

AGROALIMENTARE

Occorrono ulteriori investimenti per ammodernare la rete commerciale in agricoltura. Il ruolo degli enti locali

Il business verde nasce in pianura

E di questi giorni a Modena l'avvio del catasto vitivinicolo con l'ausilio di un computer che raffronta gli elenchi con le mappe catastali. Inoltre il comune ha creato un servizio che scherzosamente si potrebbe chiamare «agenzia matrimoniale delle bovine da latte» in realtà si selezionano via computer i ton geneticamente migliori per la riproduzione secondo l'esigenza della singola stalla.

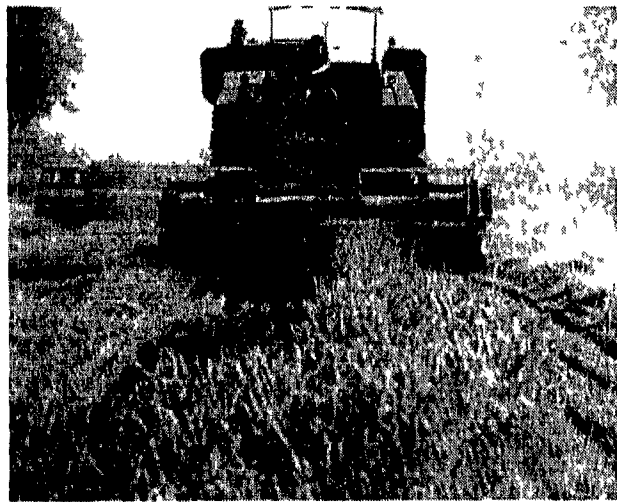
Per ammodernarsi però occorre fare investimenti. La Provincia ha a disposizione cinque miliardi da spendere nel triennio per il miglioramento mentre sono già stati presentati ben 550 piani. La agricoltura modenese continua Gallorani necessita di vestire in macchine nonostante ci sia un eccesso di meccanizzazione per adottare quelle più innovative. Ad esempio ne esistono alcune che riducono il consumo di fitofarmaci. Purtroppo su 500 macchine richieste avremo la possibilità di finanziarne solo 200.

La provincia modenese è in tanto, sta caratterizzandosi anche per colture specializzate. Sono state impiantate serre per le colture ortive nella bassa verso Ferrara col supporto di una ricerca di legami specifici con l'industria di trasformazione. «Occorre indirizzare gli agricoltori di alcune zone dove un tempo non c'era l'irrigazione a sfruttare quest'acqua che si sono fatti arrivare per colture più specializzate e a reddito», dice Gallorani. La Provincia ha lavorato molto e con un certo coraggio per sostenere una delle specialità più conosciute delle zone: il ciliegio di Vignola investendo tutto lo stanziamento per la frutticoltura per risanare una zona dove già erano state coltivate parecchie aziende commerciali. Sono state impiantate nuove varietà di ciliegio più basse per facilitare la raccolta e si è sperimentata la lotta integrata per la difesa sa-



PATRIZIA ROMAGNOLI
Congiuntura difficile per la cerealicoltura. Riduzione delle superfici per la vite. Problemi con la soia ma anche capacità di affrontare la crisi in termini dinamici rinnovandosi migliorando la rete commerciale. Questa in sintesi la valutazione dell'assessore provinciale all'agricoltura Nerino Gallorani attento conoscitore dell'agricoltura modenese.

«La presenza della struttura cooperativa è molto forte di cui si sono verificati negli ultimi anni processi di concentrazione che hanno permesso di affrontare le difficoltà in termini manageriali. Anche i privati si sono mossi molto bene. Non dimentichiamo che nel modenese operano aziende d'importanza nazionale come l'Italca di Cremona nei settori carni per fare un esempio. Forse solo le piccole cooperative sono rimaste indietro ancorate a una situazione da sempre favorevole per l'agricoltura del territorio. Non dimentichiamo per esempio che nel settore caseario il latte viene pagato 550 lire se destinato al consumo e 800 lire se destinato al parmigiano.



E' già in vendita nel modenese quello prodotto dall'Apca col metodo Lemaire

Il pane ha finalmente sapore di grano

Nella bassa appena fuori Modena in direzione di Carpi è stato costruito uno degli impianti più moderni di cui la cooperazione agricola dispone e non solo a livello provinciale. Il molino di Ganaceto di proprietà dell'Apca, l'associazione provinciale delle cooperative agricole, è stato costruito da pochi anni secondo i criteri più aggiornati di macinazione e stoccaggio del grano e delle farine. Il mulino è poi il «braccio operativo» di un'idea perseguitata per via di un intero staff Apca in primo luogo dal presidente Vincenzo Imbemi e dal direttore del molino Renzo Marchesi. E qui infatti che escono le farine destinate al pane «pu-

lito». Sono due estati che l'Apca cura il primo esperimento italiano su vasta scala di coltura del grano senza impiego di prodotti chimici. La farina macinata quest'anno è sotto sperimentazione da parte dei panificatori. Non è una farina «facile» né esce un pane con la crosta soda. La cui mollica conserva un'ormai dimenticata sapore di grano vero. Il lancio presso i fornai ha dato i primi risultati. Il primo giorno venti chili il secondo trenta e poi improvvisamente i due o tre quintali. In agricoltura si va adagio con prudenza. E la prudenza non è mai troppa quando ci si imbatte in circoli ministeriali che mettono ostacoli ulteriori a chi sta cer-

