

# Alimentari

## mercati e consumi

5  
l'Unità



Un supermercato a Padova in un'immagine di Roberto Salbitani

UNO SPAZIO ENORME ALLA PERIFERIA DI BOLOGNA, IL REGNO DELL'ORTAGGIO E DELLA FRUTTA, INDISPENSABILE ALLA VITA DI UNA CITTÀ E NON SOLO DI UNA CITTÀ. LA FORTUNA DI AVERE IL CAAB

Ora sono novantacinquemila metri quadrati completamente vuoti, uno spazio sterminato che per girarlo tutto ci vuole almeno una bicicletta e dove, se si vede qualcuno, al momento sono solo gli ultimi operai impegnati nelle rifiniture. Ma dal prossimo settembre, tre mesi ancora, qui sarà un continuo via vai, specialmente nel cuore delle notti, dall'Austria e da Cipro, dall'Algeria e dall'Uganda, dal Pakistan e da Israele, ma anche dalle zone agricole di tutto il nostro paese. Sarà uno dei mercati più grandi d'Italia e d'Europa. Qui convergeranno merci da ogni dove. Una capitale. Questi novantacinquemila metri quadri sono poi il Caab, cioè il centro agro-alimentare di Bologna. La «bandiera», come si chiama da queste parti il banchetto che i muratori fanno con il padrone per festeggiare la fine della costruzione di una casa, è avvenuta qualche giorno fa, ma la storia che ha portato a questo nuovo mercato arriva da lontano. «Dagli anni Sessanta, quando era sindaco Fantì e si cominciò a parlare di decentramento», ricorda Claudio Sassi, presidente di Caab Mercati, la società di gestione del centro, e vicepresidente di questa struttura. Qui, fuori San Donato, si pensò di fare la zona annonaria.

«Vedi quei tetti là?», indica. «Là, in quegli edifici ora in disuso, fino a qualche tempo fa c'era il mercato del bestiame ed il macellerio», poi le aziende private hanno reso quel comparto inutili.

Il mercato ortofruttilicolo a Bologna è nato nel 1939, prima della guerra, in una zona che adesso è quasi pieno centro cittadino, alle spalle della stazione ferroviaria. A gestirlo sin dall'inizio fu un'azienda municipalizzata, una novità per quegli anni in cui a mandare avanti la maggior parte dei mercati all'ingrosso erano i Comuni. Dopo la guerra, il mercato conobbe un boom e si allargò anche di superficie. Oggi, l'area di via Fioravanti non è più sufficiente e, soprattutto, non è più funzionale.

«Qui, invece», indica Sassi con un gesto largo della mano «è tutto su un piano e questo permette costi minori per gli operatori». La fase di progettazione è cominciata a metà degli anni Ottanta, il periodo delle «vacche grasse» ma la prima pietra è stata posata solo alla fine del dicembre del 1993. Attualmente, per intenderci, l'area interessata a questo centro è di mezzo milione di metri quadrati; non c'è solo il mercato ortofruttilicolo con le sue trentacinque aziende, perché quando il centro sarà a regime, aprirà anche un mercato dei fiori e delle piante (oltre diecimila metri quadrati), un magazzino di stoccaggio per surgelati alimentari (oltre quattromila metri quadri) e - ma non da settembre - anche un mercato per il pesce (cinquemila metri quadrati). Poi ci sono più di duecentomila metri quadri di parcheggi, più di centomila metri quadrati di area verde. Insomma, un quartiere di città che ha già attirato vicino a sé - seppure con non poche proteste da parte di studenti e di una parte di docenti - anche la facoltà di Agraria dell'Università di Bologna che dal prossimo autunno comincerà ad allestire qui le sue aule ed i suoi laboratori.

