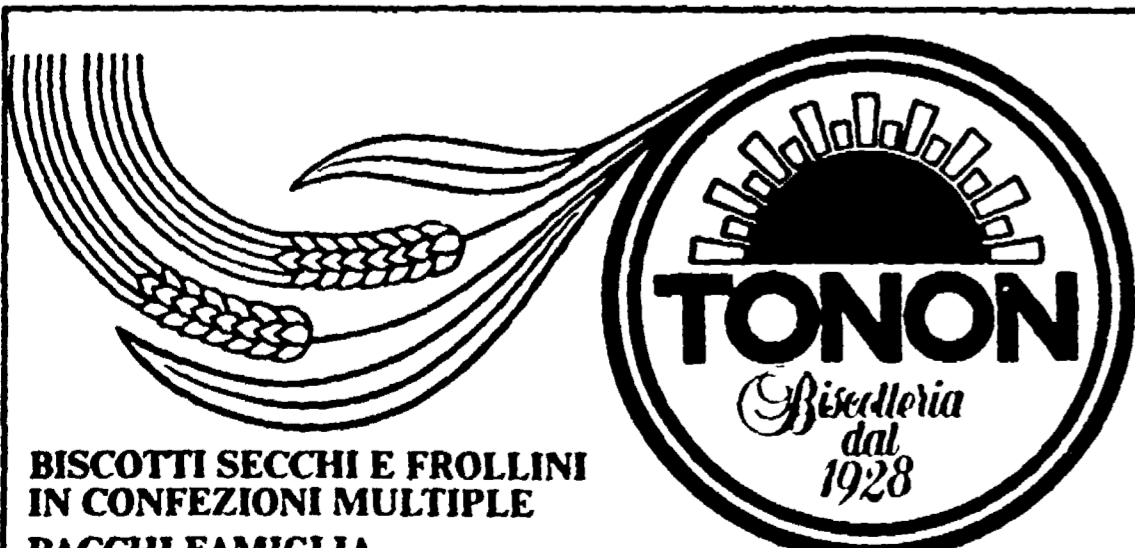
Impianti di condizionamento, riscaldamento idraulici civili ed industriali. Impianti di cogenerazione, pompe di calore e recupero energia. Impianti elettrici in AT e BT e quadri sinottici. Impianti di servizio per centrali nucleari.

Arredamento per ipermercati, supermercati e negozi in genere.
Banchi cassa con o senza scanner-cash and carry.
Sale di preconfzionamento.
Aree a libero servizio.



Mezzo secolo di esperienza

Divisione impianti verniciatura — Divisione arredamento — Divisione impianti civili e industriali
C.E.F.L.A. s.c.r.l. - 40026 IMOLA (BO) - via Selice, 102 - tel. (0542) 26540 - telex 511118



BISCOTTI SECCHI E FROLLINI IN CONFEZIONI MULTIPLE

PACCHI FAMIGLIA DA gr. 700 A gr. 1500

FROLLE «BURROVO» RICETTA CASALINGA

BISCOTTIERIA TONON S.R.L. - 37135 VERONA - VIA MERCURI 4 - TEL. 54.12.00