

L'Unità Metropolis

LE CENTO CITTÀ

◆ *La produzione dei dolcetti tende a riprodurre il modello Toyota. Si lavora a isole e tutti conoscono tutto*

DALL'INVIATO
ORESTE PIVETTA

CREMONA Può capitare di veder nascere le nastrine. Migliaia di nastrine, profumate, dorate, croccanti dove è necessario, morbide dove occorre, inzuccherate, eleganti nelle giravolte della pasta, anzi degli strati della pasta, perché, come è noto, di pasta sfoglia si tratta. E può capitare di assaggiare le nastrine ancora calde di forno, appena oltre la raffreddatrice che ne porta la temperatura a venti, trenta gradi, poco prima dell'impacchettatrice che le avvolge, una per una, in un morbido e trasparente velo di plastica. Migliaia di nastrine dorate allo stesso modo, lievitate nella stessa misura, aperte ai lati nello stesso ventaglio, mentre alle spalle corrono su un nastro migliaia di «fuoriorario», le piccole brioches farcite.

Siamo stia a Cremona, sul fronte armatissimo della guerra per le merendine, dopo aver appreso la fonte ovviamente è segreta e ufficiosamente che la Barilla avrebbe vinto una battaglia sullo storico rivale, Ferrero. Le battaglie non sono una guerra e non vi è nulla di più instabile del gusto: nulla vieta di pensare a una rivincita della Fiesta. E niente vieta di pensare che alla fine vinceranno tutti: mangeranno di più gli italiani, meno spaghetti e più merendine, come vogliono l'organizzazione del lavoro, il regime impiegatizio, la dieta vera o presunta, la pubblicità.

A Cremona, alla periferia, c'è uno stabilimento Barilla, un capannone che sarebbe anonimo se non lo tradisse l'aria. Il profumo parla da sé. Un capannone di 45 mila metri quadri coperti, sette linee di produzione, quattrocento addetti, ciclo continuo che si interrompe a Santo Stefano e Natale e tutte le domeniche, tra la mattina e la sera. Qui nascono le nastrine e i minicroissant del «Fuoriorario», le camille e le torte e il plumcake. Il Direttore, che vuole mantenere l'anonimato per rispetto delle regole aziendali, ci introduce alla prima distinzione: pasta colata e pasta sfoglia. La pasta colata si versa negli stampi. La pasta sfoglia è questione di trattamento. Sono strati di pasta lavorati e rilavorati uno sull'altro. Una nastrina è composta di tanti strati sottilissimi di pasta. Il numero è segreto industriale: diciamo, per rendere l'idea, che sono più di ottanta e meno di cento. Non è uno scherzo, in un modo potrebbe lievitare troppo, in un'altro troppo poco: la morbidezza è un valore.

Per raccontare come nasce una nastrina bisognerebbe risalire prima di tutto al mondo delle idee, del marketing, del costume e del piacere collettivo. «Una linea di produzione» dice il Direttore - può costare fino a 40 miliardi. Non la allestisce se non c'è il consenso dei consumatori. Non si può sbagliare, non si può cambiare in corsa, sarebbe una catastrofe».

Allora, come si fa? Intanto bisogna intuire. La prima intuizione riguarda il cambiamento dei costumi alimentari degli italiani, che hanno via via abbandonato la trattoria di mezzogiorno e hanno scelto qualche volta l'insalatona altre volte la merendina: si dice che hanno distrutturato o decostruito il pasto. Vale a dire una cosa qui, una cosa là, una lattuga adesso, una crema dopo. La seconda intuizione al sogno proibito della leggerezza: dopo la fame d'altri tempi, l'opulenza che non ingrassa, magri e sedentari. E qui si è compiuto il miracolo mercantile: risolvere il paradosso del rimaner snelli inzeppandosi di merendine. Si viene infine alle intuizioni rivolte alla produzione: immaginare che la carota riempie la torta di buonismo ecologico, che l'antico filone di pane diviso a metà e spalmato di burro può diven-

Dai Buondi ai Flauti «vincenti»

