

Le imprese di panificazione nel comune di Udine dati attuali e cenni storici

Il 2022 sarà ricordato come un anno di grande difficoltà per gli imprenditori del settore della panificazione che hanno affrontato, nella prima fase della guerra Russo-Ucraina, una carenza e un corrispondente aumento dei prezzi delle materie prime, successivamente un incremento esponenziale dei costi energetici per il funzionamento dei forni. L'attuale emergenza per i rincari dell'energia, con importi delle bollette diventati anche il triplo o il quadruplo rispetto ad un anno prima, risulta ben più preoccupante di quella registrata nel 2020, durante i periodi di lockdown per il Covid-19.

In base ai dati definitivi di agosto 2022 dell'unità operativa statistica del comune di Udine, per i cittadini udinesi, l'aumento tendenziale dei prezzi al consumo per pane e cereali è stato del 12,1%, contro una media nazionale del 13,6%. È andata peggio in altri paesi europei: gli aumenti maggiori del costo del pane, nel periodo agosto 2021 - agosto 2022, sono stati registrati in Ungheria (+66%) in Lituania (+33%), in Estonia e Slovacchia (+32%). In questo contesto l'Italia si colloca al di sotto della media Ue (+18%).

Ma quanti sono i panifici attivi nel comune? Alla fine del 2021 a Udine ci sono 18 sedi di impresa di "produzione di prodotti di panetteria freschi" (Ateco 10.71.1), a cui si aggiungono 2 unità locali per un totale di 20 localizzazioni. Gli addetti sono complessivamente 117 di cui 84 lavoratori dipendenti, a libro paga (72%) e 33 lavoratori indipendenti (titolari, soci collaboratori). 17 panifici su 18 sono iscritti all'Albo delle imprese artigiane (94%).

La dimensione media è di 6,4 addetti per impresa. In termini di dimensione per numero di lavoratori, la classe modale è la 2-5 addetti con 10 panifici, 4 imprese di panificazione hanno 6-9 addetti e altre 4 hanno 10 o più addetti.

Report 14-2022

Nel totale della regione Friuli Venezia Giulia ci sono 389 localizzazioni di panifici di cui 313 sedi d'impresa e 76 unità locali, con un totale di 2.317 addetti, di cui 1.809 dipendenti (78%) e 508 indipendenti.

In provincia di Udine le localizzazioni sono 187, di cui 156 sedi d'impresa, con 1.213 addetti, di cui 965 dipendenti (80%) e una dimensione media di 7,5 addetti per impresa. I panifici del comune di Udine si caratterizzano quindi per una dimensione media inferiore di un addetto a quella provinciale (6,4 vs 7,5) e per una minor incidenza di lavoro subordinato (72% vs 80%).

In chiusura di questo "paper", per rimarcare quanto sia vecchia questa tradizione a Udine basti pensare che nell'anno 1347 (notizie raccolte dal Mantica), a Udine esistevano già 16 forni per la panificazione. Questa e altre notizie sono riportate in appendice, nell'estratto di un'interessante pubblicazione sull'argomento, redatta dell'Ispettorato del Lavoro nel 1911.

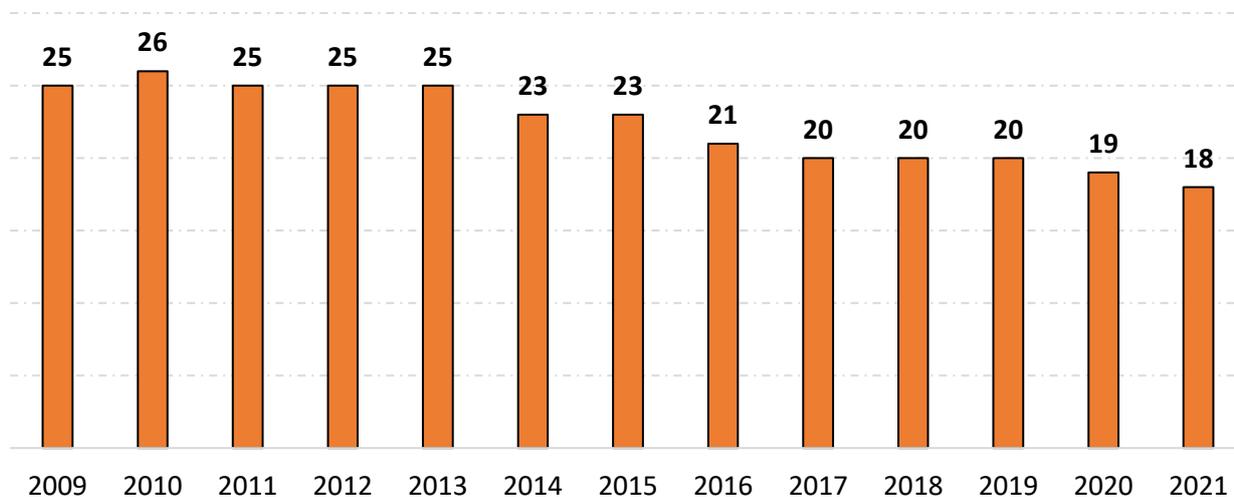
In un mercato con una catena di produzione e distribuzione completamente diverso da quello attuale - caratterizzato dalla presenza di pane industriale, congelato, precotto, confezionato e da molti altri prodotti sostitutivi del pane fresco – 111 anni fa ad Udine si producevano ben 23 qualità diverse di pane (ai primi tre posti cornetto, pan pordenonese e pan cjargnel) e "forse nessuna città offriva tanta varietà nel pane come questa".

