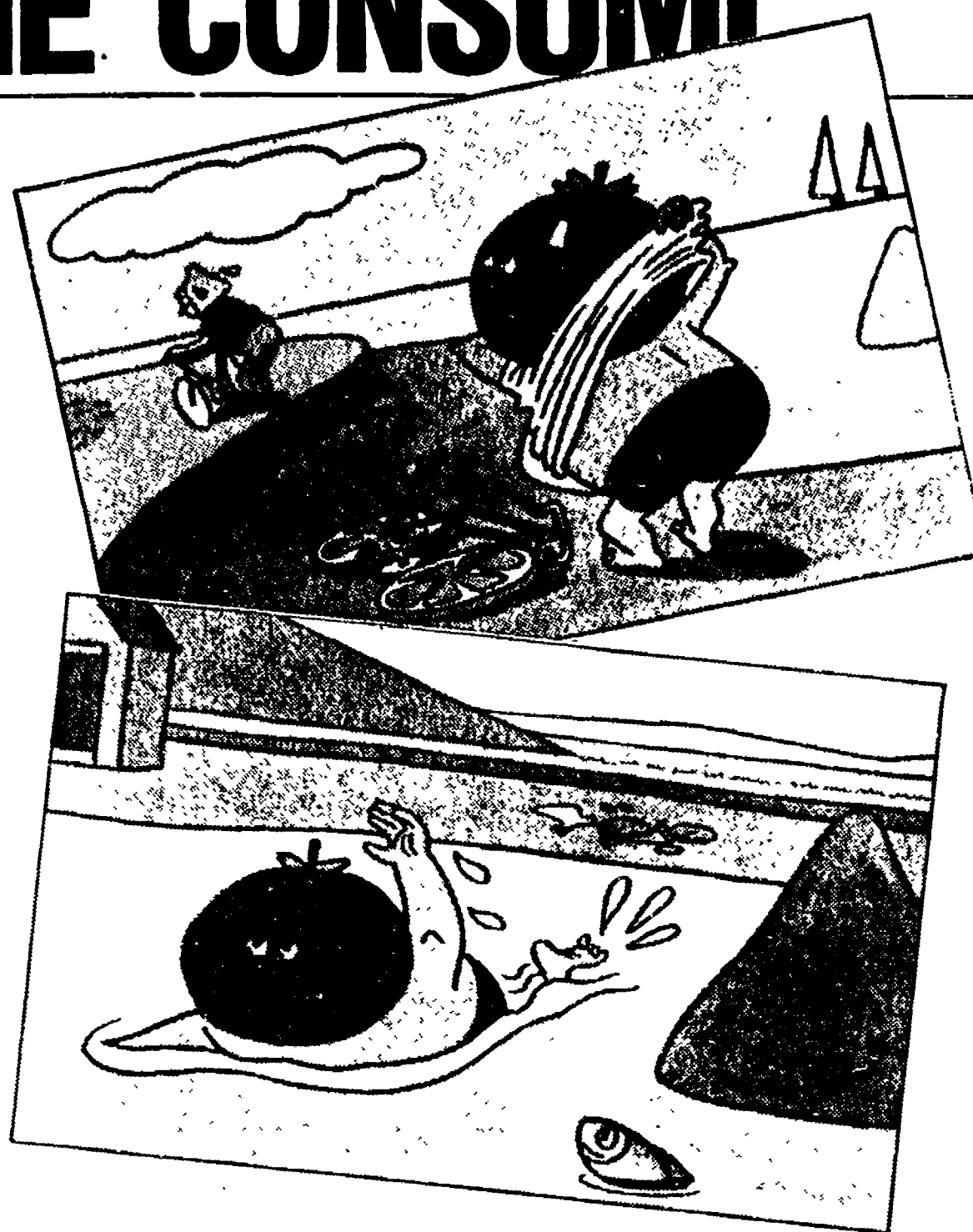


ALIMENTAZIONE CONSUMI

Quel vecchio agronomo di Parma che diffuse il pomodoro in Emilia



«Love apple», «pomme d'amour»: la piezza e la rotondità di quella che in molte parti d'Italia viene ancora chiamata «tomaca» o «tomatta» ha suggerito associazioni simboliche tra il pomodoro e la femminilità, e anche il suo nome attuale è beneaugurante: pomme d'or o «d'argent» sono altre sue diciture. E pensare che la carriera di questa solanacea, come la sua consorella patata, era cominciata proprio male: portata dai conquistadores spagnoli di ritorno dal Perù intorno al 1500, quando le andava bene era coltivata per uso ornamentale nei giardini dei nobili, come una curiosità, e un segno della potenza europea nelle colonie. Quando le andava male, invece, era tracciata di velenosità, e diffusa dal consumo umano.