cando di fare le cose fatte bene. La circolare in questione è quella del sottosegretario all'agricoltura Zarro che il mese scorso ha sguinzagliato i funzionari dell'ispettorato a sequestrare prodotti etichettati come biologici. Insomma anziché perseguire i disonesti sotto l'etichetta del naturale il ministero ha sparato a caso. La circolare in quanto tale è stata ritirata e modificata e forse è stata utile per buttare un sasso in piccioni. Tutta via resta aperto il problema di una normativa inesistente. E' difficile infatti definire che cosa è biologico. Di certo si sa però che la sperimentazione fatta da Apca ha dei costi impiegate delle tecnologie e dà un prodotto sicuramente diverso dal pane tradizionale. «Noi l'anno scorso abbiamo messo a coltura di grano tenero 414 ettari destinati alla sperimentazione», racconta Vincenzo Imbemi presidente dell'Apca modenese. Abbiamo operato su terreni già predisposti con le rotazioni precedenti. Nel corso della stagione abbiamo ridotto drasticamente la concimazione: 85-90 unità di azoto d'origine naturale contro le 200 di quello di sintesi che si usa normalmente. Il primo risultato positivo l'abbiamo avuto nella resa per ettaro che pur essendo inferiore a quella abituale non ha raggiunto i bassi limiti temuti. Sono state fatte analisi per la ricerca di residui. Sono analisi incrociate sulla spiga sul terreno e sulla granella da macinare confrontabili con grano prodotto con metodi classici. I risultati sono stati buoni. Poi abbiamo fatto le prove di panificazione secondo il sistema Lemaire che abbiamo acquistato in Francia dove questo pane è ben più diffuso. Ma senza una normativa seria e precisa come si riesce a far capire le caratteristiche di questo prodotto? La prospettiva è infatti quella di distinguere anche nel prezzo ciò che ha richiesto investimenti e tecnologia in ogni caso. A Modena si lavora per l'ammodernamento dell'industria molitoria. Non è frequen-

Tra le aziende che operano nel settore della ristorazione la cooperativa Coris ha ottenuto ottimi risultati diversificando l'offerta tra ristorazione collettiva e una serie di self service diffusi

Dalla mensa dell'asilo alla nuova cafeteria

Quindici anni di attività nel settore della ristorazione la Coris di Modena si presenta a questa scadenza il mese prossimo con un positivo bilancio all'attivo. Questo nonostante il calo demografico che ha inciso sulle percentuali di fatturato derivante dalle mense scolastiche fino a qualche anno fa voce forte dell'azienda. «Abbiamo investito di più sui self service per rispondere meglio alle esigenze di chi lavora e che oggi vuole passare il tempo dell'intervallo di mezzogiorno mangiando in modo vivace in un ambiente gradevole e a prezzi accessibili», dice il presidente della Coris Faicelli. Il self service è un servizio obbligato del centro produzione pasti dando menu variati ed equilibrati. Certo avremmo anche voluto fare un maggior lavoro sull'educazione alimentare visto che noi costruiamo sempre menu capaci di rispondere al fabbisogno medio del pasto di mezzo

giorno ossia il 40% dei nutrienti necessari al fabbisogno quotidiano. Per quanto riguarda la scuola l'equipe dei dietisti studia attentamente il fabbisogno dei bambini e risponde all'eventuale esigenza di diversificare il regime alimentare. Per quanto riguarda il servizio alle scuole la Coris ha ampliato l'area territoriale mentre per quanto riguarda i self service è del tutto capillare con sedici punti aperti al pubblico. Sul piano igienico la Coris è a livelli assai avanzati già da anni con un attento controllo delle derrate degli ambienti di lavoro. Si centri preparano pasti su pubblici esercizi. Per il futuro la Coris prevede investimenti sulle tecniche di produzione e sul miglioramento dell'offerta. Ad esempio in giugno aprirà un locale nuovo per tipologia la cafeteria all'interno del centro commerciale Portali mentre sul piano qualitativo si intende operare per una maggiore diversificazione della scelta. Per tutto questo sono previsti tre miliardi per riposizionare le strutture e migliorarle. Il segreto sta nell'essere vicini al formarsi della domanda e costruire quindi una serie di punti di attrazione diffusi sul territorio e le premesse dello sviluppo sono proprio nell'evoluzione sociale che prevede un ulteriore ampliamento del numero dei pasti consumati fuori casa e di una sempre maggiore diversificazione dell'offerta. Tra le aziende che operano nel settore della ristorazione la cooperativa Coris ha ottenuto ottimi risultati diversificando l'offerta tra ristorazione collettiva e una serie di self service diffusi.