Esistevano 31 ditte esercenti l'attività di panificio con 191 addetti maschi di cui 167 salariati (87%) e 24 componenti delle famiglie dei proprietari (13%), a cui si aggiungevano il forno municipale e i panifici privati annessi al manicomio provinciale e al seminario arcivescovile. La dimensione media in termini di addetti era molto simile a quella attuale (6,2 per ditta).

La popolazione era di poco superiore ai 42mila abitanti ed esisteva quindi un panificio ogni 1.350 abitanti (1911). Oggi, come detto, le sedi d'impresa di panetteria fresca sono 18, per una popolazione di poco inferiore ai 100mila residenti, con la proporzione di un panificio ogni 5.500 abitanti (2022).

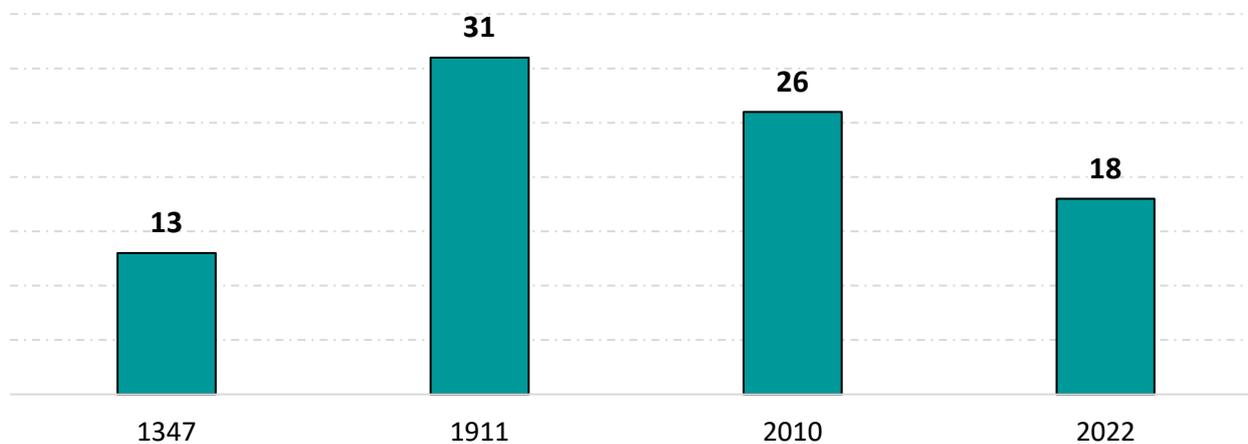
Imprese di panificazione (sedi) nel comune di Udine

Fonte: Ufficio Studi Confartigianato-Imprese Udine su dati Unioncamere-Infocamere



Il numero di panifici a Udine nei secoli

Fonte: Ufficio Studi Confartigianato-Imprese Udine su dati Unioncamere-Infocamere e Ispettorato del lavoro (aprile-maggio 1911)



Appendice: cenni storici sull'industria della panificazione nel comune di Udine
(fonte online: <https://books.google.it/>)

1

OCT 21 1911

Pubblicazione periodica - 31 luglio 1911

MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO

UFFICIO DEL LAVORO



**Bollettino dell'Ispettorato
del Lavoro**

V.º II - N. 6-7 - Giugno-Luglio 1911.



ROMA

OFFICINA POLIGRAFICA ITALIANA

1911

Digitalizzato da Google



L'INDUSTRIA DELLA PANIFICAZIONE NEL COMUNE DI UDINE

(Relazione del Sig. Guido Picotti, ispettore provinciale del lavoro.
aggregato al Circolo di ispezione del lavoro di Brescia)

I.

Cenni storici sull'industria della panificazione nel Comune di Udine.

Udine, e il Friuli in genere, godono reputazione di offrire un pane superiore a quello di molte altre città e regioni d'Italia, reputazione che risale a qualche secolo addietro.

E la loro fama si sparse, in passato, oltre i confini del Veneto, giacchè troviamo ricordato dagli storici friulani che i nostri *pistori* erano favoriti da privilegi dei papi, per la produzione del pane col sale e dei biscotti, tanto nella città di Roma, come in quella di Firenze.