«Qui è dove si fa il prezzo della merce», Sassi (uno che prima di arrivare in questo posto di responsabilità ha fatto l'operaio, il

Bologna

Inaugurato il Caab, cioè il nuovo centro agro-alimentare Novantacinquemila metri quadri dove a settembre si potrà ritrovare il mondo intero e dove è passato Wojtyła

## Nel regno della ciliegia e della mela tanto grande che ci passò il Papa

FRANCESCA PARISINI

sindacalista, l'assessore al traffico del Comune e ora si candida a diventare sindaco di Grizzana Morandi, un paese della provincia) si mette al centro di un capannone gigantesco e spiega che il mercato, proprio in questo posto, funziona un po' come una borsa. «Ogni giorno, in base alle quantità ed alle località da cui arriva la merce, si stabilisce il prezzo dei prodotti nazionali ed esteri». Per esempio, in questi giorni il costo dei duri di Vignola, quei ciliegi grossi così che nascono tra Bologna e Modena, è insidiato dall'arrivo delle ciliegie spagnole.

Nel 1998, tanto per dare un'idea, al mercato di Bologna sono stati scambiati tre milioni e otto-

cento quintali di prodotti ortofruttilicoli, con un aumento per le provenienze dall'estero. Sempre lo scorso anno il valore degli scambi è stato di 750 miliardi, ma mille e cinquecento miliardi è la previsione per il prossimo anno. Vogliamo continuare con i numeri? L'82% delle merci arriva dall'Italia, il 17% dall'estero, da sessantaquattro paesi differenti. «Qui si trovano prodotti di cui, sono sicuro, la maggior parte di noi non ne conosce nemmeno l'esistenza».

In un opuscolo con le statistiche del mercato, infatti, spuntano nomi come tangelo e actinidia. Qualche altro numero: in un anno entrano qui dentro ottantami-

la mezzi. I primi ad arrivare carichi di merci fanno la loro comparsa dopo le nove e mezza di sera; all'una di notte arriva il grosso dei prodotti che viene scaricato nei magazzini. Verso le tre di notte ci sono quelli che cominciano a caricare e che hanno fretta, perché magari c'è chi deve prendere il traghetto per la Sardegna. «A quell'ora è il momento di maggior stress, tutti vogliono essere ascoltati per primi», racconta Sassi, disegnando uno scenario che in questo luogo è ancora virtuale ma che si ripete ogni notte al vecchio mercato. I camion continuano a partire fino al mattino; di giorno, invece, c'è poca gente perché chi lavora in questo settore

con la luce del sole è a casa che dorme.

Dal punto di vista societario, il Caab è costituito principalmente dal Comune di Bologna (35% delle azioni), dalla Camera di Commercio (35%), da Regione e Provincia, da Istituti bancari e per una piccola quota (0,39%) dall'associazione dei grossisti. A livello nazionale, il Caab è il secondo mercato per estensione dopo Milano, e il quarto per volumi commercializzati dopo Milano, Latina e Torino. Se si considerano, però, solo quelli detti di ridistribuzione, ovvero che fanno vendita ad operatori all'ingrosso, il mercato bolognese è il primo dell'apennino.

