AMMINISTRAZIONE
PROVINCIALE
DI ALESSANDRIA
Ce. D. R. E. S.
CENTRO
DOCUMENTAZIONE
E RICERCHE
ECONOMICO-SOCIALI

Piano provinciale di Alessandria

Indicazioni per la commercializzazione e la trasformazione di alcuni prodotti agricoli

Monografia di settore dell'IRES di Torino
(a cura del dott. Marziano Di Maio)

ires
27

Quaderno n. 41
Settembre 1968

AMMINISTRAZIONE
PROVINCIALE
DI ALESSANDRIA
Ce. D. R. E. S.
CENTRO
DOCUMENTAZIONE
E RICERCHE
ECONOMICO-SOCIALI

I.R.E.S. - Torino
E 6032
BIBLIOTECA

Piano provinciale di Alessandria

Indicazioni per la commercializzazione e la trasformazione di alcuni prodotti agricoli

Monografia di settore dell'IRES di Torino
(a cura del dott. Marziano Di Malo)

Quaderno n. 41
Settembre 1968

INDICE

I.R.E.S. - Torino
BIBLIOTECA

PRESENTAZIONE

Il programma di lavoro per l'elaborazione del piano provinciale prevede anche quattro indagini monografiche relative a settori industriali di particolare interesse per la nostra provincia. Si tratta del settore metalmeccanico (specie in connessione con le prospettive dell'ITALSIDER), del settore alimentare e di trasformazione dei prodotti agricoli (in connessione con i progetti di centrale ortofrutticola e con i programmi che interessano l'agricoltura), del settore del prefabbricato (in connessione con la presenza di industrie metallurgiche e del cemento), del settore petrolchimico (in connessione con i programmi del porto di Genova e con i progetti di oleodotti).

La monografia che presentiamo attraverso questo ulteriore «quaderno» del CeDRES riguarda il settore alimentare e della trasformazione dei prodotti agricoli. Essa è dovuta al dr. Marziano Di Maio della Sezione Agricoltura dell'IRES, l'Istituto che già ha prodotto utili e approfondite ricerche sulla nostra agricoltura. Lo augurio è che questo nuovo studio possa non solo interessare il pubblico dei lettori abituali dei nostri «quaderni», ma anche operatori economici in grado di passare a realizzazioni concrete, oltre alla vasta cerchia degli agricoltori ai quali la ricerca è naturalmente indirizzata.

AVV. ANGELO ARMELLA
PRESIDENTE DELL'AMMINISTRAZIONE
PROVINCIALE DI ALESSANDRIA

GLI ORTOFRUTTICOLI

1. - *Produzioni e consumi nei Paesi del MEC*

Nell'ultimo decennio la produzione di ortaggi nell'area comunitaria è aumentata fortemente. Nell'annata 1955-56 si calcola che si fossero prodotti 164 milioni di quintali, si è saliti poi gradualmente a 228 milioni di quintali nell'annata 1965-66 e a un livello record di circa 250 milioni nell'ultima annata.

L'incremento del consumo ha avuto un andamento quasi parallelo: da 161 milioni di quintali del 1956 si è passati a 225 milioni di quintali nel 1966. Nel decennio considerato, il grado di approvvigionamento (e cioè l'indice della produzione rapportato al consumo fatto uguale a 100) dei singoli Paesi è variato come segue:

	1955-56	1965-66
Olanda	151	185
Belgio e Lussemburgo	100	112
Italia	112	115
Francia	98	96
Germania occidentale	79	55
Totale	102	101

Nel 1967, come si è detto, si sono prodotti nell'area del MEC circa 250 milioni di q.li di ortaggi. Oltre i tre quinti di tale quota sono totalizzati dall'Italia che ha prodotto 156-157 milioni di q., un quinto dalla Francia (circa 50 milioni di q.) e la parte rimanente dall'Olanda (18 milioni di q., 7,2%), dalla Germania occidentale (15.000.000 q., 6%) e dal Belgio (10.000.000 q., 4%).

Come si nota, soltanto la Germania occ. è fortemente deficitaria ed anzi registra un disavanzo in continuo aumento; la minore disponibilità di prodotti orticoli si riflette anche sul consumo pro-capite di questo Paese, che con 56 Kg. è all'ultimo posto tra i Sei, mentre ai primi figurano l'Italia con 151 Kg. e la Francia con 134. Il basso consumo tedesco è bilanciato dall'elevato consumo di patate: 108 Kg. pro-capite, contro 99 della Francia, 90

dell'Olanda e 41 appena dell'Italia. Il consumo di patate d'altronde appare in sensibile contrazione con il miglioramento del tenore di vita: dieci anni fa il consumo pro-capite era di 157 Kg. in Germania, 149 in Belgio-Lussemburgo (oggi 116), 127 in Francia, all'incirca identico in Olanda e Italia.

Anche la produzione di frutta è aumentata sensibilmente nell'ultimo decennio nell'area del MEC, passando da 75 a 121 milioni di quintali. Il consumo è aumentato tuttavia in misura alquanto superiore, passando da 78 a 138 milioni di q., con un aumento del deficit da 3 a 17 milioni di q. Il grado di approvvigionamento presenta anche in questo caso sensibili spostamenti (consumo = 100):

	1955-56	1965-66
Francia	101	104
Olanda	128	117
Italia	128	107
Belgio-Lussemburgo	96	81
Germania occidentale	60	40
Totale	96	88

Come si può notare, è rimarchevole anche in questo caso la carenza che presenta la Germania occ.

Quanto alla situazione deficitaria del MEC, nei prossimi anni essa dovrebbe risultare attenuata dall'entrata in produzione di nuovi estesi impianti francesi e (in minor misura) italiani, per cui il bilancio produzione-consumo della CEE risulterà deficitario solo per alcune specie di frutta.

I consumi pro-capite vedono in testa l'Italia (78 Kg) e la Germania (77 Kg), seguiti a distanza da Francia (51 Kg), da Belgio-Lussemburgo (42) e Olanda (41).

Ad ogni modo, come si è già riferito, in provincia di Alessandria la frutticoltura ha nel complesso un'importanza limitata (1), per cui in questa sede non appare necessario estendere il discorso sull'argomento.

2. - *Gli ortofrutticoli italiani e l'esportazione*

In Italia l'ortofrutticoltura assume un rilievo sempre crescente; essa fornisce ormai in valore oltre il 30% della produzione lorda vendibile agricola, per un importo di circa 1500 miliardi di lire. Nonostante gli elevati consumi pro-capite, si dispone di rilevanti quantitativi esportabili, che attualmente superano in valore i 360 miliardi di lire e costituiscono circa i due terzi del totale delle esportazioni agricole italiane. Si può notare come venga esportato circa il 15% della produzione per un valore pari al 24% di essa.

Negli ultimi tempi si deve lamentare un progressivo deterioramento del valore di tali esportazioni in confronto alle quantità esportate, ad esempio nel 1967 il valore risulta inferiore a quello del 1966 pur facendo registrare maggiori quantitativi esportati. Questo fatto continua a destare allarmi e preoccupazioni, che a nostro avviso non sono del tutto giustificati. Infatti le esportazioni italiane, che un tempo non raggiungevano l'importanza attuale e

(1) La produzione non solo non arriva, infatti, a coprire il consumo provinciale, ma si registra un grado di approvvigionamento alquanto basso: 44-45%.

si basavano in gran parte sulle primizie o su prodotti di alto pregio, sono interessate sempre più a imponenti quantitativi di prodotti di qualità buona ma non eccellente, che tendono logicamente a deprimere il valore medio del Kg. esportato.

Non si può tuttavia omettere di notare come le esportazioni verso taluni Paesi (esempio Svizzera, Germania occ., Austria) aumentino con un tasso alquanto inferiore all'incremento dei consumi negli stessi Paesi e sono il sintomo di un progressivo cedimento dei nostri prodotti alla concorrenza di prodotti di altri Paesi, cedimento che appare dovuto non tanto al livello qualitativo inferiore (sebbene ciò si verifichi non di frequente), quanto ad un superiore livello dei prezzi, quale deriva da maggiori costi di produzione e da un insoddisfacente grado di organizzazione commerciale.

In particolare si sono riscontrate di recente addirittura flessioni di affari su taluni mercati tedeschi e di altri Paesi. Più grave si presenterebbe poi la situazione dei mercati inglesi, nei quali il volume d'affari degli operatori italiani risulterebbe diminuito in misura particolarmente sensibile, non sembra si tratti di concorrenza di prezzi o di qualità, ma soprattutto di organizzazione commerciale profondamente carente.

La situazione europea per quanto riguarda gli ortofrutticoli assume aspetti pienamente favorevoli per il mercato italiano. Per limitare l'esame ai Paesi del MEC, il fabbisogno di tali prodotti è notevole e si presenta di anno in anno maggiore, sia per la crescente propensione al consumo, sia per i noti fenomeni connessi all'evoluzione dei redditi (1) e al mutare della composizione della popolazione attiva (deruralizzazione), sia infine a causa dell'incremento demografico non indifferente (circa 2 milioni di persone all'anno) che da solo induce un incremento di consumo pari al doppio della produzione dell'intera provincia di Alessandria.

L'Italia appare, nell'ambito comunitario, l'unico Paese in grado di produrre forti quantità di ortofrutticoli: alle favorevoli condizioni climatiche si aggiunge una crescente disponibilità di acqua irrigua, anche nelle stesse regioni meridionali, che ha permesso l'estensione dell'orticoltura su vaste plaghe, l'impianto di frutteti, anche in coltura asciutta, rivela notevolissime possibilità di diffusione. Soltanto l'Olanda potrebbe, sino a un certo punto, competere sul piano quantitativo, ovviamente il prodotto ottenuto in coltura forzata non può presentare però quei pregi organolettici propri delle colture in pieno sole, pregi a cui il consumatore avveduto attribuisce la giusta importanza: sapidità, colore, carica vitaminica, ecc.

In Europa e nel bacino del Mediterraneo, al di fuori dei Paesi del MEC, non mancano altri Paesi produttori in grado di esercitare una sensibile concorrenza nei riguardi dei prodotti italiani, a motivo principalmente dei minori costi di produzione: Israele, Bulgaria, Romania. Tale concorrenza si esplica ovviamente in modo sensibile nei Paesi non comunitari, quali l'Inghilterra, la Svizzera, l'Austria, i Paesi scandinavi. Nell'area del MEC è stata instaurata invece l'organizzazione comune di mercato, che consentendo ai Paesi membri un trattamento preferenziale rispetto ai Paesi terzi, apparirebbe molto vantaggiosa per gli ortofrutticoli italiani, proteggendone la preminenza sui mercati comunitari.

Purtroppo in Italia si deve registrare però un notevole grado di impreparazione per tale ruolo di preminenza, al punto che non appaiono neppure molto aperte le prospettive di espansione commerciale. Al limite, non si può escludere la stessa possibilità che i prodotti

(1) È noto come con l'aumento del reddito aumentino innanzitutto i consumi di carni bovine e di pollame, di uova, di formaggi e di ortofrutticoli, una minor elasticità rivelano i consumi di carni suine e di burro e lievissimi incrementi si hanno per lo zucchero; l'aumento del reddito non determina variazioni apprezzabili nel consumo di latte e grassi e provoca decrementi in quello di cereali e patate.

dei Paesi terzi, pur gravati dai prescritti dazi, riescano ad introdursi sui mercati a prezzi inferiori ai prodotti italiani, del resto poichè il meccanismo che preclude l'ingresso ai prodotti di paesi terzi scatta soltanto se i prezzi interni scendono a livelli molto bassi, non appare molto difficile in realtà che tali prodotti esercitino una concorrenza sui prodotti italiani e comunitari nonostante le barriere protezionistiche instaurate.

E' pertanto inderogabile la necessità di ridurre ancora i costi di produzione e di commercializzazione e di porre in atto ogni azione idonea ad organizzare nel modo migliore la esportazione ortofrutticola. Se una organizzazione delle strutture produttive a livello aziendale non è attuabile a breve scadenza, è tuttavia possibile intervenire per raggiungere una razionalizzazione del sistema commerciale e cioè dell'intera rete che fa capo da un lato al produttore italiano e dall'altro al mercato estero.

