

ALIMENTAZIONE



Proposto dal Pci un «forum» che ne studi i parametri

Cibo e salute fanno rima con «qualità»

ROSSELLA DALLO

Parlare di alimentazione non è facile, perché il settore è estremamente variegato e complesso...

Il «macchinario dell'informazione», perché chiunque sia in grado di scegliere in modo oculato cibi e alimenti...

Uno dei problemi prioritari emersi nel corso di due affollati giorni di studio promossi dalla Federazione lombarda del Pci a Milano...

È un diritto di ognuno di noi anche pretendere che questo mercato agricolo e agroalimentare sia sempre e costantemente «sano» e di qualità...

Come fare, allora? Il primo impegno, sollecitato un po' da tutti è quello di mettere in



BILANCIA COMMERCIALE

Il deficit agroalimentare è di 12.698 miliardi Le colpe della Cee e le difficoltà dell'export

La dieta mediterranea piace solo agli americani

Sono 12.698 i miliardi di deficit agroalimentare italiano nei primi 9 mesi del 1987...

La cultura italiana continua a fare la parte della sorella povera nonostante sia produttrice delle materie prime più di moda all'estero...

Un dato: i fondi Cee destinati al finanziamento dei mercati agricoli (Feoga) sono aumentati in tre anni del 40%...

montavano a oltre 8 milioni di tonnellate con una spesa di stoccaggio di 550.000 lire per tonnellata...

Il crollo della Borsa ha cambiato il modo di spendere Parla l'economista: come investire i soldi di fine anno

Una tredicesima da risparmiare

PATRIZIA ROMAGNOLI

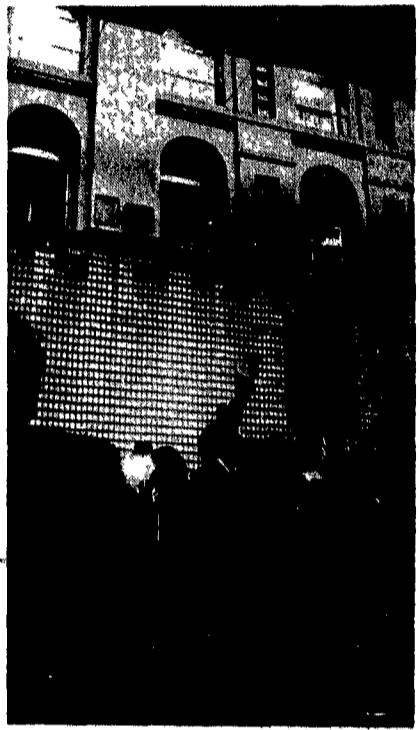
Le settimane che intercorrono tra la metà e la fine di dicembre sono tradizionalmente considerate dai commercianti il momento d'oro dell'anno...

marginale al risparmio ossia, la tendenza a spendere o piuttosto a investire una certa somma di danaro...

Questa è una situazione che coinvolge le famiglie il cui reddito globale va dai cinquanta milioni in su...

A mio avviso, l'investimento immobiliare è alla lunga sempre il più garantito. L'uscita di fondi immobiliari e alcune modifiche ai vincoli attuali...

pendo giocare un po' con le banche si possono ottenere delle rese discrete. Nel centro di questa scala si trovano i titoli di Stato...



Magri è d'obbligo

Sacrificati alla linea il piacere del buono e del mangiar sano

Abbiamo perso il gusto del mangiare di una volta. Con la vita frenetica - soprattutto nelle città - e le costrizioni del lavoro di alimentazione...

esperti) fa tanto bene ma che a noi truppe sedentarie provoca un sacco di guai. E sia ben chiaro che anche il digiuno a oltranza fa altrettanto male...

Anche la tanto decantata «dieta mediterranea» - che a detta dei medici ci allunga la vita - è ormai un modo di dire...

Intanto crescono floride industrie del «non mangiare» o del mangiar male (non ditemi che senza zucchero e senza burro o le papaline sostitutive...

La cooperazione garantisce i produttori e i consumatori

Agroalimentare integrato e di gruppo per conquistare i mercati

CHIARA POLETTI

Ha quarant'anni e oggi può considerarsi il maggior consorzio nell'ambito della cooperazione agricola italiana...



Aica opera all'interno di un sistema nazionale di cooperative agricole consorzi di piccole e grandi dimensioni distribuite su tutto il territorio italiano...

le un gruppo di aziende - tra cui Giglio, Granarolo Felsina Ciam, Parmasole, solo per citarne alcune - che sta segnando ritmi di crescita molto sostenuti...

l'origine cooperativa delle produzioni stesse. Aica nella sua attività privilegia il rapporto con le catene della Grande Distribuzione (Coop - in primis - Siana G.S. Pam Sigros) e le centrali di acquisto della Distribuzione Organizzata (Conad, Vegè A&O)...

ni, dall'altro incalza costantemente per ottenere dai fornitori i più elevati livelli di servizio ed efficienza. A questi suoi clienti Aica tende ad assicurare per l'ampia gamma dei prodotti cooperativi (olio d'oliva, surgelati, salumi affocati, pasta vino) un'efficace programmazione commerciale che unitamente alla proposta e realizzazione di idonee e calibrate azioni di gruppo la rendono un interlocutore di indubbio rilievo e affidabilità.

Menu antichi rivisitati

Gala di lusso in casa con i nuovi servizi della ristorazione

Uno dei segmenti di mercato nel campo alimentare, dove si sono registrate le maggiori modificazioni è stato quello della ristorazione. Sia per quanto riguarda quella collettiva, per soddisfare le esigenze della gente che lavora e a mezzogiorno mangia fuori casa, sia per quella singola, dei ristoranti più o meno a caro prezzo...

ne mobili e attrezzature complete per rendere elegante l'ambiente. Per fare mangiare duemila persone in una sala attrezzata, bisogna fare due cariche e due scarichi di 10.000 piatti, 5.000 posate, 15.000 bicchieri, 50 pentoloni, 800 piatti di portata, e così via. Forse le sessantamila lire sono giustificate, anche dall'agenzia dei camerieri sono vestiti in smoking e così perfetti, che una volta il direttore di una di queste organizzazioni fece una sfurata con un ospite che baciava una fanciulla in un angolo, scambiandola per una di quelle organizzazioni. Per quanto riguarda invece la ristorazione classica, chi sceglie passa meglio sono i ristoranti eleganti i migliori gareggiano nel proporre antiche ricette rivisitate, traendole dalla letteratura del cinque, seicento. Per le feste di fine anno Gianfranco Bolognesi, proprietario del ristorante «La frasca» a Castrocara, dà i suoi personali suggerimenti. «La tradizione di feste chi esce di casa per andare in un ristorante vuole trovare l'idea giusta, non troppo tradizionale e non troppo creativa lo propono quindi un piatto della tradizione, come l'insalata di capone con uvetta pinoli e melagrana, tratta dal ricettario cinquecentesco dello Stefani Di facile esecuzione, va aggiornata con un tocco finale di aceto balsamico. Un'altra proposta nuova ma non troppo è la lasagna verde col pesto ligure, pasta a strati alternati di salsiccia verde, radicchio, carciofi, noci, completata da pesto alla ligure. E alla fine, un dolce da grande inverno, il tortino di castagne con zabaglione alla grappa».