Nei secoli passati, a Udine, l'industria della panificazione è stata sempre oggetto di speciali cure e soggetta a rigidissime restrizioni da parte delle autorità. Le notizie intorno a questa industria raccolte dal Mantica risalgono al secolo decimoquarto. Nel 1347 esistevano in Udine 16 forni, i quali aumentarono di anno in anno fino a 30, ma poi, per ordine superiore, vennero ridotti ad un numero limitato di 25, autorizzati a vendere il pane che, prima di passare in commercio, doveva essere esaminato e pesato. Forse nessuna industria ebbe a subire tante peripezie, nè ad essere legata a tante limitazioni come quella del pane, poichè la « Magnifica Comunità Udinese » esigeva non soltanto che il pane fosse ben confezionato e ben cotto, che contenesse farine ottime, ma limitava anche i prezzi del pane in ragione del costo del frumento ed esigeva che il mugnaio non ricavasse più di 82 libbre di farina da uno staio di frumento, ed era ad esempio, stabilito: « quando lo formento val lire 3 per stajo, trovemo chel « pan cotto vol pesare onze 25, sazi 2 (1) al soldo ».

Era stabilito che per far lo pane et per coser (uno stajo) occorrevano soldi 7, de guadagno al fornador per stajo erano stabiliti soldi 10.

Quando il pane non era soddisfacente, intervenivano i rigori dell'Autorità. Nel 1560 il luogotenente Giovan Maria Contarini, vedendo le male qualità del pan che fanno li fornari del formento grosso della Magnifica Comunità, ecc., qual è sporco e stramasenato, con offesa del Sig. Iddio et danno del popolo, massime delli poveri infermi, ordinava di fare il pane bello e giusto al peso di onze otto al soldo, sotto pena de lire 100, perder il pan et tratti tre di corda, ovvero mesi 18 di galia ad arbitrio di sua Magnificentia. Il proclama fu pubblicato *proemisso clangore tubae* in tutti i borghi della città, *magna adstante in quolibet burgo virorum, feminarum et puerorum moltitudine, laudantium et benedictantium Deum et cl. D. locotenentem de tali et tanta saluberima deliberatione.*

(1) Lo stajo di Udine è ragguagliabile a litri 73,2. La libbra veneta si suddividova in 12 onze e in sazi 6. La libbra grossa si ragguaglierebbe a kg. 0,477, la sottile a kg. 0,391. La lira veneta si suddividova in soldi 20 ed era ragguagliabile a lire 0,50 (il suo valore metallico nel 1500 era però corrispondente a circa lire 1,12 d'oggi). Le notizie che pubblico sono raccolte quasi tutte dalle note dell'avv. Messner - Il pane a Udine nel 1500 - (Atti dell'Accademia di Udine).

Nè i fornai erano tenuti in considerazione dal Magnifico Consiglio se, nel 1632, il Consiglio stesso considerando *incompatibili col comun decoro di questo Magnifico Consiglio gli esercizi sommamente vili et dishonorevoli dei pistori et beccari* dichiarava costoro esclusi dall'ufficio di consiglieri e da qualsiasi altra carica elettiva. Più tardi però i pistori furono riammessi alle cariche spettanti all'ordine popolare, in seguito a reclami nei quali si meravigliavano della deliberazione, non ritenendo affatto disonorevole l'arte del panettiere *perchè nell'esercitarla non s'incontra cosa alcuna che non sia netta et polita.*

Le lagnanze sulla qualità del pane vanno fin verso il 1600. poi, non se ne riscontrano più.

Dalle notizie che si hanno in proposito, si arguisce che il pane comune usuale era esclusivamente di farina di frumento; solo in tempi di carestia si confezionava pane di miglio, di segala e di saraceno. Nel 1543 si cominciò a confezionare un pane di lusso, detto *pan buffetto*, definito un pane *pepulchro, candidulo laevi, cui magno labore conficitur concoquiturque.*

La Magnifica Convocazione Udinese l'11 dicembre 1786 concedeva poi a certo Giuseppe Storti la privativa d'introdurre a Udine la fabbrica di un *comestibile voluttuoso, usato ed aggradito nell'interno della Germania, conosciuto colà sotto il nome di Semel, Mundsemel e Kipfel, il di cui maggior consumo si pratica colle bevande calde della mattina con molta soddisfazione di quegli abitanti. Li Kipfel si impastano nel latte con butiro fresco e con il Gherm (lievito) della birra. Nelli Semel ed Mundsemel si fa pure uso dello stesso Gherm della birra, del butiro fresco, ma vengono impastati nell'acqua bollita con un'erba o fiore, che nasce in Boemia ed Ungheria, noto in Germania col nome di Høppen (Luppolo) .*

II.

Stato attuale dell'industria della panificazione nel Comune di Udine.

Attualmente ad Udine si fabbricano ben 23 qualità di pane diverse. Forse nessuna città offre tante varietà nel pane come questa, benchè la produzione giornaliera sorpassi appena i cento quintali. Ed è sotto questo aspetto principalmente che l'industria della panificazione assume notevole importanza.

Nel Comune di Udine le ditte esercenti panificio sono 31: vi sono poi 2 forni annessi a pubblici istituti (Manicomio provinciale e Seminario arcivescovile), i quali producono complessivamente una media di 6 quintali di pane al giorno. Da molto tempo a questa parte il numero dei forni è su per giù uguale (cessato uno, nè sorge un altro). Tra questi v'è il forno municipale, istituito quale calmiera dal Comune di Udine nel 1905. Oggi il forno municipale è quello che dà la maggior produzione (da 20 a 22 quintali al giorno), la quinta parte della produzione necessaria al bisogno della città. Circa 84 quintali sono prodotti dai panifici privati esercenti il commercio, dei quali 26 sono in città e 5 nei suburbi.