All'Università di Roma, un insigne naturalista la battezzò, come la sua consorella melanzana (osservare il nome...) malum insanum, mentre il suo nome scientifico, lycopersicon, significa letteralmente «pesca del lupo».

Non troppo brillante, come inizio. Chi la teneva come ornamento, la chiamava «pommo dal sangue azteco» o «pommo d'oro degli Incas», alludendo alle fantastiche ricchezze amerinde, mentre il riferimento amoroso derivava spesso dall'associazione ideale con la mandragora, velenosa come questa, ma allusiva a filtri d'amore. Solo nel Settecento, nel Sud d'Italia, le fu data lentamente la patente di innocuità. Ancora qualche mezzo secolo occorre prima che si decidesse di coltivarla come Dio comanda, utilizzando cioè le varietà adatte all'uso alimentare, in pratica quelle americane, che arrivarono in Italia solo alla metà del secolo scorso. Contemporaneamente inizia la storia industriale del pomodoro, solo dopo il suo arrivo al nord, nel Parmense.

In questa zona già alla metà dell'Ottocento i contadini usavano fabbricare la «conserva nera», cioè sugo di pomodoro cotto e lasciato essiccare al sole, disteso su tavole. Fu un agronomo parmigiano, Carlo Rognoni, che per primo sperimentò la coltivazione intensiva del pomodoro, per poi associarsi con un industriale locale, Ludovico Pagani, a fondare la prima industria conserviera.

Correva l'anno 1870: il ceto redditario agrario operava in questo modo la sua espansione nel settore propriamente industriale, il più «privatamente» possibile, senza banche né Stato. La lavorazione industriale del pomodoro era allora estremamente semplice, identica, o quasi, a quella applicata sulle aie delle case contadine per produrre la «conserva nera». Solo nei primi anni del secolo verrà introdotta la concentrazione sotto vuoto, usando speciali «bouteilles» di fabbricazione francese, mentre, alcuni anni dopo, il pomodoro bollito e concentrato andrà a finire in scatola.

Nel 1910, a Parma, erano già 36 le aziende di trasformazione, mentre la produzione di materia prima era ormai estesa un po' in tutta l'Italia, con prevalenza in Campania, in Sicilia, Abruzzi e Calabria. La coltivazione del pomodoro inizialmente era rivolta alla varietà «riccio di Parma» (grosso rosso di Parma), e solo successivamente venne introdotto il Sunrise americano, da cui deriva, per adattamento, l'Aurora. Oggi però la coltivazione della solanacea è diversificata, in funzione dei diversi tipi di trasformazione: quelli da conserva — tra cui possiamo ricordare, oltre a quelli citati sopra, anche l'ovale di Noccatore e di Bari, la «meraviglia dei mercati» e il Ladino di pannocchia — che si distinguono per la percentuale di residuo secco, che non deve essere inferiore al 5%; poi i pomodori da pelati — il re è il San Marzano — cui vanno aggiunti quelli indirizzati al consumo fresco, da tavola, da insalata, da ripieno.

Attualmente, la scelta delle varietà avviene in funzione del tipo di raccolta: infatti nel nord la maggiore specializzazione agricola ha consentito la massima diffusione della raccolta meccanica, diversamente dal sud, dove si effettua ancora la raccolta manuale.

In particolare, la provincia di Ferrara è risultata la più attrezzata per la raccolta meccanica, con 150 macchine operanti



Qui a fianco: «La raccolta del pomodoro» (Daniela De Santobello 1925). Sopra: il personaggio di «Pomodoro» che appariva sul settimanale per ragazzi «Pioniera» negli anni Cinquanta. Sotto: il marchio della mostra «Il pomodoro» e il logo dell'organizzazione a Parma e della quale abbiamo tratto le illustrazioni di questa pagina.