■ Tutto cominciò con il Buondi, a memoria d'uomo la prima merendina degli italiani. Poi arrivarono Ferrero, Pavesi, Barilla e tante altre sigle. Cominciò la grande, lunga e dolcissima battaglia a colpi di snack, tortine, biscotti, bon bon e altro ancora. Il mutamento del costume alimentare, indotto dai cambiamenti strutturali del paese, ha condotto a un risultato: la merendina sta trionfando e vale un milione e seicentomila quintali all'anno (dato aggiornato al 1997). L'ultima notizia riguarda una fase di questa battaglia che vedrebbe per la prima volta le merendine Barilla davanti alle merendine Ferrero. Il primato sarebbe da attribuirsi all'ultima invenzione Barilla, e cioè ai Flauti (prodotti nello stabilimento di Melfi). Ma in realtà è tutto il settore snack che tira, tanto è vero che la Barilla (tradizionalmente produttrice di pasta, avviata al dolce venticinque anni fa) potrà contare quest'anno su un utile superiore a quello dell'anno passato che fu di 84 miliardi (con un fatturato di quasi tremila miliardi e mezzo). La Barilla è oggi un'azienda con cinquemila occupati, che produce pasta, dolci, grissini, sughi, che ha stabilimenti a Parma, Foggia e Caserta (pasta), Ascoli, Melfi e Cremona (dolci), Novara e Castiglione delle Stiviere (biscotti), Rubbiano (grissini), in Grecia e in Turchia (pasticcini con mille occupati). Lancerà un polo produttivo nello Iowa (Usa). La Barilla produce in proprio: non ha co-packers (cioè aziende «appaltatrici»)

tare un «flauto». Ovviamente tutto si «testa»: esistono linee produttive molto ridotte che producono quanto serve a sondare il mercato. Poi entrano in scena i tecnici: quelli che sanno trasformare una tortina da pasticceria in una squisitezza in milioni di esemplari. Siamo vivendo nell'epoca della riproducibilità del dolce e nella fabbrica. Ovviamente in camice bianco e berretto bianco, lasciando prima della porta qualsiasi oggetto: anche l'orologio, perché potrebbe finire in una impastatrice.

La sala che si apre di fronte a noi è larga trentacinque metri e lunga duecentocinquanta, quanto più o meno la linea di produzione. Si comincia dalle uova, dalla farina, dallo zucchero, dal primo impasto insomma, in una zona ad aria condizionata, per mantenere stabile la temperatura, e ad alta pressione, per tenere lontana la polvere. Capita ancora che le piccole quantità vengano misurate a mano e capita che la fluidità giusta della pasta venga valutata a occhio. Non è solo questione di dosi, gli ingredienti naturali variano di stagione in stagione, di raccolto in raccolto, la farina e lo zucchero ad esempio, e mescolarli non dà sempre lo stesso effetto. Ogni giorno entrano nelle impastatrici cinquantotto quintali di farina, duecentocinquanta di pasta, un centinaio di quintali di uova, uova



L'alimentazione degli italiani: Alberto Sordi in «Un americano a Roma» di Steno

Dolce e spietato: è il duello all'ultima merendina

Nello stabilimento Barilla a Cremona dove si lancia la sfida alla Fiesta

Nella borsa dei dolci la brioche è la più brillante

■ Il mercato dolciario è ovviamente soggetto alla stagionalità. Quest'anno è stato colpito anche dal topicida, che ha costretto la Nestlé a ritirare i panettoni Alemagna e Motta prodotti. Ma, al di là degli «attentati» e degli allarmi, il panettone natalizio continua a incidere in questo periodo natalizio sulla vendita e sul consumo delle merendine, che rappresentano comunque la torta più consistente, divisa tra Ferrero (30 per cento), Barilla (26,5), Parmalat (4,7), Nuova Forneria (4,4) e altri marchi minori. Nel periodo gennaio-settembre di quest'anno l'incremento di vendite della Barilla (più 1,3 per cento) sarebbe stato superiore a quello della Ferrero (più 0,7 per cento). Le merendine rappresentano uno dei tavoli più importanti della grande battaglia alimentare. Il settore delle brioches è cresciuto in un anno quasi del dieci per cento e sembra ancora quello più dinamico e più ricco di possibilità di incremento.

fresche, vietate le polverine, e altri centocinquanta possibili ingredienti.

