

L'ECONOMISTA

GAZZETTA SETTIMANALE

SCIENZA ECONOMICA, FINANZA, COMMERCIO, BANCHI, FERROVIE, INTERESSI PRIVATI

Anno XXXI — Vol. XXXV

Firenze, 18 Settembre 1904

N. 1585

SOMMARIO: L'industria del pane a Napoli, I — Il saggio di capitalizzazione delle rendite di Stato — Gli italiani secondo le condizioni e le professioni, III (*Continua*). — Le malattie professionali e gli infortuni del lavoro (*Continua*). — La municipalizzazione dei pubblici servizi, II, (*Continua*) — **Rivista economica:** *Gli scioperi ed i poteri pubblici - Il movimento della popolazione europea* — La liquidazione della Banca Romana — Il commercio del Giappone con l'Estero — Cronaca delle Camere di Commercio (Catania, Reggio) — Mercato monetario e Banche di emissione — Rivista delle Borse — Notizie commerciali — Annunzi.

L'INDUSTRIA DEL PANE A NAPOLI

I.

Un anno e mezzo fa sorse in Napoli, non sappiamo se per la prima volta, ma in modo particolarmente vivace, la questione del pane, e da una parte di quella cittadinanza e della stampa locale si chiedeva con insistenza che del pane il Comune deliberasse ed eseguisse la municipalizzazione. Noi riferimmo allora in riassunto le ragioni svolte in Consiglio comunale, contro siffatta richiesta, dal compianto senatore Miraglia, che in quel tempo era sindaco, e notammo che per lo studio del problema era stata nominata una Commissione¹⁾.

A quest'ultima, a cui erano stati assegnati due mesi di tempo, ne sono invece occorsi quindici. Un po' troppi, se vogliamo; ma ciò non ci riguarda. Esaminiamo piuttosto la Relazione con cui essa rende conto dell'opera propria.

Vi si trovano anzitutto interessanti dati di fatto sul modo, veramente compassionevole con cui in Napoli si svolge l'industria della panificazione. Se ne ricava con evidenza il perchè ivi al pane, generalmente parlando, manchino i due desiderabili e necessari requisiti della buona e igienica fattura e del buon prezzo.

Nè all'uno nè all'altro è favorevole, come da un pezzo è rimasto assodato anche altrove, un eccessivo sminuzzamento nell'esercizio della industria. Ora a Napoli i locali dove si manipola e si vende il pane sono nientemeno che in numero di 741. Quasi tutti perciò lavorano in piccolo. E in che stato si ritrovano? Una diligente ispezione sanitaria, compiuta qualche mese fa per ordine e conto del Municipio, accertò che 343 erano sprovvisti d'acqua, 166 sprovvisti di cesso, 206 con cessi in cattive condizioni, 486 privi di bilance stagnate, senza contare quelli ove occorreva ritingere le pareti ed eseguire al-

tre rifazioni. In complesso, soli 194 poterono dichiararsi in buono stato, 424 mediocri, 103 cattivi, 20 pessimi.

E' facile capire, date queste condizioni, come l'industria del pane non possa svolgersi con quelle norme igieniche che sono necessarie alla pubblica salute. Per fortuna, centinaia di analisi chimiche hanno escluso che il pane consumato in Napoli contenga, come ne era corsa la voce, sostanze minerali nocive, quali il solfato di rame, di calcio, di bario, di allume. Per altro è emerso che una certa quantità, benchè non grande, di pane è spesso imbrattata da semi estranei (vecce, loglio, ecc.) e mentre porta la scritta *per uso di bestiame*, qualche volta serve anche all'alimento umano; e che spesso il pane viene lavorato con i piedi e con farine scadenti e contiene maggior quantità d'acqua di quella consentita. Su 27 campioni analizzati, 15 ne contenevano più del 32 per cento, 6 erano mal cotti per altre cause, soltanto 6 erano normali.

Anche altri fatti contrassegnano il modo primitivo con cui in Napoli si svolge l'industria del pane. « Il cattivo uso di trasportare il pane per le vie della città esposto ad ogni sorta di infezione, invece di trasportarlo in recipienti o carrettini chiusi; i forni spesso non adiacenti ai locali di panificazione, che rendono necessario il trasporto anche del pane pronto ad esser infornato; l'avere tutti i panattieri della città il pane esposto invece che chiuso in vetrine; la nessuna nettezza del personale impiegato per la lavorazione ».

Negli ultimi tempi qualche miglioramento si è conseguito, ma lieve. In seguito alla ispezione sanitaria, molti locali hanno avuto restauri molti sono stati provvisti di cesso e d'acqua del Serino; ma per il trasporto del pane e per la sua esposizione all'esterno delle botteghe invece che dietro vetrine, si è ancora al *sicut erat*, benchè il regolamento desse un intero anno di tempo, oramai oltrepassato, per uniformarsi alle disposizioni che impartiva. Si fa presto a invocare una rigorosa sorveglianza! E' quasi impos-

¹⁾ *Economista* del 22 marzo 1903.