È cominciato il gran trionfo della passata

Numerose innovazioni tecnologiche sono state adottate recentemente per il pomodoro: oltre alla solita sterilizzazione a caldo, si ricorre al trattamento Hst, identico a quello usato per sterilizzare il latte. Poi c'è il fattore conservazione all'interno dell'industria trasformatrice. La Parmasole, ad esempio, si è dotata di silos (quattro da 500 tonnellate) per la conservazione in asettico. In questo modo si può programmare perfettamente i tempi per il confezionamento, in base agli andamenti del mercato. Il quale poi è quello che decide anche gli aromi più graditi: il basilico o il misto di verdure sono i condimenti più frequenti per la passata: «Noi aggiungiamo gli estratti del basilico o degli altri ortaggi che adoperiamo», spiegano alla Parmasole, la cui passata sta ottenendo sempre maggiore successo rispetto ai prodotti tradizionali — ma sappiamo che fa buon effetto sul consumatore finale vedere scritto sull'etichetta «pomodoro 100%» senza nemmeno l'aggiunta di sale.

Anche le cifre stanno a dimostrare il successo della passata: dall'83 a oggi l'incremento annuo è stato del 37%. Dal punto di vista economico, poi, il «chi è del pomodoro rivela che la Cirio — secondo un'indagine della Svp di Milano relativa al 1984 — è leader del mercato dei pelati con il 14% delle vendite, seguita dal Conservitalia (marchio Valfrutta) delle Coop bianche col 5,5%, da Alivar (marchio De Rica) col 3,5% e da Star col 3%. Nella passata, invece, la spartizione avvantaggia le aziende del nord, in cui Par-



malat. Santa Rosa di Bologna e Parmasole insieme coprono oltre il 50% del venduto. In particolare, la sola Parmalat, col marchio Pomi, si è assicurata un ottimo 19%.

Dal punto di vista della distribuzione, le cose stanno in modo differente se guardiamo al dettaglio e al catering. In quest'ultimo, infatti, tutto il mercato dei pelati, anziché alle grosse aziende, è in mano a un gruppo di grossisti meridionali che acquistano dalle piccole e piccolissime ditte di trasformazione locali, caratterizzate da uno standard medio basso sia nel prezzo che nella qualità. Si tratta di solito di confezioni da sei litte da 1,5 kg o 1,6 kg netti, che vengono venduti a prezzi oscillanti tra le 7 e le 11 mila lire, a seconda dei quantitativi e delle forme di pagamento.

Molto spesso sulla confezione non viene indicato

neppure la varietà di pomodoro usato. Non tutto è buio, nel settore del catering: Star, Parmasole, Alivar e Pignol sono dotate anch'esse di una rete distributiva che permette di soddisfare le due grandi fasce del mercato. Certamente, la fascia del dettaglio è la più esigente: al posto delle solite litte, o anche delle litte in banda stagnata, il packaging viene diversificato secondo il target di consumo prescelto. Cartone e vetro hanno fatto il loro ingresso trionfante nell'industria conserviera grazie alle loro qualità «ecologiche» cui il consumatore moderno è molto sensibile. Certo, inconvenienti ce ne possono essere anche qui: il pomodoro, conservato in vetro, è sensibile alla luce, mentre l'interno della scatola dopo una lunga conservazione, un paio d'anni, rischia di cedere sostanze non perfettamente commestibili. «Stiamo studiando anche delle buste di plastica simil-cartone — spiegano alla Parmasole — ma siamo convinti che le attuali confezioni diano la massima sicurezza al consumatore». E intanto questo consumatore continua ad essere bombardato di immagini pubblicitarie che consigliano pomodoro sotto tutte le forme e travestimenti, sempre pronto, rapido, efficiente e perfino bello — forse per adeguarsi alla pasta che sta diventando sempre più simbolo degli Yuppies più rampanti — pagando indirettamente, sul prezzo finale, la bella cifra di 20 miliardi e 382 milioni di pubblicità nel solo 1984, oltre il triplo rispetto all'anno precedente...