Le strutture commerciali dell'ortofrutticoltura comunitaria sono state oggetto di particolari attenzioni da parte degli organi responsabili della CEE. Il FEOGA, organo che costituisce la base finanziaria della politica agraria comune, ha stanziato per sostenere tali strutture e per adeguarle e modernizzarle la somma di 37,5 miliardi di lire all'anno, di cui circa 25 miliardi (i due terzi del totale) in favore dell'Italia. In particolare, si intende agevolare la costituzione e il funzionamento di associazioni di produttori (ovviamente ci si riferisce soprattutto alle cooperative), di magazzini frigoriferi per ortofrutticoli, di centri di vendita all'asta, di installazioni per l'imballaggio e la spedizione e di altri impianti di lavorazione. In favore di tali iniziative la sez. Orientamento del FEOGA interviene con contributi in conto capitale per i primi tre anni di attività nella misura sino al 50% delle spese di costituzione e di funzionamento, inoltre lo Stato favorisce le cooperative con prestiti agevolati per i primi cinque anni di attività.

Per completare questo succinto quadro dell'ortofrutticoltura italiana, si può ancora notare come buona parte dei prodotti destinati all'esportazione provenga dalle regioni meridionali, le ferrovie italiane favoriscono con tariffe preferenziali i trasporti da tali regioni. Poichè le tariffe preferenziali dovrebbero essere abolite a partire dal 1° luglio 1968, gli ortofrutticoli meridionali dovrebbero subire un rincaro dovuto ai maggiori costi di trasporto almeno sino a quando non verranno razionalizzati i sistemi di trasporto (1).

3. - *L'orticoltura alessandrina*

L'agricoltura piemontese indubbiamente non ha saputo progredire molto sul piano della razionalizzazione delle strutture e tanto meno di quelle commerciali, che sono su un livello piuttosto arretrato e che rallentano lo sviluppo di settori in cui si presenterebbero vaste possibilità: orticoltura, frutticoltura, viticoltura, zootecnica. Si può notare in particolare come in campo ortofrutticolo in nessuna provincia piemontese siano sorte iniziative tra quelle previste dalla sez. Orientamento del FEOGA per essere ammesse ai contributi. La

---

(1) Con lo sviluppo della rete autostradale e delle superstrade vi sarà uno spostamento di preferenza dai trasporti ferroviari a quelli stradali, a motivo dei costi minori e del minor tempo di percorrenza. Ad esempio attualmente il trasporto ferroviario dalle Puglie alla Baviera costa circa 1500 lire/q. a tariffa agevolata e richiede 5-7 giorni, mentre quello su strada costa in media 1700-1800 lire/q. e richiede 4-5 giorni. Con una razionalizzazione dei trasporti mediante l'adozione dei containers, i costi suddetti possono ridursi a 800-900 lire/q. e il tempo di percorrenza a 2-3 giorni. I containers com'è noto permettono i trasporti dal luogo di produzione ai centri di consumo senza operazioni intermedie di carico e scarico anche nel caso di passaggio da un sistema di trasporto (strada, rotaia, via d'acqua) all'altro.

orticoltura inoltre appare arretrata anche sul piano tecnologico (1).

In provincia di Alessandria negli ultimi anni si è notato un certo risveglio per quanto riguarda la cooperazione e l'organizzazione commerciale tra produttori. Sono sorte le cooperative orticole di Borgo S. Martino, Ticineto, Frassineto, Castellazzo Bormida, Isola S. Antonio e quella ortofrutticola di Monleale, organismi che svolgono un'attività indubbiamente proficua ma che non sempre si presentano del tutto valide sotto il profilo dell'efficienza.

Le prospettive dell'orticoltura alessandrina di mantenere le proprie posizioni sui mercati italiani e soprattutto del Triangolo industriale, nonchè di inserirsi nell'area commerciale comunitaria appaiono dipendere dall'organizzazione cooperativa, allo stesso modo le possibilità di un proficuo collegamento con le industrie trasformatrici (che, come si dirà presentano ottime prospettive di insediamento nell'Alessandrino) sono condizionate dalla integrazione verticale delle imprese.

Per il prodotto da esportare, e sempre più anche per quello destinato ai maggiori mercati interni, si richiede un elevato grado di standardizzazione e di qualificazione ed inoltre non si può più omettere di presentare la merce con la richiesta preparazione merceologica e nella confezione più gradita al consumatore. Sono esigenze che si prospettano sempre più inderogabili e che non è utile lasciare all'iniziativa dei singoli commercianti o esportatori senza subire quanto meno le conseguenze di elevati costi finali.

Con l'aumento del potere d'acquisto delle famiglie, con l'evoluzione dei gusti alimentari, con il minor tempo a disposizione per gli acquisti e per la cucina, le scelte dei consumatori vanno evolvendosi verso prodotti parzialmente preparati o addirittura quasi pronti. A tale situazione si vanno man mano adeguando sia le industrie di trasformazione, sia le unità distributive. Le industrie si avvalgono dei più moderni ritrovati per la conservazione degli alimenti e delle tecnologie più progredite e naturalmente, anche per meglio ammortizzare costosi impianti, tendono verso dimensioni produttive molto ampie. Le unità distributive dal canto loro si orientano sempre più verso il cosiddetto grande dettaglio (supermercati ecc.). In una situazione del genere appare evidente la necessità di un adeguamento anche del settore agricolo, nell'interesse comune.

E' ovvio, limitando il discorso alle industrie trasformatrici, che unità modernamente strutturate non potrebbero operare approvvigionandosi attraverso piccole partite eterogenee dai singoli produttori, nè risulta in generale conveniente il rifornimento tramite i commercianti, nè è possibile (e ciò è ovvio specialmente per le industrie di surgelati) l'acquisto sul mercato (2).

L'orticoltura alessandrina appare piuttosto concentrata in poche zone di produzione, ognuna delle quali è in grado di produrre in aree relativamente ristrette alcune centinaia di migliaia di quintali. (Altresì concentrata appare la produzione frutticola, impianti moderni esistono quasi soltanto nel tortonese e in particolare nel Volpedese). Tale specializzazione a livello zonale e la concentrazione che ne deriva risultano favorevoli sia al sorgere di iniziative cooperative dei produttori, sia all'insediamento di centrali orticole o ortofrutticole e di industrie trasformatrici.

---

(1) Com'è noto, sono molto elevati i costi di raccolta, che si svolgono ancora con sistemi tradizionali; essi giungono ad assorbire, per taluni prodotti come i fagiolini o gli spinaci, anche il 50% del valore del prodotto. Per fare un raffronto con i costi di raccolta di altri Paesi che adottano tecniche progredite, la raccolta degli spinaci costa circa 20 lire/Kg in Svezia, Inghilterra, Germania e 50-70 lire/Kg in Piemonte. Attualmente si utilizzano macchine per la raccolta di fagioli, piselli, spinaci, cipolle, aglio, pomodori, peperoni, cavolfiori, carote, asparagi, ecc., tutti ortaggi che in Piemonte vengono ancora raccolti a mano.

(2) Il prodotto da trasformare deve presentare caratteristiche di grande uniformità, difficilmente ottenibile attraverso partite di diversa provenienza, a vario grado di maturazione, raccolte in tempi diversi, ecc. Presupposto essenziale è inoltre la freschezza, per il prodotto da surgelare la lavorazione com'è noto deve avvenire quasi in ogni caso immediatamente dopo la raccolta.

4. - *Le centrali ortofrutticole*

Nei Paesi in cui l'agricoltura è più progredita, le industrie trasformatrici fanno ovviamente capo alle singole aziende se sufficientemente ampie, oppure alle associazioni di produttori (e quindi in molti casi alle cooperative), per ricevere quei determinati prodotti nelle varietà e nelle quantità volute, secondo precisi accordi o contratti stipulati in precedenza. Per i prodotti da destinare ai mercati per il consumo diretto rivestono invece una notevole importanza, oltre alle cooperative con i loro centri di raccolta, le Centrali ortofrutticole. Com'è noto, si tratta di centri cooperativi di raccolta, di prima lavorazione dei prodotti onde renderli idonei alle esigenze del mercato, di conservazione e di vendita.

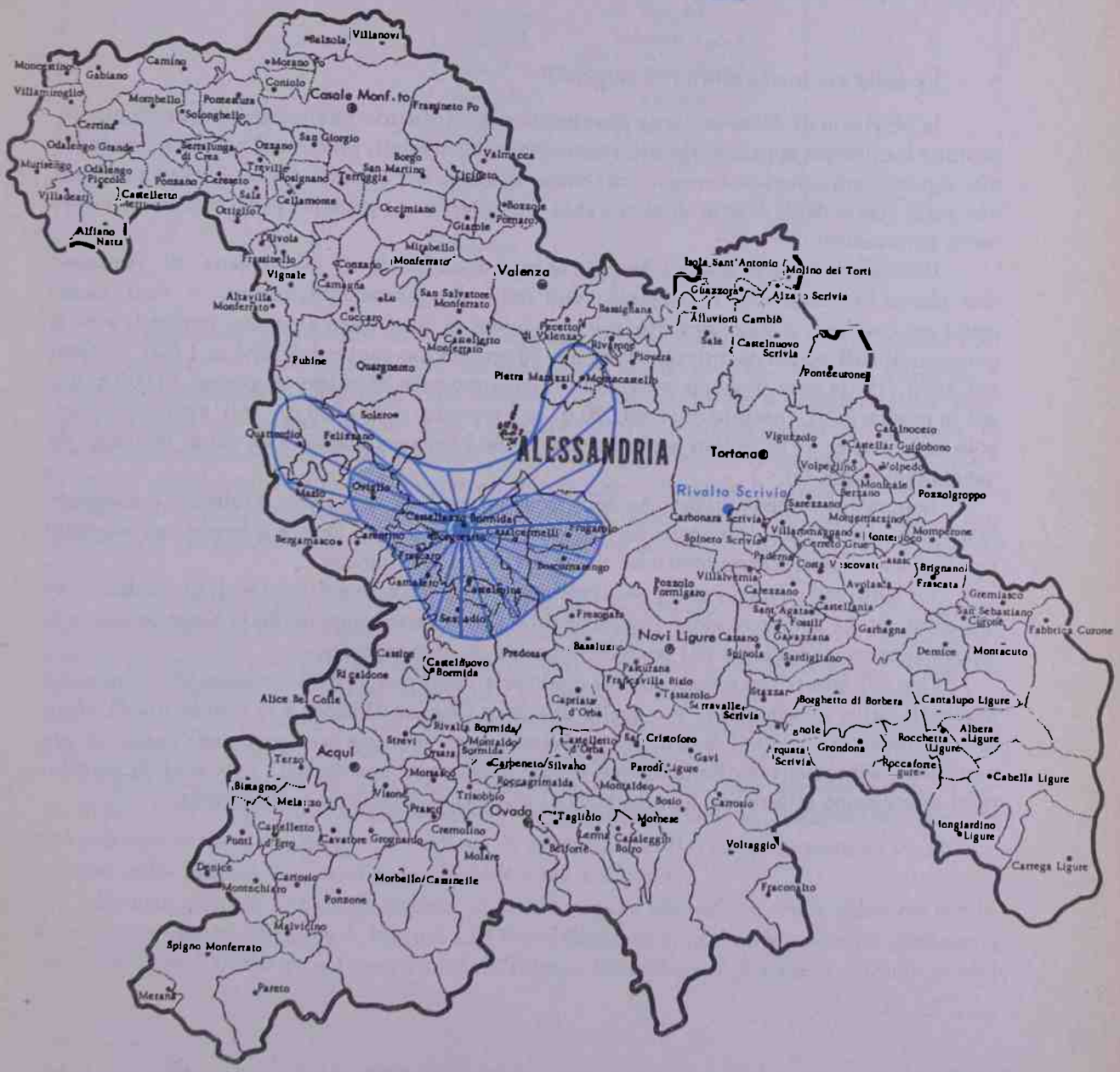
In Italia vi sono alcuni esempi di Centrali, in genere cooperative; i risultati non sono sempre soddisfacenti ed il motivo va ricercato nelle difficoltà di avviamento e nell'incidenza degli interessi passivi sul bilancio, interessi relativi sia alle spese d'impianto, sia, ancor più, ai prestiti di esercizio.

