

ALIMENTAZIONE



Dove e quando comprare buon cibo, hi-fi e abiti

Spese attente per non fare piangere i portafogli



Modena, Conad presenta «Le Morane»

«Saremo come una nave scuola» è il commento di Aureliano Luppi, presidente del Mercato modenese, la cooperativa Conad che aprirà il più grande supermercato del centro commerciale Morane di Modena. Forti della grande esperienza accumulata in questi anni, alla cooperativa Mercurio della città emiliana sono stati i primi a partecipare alla realizzazione di un centro commerciale intermedio e a prevedere la costruzione di un supermercato di 4500 metri quadrati, sommato a un reparto bottegole di 2000 metri. «Siamo particolarmente soddisfatti dell'assegnazione che è stata deliberata recentemente dal Comune di Modena», dice Luppi. «Abbiamo partecipato alla selezione di bando con altre imprese già sul mercato da tempo. Il progetto di Centro Commerciale da noi definito e concepito risponde ai requisiti richiesti dal Comune, e questo è già motivo di

soddisfazione. Inoltre si è venuto a creare un buon rapporto con la cooperazione di produzione e lavoro e con la Confesercenti per quanto riguarda i negozi specializzati che parteciperanno al centro. Nel nuovo centro commerciale Morane, che si prevede verrà aperto alla fine dell'89, si verrà a creare un giusto equilibrio tra specializzato e despecializzato. Per quanto riguarda lo specifico Conad, la sua partecipazione si concretizza in una quota nella società per azioni «Estense», insieme a Concessionari Cascon, Selefina spa, più nota per i marchi Colin e Oviesso e Ipermercati Fiorina, Com, impresa cooperativa del settore alimentare di Corva, cooperativa unitaria che opera nel settore della ristorazione collettiva, e Dia, società cooperativa tra dettaglianti nel settore dietetico e sanitari. «L'operazione centro commerciale integrato ai requisiti richiesti dal Comune, della direzione della Mer-

curio modenese - ci è parsa necessaria per difendere la quota di mercato detenuta dal Conad e per qualificarla. I criteri che hanno informato la proposta della società «Estense» - che si è avvalsa della consulenza di società specializzate italiane e straniere, come la Sincron di Modena, la stessa Selefina e la società francese Espace Expansion Promotion di Parigi, tutte competenti nella promozione di centri commerciali - sono esattamente quelli enunciati nel Piano Commerciale del Comune di Modena. Questa coerenza si estrinseca anzitutto nell'aver progettato un Centro commerciale intermedio, con capacità di attrazione sovramunicipale, con un rapporto tra grandi superfici e negozi specializzati equilibrato per questo tipo di struttura. Altro elemento importante - prosegue Tassone - è la previsione di 2.500 mq. di superficie d'esercizio per attività artigianali di servizio e per aree destinate al

divertimento e alla cura della persona. Accanto a ciò vi sono in progetto locali destinati a servizi pubblici e a uffici di quartiere. Da ultimo va sottolineato il fatto che la realizzazione della parte commerciale sarà effettuata con la concentrazione di esercizi già esistenti per un totale di superfici molto superiore a quello richiesto dalle norme del piano commerciale. Aggiunge infine che l'organizzazione Conad a Modena ha realizzato in passato 25 supermercati con la contemporanea chiusura di oltre 100 esercizi tradizionali confluendo in modo determinante all'ammodernamento della rete distributiva, rendendo protagonisti gli attuali operatori locali. Nella gestione dell'«ipermercato» si concretizzeranno forme nuove di presenza e di partecipazione, portate dai soci che faranno confluire il loro esperienza maturata nei precedenti supermercati e superstore». □ R.F.A.