NOTE INFORMATIVE
Cooperativa per la Ristorazione Sociale srl Coris (azienda cooperativa ad adesione prima Lega Concooperative Agci) Costituita il 19 aprile 1973 con 29 soci fondatori Direzione e uffici: Modena via S. Faustino 157/E tel. 059 353520. Soci n. 1781 di cui n. 247 dipendenti Coris Capitale sociale L. 16.033.321. Prestito da soci L. 3.073.723.155. fatturato 1987 L. 20.600 (in milioni di lire). Lavoratori occupati n. 348. Strutture gestite n. 36 di cui n. 16 self service. 12 mense aziendali. 2 centri produzione 5 bar. 1 comunità anziani. Pasti prodotti anno 1987 n. 3.469.700. pasti prodotti giornalmente n. 18.000 (media). Area commerciale provincia di Modena (n. 29 comuni). Tipologia utenti: contanti 14 per cento, convenzionati esterni 15 per cento, ristorazione scolastica 11 per cento, ristorazione universitaria 8 per cento.

Ccm: un macello «Doc» pronto a crescere ancora

Nel settore carni a fronte di grossi processi di concentrazione nel settore distributivo si assiste in linea generale a un arretratezza nel settore intermedio, ossia il tempo per il macellaio si assiste a una inversione di tendenza in positivo. Già una decina d'anni fa si è superata questa frammentazione creando un'unica struttura la CCM cooperativa comunale macellazione consorzio carni. Modena e oggi si parla di ulteriore sviluppo di questa dimensione ormai a scadenza ravvicinata. «Nel settore alimentare la dispersione è senz'altro il rischio maggiore dice Romano Ferrari che del CCM è il presidente. Sono convinto che sul piano distributivo si stia andando verso grossi processi di concentrazione per parte nostra sul versante della produzione abbiamo tutto l'interesse a collaborare a processi di innovazione che assecondino questi processi nel modo migliore. La nostra strategia è collegata in generale con quella della Lega delle cooperative e in particolare abbiamo in corso un grosso progetto in società con l'Acem di Reggio Emilia una delle più grosse industrie di lavorazione carni in Italia. Il CCM insieme ad altri partners è impegnato in un investimento di 30 miliardi complessivi per la costruzione di un nuovo macello bovino prevista fra tre anni. Una grande struttura per creare economie di scala in una lavorazione normalmente a basso valore aggiunto. Non solo economie derivanti dalle dimensioni che si possono definire europee ma anche dalla trasformazione del macello bovino in industria carni. È quello che dovrebbe avvenire nel giro di tre anni quando arriverà a buon fine la costruzione del nuovo impianto a Reggio Emilia capace di 200.000 capi annui secondo in Italia il nuovo macello sorgerà dalla chiusura di ben quattro strutture quella del CCM di Modena dove lavorano un centinaio di persone gli altri

Qualità e innovazione, anni Ciam per gli anni 90



Ciam l'azienda cooperativa modenese che raggruppa oltre duemila allevatori di suini sta imponendo tra i leader del mercato salumifero grazie ad una strategia che coinvolge l'intero ciclo produttivo dall'allevamento alla distribuzione che coprirà presto l'intero territorio nazionale. I primi dati del bilancio sono sintomatici: l'azienda ha registrato un aumento del 12% di fatturato e un incremento del 8% rispetto all'86. 110.000 capi suini e 21.000 bovini macellati. Ciam mostra l'esperienza di una grande azienda capace di tener testa alla grave crisi che colpisce il settore zootecnico italiano. Ma l'incremento del fatturato non è l'unico dato rilevante: nell'87 infatti 410 operai e impiegati che lavorano nello stabilimento di Modena e nel macello di Carpi sono aumentati a 470 nuovi ad-

etti. È un dato questo con il quale si riferisce alla crisi del settore ma anche e più in generale all'andamento dell'economia del mondo cooperativo ai cui bilanci per la maggior parte in attivo non corrisponde un uguale incremento dei posti di lavoro in particolare nei settori «storici» della cooperazione. Si deve però considerare l'occupazione ridotta dalla Ciam i nuovi investimenti con i nuovi collaboratori e la forma di un'ampia gamma di competenze. Ciam guarda avanti: il 1988 sarà l'anno dell'attuazione della strategia e innovata via Ciam dalla costruzione del nuovo p.u. grande macello suini all'incremento degli studi sulla selezione genetica degli stessi allo sviluppo organizzato di nuove risorse umane del sistema informatico (già ora all'avanguardia)



no agli ampliamenti che la crescita dell'azienda impone nuovi uffici e un nuovo reparto spedizione. Un nuovo stabilimento di stagionatura il terzo a Langhirano. Progetti e investimenti scrupolosamente studiati dall'azienda e dai suoi consulenti. Il segreto della Ciam è semplice e insieme complesso. Controllare e incrementare la qualità gestendo il intero ciclo dalla selezione di un suino ibrido con particolari caratteristiche (carni magre e povere di fibre grasse) alla scelta dei mangimi ai controlli sugli allevamenti all'uso delle più avanzate tecnologie produttive. Tutto ciò per unire il valore dell'arte salumiera modenese all'innovazione tecnologica e alla ricerca più avanzata per offrire prodotti buoni e sicuri e lavorare nel pieno rispetto delle norme che tutelano la sicurezza alimentare.