

BELLOTTI PIETRO. Da questa parte della Camera è già stato detto che questi provvedimenti faranno di nuovo tornare alle agitazioni per il ricupero di quello che la legge metterà sulle spalle dei lavoratori.

Perciò la mia preoccupazione, nel presentare l'emendamento, fu appunto di vedere se, almeno per ciò che riguarda i contadini, si potessero evitare, per quanto è possibile, queste agitazioni.

Se avessi avuto modo di svolgere l'ordine del giorno che ho ritirato, avrei potuto dimostrare come il desiderio ripetutamente manifestato qui, a suo tempo, dall'onorevole Nitti di produrre di più e consumare meno, sarebbe stato attuabile senza arrivare a questi provvedimenti; mi fermerò quindi soltanto a dimostrare, con poche parole, come sia necessario, giacchè si parla di alimentazione umana, di accogliere l'emendamento da me presentato.

I lavoratori della terra, per effetto specialmente dei contratti che si vanno concludendo in questi ultimi tempi, a differenza degli altri anni in cui si fissava il salario più un compenso in natura, ricevono il massimo del salario, deducendo poi da questo il valore delle derrate che si danno in natura.

Ora, se fissiamo il salario, per esempio, ai contadini, e poi deduciamo dal salario il valore delle cibarie che essi hanno, se si aumenta il prezzo dei cereali, questo aumento viene a ricadere sui contadini. Specialmente i contadini della provincia di Milano sono esclusi dalla tessera che dà diritto al grano, perchè nei contratti è incluso l'obbligo, da parte del datore di lavoro, di dare il grano che poi si trasforma in pane.

È dunque il datore del lavoro che preleva il grano dai consorzi granari per darlo poi ai contadini i quali lo usano per la panificazione. Ne segue che i contadini potrebbero essere esclusi da quel 20 per cento stabilito per la panificazione popolare. Ecco la ragione del mio emendamento che credo sia giusto, perchè tende ad evitare una agitazione di contadini.

PRESIDENTE. Si svolgeranno ora quattro emendamenti, degli onorevoli De Capitani, Improta, Cavazzoni, e Garibotti tutti relativi ad un medesimo argomento, e cioè all'abbruttamento delle farine.

L'onorevole Garibotti aveva presentato il suo emendamento come emenda-

mento aggiuntivo al primo comma, ma come già dissi, deve essere unito agli altri, per affinità di argomento.

L'emendamento dell'onorevole De Capitani, sottoscritto anche dagli onorevoli Besana e Federzoni, è così formulato:

« Dopo il primo comma aggiungere :

« L'abbruttamento della farina non potrà essere superiore all'80 per cento ».

L'onorevole De Capitani ha facoltà di svolgerlo.

DE CAPITANI. La proposta aggiuntiva che io, pure a nome di altri colleghi ho l'onore di fare, non ha bisogno di una lunga spiegazione per dimostrarne la convenienza ed importanza.

È risaputo che il pane fatto con farina che oltre ai principi nutritivi dati dal nucleo del frumento contenga con troppo alta dose gli elementi non assimilabili, non digeribili, anzi irritanti, ricavati dall'involucro del granello, è cattivo, antigienico, e non economico, poichè se ne mangia solo una parte buttandone il rimanente.

Tale pane poi riesce anche peggiore se fatto nei forni primitivi nei quali non è possibile, come invece avviene nei forni moderni a tipi Werner od Anni, la dosatura delle calorie, in modo che la cottura avvenga razionalmente.

La esperienza dimostrò che le miscele non sono consigliabili, ad eccezione di quelle di frumento con grano turco o con segale. Le altre, ad esempio quella con orzo, con avena, riso, patata, fava o fagiolo, per una ragione o per l'altra dovettero essere abbandonate, o per lo meno non incoraggiate.

Troppo lungo sarebbe elencarne le singole ragioni tecniche: basti accennare al fatto, che è provato dalla esperienza avuta. Occorre quindi stabilire qual'è il *maximum* di quantità ricavabile dall'involucro o involucro, come meglio dir si voglia, del granello del frumento, da aggiungersi alla farina pura, data dal nucleo.

Già eminenti cultori della scienza granaria dissero in proposito il loro convincimento. Parmantiér affermò che sovraccaricando la miscela con elementi secondari della molitura del frumento « si fa del peso e non del pane », così la pensano Guerin, Girard, e i nostri dottore Luraschi e ingegnere Arnaldo Luraschi.

Tutti sono concordi poi nello stabilire che il pane più igienico, più godibile è quello fatto con la utilizzazione della farina di nu-