

Torino di un Mattatoio realmente moderno, igienico ed economico.

Anche tale progetto dovrebbe essere attuato attraverso la forma consorziale in modo da sollevare il Comune dall'onere della costruzione e dell'esercizio di un tale impianto. Se fatto con criteri razionali, esso dovrebbe risultare sufficientemente economico da trovare nei propri cespiti i mezzi per far fronte agli interessi del capitale, all'ammortamento degli impianti e alle spese di esercizio.

Il progetto del Mercato della Frutta e Verdura è già stato studiato ed esaminato da un'apposita Commissione, dove sono rappresentati i commercianti, i produttori, e ottimi tecnici al di fuori delle categorie interessate. I piani sarebbero già pronti. Per varare il progetto, aspetto il momento in cui sarà opportuno accingersi a nuove opere grandiose, cioè allorquando sarà necessario dar lavoro agli operai edili, che la prevedibile crisi di sovrapproduzione edilizia lascerà disoccupati.

Un problema assai più modesto, ma che è stato affrontato e risolto in questi giorni, è quello del mercato del pesce e sua regolamentazione. Anche in questo caso si è seguito il metodo sindacale, interpellando i rappresentanti degli interessati, e addivenendo ad un regolamento che permetterà pure in questo campo di seguire la prova consorziale, che dovrebbe permettere al consumatore torinese di maggiormente apprezzare la carne di pesce, aumentando il consumo e consentendo in pari tempo una notevole diminuzione dei prezzi.

Accanto alla disciplina del commercio all'ingrosso, si è esaminata la disciplina del *commercio medio-ingrosso*, riordinando i mercati rionali, col nuovo regolamento recentemente approvato. Anche questo nuovo regolamento è stato studiato con i rappresentanti degli interessi sindacali e coi rappresentanti dei circoli rionali, i quali hanno portato la loro voce e collaborazione molto interessante al riguardo.

Infine, per la disciplina del *commercio al minuto*, esiste la Commissione annonaria, che prosegue nella sua opera con criteri basati su disposizioni, che ritengo ormai superate dagli eventi e dalle più recenti direttive del Governo in materia economica. Per essere in grado di dare nuove norme alla Commissione annonaria, ritengo sia prima necessario di compiere

un lavoro molto importante (lavoro per cui ho chiesta la collaborazione della Federazione Commercianti): Definire cioè esattamente la « voce » di ogni esercizio; quando si abbia questa definizione precisa, verrà fatto un censimento di tutti gli esercizi che si trovano in Torino. Fatto il censimento, si potrà — per le voci che corrispondono realmente ad oggetti di largo consumo (non per oggetti di lusso, che non hanno bisogno di essere tutelati da speciali restrizioni) e specialmente per gli oggetti calmierati — stabilire un rapporto fra il numero dei negozi occorrenti e il fabbisogno cittadino dei negozi in relazione al numero di abitanti di Torino.

Stabilito questo fabbisogno, rione per rione, zona per zona, si giungerà a una applicazione, direi quasi, meccanica, delle restrizioni annonarie, evitando che la Commissione annonaria abbia a pronunciarsi su elementi di giudizio più soggettivi che oggettivi.

Circa l'importante compito di quotidiano *controllo dei prezzi dei generi alimentari*, è particolarmente interessante un esperimento di abolizione del calmierato che è stato fatto a Torino su invito della Federazione Commercianti. Due mesi fa si è tolto il calmierato sulla carne, in seguito alla osservazione, non priva di fondamento, che tale calmierato andava a beneficio delle qualità migliori e a danno delle qualità peggiori di carne. Il prezzo di calmierato rappresenta infatti una media; e quindi i macellai, che smerciano qualità superiori destinate ad una clientela avente una maggior capacità di acquisto, sono costretti ad attenersi al calmierato e quindi a subire una perdita sul prezzo di tali qualità di carne superiore, perdita di cui però essi, in ragione del calmierato stesso, si rivalgono sul prezzo delle qualità inferiori. Essi fanno cioè pagare la perdita subita sulla vendita delle qualità superiori precisamente al consumatore meno abbiente che si accontenta delle qualità inferiori. Si è tolto quindi, in via sperimentale, il calmierato sulla carne, controllando però esattamente i prezzi applicati dai singoli macellai. In questi due mesi il nuovo sistema ha dato risultati perfettamente soddisfacenti, essendosi ottenuta una media dei prezzi che è inferiore a quella che si sarebbe avuta in regime di calmierato. Quindi, per il momento, l'esperimento conti-