Attualmente il « Forno municipale » sta installando un forno a due bocche, a fuoco continuo, mercè il quale, forzando solo lievemente la produzione, in modo da non dare un prodotto inferiore, potrebbe fornire metà del pane necessario per la popolazione di Udine. In tempi anormali (durante l'ultimo sciopero dei fornai, p. e.) coi soli 4 forni in attività finora e con il lavoro di più squadre

di operai, lavorando giorno e notte, è riuscito a dare più di tre quarti dell'intera produzione, con prodotto però alquanto scadente.

Il quantitativo di pane fabbricato per il commercio essendo di quintali 105 e la popolazione residente attuale di 42,373 abitanti, il consumo medio di pane per ogni abitante è di kg. 0.247 $\frac{1}{2}$. La media è inferiore a quella di molte città perchè a Udine si fa largo uso di polenta, tanto nelle classi operaie che in quelle borghesi, specialmente durante l'inverno. Nei mesi estivi abbiamo il compenso nel fatto che molte famiglie abbandonano la città per la villeggiatura.

Rispetto all'importanza per produzione, abbiamo:

Con produzione da 20 a 22 quintali al giorno - Panifici	1
" " " " " " "	—
" " " " " " "	2
" " " " " " "	6
" " " " " " "	21
" " " " " " "	3
" " " " " " "	3

Totale panifici N. 33

La produzione media dei forni commerciali — escluso quello municipale — è di quintali 2.80 ciascuno.

Su 31 panifici, 11 sono stati dotati di impastatrice meccanica e impiegano complessivamente HP 22 $\frac{1}{2}$ di energia elettrica.

L'impastatrice serve anche da gramolatrice. Negli altri forni si usa il vecchio sistema della gramolatrice a leva, eccetto in uno in cui v'è una gramolatrice a rullo, mossa a mano.

Tutti i panifici hanno i forni ad una sola bocca, e la maggior parte un solo forno (23 su 31); 5 panifici hanno due forni, 2 panifici tre forni, 1 panificio ha quattro forni.

La capacità media dei forni è di chilogrammi 39.34.

I forni di minor contenuto hanno la capacità di 25 chilogrammi, quelli di maggior contenuto la capacità di chilogrammi 65 di pane comune cornetto (1).

Per capacità, i forni si dividono come segue:

Numero dei forni		Con capacità		Totale	Totale	
a macchina	a mano	Totale	da Kg.	a Kg.	minimo	massimo
					Kg.	Kg.
11	2	13	25	30	325	390
2	3	5	31	35	155	175
2	5	7	36	40	252	280
—	5	5	41	45	205	225
—	3	3	46	50	138	150
1	3	4	51	55	204	220
4	—	4	56	60	224	240
2	—	2	61	65	122	130
22	21	43	—	—	1925	1810

(1) La capacità qui esposta non è assoluta, poichè un forno può contenere 25 chilogrammi di pane cornetto e oltre a 30 di pane molle.

Tenuto conto che la produzione giornaliera è di 105 quintali circa, si hanno in media 6 infornate di pane al giorno per forno.

Quasi tutti i forni a fuoco diretto presentano dei difetti a tutto danno dell'uniformità di temperatura ed esigono per il riscaldamento un operaio provetto e conoscitore delle deficienze per la razionale distribuzione del fuoco.

Eccettuati i forni a fuoco continuo, che sono dotati di pirometro, gli altri non hanno nessun mezzo per misurare la temperatura, altro che l'esperienza pratica dell'infornatore, il quale conosce su per giù il grado di temperatura, oltre che dalle legna bruciate, dalla prova, un po' empirica, dell'espore la mano nella cavità per qualche attimo.

Mentre i forni a fuoco continuo sono mantenuti ad una temperatura costante fra i 240 e i 280 gradi, secondo la qualità del pane da cuocere, quelli a fuoco diretto sono quasi sempre tenuti ad una temperatura superiore, cioè fra i 260 e i 300 gradi e oltre. Il riscaldamento di un forno a fuoco continuo per cuocere un quintale di pane, costa da lire 0.40 a lire 0.60; a fuoco diretto da lire 1.40 a lire 1.80 circa. In qualche forno a fuoco diretto con un solo riscaldamento si cuociono sino a 3 e 4 infornate consecutive: in altri il massimo due, quando si tratta di pane di « pasta molle », poichè, se si tratta di « pasta dura », occorre riscaldarlo ogni volta e tenere una temperatura moderata.