p.r.

nel territorio. Anche nel caso del pomodoro, se Maometto non va alla montagna è la montagna che va a Maometto: gli ibridatori locali sono riusciti ad adattare la bacca, originariamente — come tutti sanno — allungata e ovoidale, alla forma più adatta per consentire la raccolta meccanica, cioè una forma quadrata-allungata. Il tutto senza modificare le caratteristiche qualitative, anzi: alcune di queste varietà squadrate mostrano un buon residuo ottico, qualità che è direttamente proporzionale alla resa in pomodoro pelato. Infatti, si calcola che per produrre 1 kg di doppio concentrato occorrono 7,25 kg di pomodoro con residuo 4%, mentre ne occorrono solo 4,83 kg se il residuo è del 6%. La ricerca agronomica non si ferma: ad esempio il gruppo Sme ha collocato in provincia di Salerno il suo centro di sperimentazione, dove si stanno facendo studi approfonditi sui nuovi ibridi, esenti possibilmente dalle impurità e dalle malattie che affliggono oggi anche il celebre San Marzano.

E se l'anno scorso di pomodoro se ne è prodotto troppo, questo non significa che il trasformato stia perdendo quota, tutt'altro. Piuttosto, ciò che cambia è la presentazione. Se infatti, solo tre anni fa, era il pelato a tenere banco, oggi si può dire che l'introduzione della passata e del triturato ha segnato l'inizio della sua decadenza: sono cambiati gli stili di vita del consumatore finale, sono sempre meno le donne disposte a sorvegliare sul fornello se il sugo fatto con i pelati si asciughi lentamente, in attesa che arrivi alla giusta consistenza: con la passata, la giusta consistenza è già stata ottenuta dall'industria: perché aspettare? Stesse motivazioni anche per il catering, dove il risparmio sul costo della manodopera in costante lievitazione compensa ampiamente le lievi differenze di prezzo dei nuovi preparati. Le novità vengono soprattutto dalle aziende di trasformazione localizzate nel Nord Italia, che, oltre ad avere rapporti più precisi e regolamentati con i produttori (anche per una forte incidenza della cooperazione sia in agricoltura che nell'industria conserviera) sono più elastiche e dotate di migliori tecnologie rispetto al Sud. Qui è invece concentrata la trasformazione del classico San Marzano per pelati. La lavorazione è molto semplice: dopo il lavaggio e la cernita, si esegue la scottatura, seguita da raffreddamento e da pelatura; dopo l'inscatolamento si porta la confezione alla temperatura di 60-65 gradi, e successivamente si graffia e si sterilizza. Il concentrato, invece, si ricava separando la polpa dalle bucce e dai semi, attra verso passatrici a setaccio e centrifughe.

Il successo aggiunto alla polpa tritata passa attraverso cilindri riscaldati a vapore. Dopo ulteriori passaggi in raffinatrici dotate di setacci a maglie sempre più strette, si passa alla concentrazione vera e propria: il tutto avviene sotto vuoto in caldaie di acciaio inossidabile; con 28/30 brics si ottiene il doppio concentrato, con 36/38 il triplo.

Felati e concentrati oggi non brillano più nelle classifiche di vendita, anzi: i pelati oggi sono al 65% dell'intero mercato, mentre solo dieci anni fa raggiungevano il 75%, come pure i concentrati, fermi da anni a un tranquillo 18%. Le emergenti sono dunque le passate e i triturati di pomodoro. Dove sta l'innovazione? In primo luogo nelle tecniche di depolpazione: il pomodoro entra in una sorta di catena di montaggio stile «tempi moderni» di Chaplin: affettato, privato di semi, passato attraverso tamburi rotanti esce denudato delle sue bucce e dei suoi semi, pronto per essere aromatizzato prima di entrare nella via del confezionamento. Per la passata le operazioni di fabbricazione sono un poco più complicate: bisogna sottoporre il prodotto ad un trattamento termico «hot break» e alla raffinazione mediante una passatrice. È qui che il pomodoro acquista consistenza e fluidità, dal momento che escono allo scoperto e si fissiono tutte le sostanze che conferiscono calore.