quattro settimane - dice Mario Benedetto, direttore commerciale del Conad nazionale. Ad esempio, la nostra politica di acquisto individua alcune marche che hanno un buon rapporto prezzo qualità, e, finché la domanda non si alza nei giorni immediatamente precedenti le feste, facciamo promozioni, sconti o vendite «tre per due», così come avviene, in forma più accentuata, naturalmente, in gennaio. Così, girando per supermercati, si potrà realizzare un risparmio di un quindici per cento. Oggi la grande distribuzione è ormai legittimata a vendere prodotti che un tempo si trovavano solo nei negozi specializzati quindi champagne e vini d'annata Quest'anno, a causa della diminuzione dell'Iva sullo champagne dal 38 al 18%, i prezzi si stanno avvicinando molto a quelli di un buon spumante italiano. Per il capitolo ceste regalo, meglio non fidarsi di quelle già confezionate, gli stessi supermercati oggi si sono attrezzati per comprarle con prodotti scelti singolarmente dal cliente con una piccola spesa supplementare per la confezione. Giocare d'anticipo è utile sia per le spese alimentari che per quelle relative ai prodotti elettronici o elettronici se anche non sono molti gli empori che prolungano le promozioni Natale fino a questi giorni, la rapidità del ricambio nei modelli fa sì che molti mettano in vendita a prezzo scontato ottimi apparecchi di una serie ormai superata. In questo caso, se non si tratta di un regalo, conviene approfittare di questa folle corsa delle case costruttrici. In più l'acquisto anticipato permette di rivolgersi a personale di vendita più disponibile a dare tutte le spiegazioni sulle caratteristiche e sull'uso degli apparecchi, il che non è poco, se si calcola che un buon quarto delle prestazioni di questi apparati sono ignote all'acquirente a causa delle spiegazioni incomplete o della difficoltà a comprendere il libretto di istruzioni. Il post Natale sarà invece riservato all'acquisto dei capi d'abbigliamento - chi sa muoversi tra saldi e promozioni fin dal tre di gennaio troverà ottima merce a prezzi scontati dal quindici al trenta per cento. □ P.R.O.

Mostra della preistoria marchigiana organizzata da Coop C'è un mammut al market

Fare la spesa in supermercato è utile e conveniente specialmente se si sa scegliere i momenti di minore folla, se si anticipa l'acquisto al periodo in cui è ancora possibile fare girare la merce, quindi quando i fornitori sono ancora aperti. «Dal momento che noi puntiamo sul servizio», dice Franco Foschini, della Coop Romagna Marche - anche in questi periodi di punta intendiamo essere in grado di rispondere alle richieste del cliente. Sul fatto che comprare al supermercato significhi risparmiare, i commenti sono superflui. Per quanto riguarda il servizio, i centri commerciali sono luoghi ideali per unire tutti i tipi d'acquisto, dalla spesa grossa al regalo personalizzato, nei negozi che compongono la galleria. La Coop Romagna Marche si distingue per un'iniziativa lanciata a Senigallia, nel centro civico commerciale «de salines» in cui è stato aperto il mese scorso un loro grande supermarket: unire allo stimolo economico anche quello culturale e organizzativo una curiosa mostra relativa al territorio regionale. «Mammut illustra la preistoria del territorio marchigiano e vuole significare che è possi-

bile valorizzare un evento commerciale attraverso un evento culturale. Il mammut, tipico simbolo delle ere preistoriche, saluta, in una perfetta ricostruzione operata dagli esperti del museo di paleontologia di Pordenone quelli che entrano alle «Salines», come richiamo per la mostra che si tiene al centro sociale all'interno del centro commerciale. La mostra, curata con grande rigore filologico dal professor Sala, paleontologo dell'Università di Ferrara, illustra l'evoluzione dell'ambiente marchigiano, attraverso i ritrovamenti operati nelle valli. «L'idea è stata di coniugare la cultura del territorio con un evento commerciale che si inserisce nel territorio», dicono alla Coop Romagna Marche. «È la prima volta che siamo presenti a Senigallia, e lo siamo con un supermercato dentro un centro commerciale di nuova concezione, che segna lo sviluppo della rete distributiva per la città». La Coop ha deciso di cogliere le peculiarità del territorio e di trasformare in iniziative destinate all'intera comunità. Il mammut che apre la mostra e accoglie i visitatori è stato co-



Il mammut in vetroresina esposto al centro commerciale Le Salines di Senigallia

denone, cui si rivolgono tutti i musei italiani di paleontologia, per l'esposizione nel Centro Civico Commerciale. Nella terrazza superiore è stata ricostruita una capanna e un nucleo familiare al lavoro davanti al fuoco, così come succedeva realmente in età preistorica. Poi, in una serie di vetrini si trovano altri reperti umani e di materiali, in modo da dare una visione concreta di ciò che avveniva nel territorio migliaia di anni fa. Due diorami completano la mostra, che è stata preparata con la consulenza degli esperti dell'Università di Ferrara e di Fabriano, e con specialisti francesi. Dal punto di vista scientifico, quindi, non vi è nulla da eccepire. La novità è che per la prima volta si tratta di un'esposizione paleontologica di un ambiente, anziché una fredda collezione di oggetti. Completa la mostra una rappresentazione altamente simbolica: la selce, che accompagna l'uomo dalla costruzione dei primi coltelli scheggiati fino all'alta evoluzione tecnologica: il cipp, l'elemento base del computer, è costituito da purissimo silicio.