I vantaggi delle Centrali sono noti e il principale è di concentrare la produzione con riduzione delle spese di commercializzazione. Se la zona è già sotto l'influenza di una rete di acquirenti, essi possono fare capo alla Centrale che esita in tal modo la produzione; più spesso però, e ciò si verifica specialmente per le zone dove l'ortofrutticoltura è sorta di recente, la funzione della Centrale è quella di reperire gli acquirenti, di formarsi una propria area di mercato e di operare affinchè la produzione interessi un numero sempre maggiore di clienti. (Ovviamente sarà compito della Centrale far sì che la produzione si adegui per qualità e quantità alle esigenze del suo mercato).

In Italia le Centrali svolgono anche la funzione di preparare il prodotto per il mercato, cioè di selezionare da partite eterogenee i prodotti classificandoli ed imballandoli nel modo dovuto; si tratta di operazioni che assorbono una gran parte delle spese di manodopera e che risultano quindi particolarmente onerose. Nelle Centrali di altri Paesi ad agricoltura più progredita si tende invece a ridurre quanto più possibile le operazioni di lavorazione dei prodotti: ogni socio consegna il prodotto già classificato e confezionato secondo le norme volute e la funzione della Centrale si limita sempre più alla commercializzazione vera e propria.

In provincia di Alessandria la cooperativa orticola di Castellazzo Bormida per le sue caratteristiche e specialmente per le sue dimensioni può essere assimilata a una Centrale orticola. Nella cartina è rappresentata la zona prevista di influenza. Attualmente gravi difficoltà opprimono la cooperativa ma si spera di poterle superare, riorganizzando l'iniziativa su basi solide. Com'è noto, gli impianti hanno dimensioni che possono ritenersi senz'altro valide: la capacità lavorativa attuale ammonta a parecchie centinaia di migliaia di quintali (la cooperativa puntava a lavorare un milione di quintali all'anno) e la capacità delle celle frigorifere supera i 30.000 quintali.

Una centrale ortofrutticola di importanza ben maggiore avrebbe dovuto essere quella progettata nel quadro degli impianti della «Rivalta Scrivia S.p.A.»; si era prevista una capacità lavorativa di circa 5 milioni di quintali annui e una adeguata dotazione di attrezzature, celle frigorifere, ecc. La funzione di tale centrale avrebbe dovuto essere però sostanzialmente quella di raccogliere la produzione destinata all'area del Triangolo e all'esportazione, e proveniente quindi anche dalle regioni più lontane, e di smistarla ai vari centri di consumo del Triangolo od esteri previa lavorazione (cernita, imballo, ecc.) ed eventualmente anche conservandola o sottoponendola a trasformazione. Per quanto riguarda la provincia di Alessandria, la centrale di Rivalta avrebbe dovuto essere collegata a centri di raccolta situati nelle zone di produzione orticola o frutticola della provincia. In pratica l'iniziativa per ora non si è realizzata, anche se non si può escludere che possa esser attuata in futu-


Coop. di Castellazzo Bormida
area d'influenza
area a influenza parziale
Casale Monf.to
Valenza
ALESSANDRIA
Tortona
Rivalta Scrivia
Novi Ligure
Acqui
Ovada
Castellazzo Bormida
Castelnuovo Bormida
Pontecurone
Molino dei Torti
Isola Sant'Antonio
Guazzora
Alzano Scrivia
Alluvioni Cambiò
Castelnuovo Scrivia
Pozzolgroppo
Brignano Frascata
Montacuto
Cantalupo Ligure
Borghetto di Borbera
Albera Ligure
Cabella Ligure
Longiardino Ligure
Carrega Ligure
Voltaggio
Fraconalto
Morbello
Cassinelle
Spigno Monferrato
Melazzo
Bistagno
Alfiano Natta
Castelletto
Villanova
Frassineto Po
Valmacca
Pietra Marazzi
Pecetto di Valenza
Bassignana
Solero
Quargnento
Pubine
Vignale
Altavilla Monferrato
Cuccaro
Mirabello Monferrato
San Salvatore Monferrato
Casale Monferrato
Ottiglio
Masio
Bergamasco
Frassineto
Gamalero
Sezzadio
Predosa
Basaluzzo
Pozzolo Formigaro
Francalacci
Serravalle Scrivia
Capriata d'Orba
Castelletto d'Orba
San Cristoforo
Parodi Ligure
Carpeneto
Silvano
Rocca Grimalda
Montaldeo
Trisobbio
Tagliolo Monferrato
Molare
Morsasco
Visone
Prasco
Cremolino
Grognardo
Cavatore
Castelletto d'Erro
Ponzone
Malvicino
Pareto
Mezzana
Cassine
Ricaldone
Alice Bel Colle
Strevi
Terzo
Rivalta Bormida
Montaldo Bormida
Gavi
Carrosio
Voltaggio
Fraconalto
Cremolino
Molare
Morbello
Cassinelle
Ponzone
Malvicino
Spigno Monferrato
Pareto
Mezzana
Melazzo
Bistagno
Castelletto d'Erro
Cavatore
Grognardo
Denice
Montechiaro
Carpeneto
Silvano
Rocca Grimalda
Montaldeo
Trisobbio
Tagliolo Monferrato
Molare
Morbello
Cassinelle
Ponzone
Malvicino
Spigno Monferrato
Pareto
Mezzana

ro. Ovviamente una iniziativa del genere vede moltiplicate le sue possibilità qualora esista un substrato favorevole in cui operare, e cioè adeguate strutture aziendali e commerciali ed un certo grado di integrazione aziendale, fattori di cui allo stato attuale l'orticoltura alessandrina (e l'agricoltura in generale) appare profondamente carente.

Se l'orticoltura della pianura di Borgo S. Martino assumerà un rilievo proporzionato alle possibilità che la zona presenta, può ipotizzarsi anche nel Casalese la realizzazione di una Centrale orticola, anche in veste di organismo di secondo grado per la commercializzazione a più ampio raggio (esportazione) dei prodotti delle cooperative orticole.

5. - *Le industrie trasformatrici: i surgelati*

In provincia di Alessandria le possibilità delle industrie trasformatrici di ortofrutticoli prodotti localmente appaiono riposte soprattutto nei surgelati, prodotti il cui consumo dà adito a previsioni orientate verso un massiccio sviluppo del settore. Non è esagerato, anche sulla scorta degli esempi di altri Paesi, prevedere per i prossimi anni notevoli incrementi nei consumi.

Difettano tuttora le statistiche sui consumi di surgelati sia in provincia di Alessandria che in Piemonte. Per il complesso dell'Italia si registrano progressivi e forti incrementi nei consumi; è stato previsto, e le previsioni si dimostrano alquanto prudenti, che il consumo di soli surgelati orticoli salirà dai 50 grammi pro-capite del 1964 ai 1.000 grammi nel 1975 (1). In base a queste previsioni il consumo ammonterebbe ad almeno 10.000 q. annui in provincia di Alessandria, a 80.000 q. in Piemonte, a 300.000 q. nell'area del Triangolo industriale; si ha motivo però di ritenere che i consumi superino le cifre indicate da queste previsioni (2).

Le condizioni pedo-climatiche delle zone orticole alessandrine risultano pienamente favorevoli alle colture di prodotti da surgelare, in quanto sono idonee a fornire un prodotto con le caratteristiche organolettiche che la surgelazione richiede.

Le industrie devono essere necessariamente localizzate nelle zone di produzione, se non altro perchè una condizione indispensabile per la buona riuscita della surgelazione è la rapidissima trasformazione del prodotto dopo che è stato raccolto.

Uno dei fattori che consentono di produrre a costi competitivi rispetto alle industrie nazionali dello stesso genere e a quelle straniere (Svezia, Olanda) è la possibilità di sfruttare gli impianti, e quindi di disporre di materia prima, per una gran parte dell'anno. Le zone orticole alessandrine offrono in sufficiente misura tale possibilità, i prodotti da surgelare si susseguono infatti con il calendario di maturazione indicato nella tabella:

---

(1) Si tenga presente per un confronto che il consumo attuale negli U.S.A., per il complesso dei surgelati, raggiunge i 22.000 grammi pro-capite.

(2) I pregi dei surgelati sono ben noti e può bastare ricordare che presentano le caratteristiche di sapidità, di potere nutritivo e vitaminico, di colore, ecc. del prodotto appena raccolto; in più rappresentano un prodotto scelto, pronto per la mensa (salvo l'eventuale cottura) e disponibile in ogni stagione.

INVERNO-PRIMAVERA	PRIMAVERA	PRIMAVERA-EST O ESTATE	ESTATE-AUTUNNO O AUTUNNO	AUTUNNO-INVERNO O INVERNO.
insalate	insalate	insalate	carote	cavolfiori
asparagi	spinaci	fagiolini	cardi	insalate
broccoli	broccoli	piselli	sedani	broccoli
carciofi	ciliege	fragole	insalate	cavoli brux.
	amarene	melanzane	peperoni	cavoli verdi
		mirtilli	melanzane	carciofi
		lamponi	funghi	
		cetrioli	pere (pure)	
		patate novelle	mele (pure)	
		pomodori	susine	
		funghi	uva	
		more		
		pesche		
		albicocche		
		meloni		
		cocomeri		

Va notato che la provincia di Alessandria non dispone o è carente, tra i prodotti su elencati. di broccoli. carciofi. mirtilli, lamponi, more, patate novelle. Mirtilli. lamponi e more non rappresentano tuttavia un peso apprezzabile nel quadro della trasformazione complessiva e possono essere trascurati (in Piemonte tuttavia, e specialmente nel Cuneese, si stanno estendendo le colture del lampone, del mirtillo gigante, del ribes nero), i carciofi e le patate novelle mantengono per un periodo relativamente lungo le loro caratteristiche organolettiche e pertanto possono essere importati dalle regioni centrali o meridionali. Per quanto riguarda i broccoli sarebbe invece utile tentarne la coltura anche nell'Alessandrino (1).

Per concludere, può indubbiamente prevedersi l'affermazione di industrie di surgelati orticoli in provincia di Alessandria. Considerando le necessità del Triangolo industriale, tenendo presenti le possibilità produttive della provincia per ciò che riguarda gli ortaggi ed anche le prospettive delle altre province del Triangolo, non appare azzardato prevedere per la provincia di Alessandria l'insediamento di due industrie di surgelazione di adeguata ampiezza, una delle due potrà sorgere a scadenza di tempo più differita.

Ogni unità dovrebbe avere una capacità produttiva di 40-45 mila quintali annui. Il costo di impianto di ognuna dovrebbe aggirarsi sui 900-1000 milioni, la dotazione di automatismi può consentire un bassissimo impiego di manodopera (2). Le ubicazioni possono ipotizzarsi nella pianura di Castellazzo Bormida e nel Casalese.

Le aree orticole che maggiormente si prestano per l'ubicazione delle industrie sarebbero tre: le pianure di Borgo S. Martino e di Castellazzo Bormida che attualmente producono ciascuna oltre 400.000 q., e l'area a nord di Tortona (Castelnuovo Scrivia e comuni vicini)

(1) Si tratta di un ortaggio molto apprezzato nel Meridione e nell'Europa centrale e settentrionale, ma che sinora non ha avuto diffusione in Piemonte.

(2) Per queste note è stato assunto l'esempio della Frigodaunia, un'industria di surgelati a partecipazione statale IRI (gruppo Breda) impiantata pochi anni fa nel Foggiano.

con una produzione che dovrebbe superare i 600.000 q. Ognuna delle tre aree è attraversata o percorsa da arterie autostradali di grande importanza quali la Genova-Milano, la Genova-Sempione, la Torino-Piacenza.

Attualmente apparirebbero forse favorite per ubicarvi un'industria di surgelati le aree di Castellazzo Bormida e di Borgo S. Martino, a motivo delle infrastrutture già esistenti cui appoggiare l'iniziativa. A Castellazzo Bormida infatti sorge la cooperativa orticola di cui si è detto e che può assumere le funzioni di una centrale orticola vera e propria. Nella zona agricola omogenea di Borgo S. Martino (comuni orticoli di Borgo S. Martino, Ticineto e Valmacca) operano da qualche anno le cooperative di Borgo S. Martino e Ticineto ed una terza nel vicino centro di Frassineto, iniziative che controllano oltre una decima parte della produzione. Per l'area a nord di Tortona va annoverata invece l'unica iniziativa cooperativa di Isola S. Antonio.