Conosco un forno che, riscaldato alla sera e portato alla temperatura di 400 gradi, mantiene un calore fra i 280 e i 260 gradi sino alle 5 e 6 del mattino. A Udine, come ho già detto, si confezionano 23 qualità di pane differenti trascurando le qualità che si fabbricano dai due panifici privati e quelle per la fornitura ai vari istituti, e, tenuto conto solo di quello in commercio. La produzione si divide anzitutto in pane di qualità inferiore, pane comune e pane di lusso. Il pane di qualità inferiore e quello di lusso sono confezionati con pasta molle e lievito di birra, quello comune con pasta dura e lievito comune. Le tre qualità anzidette si suddividono poi:

QUALITÀ DEL PANE		PANIFICI che lo fabbricano
Pane comune	1. Cornetto	31
	2. Pan Pordenonese	24
	3. Pan Cargnel	26
	4. Strezza dura	23
Pane di qualità inferiore	1. Pagnotta bianca	29
	2. Pan bruno	30
	3. Pan misto	28
	4. Pan nero	29
	5. Pan con uva	30

QUALITÀ DEL PANE		PANIFICI che lo fabbricano
Pane di lusso	1. Pane al burro	18
	2. Piavette semplici	13
	3. " al burro	9
	4. Pan fof	9
	5. " francese	8
	6. Rosette (tedesche)	9
	7. Kipfel	10
	8. Saltimpanza col latte	10
	9. Treccie dolci	28
	10. Pan col Kümmel	15
	11. Pane all'uovo	5
	12. Pane di segula	6
	13. Pane integrale	5
	14. Grissini al burro	3

Il pane di maggior consumo è quello cornetto e costituisce i $\frac{3}{4}$ dell'intera produzione. In 13 panifici i $\frac{4}{5}$ della produzione sono di pane cornetto, in 9 panifici i $\frac{3}{4}$, in 3 panifici i $\frac{2}{3}$, in 3 panifici la metà; in 2 soli panifici la produzione del pane cornetto è inferiore ad un terzo della totale, ma in questi due panifici non si fanno complessivamente più di due quintali e mezzo di pane al giorno.

Il pane cornetto ha una foggia caratteristica che ricorda un po' quella della chiocciola attaccata al guscio. Quasi tutte le forme del pane udinese sono del peso inferiore ad un chilogramma.

**

In tre soli panifici sono occupate persone di famiglia. Esclusi questi, si possono così dividere gli altri:

Panifici con più di 30 operai	N. 1
" " operai da 11 a 20	" 2
" " " " 6 a 10	" 9
" " " " 3 a 5	" 18
Totale	N. 30

Il numero totale degli operai impiegati nell'industria della panificazione è di 193: 191 maschi e 2 donne (suore addette al panificio del Seminario arcivescovile). Di questi, 167 sono salariati, 26 sono membri di famiglia dei proprietari di forno.

Rispetto alle leggi operaie, abbiamo questi dati:

NUMERO DEI PANIFICI	OPERAI OCCUPATI							Totale generale
	Operai salariati				Membri di famiglia			
	Adulti	Fanciulli	Donne adulte	Totale	Adulti	Fanciulli		
Soggetti alla legge infortuni sul lavoro	16	100	18	2	120	10	2	132
Soggetti alla legge sul lavoro delle donne e dei fanciulli	19	52	29	2	83	14	3	100
Soggetti alla legge sul riposo settimanale	28	132	29	—	161	18	3	182
Soggetti alla legge abolitiva del lavoro notturno	29	134	29	—	163	23	3	189

III.

L'organizzazione del lavoro nell'industria della panificazione a Udine.

L'organizzazione del lavoro nei panifici è molto semplice: com'è noto, una delle prime operazioni della panificazione è quella della preparazione dei lieviti necessari a rendere il pane leggero e spugnoso: più facilmente digeribile.

Ottenuta la fermentazione necessaria dei lieviti, si provvede al loro impasto con la farina e si confezionano i pani che vengono messi a lievitare e poi al forno per la cottura.

Il lievito usato nell'industria della panificazione è di due specie: quello comune di pasta e quello di birra.

Il primo si ottiene con la fermentazione alcolica della pasta, il secondo si trova in commercio.

Il panettiere, per ottenere il lievito necessario con quella rapidità richiesta dall'industria, si vale sempre di una piccola porzione di pasta lievitata del giorno precedente, opportunamente messa da parte all'ultimo impasto che ha luogo fra le 10 e le 11. Fra le 12 e le 13 un operaio, l'ultimo rimasto al lavoro, che è di solito l'informatore, rinfresca il «ceppo» di lievito così lasciato, cioè aggiunge nuova acqua e nuova farina.

Alle 16 circa un operaio, per turno, torna a rinfrescare il lievito e un altro ancora fra le 19.30 e le 20.30.

I lieviti si preparano su per giù in questa proporzione: Per un quintale di pasta da lavorarsi il giorno successivo, si toglie dall'ultimo impasto un quantitativo (seme) di circa chilogrammi 7, il quale al primo rinfresco viene aumentato a chilogrammi 10, al secondo rinfresco si raddoppia, così pure al terzo, ottenendo un quantitativo pronto per la mattina di circa chilogrammi 40. Il lievito di birra che si produce alla superficie del mosto d'orzo nella fabbricazione della birra, è venduto in commercio. Si prepara la sera per la mattina.