La «Malalino Rosa» rinasce cooperativa

L'intervento della cooperazione agricola nell'industria di macellazione e lavorazione di carni suine nota con il marchio di «Malalino Rosa» di Cremona si evolve nell'agosto 1988 in seguito alle vicende giudiziarie del vecchio proprietario (ALQuati) e allo stato fallimentare delle aziende Cluffo e Tomi di Veccovato che lasciano senza lavoro più di cento dipendenti, in grossa difficoltà i creditori (allevatori di suini della zona) e fortemente esposta l'azienda nei confronti di parecchi istituti di Credito.

Veniva allora costituita la Pro Sus, una cooperativa che oggi conta cinquantatré lavoratori associati e gestisce l'allevamento in attesa che, concluso l'iter fallimentare, sia possibile procedere all'acquisizione in proprietà degli impianti e alla necessaria ristrutturazione.

L'azienda, a 2 anni di gestione cooperativa, si è attestata su una macellazione media di 4000 suini settimanali, raggiungendo un livello corrispondente alle potenzialità dell'impianto, ed occupa centotrenta lavoratori, avendo assorbito interamente i dipendenti che erano stati posti in Cassa integrazione Guadagni.

Tutta l'attività di macellazione si svolge nello stabilimento di Veccovato, attrezzato per il trasporto, la sotta, il caricamento e adeguato inoltre per le operazioni di pre macellazione, essenziali per minimizzare gli stress delle carni ed ottimizzare la qualità.

Sono costantemente impegnati due veterinari, che seguono la macellazione e la selezione delle carni e ne analizzano la qualità, sia per quelle destinate al consumo fresco che per gli insaccati. La sala di macellazione è di stagionatura, realizzata quest'anno secondo i più moderni sistemi, garantisce calore, umidità e temperatura necessarie alle varie fasi di maturazione degli insaccati.

La cooperativa Pro Sus ha aderito al Consorzio Nazionale Zootecnico (Consorzio) della Lega, e ne trae servizi di consulenza tecnica e commerciale, oltre che partecipare alla politica di gruppo per la penetrazione nei mercati.

Il fatturato dell'azienda per il 1987 è stato stimato in 66 miliardi. Pro Sus è presieduta da Giuseppe Arisi, Consigliere delegato per conto della Lega e Bruno Casarini, da molti anni dirigente del movimento cooperativo.

Il lancio di specifici programmi - qualità sarà coincidente con la completa acquisizione degli impianti. Già in questo anno la struttura produttiva di macellazione è stata sostanzialmente migliorata e si sono avviate produzioni nuove di insaccati a marchio «Malalino Rosa», di tipica tradizione cremonese; salamino, salame cremonese, cuoppo stagionato, culetto, fischietti, korzini, ecc. La selezione delle carni da destinare alla trasformazione è assai accurata e si vale dell'esperienza sedimentata nella zona del Cremonese, mentre la stagionatura di alcuni particolari prodotti si vale dell'integrazione con la vicina zona del Parmense.

CASEIFICI SARDAFORMAGGI
PRODUTTORE - FORMAGGI - TIPICI - SARDI

Il gusto e l'antica genuinità del formaggio del pastore: pecorino graziola

Deposito Frigoriferi: INCISA VALDARNO (FI) - Tel. (055) 83.30.046

Caseifici BUDDUSO' (SS)

San'appetito con i buoni prodotti CIAM. Sani e appetitosi.

san'appetito!

Perché CIAM, il salumificio che riunisce 2500 allevatori, presta un'attenzione tutta particolare alle più attuali esigenze dell'alimentazione.

Prodotti del «san appetito» CIAM la grande tradizione di Modena tradotta al presente.

CIAM
SALUMIFICIO CON ALLEVAMENTO MODENA

Gira la ruota delle novità CALDIROLA LA BOMBONELLA

Disponibile nelle seguenti qualità - vetro a perdere da 250 cc TAPPO A VITE BARBERA D'ASTI, CHIANTI, VERDICCHIO, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, MARINO, PINOT GRIGIO, ROSATO FIOR DI MURGIA CASTEL DEL MONTE, PROSECCO TAPPO CORONA MERLOT DEL VENETO, TREBBIANO, BARBERA DI LOMBARDIA, ROSATO, IL MAESTRO TOSCANO LAMBRUSCO DELL'EMILIA secca, LAMBRUSCO DELL'EMILIA dolce

CALDIROLA

TEL. 039/9200125 r.a. - Telex 312814 CALDI