Condizione indispensabile è la produzione in pieno campo su larghe estensioni, con prodotti standardizzati provenienti da cultivar particolarmente idonee sia per caratteri organolettici (sapidità, tenerezza, ecc.); sia per caratteristiche tecnico-industriali (surgelabilità). Vanno adottati determinati criteri e sistemi di raccolta, come detta l'esperienza e la sperimentazione a lungo condotta in altri Paesi.

IL VINO

1. - *Produzioni e consumi nei Paesi del MEC*

Nell'area del MEC, com'è noto, due Paesi e cioè l'Italia e la Francia producono il 96-97% del totale CEE, essi risultano anche i maggiori produttori mondiali ed altresì i maggiori consumatori. Gli altri Paesi della Comunità oltre a produrre un'esigua percentuale del totale sono anche modesti consumatori di vino. Nel complesso dell'area comunitaria tuttavia il bilancio-produzione-consumo è in media deficitario, sia pure in misura non notevole.

I consumi pro-capite nei vari Paesi si aggirano attualmente sui 112 litri annui in Italia e Francia, sui 38 litri in Lussemburgo, 15 nella Germania occ., 7,5 in Belgio e appena 3 litri in Olanda. Il consumo risulta in aumento in Italia (negli ultimi dieci anni si è passati da 108 litri a 112), Lussemburgo (da 28 a 38), Germania (da 8 a 15) e Olanda (da 1,5 a 3), è quasi stazionario in Belgio (aumento da 6,8 a 7,3 litri) mentre per cause non ben note è in diminuzione in Francia, dove si è passati dai 139 litri del 1957 ai 120 del 1963 e ai 112 attuali. Considerando anche gli incrementi demografici, si ha un aumento nei consumi di entità non indifferente, poichè dai 113 milioni di hl. consumati nel 1956 si passa a circa 128 milioni nel 1966 per l'intera area comunitaria. L'aumento è anzi – come si è visto – da attribuire essenzialmente all'incremento demografico.

I fenomeni più notevoli appaiono dunque gli incrementi nei consumi che si hanno e che si svilupperanno ulteriormente nella Germania occ. e nel Benelux, e l'incremento di domanda che deriva dall'aumento della popolazione (circa 2 milioni di persone in più all'anno) nei Paesi della CEE.

La produzione di vino segna anch'essa un aumento ma in proporzione minore rispetto ai consumi. Si tratta di un aumento dovuto alla progressiva crescita delle rese unitarie, poichè la superficie a vite appare in diminuzione (oltre il 7% in meno della superficie specializzata a uva da vino) negli ultimi 14-15 anni.

Dovendo tener conto anche delle esigenze dell'esportazione verso Paesi terzi, anche essi richiedenti in quantità sempre maggiori alcuni vini di pregio, si può calcolare che la domanda di vino nella Comunità assommi a circa 137-138 milioni di hl. Ammonta quindi a 13-14 milioni di hl. in media il deficit del MEC e tale quantitativo deve venire importato da Paesi terzi. L'importazione è al presente prerogativa pressochè esclusiva della Francia

(che importa specialmente dall'Algeria, dal Marocco e dalla Tunisia), in misura però ogni anno decrescente anche a causa delle note azioni intraprese dalle associazioni dei viticoltori francesi per sostenere il loro prodotto: nel 1955-56 la Francia importava ancora da detti Paesi 20 milioni di hl., nel 1964-65 si era scesi a 11 milioni di hl.

Nei prossimi anni si accentuerà tuttavia una tendenza già in atto, e cioè si assisterà a una complessiva maggior richiesta di vini di qualità e a un fabbisogno sempre minore di vini da taglio quali quelli nord-africani, pugliesi, ecc. Potrà registrarsi allora un forte intensificarsi delle importazioni CEE da Paesi come la Spagna, la Grecia, la Bulgaria, la Romania, l'URSS, l'Ungheria, ecc., se non verrà incrementata adeguatamente la produzione comunitaria di vino di discreto pregio.

Come si può notare, non sussiste alcuna crisi di sovraproduzione italiana e comunitaria, anche se in certe annate il mercato risulta appesantito da notevoli quantitativi di vino di scarso pregio. Vi sono anzi orientamenti volti ad incrementare la produzione: il 5° Piano francese ha autorizzato nuovi impianti per 85.000 ettari e tale aumento si prevede venga raggiunto nel 1970.

Sussistono anche tendenze a migliorare la produzione, ed anche in Italia: in Puglia ad esempio è in atto una sostituzione parziale dei vigneti da vino da taglio con impianti da vino per consumo diretto. Anche in Piemonte si registrano larghi abbandoni di vigneti con prodotto di scarso pregio, mentre si estendono gli impianti viticoli nelle zone a produzione pregiata.

I nuovi impianti consentiranno ai Paesi produttori della CEE (e quindi essenzialmente Italia e Francia) sia di migliorare la produzione, sia di conseguire il prodotto a costi meno elevati. E' noto come i costi di produzione del vino siano nell'area del MEC tra i più elevati del mondo, soprattutto per l'eccessivo impiego di lavoro a motivo della scarsa meccanizzazione attuabile (1).

Circa la politica vinicola comunitaria, essa nelle sue linee generali appare ben definita, sono stati promulgati moltissimi regolamenti e, sia pure lentamente, procede l'attuazione pratica dei provvedimenti e delle direttive. C'è l'obbligo di instaurare il catasto viticolo, esso è stato ultimato in Francia, Germania e Lussemburgo (in Francia anzi è da aggiornare essendo stato ultimato già nel 1962), sta per essere ultimato in Belgio e Olanda, mentre in Italia l'attuazione appare ancora lontana dal concretizzarsi, sebbene il termine ultimo posto dalla CEE sia il 31 dicembre 1968. E' stato stabilito l'obbligo della dichiarazione delle produzioni e delle giacenze, ciò vige anche in Italia dal 1962, però si ha motivo di ritenere alquanto modesta l'attendibilità delle cifre dichiarate. Si sono adottate norme comuni per la tutela dei vini con denominazione d'origine e si è fissato al 31 ottobre 1969 il limite massimo per l'attuazione del mercato comune del vino. Dal 1° gennaio 1957 (trattato di Roma) sino ad oggi le tariffe doganali intracomunitarie per il vino sono diminuite del 75% e continueranno a diminuire. La tariffa esterna comune, cioè il dazio verso Paesi terzi che esportano nell'area CEE, sarà al 31 ottobre 1969 di circa 5600 lire/hl per i vini sino a 13°, tariffa che appare abbastanza protettiva. La competenza del FEOGA non è ancora estesa al vino, ma è già previsto l'intervento a non lontana scadenza per quanto riguarda gli aiuti per la formazione delle associazioni dei produttori (comprese le cooperative), il concorso nelle spese di finanziamento degli stoccaggi e in quelle di conservazione della produzione di pregio, nonchè per quanto riguarda il miglioramento delle strutture aziendali e di mercato.

(1) Influisce notevolmente sul costo di produzione anche il crescente grado di industrializzazione, che induce un sempre più elevato livello della remunerazione del lavoro. La Spagna ad esempio produce il vino a costi dimezzati rispetto all'Italia e lo stesso fenomeno si verifica per altri Paesi mediterranei e balcanici.

In Francia, onde evitare l'appesantimento del mercato e mantenere sostenuto il prezzo vige il blocco delle disponibilità, cioè si può immettere in commercio la produzione soltanto per aliquote scaglionate nell'anno secondo le direttive impartite di volta in volta dagli organi competenti. Questa norma presenta indubbiamente alcuni punti discutibili, per la Italia una eventuale attuazione si presenta forse impossibile, almeno al momento attuale, se non altro per essere la produzione frammentata in una miriade di piccole partite.

2. - *La viticoltura in Italia: produzione e consumi*

La superficie vitata specializzata, per uva da vino, registra in Italia una continua anche se lenta diminuzione; la superficie promiscua prosegue lungo la linea di una massiccia riduzione che potrebbe portare al suo pressochè totale annullamento. La diminuzione è dovuta all'abbandono di una parte dei vigneti posti in zone poco favorite dalle condizioni ambientali, per superfici che superano quelle dei nuovi impianti. Si hanno forti aumenti di superficie nel Veneto, in Emilia-Romagna, in Sardegna, in Puglia, in Sicilia; forti diminuzioni in Piemonte e meno accentuate in Campania, Calabria, Lazio, Lombardia.

La superficie italiana a uva da vino ammonta a circa il 55% del totale della CEE e l'Italia è al primo posto nella CEE e nel mondo per la produzione di vino. Le produzioni unitarie di uva sono aumentate in media di 6-7 q. nell'ultimo decennio. Mentre un tempo le produzioni nazionali superiori a 65 milioni di hl. eccedevano rispetto alla media, nelle ultime quattro annate si è avuta una media di 67,7 milioni di hl. e nel 1967, pur non essendo stata la produzione affatto eccezionale in molte regioni, si è toccato il più alto livello produttivo mai raggiunto, aggirandosi esso intorno ai 75 milioni di hl. di vino.

I consumi in Italia risultano in aumento sia – come si è visto – nella quota pro-capite, sia ancor più in cifra assoluta a motivo dell'incremento demografico, essi superano attualmente i 60 milioni di hl. Se si tiene conto anche dei consumi dei turisti stranieri, dei quantitativi da esportare e di quelli da destinare alle trasformazioni secondarie, il fabbisogno attuale si aggira sui 66 milioni di hl.

Le esportazioni segnalano una continua espansione. Dai 555.000 hl. del 1958 si è saliti a circa 1.600.000 hl nel 1965 e a oltre 2.300.000 hl. nel 1966 e nel 1967 (nelle cifre sono compresi anche i vermouth, i mosti, i succhi d'uva).

3. - *Produzioni e consumi in Piemonte e in provincia di Alessandria*

In Piemonte la superficie vitata è sensibilmente diminuita nell'ultimo decennio: da 161.381 ettari in coltura specializzata del 1956 si scende a 139.716 del 1966, con una diminuzione del 13,4%. La superficie promiscua nello stesso periodo scende da 32.700 a 9.004 ettari (–72,4%). Soltanto una piccolissima percentuale della superficie è ad uva da tavola (nel 1966, 456 ettari specializzati).

La produzione di vino tuttavia non solo non è diminuita in egual misura, ma si potrebbe considerare aumentata. E' noto quanto sia variabile la produzione da un anno all'altro, ad ogni modo le medie triennali a partire dal 1953-55 presentano la seguente progressione (in migliaia di hl.): 6.493, 6.351, 6.662, 6.461, 6.800.

Il consumo pro-capite è alquanto più elevato in Piemonte rispetto al resto dell'Italia e può calcolarsi in 129-130 litri annui; pertanto il fabbisogno interno attuale è sui 5.475.000 hl. e si deve registrare una eccedenza di non indifferente peso, tanto più che il consumo

interno di avvale anche di vini di provenienza extra-regionale, come ad esempio i vini veneti toscani ed emiliani diffusi da grandi ditte commerciali, come i vini pugliesi da taglio e come i vini di pregio provenienti un po' da tutte le regioni e dall'estero. Ad ogni modo tale eccedenza non dovrebbe in sè destare preoccupazioni se si considera la situazione nazionale, l'area del Triangolo industriale ad esempio presenta un deficit di oltre 6 milioni di ettolitri, tuttora in aumento.

La provincia di Alessandria concorre in notevole misura nella produzione vinicola piemontese: circa una terza parte (la media degli ultimi 15 anni sfiora il 34%).

La superficie vitata specializzata è anch'essa poco più di un terzo di quella totale piemontese. Il vino è al primo posto nella produzione lorda vendibile provinciale, di cui costituisce in valore oltre il 25%.

Il consumo interno provinciale tocca appena il 30% della produzione di un'annata media e per la metà si tratta di autoconsumo. Grande importanza riveste pertanto il mercato del vino in provincia di Alessandria, essendo inoltre tra i prodotti agricoli quello maggiormente commerciato.