Dopo l'ultimo rinfresco, il lievito comune, come pure quello di birra, sono tenuti ad una temperatura fredda d'estate e media d'inverno fino alle 4 del mattino. I proprietari di forno sostengono che, malgrado le precauzioni di tenere i lieviti in modo da permettere che la fermentazione alcolica si sviluppi debolmente e lentamente, tuttavia, durante le 8 ore della notte, o si sviluppa male (si arrestano troppo presto i germi dalla fermentazione alla temperatura bassa) o si sviluppa troppo, e, raggiunta una data potenzialità di fermentazione e di rigonfiamento, per lo svilupparsi successivo dei batteri, perde parte delle migliori proprietà e qualità, la cui mancanza è sentita nella pasta con esso formata, per modo che le prime infornate di pane alla mattina, sono per questa e per altre ragioni, più scadenti delle altre.

È molto probabile che la ragione della non buona conservazione dei lieviti dipenda dalla poca cura dedicata alla preparazione e alle operazioni di rinfresco della pasta destinata a lievitare, com'è dimostrato non solo teoricamente, ma anche dalle esperienze pratiche, le quali hanno dato risultati ottimi di conservazione dei lieviti, nei mesi estivi, per 12 e 14 ore.

I lieviti quindi, per essere mantenuti nelle migliori condizioni, esigono molta cura da parte dell'operaio che li prepara o li rinfresca, mentre, invece, sono alquanto trascurati; preparati in fretta, dal primo operaio che capita, il quale spesso ignora l'importanza di una buona lievitazione.

Nei piccoli forni è invalsa l'abitudine di preparare il lievito alla sera per tutto il pane necessario l'indomani.

Negli altri forni si usa un sistema più razionale, cioè alla mattina, prima di principiare il lavoro o dopo il primo impasto, si rinfresca il lievito per gli impasti successivi. Coi lieviti della sera precedente si fanno i primi due o tre impasti.

Il rinfresco dei lieviti si fa sempre nei ritagli di tempo all'impastatrice, oppure mentre questa lavora, l'impastatore li prepara nella madia dedicando a tale operazione pochi minuti.

La grande preoccupazione è quella di guadagnare tempo e di procedere con la maggior celerità possibile ad esaurire tutte le operazioni di panificazione.

Preparato il lievito si procede all'impasto (1), aggiungendovi prima acqua calda, tiepida o fredda, a seconda della stagione e della necessità di accelerare la lievitazione successiva della pasta. A questa operazione sono addetti uno, o più operai chiamati impastatori, o, più comunemente, «addetti alla mastra».

A Udine gli operai panettieri si distinguono così: infornatori, o addetti al riscaldamento del forno e alla cottura del pane; impastatori o addetti alla mastra, manipolatori o addetti al *desco*, cioè confezionatori del pane, apprendisti. Gli apprendisti si dividono ancora in due categorie: apprendisti veri e propri e *cascherini*.

Sono *cascherini* i fanciulli appena ammessi al forno, i quali hanno l'incarico di compiere tutti i piccoli servizi del garzonato: pulizia dei locali, provvedere la legna, servire gli operai, trasportare il pane a domicilio dei clienti e dedicare quel po' di tempo che rimane ad apprendere le prime operazioni di confezione del pane.

(1) Per un quintale di pane sono necessari kg. 85 di farina in media, cioè circa 90 per il pane di pasta dura e 80 di pane pasta molle.

Man mano che acquistano un po' di pratica, viene loro affidata un po' di pasta da confezionare ed allora passano nella vera categoria degli operai apprendisti: imparano anzitutto il lavoro al desco, poi via via a rinfrescare i lieviti, a far pratica nelle operazioni della lievitazione. Quando sono provetti al desco, sono quasi alla fine dell'apprendisaggio ed entrano nella categoria dei manipolatori.

Adibiti per turno ai rinfreschi dei lieviti, cominciano a conoscere le operazioni dell'impasto, e, quando dimostrano una conoscenza ed un'esperienza sufficiente in tale mansione, i più provetti sostituiscono qualche volta l'impastatore e passano poi come tali al primo posto libero in quello, od in altri forni. L'impastatore, o il manipolatore, sovente è incaricato di sfornare il pane, e in tali funzioni acquista le prime esperienze del forno e quella tal pratica che lo porta in breve ad essere infornatore.

I passaggi da categoria a categoria seguono una via progressiva segnata dall'abilità dell'operaio e dall'amore di progredire. Ce ne sono molti che non riescono a diventare più di manipolatori, altri che si specializzano in tale lavoro acquistando un'abilità straordinaria: qualche volta, per la velocità del lavoro, segnano dei veri *record*.

Altri ancora si specializzano nelle categorie d'impastatore acquistando la più ricercata pratica ed esperienza nell'impasto di tutte le varietà del pane; altri in quella d'infornatore, proponendosi di conoscere con cura speciale tutti i difetti dei forni e tutte le cognizioni atte a dare una più razionale cottura alle diverse qualità del pane.

Il lavoro d'impasto è diverso nei forni con impastatrice meccanica da quello nei forni senza macchine.