Continua la visita e Claudio Sassi mostra qualcosa di inaspettato in un mercato di frutta e verdura: è una chiesa consegnata alla Curia due anni fa, in occasione della Settimana Eucaristica. In quella circostanza a Bologna venne anche il Papa. A Bologna, qui, al Caab! E a fare da gran cerimoniere in quell'occasione storica e solenne fu proprio Claudio Sassi. «Una bella soddisfazione per uno come me». Uno come me, in questo caso, vuole dire un comunista ortodosso, come non esita a definirsi lui stesso. Per citare un paragone un po' scontato in Emilia, fu una scena alla Peppone e don Camillo: organizzatori dell'evento furono, infatti, Monsignor Vecchi, numero due della Curia bolognese, e Sassi. «L'altra soddisfazione fu che tutti, dico tutti, mi fecero i complimenti per come riuscii a gestire la cosa, senza nessun casino». Tutto ciò, nonostante che il sabato sera, momento clou della settimana, a suonare davanti al Papa arrivasse persino Bob Dylan. E per l'occasione, un pubblico di mezzo milione di persone, tutte da far sedere sul prato in mezzo al Caab. Alcuni, i più giovani, dormirono lì tutta la notte. Il giorno dopo, la domenica mattina, ce n'erano altre trecentocinquanta mila per la messa del Pontefice. Fu un trionfo, fu una gran festa, tutti se ne ricordano. Se ne devono, a dire il vero, essere ricordati bene anche qui duemila giovani che qualche settimana fa hanno improvvisato tra questi capannoni un rave, un party a sorpresa, insomma. Sono arrivati al sabato sera, insieme ai loro camion con sopra casse gigantesche che sputavano musica assordante. «Mi hanno avvisato solo alla mattina della domenica - racconta il comunista ortodosso - Mi sono catapultato qui e subito mi sono attaccato al telefono, chiamando sindaco, vigili, polizia». I ragazzi hanno sgombrato appena hanno visto le forze dell'ordine, lasciando, però, dietro di sé, qualche centinaio di milioni di danni.

Equità e solidarietà

## L'Italia dell'altro commercio

Lo chiamano «commercio equo e solidale». In Italia operano già circa 300 «botteghe del mondo» che offrono a prezzo equo (appunto), prodotti provenienti da Paesi del Sud del mondo ai quali viene riconosciuto un compenso che tiene conto della qualità della merce e delle condizioni economiche e sociali di chi produce. Un commercio «etico», insomma, che punta a sostenere e favorire lo sviluppo autonomo ed autogestito



delle regioni diseredate e degli strati poveri della popolazione» dei paesi in via di sviluppo. E, anche, ad evitare lo sfruttamento del lavoro minorile e a «garantire pari opportunità a tutti, in particolare alle donne». Si tratta di prodotti provenienti da Africa, Asia e America Latina fra i quali figurano ce-

ramiche, terrecotte, bigiotteria, maglioni, tappeti, cesti, piccoli mobili, strumenti musicali, caffè, tè, zucchero di canna, cacao, miele, spezie, cioccolato e così via. Tutto prodotto secondo criteri di rigorosa salvaguardia dell'ambiente e della salute dei produttori e dei consumatori ai quali vengono offerte merci composte con materie prime rinnovabili e reperite sul posto.

Nel Milanese, a Triuggio, si è conclusa ieri la Conferenza mondiale del commercio equo, alla quale hanno preso parte 200 rappresentanti delle organizzazioni del Sud e del Nord del Mondo. E a Milano, nella Rotonda della Besana, oggi domani e domenica si tiene la Fiera «Tutta un'altra cosa» con la presenza dei maggiori gruppi del commercio equo e solidale italiano. Alla Rotonda saranno presenti 100 stand di produttori, importatori e associazioni italiane che gestiranno per tre giorni vendite, concerti, spettacoli, dibattiti pubblici.

Nato nel 1959 in Olanda, l'«altro

commercio» è ormai da anni una realtà consolidata anche in Italia dove la prima associazione ad operare in questo settore fu la cooperativa «Sir John», di Morbegno che nel 1974 avviò l'importazione di borse di juta dal Bangladesh. A livello nazionale, oggi, sono trecento le associazioni non profit nelle quali operano circa 15 mila volontari per un fatturato globale di 35 miliardi di lire che a livello mondiale sale a 1100 miliardi.

A Milano, la città più commerciale d'Italia, operano in tutto 320 gruppi di acquisto costituiti da parrocchie, scout, centri culturali, cral aziendali e così via) che vendono con continuità prodotti del commercio equo in una trentina di punti vendita fra città e provincia.

Ma anche in altre zone d'Italia il commercio equo e solidale è ben rappresentato. Nel Lazio, ad esempio, operano 11 botteghe, otto delle quali a Roma, mentre in Campania i negozi «equosolidali» sono 10.