Patrizia Romagnoli

LEGGI

E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

Qualche mese addietro il compagno Alfio Orsi ci scrisse prospettandoci un problema. Egli è dipendente dell'Ente Fs e aveva svolto di fatto mansioni superiori di capo di un primo aggiunto, posto di III livello, ma continuava ad appartenere alla VII categoria. Poteva essere applicato l'art. 13 dello Statuto dei lavoratori che attribuisce il diritto alla promozione automatica dopo che sono state svolte mansioni superiori per oltre tre mesi. Demmo una risposta interlocutoria attendendo che la L. 219/85 costituisse l'Ente Fs non solo fosse entrata in vigore, ma anche col 1/1/86 determinasse l'attivazione della nuova struttura Fs.

Orsi poi nell'aprile 1986 decise di convalidare l'Ente avanti il Pretore di Firenze per sentirsi inquadrare automaticamente nella categoria superiore. Il 17/7/86 il Magistrato del lavoro ha accolto la sua domanda. Non è stata una battaglia facile poiché, appoggia-

Riconoscimento della categoria superiore ai dipendenti Fs

ta dall'orientamento espresso dal Pretore di Torino in un convegno tenutosi a Firenze e poi formalizzato in una sentenza, l'Avvocatura dello Stato, difendendo le Fs aveva sostenuto che in vigore il vecchio ordinamento del personale fino a quando non sarà emanata una nuova regolamentazione e contrattazioni capaci di sostituirlo. Un netto no all'accelerazione dell'ingresso dello Statuto dei lavoratori ma è rivelata presto perdente, perché da un lato il Tar Toscana ha emesso una

sentenza che dichiara la carenza assoluta di giurisdizione nelle cause tra Fs e dipendenti, dall'altro i Pretori hanno cominciato ad emettere sentenze per lo più di condanna dell'Ente. Quella commentata è certo la sentenza più rilevante. In essa si sostiene che lo Statuto dei lavoratori è direttamente applicabile ai ferrovieri in base all'art. 14, 21 della L. 210. Quindi essi possono applicare l'art. 13, e chiedere la categoria superiore per aver svolto oltre tre mesi mansioni superiori.

Il computo dei tre mesi, dato dal testo dell'art. 26 L. 210, deve essere fatto dal 1/4/86. Alla luce di questo orientamento il Pretore di Firenze ha emesso un dispositivo in cui dichiara che Orsi Alfio ha diritto all'inquadramento nella categoria 8° con profilo di capo deposito sovrint., con decorrenza al 1/4/86. L'Ente Fs è tenuto a rimborsare le spese di lite liquidate in L. 799.500.

FEDERICO FREDIANI
(docente universitario)

Le risposte

Cari compagni, sebbene tale rubrica abbia un dedicato ampio spazio allo status giuridico-economico del lavoratore ammalato, ritorno sul problema per porre alcuni quesiti.

1) Gli articoli 24 e 25 Disciplina generale Cni metalmeccanici non indicano, per il datore di lavoro, alcuna possibilità di adottare sanzioni disciplinari nei confronti di quei lavoratori non reperiabili durante le fasce orarie in cui si effettuava la visita fiscale. Domanda:

a) può il datore di lavoro adottare provvedimenti disciplinari sul lavoratore ammalato risultato irreperibile durante le fasce orarie nel periodo di malattia soggetto ad indennità di competenza dell'istituto di previdenza?

b) Sono consentiti provvedimenti disciplinari per le medesime ragioni di cui sopra, per i primi tre giorni di malattia retribuiti dall'azienda?

2) Può l'azienda assumere iniziative dirette sul lavoratore (indagini sulla persona o altro), per motivare provvedimenti disciplinari sino al licenziamento?

3) Accade sempre più frequentemente che medici Usi effettuino, su richiesta delle aziende, le visite medico-legali sul lavoratore ammalato, fuori dalle fasce orarie di reperibilità che se non erano previste il 10-12 e 17-19. Ho riscontrato, inoltre, che determinate Usi praticano fasce orarie diverse da quelle stabilite per legge. Che fare?