La superficie specializzata registra una lenta diminuzione negli ultimi 15 anni: da 55.660 ha. a 49.434 (–11,2%). La diminuzione però è più accentuata negli anni sino al 1960. Anche in questo caso però non si nota una diminuzione della produzione, essendo nel complesso aumentate le rese unitarie. La superficie promiscua che dieci anni fa superava i 4.000 ettari e 15 anni fa sfiorava i 7000, si è ridotta ormai a circa 400 ettari.

La superficie è distribuita come risulta dalla cartina; come si vede le zone omogenee maggiormente viticole sono le colline del Medio Bormida, quelle del Monferrato casalese, del medio Monferrato alessandrino (specialmente le colline di Lu e Vignale, poi quelle di Valenza), le colline della bassa Val Curone, le medie valli dell'Orba e del Lemme, poi la pianura di Tortona e le colline dell'alto Bormida. La superficie risulta diminuita fortemente soprattutto nell'alto Bormida, in sensibile misura anche nel Monferrato casalese, nel Medio Monferrato alessandrino, nelle medie valli Curone e Grue. Risulta invece in aumento nelle medie valli Scrivia e Orba.

4. - *La cooperazione vinicola alessandrina*

Le prime cantine sociali alessandrine sono sorte al principio del secolo (1); nel 1931 è sorta la cantina di Tortona e tutte le altre, 22 in totale, dal 1947 al 1962 (di esse, 19 dal 1950 al 1960). Tuttora risultano operanti 25 cantine sociali, la cui capienza è pari a circa il 40% della produzione di un'annata media (eguale percentuale si ha per il Piemonte), in effetti però esse sono interessate soltanto al 27-28% della produzione media.

Si è già scritto molto sulla cooperazione vinicola alessandrina e sulle lacune che essa presenta, come del resto gran parte di quella piemontese (2).

Si tratta di difetti di base quali le non rispondenti strutture agricole e aziendali, l'insoddisfacente spirito di cooperazione e l'impreparazione dei viticoltori verso ogni forma as-

(1) A Pecetto di Valenza nel 1902, a Valenza nel 1905, a S. Salvatore Monferrato nel 1908. Negli anni successivi si sono ancora costituite una quindicina di cantine, tutte però discioltesi durante la crisi del primo dopoguerra.

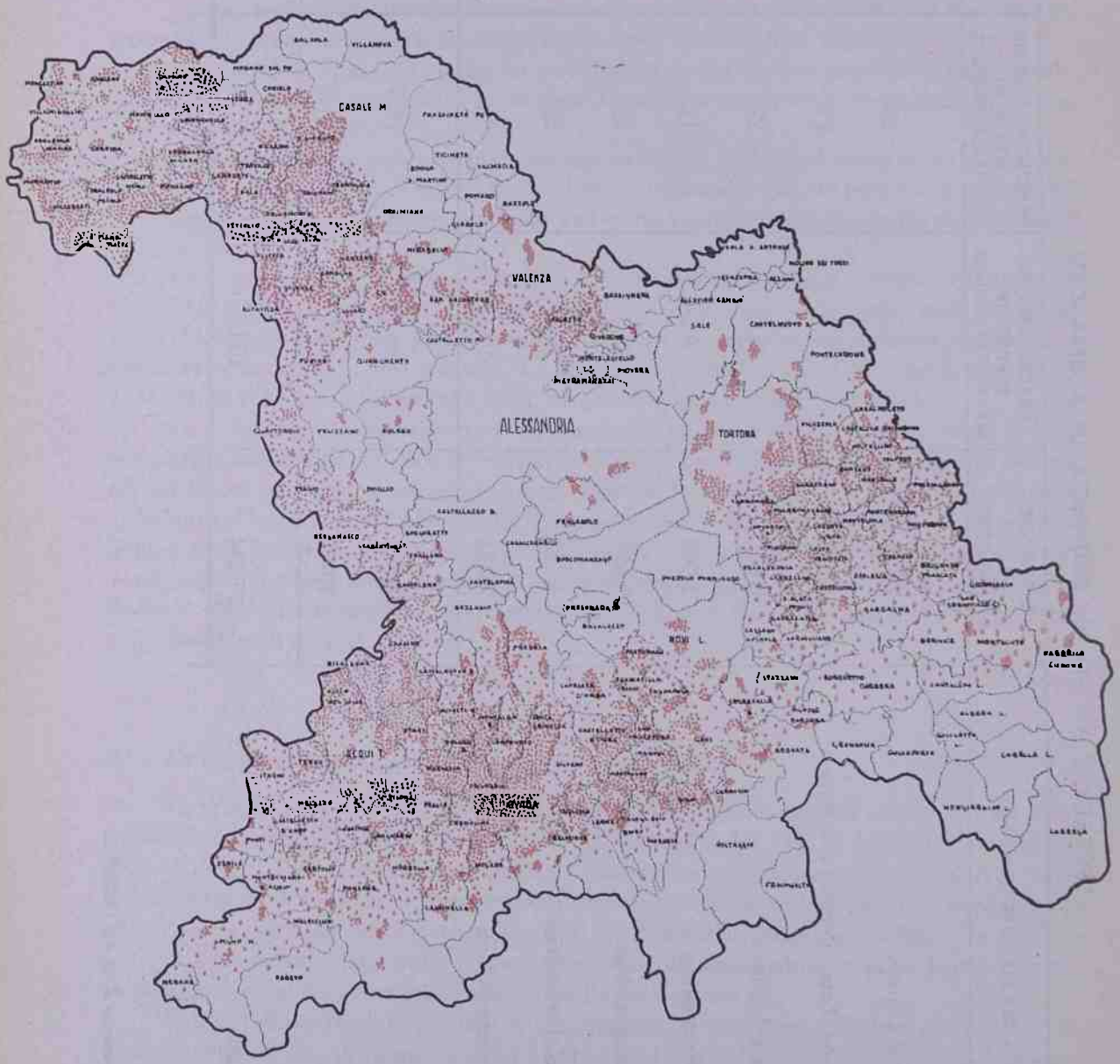
(2) V. tra l'altro il Quaderno n. 18 degli studi dell'IRES per il piano di sviluppo del Piemonte: *La cooperazione agricola in Piemonte*.

SUPERFICIE VITATA IN PROVINCIA DI ALESSANDRIA (1)

ZONA AGRARIA OMOGENEA	SUPERFICIE VITATA SPECIALIZZATA	PERCENTUALE SU SUPERFICIE VITATA PROVINCIALE	PERCENTUALE SUPERF. VITATA SU SUPERFICIE PRODUTT.	PRODUZIONE AD ETTARO (Q. DI UVA)
2 Colline Bassa Val Curone	2.054	4,2	30	71-72
3 Medie Valli Curone, Grue, Borbera e Scrivia	4.317	8,8	17	59
4 Medie Valli Orba e Lemme	6.617	13,5	27	53
5 Alto Bormida alessandrino	4.040	8,2	12	49
6 Medio Bormida alessandrino	10.655	21,7	49	67
7 Medio Monferrato alessandrino	5.142	10,5	25	75
8 Alto Monferrato alessandrino	9.534	19,4	35	79
	42.359	86,3	26,5	66
Altre zone	7.075	13,7	4,5	59
Totale provinciale	49.434	100,0	15,6	65

(1) Stime CeDRES (v. Quaderno n. 25 del CeDRES).

SCHEMA DELLE ZONE VITICOLE



La punteggiatura definisce in modo largamente approssimativo e puramente indicativo le zone viticole della provincia di Alessandria.

(schema tratto dal quaderno n. 25 del Ce.D.R.E.S.)

sociativa; sono difetti strutturali indotti anche dai campanilismi e dalla politicizzazione delle iniziative, ai quali è da addebitarsi la eccessiva concentrazione in alcune plaghe, le dimensioni spesso troppo piccole degli impianti, il ricorso ad attrezzature molto costose e a basso coefficiente di impiego. Le cantine sono sorte senza seguire alcun piano organico che tenesse conto della situazione presente e delle possibilità future, e senza prevedere strutture atte a collegare le varie iniziative sull'esempio di quanto fatto in altre regioni. Una delle funzioni principali delle cantine, è cioè quella di introdurre il prodotto sul mercato scavalcando la normale rete degli intermediari, non è del tutto realizzata sul piano concreto, poichè dai tre quarti ai quattro quinti del prodotto, a seconda dell'annata, sono ceduti ai grossisti vinicoli o agli industriali.

Quanto alle dimensioni delle cantine, si può notare come soltanto quattro di esse superino i 53.000 hl. di capienza e dodici i 30.000 hl. (dimensione in genere ritenuta appena sufficiente per una economica gestione). Ben 13 impianti sono inferiori ai 20.000 hl. e quattro sono addirittura al di sotto dei 10.000 hl.; inoltre, come si è già detto, la capienza non è sfruttata in media che per il 68-70%.

I soci delle cantine sociali alessandrine hanno in conduzione poco più del 30% della superficie vitata della provincia (in Piemonte il 31%), ma i conferimenti non risultano affatto totalitari come sarebbe d'obbligo. Si può notare come in annate con prodotto qualitativamente scadente i conferimenti tendano ad avvicinarsi al 100% della produzione dei soci, mentre se ne distaccano sensibilmente nelle annate buone, in cui il socio sottrae l'uva al conferimento per venderla per conto suo; in complesso si può ritenere che la percentuale conferita sul totale prodotto dai soci sia dell'ordine del 70% sia in provincia di Alessandria che in Piemonte. Da ciò ne consegue fra l'altro che la parte di produzione cui le cantine sociali sono interessate è quella meno pregiata, poichè per il 70% è costituita da Barbera di non elevato pregio o da vino rosso corrente con prevalenza di Barbera: è noto come le difficoltà di mercato siano rilevanti per tali vini.

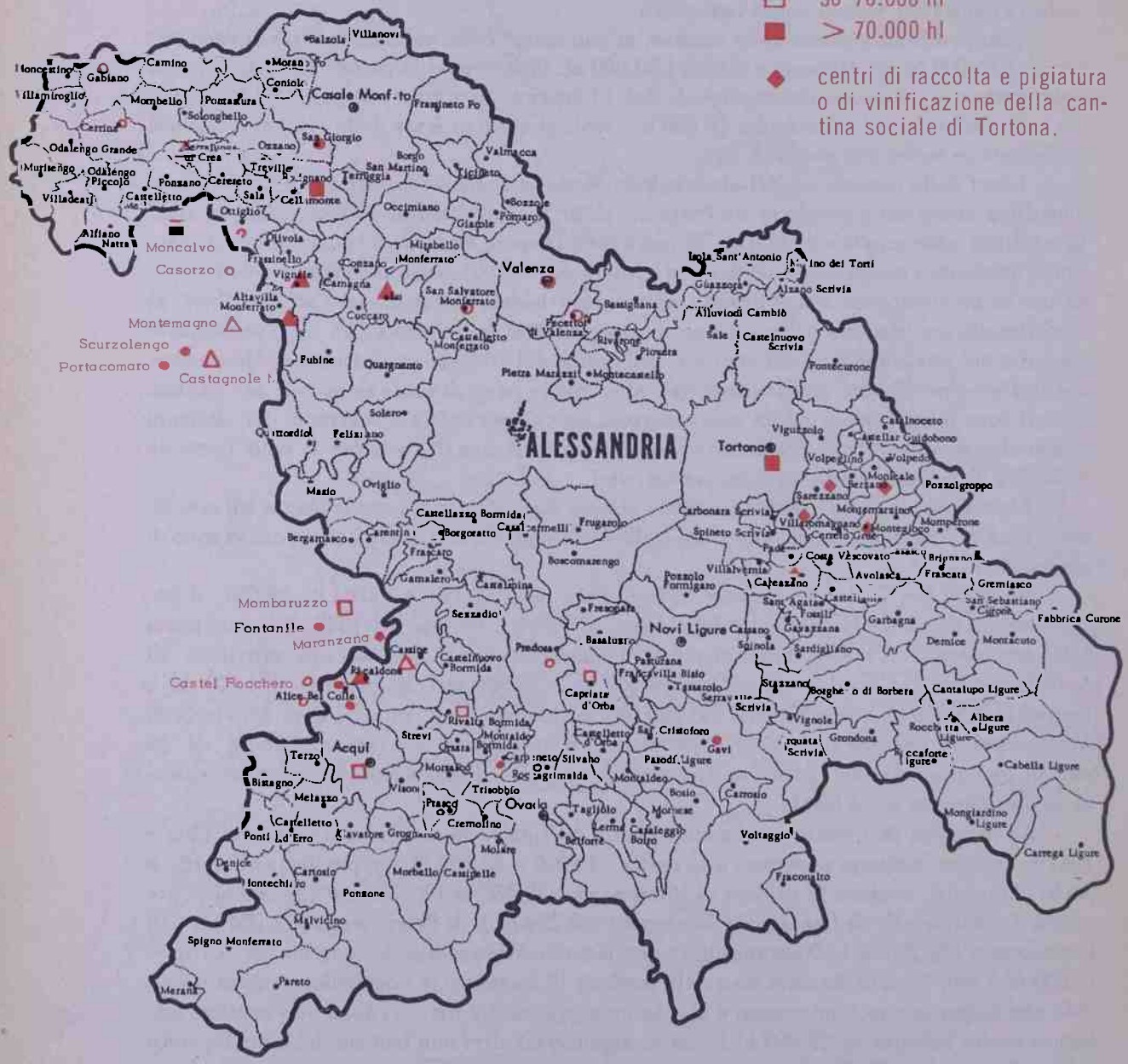
L'eccessivo addensamento di cantine sociali riguarda soprattutto le plaghe situate intorno ad Altavilla-Vignale, ad Alice Bel Colle-Ricaldone-Cassine; altri casi però vi sono di minore gravità.