La pasta sta in grosse scatole e riposa al fresco perché non lieviti. Poi cade nella laminatrice e passando per vari rulli, che la comprimono, si stende su un nastro che corre sulle nostre teste. Uno strato ne copre un altro e un altro ancora fino al numero giusto. Poi sarà tagliato al passaggio della formatura e ogni rettangolo lungo una decina di centimetri verrà ritorto da un'altra macchina (questa è giapponese, di una azienda che si chiama Rheon e che è specialista nel settore della pasta sfoglia).

Viene il tempo della lievitazione: otto ore in una cella a 34 gradi di temperatura e con una umidità al novanta per cento: la pasta si gonfia ma non si secca. Nel forno, una sessantina di metri e largo tre metri e mezzo le temperature salgono da 180 gradi a 260 e poi ridi-

scendono a 180. Dalle finestrelle, in vari punti, aprendo si vede sfilare l'esercito nastrine: prima pallide, poi appena colorite, infine ben cotte. Sui nastri, passando per altre camere, si raffreddano. Ancora vengono vigilate: il prodotto imperfetto viene scartato. Le nastrine idonee finiscono nelle confezioni: nel cellophane, una per una vengono disposte a mano nelle scatole. La storia è finita. Si potrebbe dire di camille e di croissant, ma il percorso è più o meno lo stesso per ciascuno dei pezzi sfornati ogni giorno, quindici ventiquattro all'ora di prodotto. Dall'iconografia classica dell'italiano divoratore di spaghetti e di pizze, con queste cifre, passeremo presto all'indigestione di merendine e di biscotti. Siamo specialisti nei prodotti e nel mangiarli. Nelle diete nordiche e d'oltreroceano tortine e biscotti sono

ancora ai margini. Il Direttore spiega che la qualità è il valore autentico del prodotto: non si può barare, il consumatore è attento. La spasmodica attenzione alla uniformità del prodotto si spiega così: lo standard fissato è quello migliore che si possa raggiungere, una qualsiasi imperfezione è una caduta dello standard e motiva quindi lo scarto (che tocca il 2 o 3 per cento del prodotto). Alla fine del forno campioni di nastrine suddivise per ora di produzione vengono esposti in un vero e proprio quadro, un accento all'altra: le variazioni del colore diranno la qualità della cottura, se sono tutte stupendamente uguali s'è raggiunta la perfezione. Decide l'occhio dell'addetto. L'automazione spinta non esclude il mestiere e quindi la responsabilità individuale. Il Direttore spiega con orgoglio di accordi sindacali in funzione della flessibilità (le punte di produzione variano molto, da seicento quintali al giorno a millecento, la stagionalità s'avverte: in questi periodi il panettone caccia la merendina), della conoscenza diffusa del processo produttivo, della competenza guadagnata sul campo. Ma l'organizzazione tende a riprodurre tra i dolcetti vari il modello Toyota. Si produce a isole e chi sta nell'isola deve conoscere tutto, dagli ingredienti al funzionamento della macchina (di cui può curare la piccola manu-

tenzione) e deve mettere la propria cultura a disposizione degli altri. Aggiunge il direttore che gli addetti sono molto giovani, divisi alla pari tra ragazzi e ragazze, che guadagnano all'incirca due milioni al mese, con la possibilità di un premio di produzione. Sono giovani e sono disponibili a cambiare, a discutere, a partecipare. «Solo per questa via, della partecipazione e della responsabilità - spiega orgoglioso il Direttore - si può davvero operare sulla qualità. Gli strumenti tecnici sarebbero insufficienti, così come sono insufficienti i controlli all'inizio del ciclo sulle materie prime e alla fine sul prodotto confezionato. Il prodotto e la qualità li fanno chi sta sulla linea. Allora è fondamentale che qualcuno sappia valutare l'elasticità della pasta e, quando s'accorge che qualcosa cambia, dia l'allarme. E lo stesso vale in ogni momento della lavorazione».