Nei primi, compito dell'impastatore è quello di cogliere i lieviti e prepararli nell'impastatrice con acqua, farina e sale. Messa tosto in funzione il motore, l'impastatrice funziona non soltanto fino ad incorporare tutti gli elementi ma fino a dare la definitiva consistenza e tenacità alla pasta (operazione che richiede da 15 a 20 minuti), la quale viene così passata agli operai del desco per la divisione, pesatura e confezione dei pani. L'impastatrice, come si sa, consiste in un bacino di ghisa girante intorno ad un asse verticale. Nell'interno del bacino gira in senso inverso un impastatore o più a foglia diversa che mescola, comprime e spezza la pasta.

Dove l'impasto è fatto a mano, le prime operazioni atte a dar corpo agli elementi suddetti (lievito, farina, acqua e sale), vengono fatte in una madia da uno o più operai.

La pasta così incorporata (operazione che richiede da 15 a 20 minuti) viene passata alla gramola, consistente in un asse con sopra una leva lunga circa due metri e più, fissata ad un'estremità. Con la leva viene compressa la pasta, rivoltata ripetutamente, fino a quando acquista la necessaria consistenza e tenacità. In media questa operazione dura da 10 a 20 minuti.

La pasta così lavorata è, come abbiamo detto, divisa, pesata e distribuita agli operai, i quali provvedono a confezionarne il pane.

I vari pezzi sono pesati ad intervalli, dove non esiste apposito dividi-pasta. L'occhio dell'operaio è tanto abituato a quell'operazione che difficilmente sbaglia di qualche grammo nella spezzatura.

I pani confezionati sono disposti in fila sopra un'asse per la successiva lievitazione. Queste operazioni durano da 20 a 30 e da 40 a 50 minuti, secondo la forma dei pani da confezionarsi.

I pani per lievitare, se sono tenuti alla temperatura normale dell'ambiente del forno — 18-22 gradi — impiegano il tempo di circa un'ora e mezza; con temperatura artificiale, mediante stufa (circa 40-50 gradi) si ottiene una lievitazione forzata sufficiente in 35-45 minuti. Viene chiamata stufa quel vano lasciato al disopra, o ad una delle parti del forno. Essa serve a diversi usi, specialmente a forzare la lievitazione del pane, a tenere acqua calda, ecc.

Durante queste successive operazioni l'infornatore, dove il forno è a fuoco diretto, accende il forno; dove il forno è a fuoco continuo, provvede anzitutto a rianimare il fuoco lasciato la sera precedente (l'operaio che ha rinfrescato per ultimo i lieviti fra le 19.30 e le 20.30, prima di abbandonare il panificio, ha cura di riempire il forno di carbone e di adagiare la carica in modo che si consumi lentamente, chiudendo in parte i respiri), quindi attende al riscaldamento razionale del forno, aiutando poi gli altri nelle diverse operazioni fino al momento della prima infornata.

I manipolatori durante l'impasto provvedono alla preparazione del desco, alla pulizia, a rinfrescare il lievito, se del caso, ecc.

L'impastatore, appena finito il primo impasto, inizia il successivo, così il lavoro prosegue ordinato in forma quasi di rotazione continua.

Il primo riscaldamento di un forno comune a fuoco diretto richiede circa un'ora di tempo; i successivi riscaldamenti, del forno ancora caldo, durano da 15 a 25 minuti, secondo che la gradazione del calore è discesa.

Le operazioni tra la sfornatura ed il riscaldamento successivo sono così immediate che, non è ancora sfornato tutto il pane, che il forno è già in fiamma. La cottura richiede da 25 a 35 minuti, a seconda della qualità del pane e della temperatura del forno.

Per le prime infornate la temperatura del forno viene portata fino a 320 e più gradi per cuocere il pane di qualità inferiore. La minor lavorazione della pasta accelera poi la lievitazione.

Generalmente, nelle prime due infornate si confeziona pane di qualità scadente, impastato con lievito di birra e con estratto di malto, il quale accelera la lievitazione e la cottura ed ha la proprietà di facilitare l'evaporazione dell'acqua, di dare un bel colorito alla crosta del pane e un sapore gradevole alla pasta. Di questo preparato si usa nella proporzione da 1 a 5%. È indispensabile per il pane di lusso confezionato con lievito di birra.

Il pane comune richiede maggior lavorazione della pasta, lievito comune, maggior tempo per la confezione, per la lievitazione e una temperatura moderata per la cottura.

Si è tentato in qualche panificio di preparare alla sera il primo forno di pane per averlo pronto la mattina. Ma, tutti i panifici che hanno cura di dare il loro prodotto meno peggio, hanno abbandonato l'idea.

Il pane confezionato e preparato alla sera, oltre a lievitar male e a perdere alcune sue principali sostanze, forma alla superficie una crosta che non permette una buona cottura.

Dopo 15-18 ore comincia ad ammuffire. Malgrado ciò, in alcuni forni, non però in città, si persiste ancora con tal metodo per ragioni di concorrenza.

La smania di giungere primi in piazza col pane caldo ha pervaso un po' tutti, e, dove non si prepara il pane alla sera, si accelerano le operazioni nelle prime ore del mattino in modo incredibile.