Ad Alice Bel Colle vi sono due cantine, l'una di 21.000 hl. e l'altra di 28.000, a pochissima distanza v'è la cantina di Ricaldone (42.700 hl., fondata nel 1947, 8-9 anni prima delle precedenti). A loro volta a breve distanza dai detti centri sorgono, in provincia di Asti, le cantine di Castel Rocchero (due, 8.000 hl. e 20.000 hl.), Maranzana (24.000 hl.), Fontanile (27.000 hl.), Mombaruzzo (53.000 hl., fondata nel 1931) e, ancora in provincia di Alessandria, di Cassine (37.500 hl.). Si tratta di nove impianti con capienza media di 29 mila hl.; se si eccettuano i due impianti sorti per primi, i rimanenti sette hanno una capienza media inferiore ai 24.000 hl.

Ad Altavilla Monferrato e nel vicino centro di Vignale le due cantine sorte nel 1962 e 1964 hanno una capienza superiore alla media: 49.000 e 40.000 hl. In provincia di Asti, a pochi chilometri, sorgono le cantine di Montemagno (38.250 hl.) e Casorzo (20.000 hl.), poco più distanti quelle di Castagnole Monferrato (30.259 hl.), di Scurzolengo (22.000 hl.), di Portacomaro (22.250 hl.). Nuovamente in provincia di Alessandria, la cantina di Ottiglio (8.000 hl.) non è molto distante da quella predetta di Casorzo. In conclusione, entro il cerchio che ha per centro Montemagno e che ha un raggio di 8-9 Km., vi sono otto cantine (capienza media inferiore ai 29.000 hl.), cui si aggiungono altre non lontane dal cerchio, come quella di Moncalvo (75.500 hl).

Abbastanza vicine tra loro sono anche le cantine di S. Giorgio Monf. (1949, 28.060 hl.) e di Rosignano (1950, 86.600 hl.), di Valenza e di Pecetto di Valenza, entrambe sorte al principio del secolo e di limitata capienza (10.000 e 4.100 hl.); di Mantovana di Predosa

DISTRIBUZIONE DELLE CANTINE SOCIALI IN PROVINCIA DI ALESSANDRIA E CENTRI ASTIGIANI VICINIORI



(1955, 20.000 hl.) e di Carpeneto (1955, 25.000 hl.), quest'ultima poco distante dall'enopolio CAP di Roccagrimalda (1960, 18.000 hl.) e a non molta distanza dalla cantina di Rivalta Bormida (1952, 50.000 hl.), quest'ultima a sua volta non molto lontana da quella di Cassine di cui si è detto. La cantina di Acqui (1952, 66.750 hl.) è a distanza relativamente breve dal gruppo di cantine menzionate in precedenza di Alice Bel Colle-Ricaldone-Castel Rocchero. A pochi chilometri di distanza una dall'altra sono situate infine le cantine di S. Salvatore (1908, 10.000 hl.) e Lu Monferrato (1952, 43.500 hl.), e quelle di Cantavenna (1950, 16.500 hl.) e Mombello-Cerrina (1952, 19.800 hl.) nonchè di Serralunga di Crea (1951, 36.500 hl.).

Se si escludono le cantine sociali di Prasco (1960, 20.000 hl.) e di Capriata d'Orba (1957, 52.000 hl.), peraltro non eccessivamente lontane da altri centri con cantine sociali, rimangono in posizione isolata soltanto le cantine sociali di Gavi (1960, 21.000 hl.) e di Tortona (1931, 110.000 hl.):

Appaiono evidenti le conseguenze di tali irrazionali iniziative. Si assiste così ad uno sperpero di denaro pubblico e privato e si mette in pericolo l'istituto stesso della cooperazione. E' noto lo stato di disagio economico in cui versa una buona parte delle cantine a causa della pesante situazione debitoria conseguente a investimenti non sufficientemente ponderati e non conseguenti ad alcuno schema programmatico valido.

Appare difficile formulare soddisfacenti prospettive per molte delle cantine esistenti; ai fattori già elencati che si oppongono al loro prosperare si aggiungono tendenze di sviluppo spesso non molto favorevoli, quali il progressivo contrarsi della produzione a causa dell'abbandono dell'agricoltura da parte di molti viticoltori, fenomeno accentuato dalla scarsa vocazione viticola di molte plaghe sia per quanto riguarda la qualità del vino prodotto, sia per quanto concerne le rese unitarie che molto di frequente sono al di sotto dei 50 q/ha. (tale è ad esempio la produzione media ad ettaro dell'intera zona dell'Alto Bormida).

5. - *Riorganizzazione della cooperazione vinicola alessandrina*

La cooperazione enologica alessandrina necessita di una profonda ristrutturazione. Essa dovrà concretarsi attraverso la stesura di piani di zona ove siano precisate innanzitutto le possibilità produttive della viticoltura locale. Dalle prospettive che ne derivano si potrà determinare il fabbisogno di attrezzature cooperative industriali e commerciali per ogni plaga viticola della provincia.

La produzione media che potrà conseguirsi in una ipotesi relativamente ottimale di ristrutturazione dell'agricoltura alessandrina e della viticoltura in particolare, dovrebbe aggirarsi sui 2 milioni di ettolitri. Tenendo conto della superficie vitata posta in plaghe periferiche e decentrate e considerando altresì una certa quota di produzione che verrà comunque sottoposta alla vinificazione in cantine private, si può ritenere che possano essere interessati alle cantine sociali 1.500.000-1.600.000 ettolitri di vino; su questa base si dovrà programmare la riorganizzazione degli impianti (non si tratta infatti di impianti ex-novo ma di quelli esistenti riorganizzati e collegati).

Un esempio valido di cooperazione enologica in provincia di Alessandria è costituito dalla cantina sociale di Tortona. Essa ha una capienza di 110.000 hl. e non si dibatte nelle difficoltà economiche proprie di molte cantine poichè ha realizzato le proprie strutture tecniche ed organizzative gradualmente e con particolare senso di responsabilità. Attualmente estende la propria influenza su una trentina di comuni del Tortonese, in cui ha tra l'altro evitato il sorgere e il moltiplicarsi di modeste cantine sociali come in altre zone. La

cantina si avvale di tre centri di vinificazione (oltre quello del capoluogo, anche quelli di Villaromagnano e Monleale) e di due centri di raccolta e pigiatura (Montegioco e Carezzano; un terzo sarà costituito a Sarezzano). Nonostante la capienza relativamente elevata e il discreto quantitativo di prodotto da imbottigliare, è provvista soltanto di un impianto di imbottigliamento modesto ma sufficiente, a differenza di altre cantine di piccole dimensioni con impianti di imbottigliamento assolutamente sproporzionati (1).

Sull'esempio della cantina di Tortona si potrebbe riorganizzare il complesso della cooperazione vinicola alessandrina basandolo su una struttura primaria costituita dalle cantine di maggiore ampiezza; le cantine maggiori potranno avvalersi di centri periferici di vinificazione o di raccolta costituiti in parte dalle attuali cantine di ridotta ampiezza. I centri principali a loro volta dovranno consorziarsi in organizzazioni commerciali comuni, costituendo organismi di secondo grado.

Attualmente potrebbero svolgere un ruolo prioritario, con gli opportuni adeguamenti degli impianti e con qualche ampliamento delle vasche, le cantine di Rosignano (86.000 hl.), di Altavilla (49.000 hl.), di Acqui Terme (66.750 hl.), di Rivalta Bormida (50.000 hl.; è previsto però un ampliamento), di Capriata d'Orba (52.000 hl.) oltre a quella di Tortona. Alcuni comuni viticoli inoltre potrebbero gravitare sulle cantine astigiane di Moncalvo (75.500 hl.) e Mombaruzzo (53.000 hl.). Utilizzando convenientemente tali impianti con l'ausilio di quelli periferici costituiti dalle cantine di ampiezza non notevole, si avrebbero già attualmente le strutture sufficienti a coprire il 55-60% della produzione interessata alle cantine sociali (2).

La costituzione di nuove cantine non appare necessaria. Come si è detto, alcuni degli impianti esistenti vanno convenientemente ampliati in un secondo tempo, mentre andrebbe estesa invece la rete di centri periferici di vinificazione e di raccolta, secondo le risultanze di studi approfonditi (3).

Per quanto riguarda la cooperazione di secondo grado, si potrebbero prevedere due consociazioni, che raggrupperebbero rispettivamente le cantine situate a nord di Alessandria e quelle dell'Acquese-Ovadese. (La cantina di Tortona potrebbe conservare una completa autonomia operativa oppure potrebbe consociarsi con eventuali iniziative di secondo grado dell'Oltrepò pavese).

Può essere ipotizzata anche una Centrale di terzo grado, cui possono essere demandate funzioni commerciali di più largo respiro (esportazione). Ad essa potrebbero far capo ovviamente le cantine riunite di secondo grado e la cantina sociale di Tortona. Poichè, come si è detto, già attualmente il 70% della produzione vinicola della provincia è consumato fuori dalla stessa, l'esistenza di una Centrale Cooperativa di terzo grado appare giustificata; studi più approfonditi potranno precisare se i suoi limiti operativi vanno circoscritti alla provincia di Alessandria, oppure se le cantine sociali delle province di Asti e di Alessandria possono convergere verso un'unica Centrale.

---

(1) Quattro cantine alessandrine hanno impianti di imbottigliamento di capacità superiore alla quantità di vino prodotto (due di esse superiore alla capacità stessa della cantina).

(2) Si è tenuto conto ovviamente della ubicazione, della dimensione e dell'addensamento degli impianti, e non dell'attuale livello tecnico-organizzativo, che in qualche caso può apparire insoddisfacente.

(3) Il FEOGA interviene a favore di impianti di vinificazione e conservazione della capienza minima di 10 mila hl. (7.000 hl. nel caso di vini di qualità prodotti in regioni determinate); per impianti di deposito, tipizzazione, condizionamento e vendita la capienza minima è elevata a 50.000 hl. (30.000 per i v.q.p.r.d.). Tra gli impianti ammessi al finanziamento figura la cantina sociale di Montaldo Bormida per ciò che riguarda l'ampliamento di capienza.