Abitudini

## Verdura in pole position

ELIO SPADA

«You are what you eat», dicono gli inglesi. Una libera traduzione all'italiana potrebbe suonare, più o meno, «dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei».

Par di capire dunque che, secondo parascientifica e proverbiale saggezza, usi costumi e consumi alimentari possono in qualche misura descrivere le caratteristiche psico fisiche ed altro ancora del soggetto preso in esame. Un vero e proprio esercizio di gastronomia applicata, insomma, o se preferite una sorta di oroscopo alimentare.

I cultori di questa disciplina, comunque, possono cimentarsi nella loro attività preferita tratteggiando una sorta di «fisionomia gastrologica» di un intero popolo anche sulla scorta dei dati forniti dall'Istat a proposito di consumi alimentari degli italiani. Dai quali dati emergono con evidenza alcune caratteristiche prevedibili, almeno.

Ad esempio si scopre che siamo, forse, poeti santi e navigatori, ma non disdegnamo la molto più prosaica coltivazione delle verdure con successiva, abbondante e quotidiana delibazione delle medesime. Dicono infatti le cifre riportate nell'«Annuario statistico italiano 1998» che le italiane genti prediligono, fra i generi alimentari, gli ortaggi. Ne abbiamo consumati, nel 1996, ben 121.705.000 quintali. Qualcosa come duecentododici chili a testa a fronte di una produzione nazionale di 153.057.000 q.

Un vero record vegetario che relega i consumi di carne, con 46.134.000 q, appena al quarto posto. Inoltre sulla prima linea di partenza, insieme agli ortaggi, i dati dell'Istat collocano il frumento (pane e pasta soprattutto) con 92.498.000 q, seguito dalla frutta fresca (82.112.000 q) e dal latte consumato direttamente (dunque non sotto forma di derivati come mozzarella, ricotta, yoghurt e così via) di cui nel 1996 abbiamo consumato 46.880.000 q, vale a dire 81,7 chili pro capite. Poco più della carne. Il rito mattutino del caffè latte o del cappuccino gode evidentemente di ottima salute. E se a quello del latte si aggiunge il consumo di formaggi (9.870.000 q) e burro (1.205.000 q) si arriva ad un totale annuo di 57.955.000 quintali. Più di un quintale a testa.

Sulle tavole italiane abbonda decisamente anche lo zucchero il cui consumo nel 1996 è stato pari a 15.034.000 q (26,2 chili pro capite. Più di due chili al mese!) seguito dappresso dall'olio il cui consumo complessivo annuale tocca i 14.575.000 chilogrammi. Un discorso a parte merita il vino, forse il genere agroalimentare italiano più famoso nel mondo. Dopo la pizza, naturalmente. I vigneti italiani, nel 1996, ne hanno prodotto 58.772.000 q mentre ne sono stati consumati 32.937.000. La differenza, vale a dire 14.297.000 q, è finita nella voce esportazione, in valore percentuale una delle più elevate dell'intero settore agro alimentare il cui record è comunque detenuto dal riso: ne produciamo 14.240.000 quintali e ne esportiamo 9.034.000, cioè il 63,44 per cento.

Interessante anche la posizione della birra. Ne produciamo 9.559.000 q e ne importiamo 3.069.000 q. Ma nel 1966 ne abbiamo bevuta 13.140.000 q. Cioè più del totale complessivo di import ed export. Segno che abbiamo intaccato le scorte. E che gli italiani si agurano di campare cent'anni e fanno di tutto per arrivare al limite del secolo di vita.

Fanalino di coda sulle tavole imbandite lungo lo Stivale, le olive. Ne produciamo 553 mila quintali, ne consumiamo 861 mila. La differenza la importiamo. E non è poco in un paese dove l'ulivo si coltiva da molte migliaia di anni dalla Sicilia alle falde delle Alpi.