4) È consentito al datore di lavoro richiedere la visita medico-legale sul lavoratore in infermeria e non in malattia?

DONATO STEFANELLI
(Modugno - Bari)

La lettera del compagno Stefanelli è molto chiara ed esauriente, anche se riassunta per ragioni di spazio.

Più che delle risposte alle questioni aperte dalla nuova normativa fatta di contro con il lavoratore ammalato, in essa si cercano conferme alle tesi già implicite nel modo di porre le domande. E si può subito dire che, in linea di massima, le questioni sono poste in modo corretto. Affrontiamole con ordine.

1) Il Cni dell'industria metalmeccanica privata non prevede espressamente la possibilità di adottare sanzioni disciplinari nei confronti del lavoratore risultato assente alla visita di controllo. La sussistenza del potere disciplinare al riguardo non può neanche essere desunta, dal momento che, dai principi generali in tema di norme disciplinari, poiché il Cni non prevede neanche l'obbligo di reperibilità in determinate fasce orarie, l'obbligo in questione, dunque, trova fondamento esclusivo, almeno per i lavoratori del settore, nelle norme di legge. Poiché le norme stesse prevedono già una specifica sanzione — e cioè la perdita dell'indennità di malattia — non discende che per lo stesso fatto non è legittimo l'applicazione di una sanzione ulteriore. Conseguentemente i provvedimenti comminati in aggiunta alle sanzioni di legge potranno essere impugnati avanti gli specifici collegi arbitrali, o anche avanti il pretore del lavoro.

Per quanto riguarda i tre giorni di malattia retribuiti dall'azienda vale lo stesso discorso: il problema è casomai di affermare il principio che anche in questo caso il lavoratore non possa procedere unilateralmente nemmeno per irrogare la sanzione di legge. Infatti, la ratio della normativa in materia sembra essere tale da demandare al solo Ente previdenziale non solo il sistema dei controlli, ma anche la valutazione della giustificata assenza o meno dell'assente del lavoratore dal proprio domicilio, escludendo con ciò un intervento diretto del datore di lavoro. Questo ulteriore passaggio logico non è però pacifico, e attende ancora una verifica giurisdizionale.

Ancora sul controllo del lavoratore ammalato

do tale norma è fatto divieto al datore di lavoro di effettuare indagini anche a mezzo di terzi, sulle opinioni dei lavoratori, nonché su ogni fatto non rilevante ai fini della valutazione dell'attività professionale del lavoratore stesso. L'articolo 5 della stessa legge 300/70 vieta gli accertamenti da parte del datore di lavoro sull'idoneità e sull'infirmità del dipendente. Le violazioni di entrambi le norme in questione sono punite penalmente, in forza del richiamo operato dall'articolo 38.

Questi, dunque, sono i limiti invalicabili del datore di lavoro nell'acquisire eventuali elementi a carico dei dipendenti.

Se le visite fiscali sono effettuate fuori delle fasce orarie di reperibilità, l'eventuale assenza del lavoratore è pienamente giustificata, e non se ne può tenere conto ad alcun fine. Le fasce orarie sono quelle per l'intero territorio nazionale, e sono le seguenti: 10-12, 17-19.

4) Va sottolineato, infine, che tutta la normativa introdotta dall'articolo 5 della legge 638/83 si riferisce espressamente ai controlli sul lavoratore assente per malattia, e non anche per infortunio sul lavoro. Fasce orarie di reperibilità (e relative sanzioni) non si applicano dunque nel caso di infortunio sul lavoro anche se, invero, l'articolo 5 dello Statuto ammette in via di principio la possibilità di controlli anche nel caso di infortunio, demandandoli però naturalmente ai servizi ispettivi dell'Istituto previdenziale competente (e cioè dell'Inail). (c.m.)

Le lettere

L'incredibile vicenda degli assegni familiari

Caro direttore, leggendo l'Unità del 24 luglio 1986 (titolo in seconda pagina, in basso a sinistra) ho appreso la notizia di una riforma dell'ultima interpretazione a mannaia, circa l'improbabile erogazione dell'Imps degli assegni familiari ai lavoratori dipendenti con carico di famiglia.