LE CARNI

1. - *Produzioni e consumi nei Paesi del MEC*

Nell'area del MEC l'equilibrio tra produzione e consumo di carni che si registrava un decennio addietro si è trasformato in un notevole deficit che si manifesta sempre più sensibile. La produzione infatti, pur registrando incrementi, è sempre meno adeguata ai consumi pro-capite ovunque in rapida ascesa e altresì all'aumento del numero dei consumatori quale si verifica a motivo di un tasso di incremento demografico piuttosto marcato. Il miglioramento del tenore di vita di molte regioni economicamente depresse e comunque un ulteriore progredire dell'espansione dei consumi per il persistere dei fenomeni anzidetti (e cioè aumenti dei consumi pro-capite e incrementi demografici), non danno adito a ottimistiche previsioni circa un miglioramento della situazione per quanto riguarda il grado di autoapprovvigionamento dei Paesi del MEC.

Nel 1964 le importazioni di carni dei Sei ammontavano a circa 9 milioni di quintali; nel 1965 si è saliti a 14 milioni e dal 1966 si sono superati i 15 milioni di quintali.

Soltanto l'Olanda raggiunge l'autosufficienza ed anzi giunge ad alimentare una corrente di esportazione in continuo aumento (nel 1967 primato di esportazione: 3.265.000 q.). La Francia, nonostante gli elevati consumi (circa 80 Kg. pro-capite, contro 34 dell'Italia), si avvia a raggiungere l'autosufficienza, in seguito all'impostazione di un piano che ha consentito rilevanti incrementi del patrimonio zootecnico (nell'ultimo decennio il numero dei bovini denuncia un aumento del 17% pari a circa 3 milioni di unità).

L'Italia invece non rivela negli ultimi anni sostanziali variazioni di entità del patrimonio zootecnico, almeno per ciò che riguarda i bovini che costituiscono il cardine dello approvvigionamento carneo. Il consumo supera i 17 milioni di quintali e ad esso si è fatto fronte con l'importazione di quantitativi sempre crescenti: dai 2.432.000 q. del 1962 si è passati a 4.949.000 q. nel 1963, a 4.558.000 q. nel 1964, a 4.219.000 nel 1965 e a 5.368.000 nel 1966 (1). Se non si fosse registrato il fenomeno del notevole quanto rapido incremento della produzione di pollame, indubbiamente il ricorso alle importazioni avrebbe raggiunto li-

(1) Dalle cifre indicate appare confermata la connessione tra consumo di carni e reddito. Dopo il repentino aumento dei consumi (e delle importazioni) del 1963, in corrispondenza del cosiddetto boom economico, si assiste a successivi decrementi in seguito agli eventi congiunturali sfavorevoli, sino a una ripresa sotto la spinta di rinnovati impulsi all'economia nazionale.

miti alquanto più elevati. Se si considerano i consumi pro-capite raggiunti in molti Paesi (anche della stessa CEE), si possono prevedere per l'Italia ulteriori espansioni dei consumi e, se non si raggiungerà un adeguato progresso dell'attività zootecnica, un aggravio sempre più sensibile della bilancia commerciale a motivo del crescente deficit da colmare con le importazioni.

2. - *Produzioni e consumi in provincia di Alessandria*

Nonostante la grande importanza che l'agricoltura riveste nell'economia alessandrina, sebbene non sia eccessiva la densità della popolazione (136 abitanti per Kmq.) e nonostante l'assenza di agglomerati urbani fortemente popolati, la provincia di Alessandria risulta tra quelle deficitarie di carni, sia pure in misura non rilevante dato che il consumo è coperto dalla produzione per 92-93%.

Analizzando i vari settori zootecnici, si può notare come il deficit sia provocato dalla carenza di carni non bovine, in particolar modo suine. Infatti le carni bovine interessano il 78% della produzione totale alessandrina di carni: 132.000 q. su 170.000, percentuale abbastanza elevata che dà luogo a un soprappiù di 33.000 q, che viene collocato in altre province (lombarde e liguri soprattutto).

Pertanto nella provincia si registra un afflusso dall'esterno di carni non bovine per un totale di 46.000 q. (27.000 q. di carni suine, 17.000 q. di pollame e conigli, 2.000 q. di altre carni), e un deflusso verso altre province di 33.000 q. di carni bovine. Nel 1970 si prevede che la carni bovine eccedenti il consumo ammonteranno a circa 34.000 q., mentre quelle non bovine da importarsi ascenderanno a circa 50.000 q. (31.000 quintali carni suine, 17.000 q. pollame e conigli, 2.000 q. altre carni).

3. - *La macellazione in provincia di Alessandria*

Si era già esposta la situazione dei macelli in provincia di Alessandria: non vi sono mercati delle carni, esistono 16 macelli pubblici ed un gran numero di macelli privati per lo più sotto forma di semplici sale di macellazione annesse alle macellerie. E' ovvia la irrazionalità di tali strutture insoddisfacenti non solo sotto l'aspetto tecnico e organizzativo, ma anche dal punto di vista igienico-sanitario.

Appare pertanto necessario razionalizzare il settore attraverso la concentrazione dell'attività di macellazione in pochi efficenti macelli, sull'esempio di quanto si sta attuando in Belgio e in Francia. I macelli che opereranno in un prossimo futuro dovranno avere capacità lavorativa relativamente elevata e adeguate strutture e infrastrutture. Forse si potrebbe seguire anche l'esempio dell'Inghilterra, dove operano vari tipi di macelli, di dimensioni varie a seconda delle possibilità produttive o dell'importanza del consumo nelle varie regioni. I tipi di macello più idonei appaiono quelli cooperativi (1) oppure quelli a gestione comunale autonoma (2), questi ultimi, al fine di conseguire idonee dimensioni, possono assumere forma consorziale tra più comuni situati entro un certo raggio.

(1) Essi sono più indicati, ovviamente, per le zone di produzione. Tale tipo prevale nettamente in Paesi come la Svezia e la Danimarca.

(2) Tale forma è quella pressochè esclusiva in Germania occ. e Svizzera. I macelli di tale tipo conseguono una propria autonomia finanziaria con i proventi della tassa di macellazione e la riscossione di diritti fissi, sono propri, per lo più, dei centri di consumo.

Per la provincia di Alessandria il tipo più idoneo, allo stato attuale, appare quello gestito autonomamente da più comuni consorziati.

Come si era già affermato, tra qualche anno il consumo di carni della provincia dovrebbe raggiungere i 200.000 quintali annui. Sottraendo però le macellazioni che non verrebbero effettuate presso i pubblici macelli (pollame e conigli; suini, ovini e caprini autoconsumati; macellazioni negli stabilimenti industriali di trasformazione), ed aggiungendo i consumi di vari comuni di province confinanti che rientrerebbero nell'area d'influenza di macelli alessandrini, si può calcolare che le carni che interessano i macelli consorziali suddetti possano oscillare intorno ai 140.000 quintali (per oltre i quattro quinti carni bovine) (1).

Poichè le dimensioni minime di un moderno macello dovrebbero oscillare intorno ai 40.000 quintali annui, apparrebbero a prima vista necessari per la provincia, tenendo anche conto che nell'area di influenza di qualche macello sarebbero compresi comuni di province confinanti, non più di quattro impianti. In realtà però bisogna anche tener conto di altri fattori: la vastità territoriale della provincia (il consorzio tra comuni eccessivamente lontani tra loro non è possibile), la localizzazione sia delle zone di produzione che dei maggiori centri di consumo (al fine di circoscrivere comprensori abbastanza ampi, al cui baricentro situare i nuovi impianti), la situazione delle vie di comunicazione, ed anche l'esistenza di macelli moderni – di non grandi dimensioni – già operanti e sorti senza seguire alcuna linea programmatica ad ampio respiro (Macello di Arquata Scrivia e macello civico di Novi Ligure).

Tenendo conto di tali fattori, si dovrebbe prospettare un numero di macelli di varie dimensioni e pari a sette: uno di grandi dimensioni, tre di media capacità e tre di dimensioni più ridotte. Se si assume come valido l'esempio della ristrutturazione dei macelli in corso di attuazione in Francia, tale numero appare proporzionato alle caratteristiche della provincia (2).

4. - *Distribuzione dei macelli in provincia di Alessandria nell'ipotesi di una ristrutturazione della macellazione*

I macelli esistenti di cui bisogna tener conto, come si è detto, sono quelli recentemente sorti ad Arquata Scrivia e a Novi Ligure. Ad essi non può essere aggiunto il macello comunale di Alessandria, il quale pur essendo il più importante della provincia con i suoi 25.000 q. annui di carni trattate, è carente di moderne attrezzature ed è appena sufficiente per le necessità attuali del capoluogo.

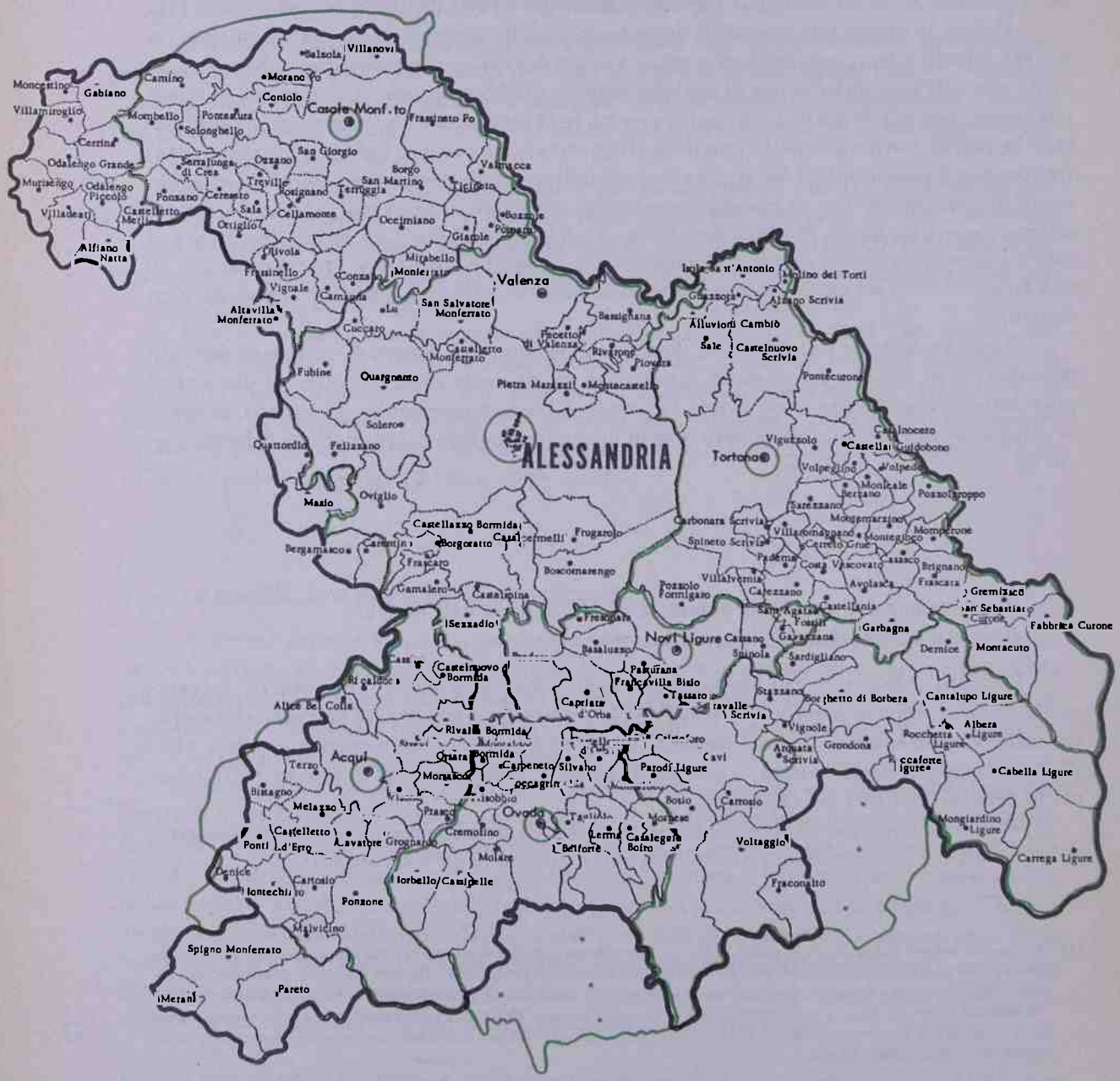
Gli altri cinque macelli dovrebbero essere ubicati rispettivamente a Casale Monferrato, Alessandria, Tortona, Acqui Terme e Ovada, e servire le aree circostanti.