Nella grande fabbrica di Cremona, non esistono magazzini. La parola «scorta» è vietata, non solo in omaggio alla nuova dominante pratica del *just in time*, tutto pronto al momento giusto, ma anche ancora in funzione della qualità. Un prodotto da forno ha scadenze lontane, ma mangiato fresco è più buono: cotto e imballato arriva una settimana dopo sui banconi del supermercato. La brioche è viva e sopravvive senza conservanti: il tempo, inevitabilmente, la corrompe. Si produce sulla base della richiesta del mercato e cioè dei negozi che vendono e che comunicano con il «centro». Ma è la fase più informatica del lavoro. Sulle linee sorprende ancora di scoprire quanto via sia bisogno ancora del colpo d'occhio o della sensibilità tattile di un pasticcere collettivo, gli addetti dell'isola. Funziona ancora, nella produzione, qualcosa di familiare, di artigianale, che può rappresentare appunto quella «garanzia», inseguita dal nostro amico Direttore, ma anche il risultato di un conto economico: le braccia in certi casi costano ancora meno delle macchine. Le nastrine non sono eterne: girano da sette anni e rappresentano un successo. Ma l'investimento per una linea di impacchettamento del tutto automatizzata forse non sarebbe coperto. E per giunta la macchina è soggetta a balzi d'umore, paradossalmente, più dell'uomo. Potrebbe capitare che nella scatoletta finiscano cinque nastrine invece delle sei previste. Un errore così il nostro pasticcere collettivo non lo farebbe mai.

MICROCLIMI

Cullarsi sugli orrori

ENZO COSTA

Chapeau ai fotografi sociali del Censis, capaci di mettere in posa l'Italia per la consueta istantanea annuale (curioso paese, il nostro, che ogni 365 giorni cambia connotati). Secondo la Polaroid '98 siamo barricati in casa mentre i criminali scorrazzano in strada. Si vede che - per dire - negli anni di piombo ci si trastullava in *plen air*. Non per buttarla sempre in televisione, ma quanta di quest'odierna fobia metropolitana dipenderà da certo videogiornalismo che si culla sugli orrori della cronaca nera? Il boom delle porte blindate è merito indiscusso di Piero Vigorelli. Un maître-à-terroriser degli scrittori pulp che non si ferma neanche davanti al ridicolo: nel suo «Parlamento In» ho visto il pluri-indagato Cesare Previti denunciare la mancanza in non so più quale «pericoloso» quartiere romano di una caserma dei carabinieri. Non male, come battuta.

La città di...

Silvio Orlando: alla larga dai napoletani

Silvio Orlando, il popolare attore napoletano, ci racconta con amore e con ironia la sua città e ci mette in guardia: fare il napoletano può diventare un mestiere. E elogia quasi Milano, dove ci si muove meglio, è più facile stabilire rapporti e si perde meno tempo che a Roma.

OPPO

A PAGINA 3

Animali

Dura la vita per il cane metropolitano

Come vivono cani, gatti e canarini in città? La risposta è scontata: piuttosto male. E si potrebbe progettare qualche cosa per rendere la città più vivibile per cani e gatti e quindi anche per gli umani. Viaggio tra bestie metropolitane (e in un canale). L'opinione di Giorgio Celli.

I SERVIZI

ALLE PAGINE 4 e 5

Giocattoli

Tra mostri e fate attenti al pericolo

Nella corsa al giocattolo, particolarmente frenetica in questi giorni prenatalizi, tra mostri e fate, attenti a non farvi male. Prezzi alti e cattiva pedagogia. Come cambiare il costume e il gusto dei bambini italiani. I pareri di uno psicopedagogo e di uno scrittore.

CAVAGNOLA

A PAGINA 7

Immigrazione

Oltre l'emergenza Questo Paese e i nuovi venuti

Domani un numero speciale di Metropolis, tutto dedicato al tema dell'immigrazione, tema di cui si parla sempre di fronte all'emergenza dei nuovi sbarchi, raramente come fenomeno ormai strutturale. Scuola, sanità, produzione culturale dalla parte degli ultimi venuti. E le città italiane a confronto con i paesi dell'Europa ricca e di più forte immigrazione.

PECCATI DI GOLA

MANGIARE, BERE, UOMO, DONNA.



la videocassetta con LA GUIDA PRATICA DEL RISI E DEI RISOTTI DEL...
IN EDICOLA L'U...
L'occasione colta