Nell'articolo in oggetto, c'è un concetto secondo me meritevole di essere più intimamente errato. Il secondo periodo così conclude: «...suona come il definitivo affossamento di un istituto sociale con una sua impronta solidaristica».

Il terzo periodo immediatamente successivo così esordisce: «Una volta i contributi che ci assicuravano venivano versati a seconda dei familiari a carico. Concettualmente chi legge, apprende che i contributi familiari (affermazione ambigua: vale anche per gli assegni familiari) che convergono in un fondo unico, oggi con il drastico contributo per le Confindustria) — è stata svuotata dalla perversione dei detti governativi». Inoltre le affermazioni si riferiscono a un'epoca: «Succede, così, che più è alto il reddito, maggiori sono i contributi da pagare, ma minore (se non nulla) è l'integrazione familiare da ricevere».

L'ambiguità di cui sopra, quella cioè di stabilire chi paga i contributi per le Confindustria) — è stata svuotata dalla perversione dei detti governativi. Inoltre le affermazioni si riferiscono a un'epoca: «Succede, così, che più è alto il reddito, maggiori sono i contributi da pagare, ma minore (se non nulla) è l'integrazione familiare da ricevere».

«Tant'è che attualmente la finanziaria 86 conferma a titolo di contributo per le Confindustria) — è stata svuotata dalla perversione dei detti governativi. Inoltre le affermazioni si riferiscono a un'epoca: «Succede, così, che più è alto il reddito, maggiori sono i contributi da pagare, ma minore (se non nulla) è l'integrazione familiare da ricevere».

«Tant'è che attualmente la finanziaria 86 conferma a titolo di contributo per le Confindustria) — è stata svuotata dalla perversione dei detti governativi. Inoltre le affermazioni si riferiscono a un'epoca: «Succede, così, che più è alto il reddito, maggiori sono i contributi da pagare, ma minore (se non nulla) è l'integrazione familiare da ricevere».

comprendibili le proposte della Cgil-Cisl-Uil in merito all'assegno sociale, alle proposte di riforma in materia di lavoro, di Impres, fino all'imposta negativa.

MATTEO SARACINO
(Segretario generale della Fillea-Cgil di Basilicata)

L'ambiguità sta solo nel complicato meccanismo di formazione del costo del lavoro. Il problema, cioè, non è costituito da chi praticamente versa i contributi alla Cassa unica assegni familiari (che è il datore di lavoro) ma da chi contribuisce (in proporzione al reddito) gravano sul costo del lavoro. Ed è già questione controversa se, in questa stagione contrattuale dove, non a caso, il padronato pretende una asettica applicazione dei «detti», d'inflazione predefinita dal governo, a prescindere non solo dall'incremento della produttività ma anche dall'aumento reale del costo della vita su cui non poco incidono le prestazioni sociali.

È vero che solo una riforma di questa pratica contribuirebbe a un qualche risparmio, ma questa riforma, proprio perché parte integrante del costo del lavoro, non possono seguire un percorso di piena trasparenza ai lavoratori. Il che è un fatto che, per tradizione, è stato sempre così. Il che è un fatto che, per tradizione, è stato sempre così.

«Tant'è che attualmente la finanziaria 86 conferma a titolo di contributo per le Confindustria) — è stata svuotata dalla perversione dei detti governativi. Inoltre le affermazioni si riferiscono a un'epoca: «Succede, così, che più è alto il reddito, maggiori sono i contributi da pagare, ma minore (se non nulla) è l'integrazione familiare da ricevere».

«Tant'è che attualmente la finanziaria 86 conferma a titolo di contributo per le Confindustria) — è stata svuotata dalla perversione dei detti governativi. Inoltre le affermazioni si riferiscono a un'epoca: «Succede, così, che più è alto il reddito, maggiori sono i contributi da pagare, ma minore (se non nulla) è l'integrazione familiare da ricevere».

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore; Piergiorgio Alleva, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nyrance Moshi e Iacopo Malagolini, avvocati Cdl di Milano; Saverio Negro, avvocato Cdl di Roma; Nino Raffone, avvocato Cdl di Torino. Alle rubriche ordinarie ha collaborato l'avv. Enzo Martino, avvocato Cdl di Torino.