---

(1) Si è anche tenuto conto che una parte delle carni consumate può essere macellata fuori provincia e, per contro, che può essere macellata nei mattatoi della provincia anche una aliquota di carni destinate al consumo fuori provincia (come si è già ricordato, quando la produzione è destinata a centri di consumo piuttosto lontani, 120-150 Km., è più conveniente il circuito morto). Nel calcolo dei consumi si è tenuto conto delle condizioni economico-sociali delle varie zone e di altri fattori influenti (movimento forestieri, concentrazioni di militari, ecc.).

(2) L'apposito piano francese prevede la riduzione del numero dei macelli da parecchie migliaia a 641 unità, cioè in larga media un impianto ogni 75.000 abitanti; di essi 37 avranno capacità lavorativa superiore ai 100.000 q. e un centinaio capacità superiore ai 40.000 q. Come si nota, non è elevata la percentuale di macelli con capacità superiore al minimo indicato per impianti d'avanguardia.

UBICAZIONE DEI NUOVI MACELLI
E RISPETTIVE AREE DI INFLUENZA



4.1. - Il macello civico di Novi Ligure

Il nuovo macello comunale di Novi Ligure, entrato in funzione nel 1968, ha una possibilità di produzione oraria di 15 capi grossi e 19 capi piccoli: macellando per un giorno alla settimana e quindi per un totale di 400 ore di lavoro all'anno, la possibilità di macellazione annua ammonta a 30-31.000 quintali. Poichè tale cifra corrisponde a circa 17.000 q. di carni in peso morto e poichè il consumo attuale del comune di Novi Ligure dovrebbe ammontare a circa 9.000 q. (esclusi ovviamente il pollame e le altre carni), è evidente come il nuovo mattatoio sia per ora alquanto super-dimensionato. Qualora fossero interessati al macello anche i comuni situati entro un raggio di una decina di chilometri (escludendo però quelli già consorziati con il nuovo macello di Arquata Scrivia di cui si dirà), si potrebbe pervenire a una macellazione di 13.000 q. annui per soddisfare il consumo di detti comuni più quello di Novi. I comuni sarebbero i seguenti, in ordine di distanza: Pozzolo Formigaro, Pasturana, Basaluzzo, Francavilla Bisio, Tassarolo, Cassano Spinola, Fresonara, Gavazzana, Capriata d'Orba, Predosa, S. Agata Fossili. Tenuto conto delle variazioni demografiche dell'area in oggetto (salvo Novi Ligure e Cassano Spinola che registrano incrementi, tutti gli altri comuni sono in fase anche molto accentuata di decremento; complessivamente si ha però un aumento, che è stato dell'11% dal 1951 al 1961 e del 9% dal 1961 al 1966), considerando gli incrementi di consumo secondo un tasso pari a quello medio provinciale, e tenendo altresì conto delle possibilità produttive dell'area, per cui si potrà macellare anche una certa aliquota di bovini le cui carni eccedono il consumo e possono quindi venire avviate verso altri centri, le possibilità di macellazione dell'impianto di Novi potranno tra non molti anni essere pressochè saturate, beninteso limitatamente ad un giorno di lavoro alla settimana.

Va dato atto ai progettisti di aver previsto la possibilità di estendere l'area di interesse del macello ai comuni circonvicini, nonchè di aver attrezzato l'impianto in previsione di una futura utilizzazione a carattere collettivo.

Il nuovo mattatoio presenta presupposti molto validi di razionalità tecnica e di economicità sia di costruzione che di gestione.

4.2. - Il nuovo macello di Arquata Scrivia

Ad Arquata Scrivia è stato recentemente costruito un nuovo macello pubblico, il quale – per le sue dimensioni – avrebbe potuto assumere una funzione di servizio per più comuni. Sembra invece che si siano frapposte difficoltà – derivanti anche dal fatto che si è trattato di un'iniziativa non concordata tra i comuni interessati – alla costituzione dello apposito consorzio intercomunale, con il rischio che sorgano altri impianti nei comuni viciniori (es. Serravalle Scrivia) senza che ne sussistano le effettive esigenze.

Pertanto il nuovo macello di Arquata, per la cui costruzione sono stati spesi 168 milioni, appare per ora destinato alle necessità del solo comune di Arquata, il cui consumo di carni supera di poco i 2.000 quintali annui comprese le macellazioni dei prodotti degli allevamenti minori che avvengono fuori macello (nel 1968 si sono consumati 2.232 q. di carni, di cui 720 costituiti da pollame, conigli e selvaggina).

La potenzialità del macello in oggetto si rivela invece idonea a soddisfare le necessità dei comuni compresi in una vasta area (v. cartina) di cui Arquata è il baricentro. Tale area comprende anche comuni situati in provincia di Genova. L'area conta in totale circa

48.000 abitanti il cui consumo globale è di circa 13.000 quintali annui di carni.

4.3. - Il macello di Casale Monferrato

La zona di produzione di questo macello si estenderebbe su 55.000 ettari, comprendendo tutti i comuni entro una distanza massima di 20 Km., includendo totalmente anche due comuni vercellesi e altri quattro in parte (v. cartina); resterebbero esclusi alcuni comuni della parte occidentale della zona, che graviterebbero sul macello di Chivasso, e il comune di Altavilla che graviterebbe su Asti. Si tratta di un'area di medio insediamento industriale, intorno a Casale ad elevato sviluppo ed elevata immigrazione, a situazione demografica stazionaria (in realtà però soltanto il Comune di Casale presenta un incremento demografico, mentre tutti gli altri 39 comuni sono in fase di decremento): Ad eccezione di Casale e di Trino Vercellese, si tratta di piccoli comuni dei quali soltanto 5 raggiungono i 2.000 abitanti. Il consumo di carni dell'intera area in esame può essere calcolato attualmente, per ciò che riguarda le carni bovine e suine, in circa 27.000 q., pari a circa 48.000 q. peso vivo.

4.4. - Il macello di Alessandria

Il macello dell'Alessandrino potrebbe essere ubicato al centro di una zona di produzione abbastanza estesa (circa 73.000 ettari) che comprenderebbe 26 comuni della provincia entro un raggio di 20 Km. E' un'area ad insediamento industriale di importanza crescente, servita tra l'altro da una linea ferroviaria internazionale e attraversata in un prossimo futuro da due autostrade (Torino-Piacenza e Voltri-Sempione), presso l'incrocio delle quali potrebbe ubicarsi l'impianto in oggetto. I comuni interessati risultano dalla cartina; sono esclusi, tra i comuni alessandrini, quelli di Carentino, Bergamasco, Masio e Quattordio, che possono gravitare verso macelli astigiani più vicini.

Nell'area è situato un terzo della popolazione della intera provincia (nel capoluogo provinciale un quinto della intera provincia e oltre il 60% dell'area in esame); complessivamente la popolazione è in aumento (+15% rispetto al 1951), ma incrementi demografici si registrano solo nei comuni di Alessandria, Valenza, Felizzano e S. Salvatore Monf., mentre negli altri si ha un continuo fenomeno di decremento. Il consumo di carni bovine e suine può valutarsi al momento attuale, limitatamente alla quota che interessa i macelli e quindi escludendo l'autoconsumo, a circa 43.000 q., pari a circa 77.000 q. peso vivo (1).

4.5. - Il macello di Tortona

L'ubicazione idonea del macello di Tortona comprenderebbe un'area con un raggio di una ventina di chilometri entro il quale vi sono i capoluoghi di 33 comuni; oltre a Tortona, soltanto altri quattro superano i 2.000 abitanti; ad eccezione di Tortona, Castelnuovo Scrivia, Pontecurone e Villaromagnano, tutti risultano in decremento demografico. Nel complesso il numero di abitanti dell'area in esame è di circa 66.000. Ove si considerino anche 4 comuni dell'alta Val Curone che possono gravitare su Tortona, si avrebbe un'area di 58 mila ettari e circa 70.000 abitanti. Nella parte inferiore dell'area corre l'autostrada Milano-Genova; vi passerà anche l'autostrada Torino-Piacenza. Presso Tortona sorge il grandioso

(1) Il Comune di Valenza ha recentemente deciso di non procedere alla costruzione del nuovo macello civico, limitandosi ad una sistemazione generale del vecchio macello, comportante una spesa di circa 35 milioni.

complesso di servizi della «Rivalta Scrivia S.p.A.».

Il consumo di carni bovine e suine può attualmente valutarsi, escludendo gli autoconsumi, in circa 20.000 q., pari a 35-36.000 q. peso vivo.

4.6. - Il macello di Acqui Terme

Su questo macello graviterebbe un'area di 28 comuni tutti in piena crisi demografica (eccetto Acqui) e situati entro un raggio di una ventina di chilometri, tre soli di essi, con Acqui contano più di 2.000 abitanti. L'estensione dell'area è di oltre 41.000 ettari e comprende anche 5 comuni astigiani (v. cartina), la popolazione è scesa (31-12-1966) a meno di 48.000 abitanti. Il consumo di carni può valutarsi sui 13.000 q. anche tenendo conto del consumo indotto dai forestieri (Acqui) e pertanto si può prevedere la costruzione di un mattatoio con caratteristiche dimensionali quasi analoghe a quello di Novi Ligure.

4.7. - Il macello di Ovada

Il quinto mattatoio in oggetto può essere localizzato al centro di un territorio interamente collinare esteso su 27.500 ettari. I 17 comuni alessandrini che lo compongono presentano tutti, ad eccezione di Ovada, un notevole fenomeno di spopolamento, compensato soltanto per il 35% dall'incremento che si registra per Ovada. Attualmente la popolazione dei 17 comuni, tutti inferiori ai 2.000 abitanti escluso Ovada, è di circa 28.000 unità, i centri sono situati entro un raggio massimo di 15 Km. Il consumo di carni bovine può calcolarsi attualmente in 5.200 q. e la produzione si può ritenere ammonti a 5.500 q. annui in peso morto, per cui l'area ovadese può considerarsi autosufficiente ma non in grado di fornire eccedenze di carni bovine. Il consumo totale di carni bovine e suine dell'area può valutarsi escludendo la quota autoconsumata, in 7.200 quintali.

V'è da notare però come possano gravitare sul macello di Ovada anche i 4 comuni della provincia di Genova situati a nord del Turchino e posti a una distanza di 11-20 Km. da Ovada: Rossiglione (4.124 ab.), Campo Ligure (3.785), Masone (4.122) e Tiglieto (732). Essi coprono un area di 12.500 ettari e contano in totale 12.763 abitanti, tale area sommata a quella di Ovada ospita circa 41.000 abitanti e pertanto il mattatoio di Ovada potrebbe lavorare oltre 10.000 q. annui di carni (17-18.000 peso vivo): si prospetterebbe un impianto sul tipo di quello di Arquata Scrivia.

RIEPILOGO DEI MATTATOI IPOTIZZATI

MACELLI	POSSIBILITA' MACELLAZIONE PESO VIVO (q)	PESO MORTO (q)	CARNI PROVENIENTI DAI MACELLI E CONSUMATE NELLE AREE DI INFLUEN. DEGLI STESSI	ABITANTI 31-12-1965	ABITANTI DEI CENTRI FINO A 10 Km	10-15 Km	15-20 Km	OLTRE 20 Km.
Novi Ligure	30-31.000	17.000	13.000	47.000	44.000	3.000	-	-
Arquata Scrivia	-	-	13.000	48.000	25.300	7.500	3.800	11.400
Casale Monferrato	48.000	27.000	28.000	95.000	64.500	22.000	8.500	-
Alessandria	77.000	43.000	43.000	160.000	101.500	46.000	12.500	-
Tortona	35-36.000	20.000	20.000	69.700	48.900	9.500	6.900	4.400
Acqui Terme	-	-	13.000	47.800	34.500	11.600	1.300	400
Ovada	17-18.000	10.000	10.000	41.000	17.000	12.500	11.500	-
			140.000	508.500	335.700	112.100	44.500	16.200

I.R.E.S. - Torino
3667
BIBLIOTECA

Stampato presso l'Amministrazione Provinciale di Alessandria