In media sarebbero necessarie da 3 ore e mezza a 4 ore per dare un prodotto buono. Invece le prime operazioni si fanno in modo che, nel breve spazio

di due ore e mezza, si danno pronti due forni di pane, sia pure di qualità scadente; tutto è forzato ed accelerato, dall'impasto alla lievitazione e alla cottura.

Il primo impasto si fa di solito per due infornate in tutti i panifici, a fuoco diretto.

Presento qui tre specchietti, ripetutamente controllati, che danno la media del tempo impiegato per la cottura di sei forni di pane e che rispondono alle condizioni normali odierne dei nostri panifici, tenuto conto che nei primi due forni si confeziona e si cuoce pane di qualità inferiore.

PANIFICI A MACCHINA CON FORNI A FUOCO CONTINUO.

OPERAZIONI della panificazione	I		II		III		IV		V		VI	
	infornata		infornata		infornata		infornata		infornata		infornata	
	ore	ora										
Inizio del lavoro.	0.—	4.10	0.—	4.25	0.—	4.40	0.—	5.20	0.—	6.10	0.—	7.—
Impasto e lavorazione della pasta	0.10	4.20	0.10	4.35	0.20	5.—	0.20	5.40	0.20	6.30	0.20	7.20
Confezione dei pani	0.20	4.40	0.20	4.55	0.40	5.40	0.45	6.25	0.45	7.15	0.50	8.10
Lievitazione	0.30	5.10	0.40	5.35	1.30	7.10	1.40	8.05	1.45	9.—	1.45	9.55
Cottura del pane.	0.25	5.35	0.25	6.—	0.35	7.45	0.35	8.30	0.35	9.35	0.35	10.25
Evaporaz. Pronto per la vendita	0.05	5.40	0.05	6.05	0.05	7.50	0.05	8.35	0.05	9.40	0.05	10.30

PANIFICI A MACCHINA CON FORNI A FUOCO DIRETTO.

Inizio del lavoro.	0.—	4.10	—	—	0.—	4.45	0.—	5.25	0.—	6.15	0.—	7.20
Impasto e lavorazione della pasta	0.10	4.20	—	—	0.20	5.05	0.20	5.45	0.20	6.35	0.20	7.40
Confezione dei pani	0.20	4.40	0.20	5.—	0.40	5.45	0.45	6.30	0.45	7.30	0.50	8.30
Lievitazione	0.30	5.10	0.30	5.30	1.30	7.15	1.40	8.10	1.45	9.05	1.45	10.15
Cottura del pane.	0.20	5.30	0.45	6.15	0.35	7.50	0.35	8.45	0.35	9.40	0.35	10.50
Evaporaz. Pronto per la vendita	0.—	5.30	0.—	6.15	0.05	7.55	0.05	8.50	0.05	9.45	0.05	10.55

PANIFICI A MANO CON FORNI A FUOCO DIRETTO.

Inizio del lavoro.	0.—	4.10	—	—	0.—	4.45	0.—	5.30	0.—	6.10	0.—	7.10
Impasto	0.15	4.25	—	—	0.15	5.—	0.15	5.45	0.15	6.25	0.15	7.25
Lavorazione della pasta	0.10	4.35	—	—	0.15	5.15	0.15	6.—	0.15	6.50	0.15	7.50
Confezione dei pani	0.20	4.55	0.20	5.15	0.40	5.55	0.45	6.45	0.45	7.35	0.50	8.40
Lievitazione.	0.30	5.25	0.30	6.45	1.30	7.25	1.40	8.25	1.45	9.20	1.50	10.30
Cottura.	0.20	5.45	0.45	6.30	0.35	8.—	0.35	9.—	0.35	9.55	0.35	11.05
Evaporaz. Pronto per la vendita	0.—	5.45	0.05	6.35	0.05	8.05	0.05	9.05	0.05	10.—	0.05	11.10

Tutti i panifici quindi, salvo casi eccezionali, riescono normalmente a dare la loro produzione completa in vendita prima di mezzodì.

Soltanto al forno comunale si lavora anche nel pomeriggio, però con un'altra squadra di operai. Avvantaggiano sugli altri ipanifici con impastatrice meccanica e con forno a fuoco continuo, i quali inoltre si trovano in condizioni di superiorità, potendo dare al prodotto una lavorazione migliore e una cottura più razionale e più uniforme. Nei forni a fuoco diretto, specialmente nelle prime infornate, il pane è mezzo bruciato e mezzo crudo. Per poter procedere poi al successivo riscaldamento non si lascia neppure un minuto il pane ad evaporare, ma lo si estrae subito e lo si passa tosto in vendita o lo si consegna ai cascherini perchè lo portino a domicilio dei clienti.

La mancata lavorazione, la forzata lievitazione e cottura e tutte le operazioni affrettate vanno a detrimento del prodotto che è quasi sempre scadente.

A togliere questi inconvenienti si rende necessaria una maggiore vigilanza da parte delle autorità sanitarie. Il pane da distribuirsi nelle prime ore del mattino dovrebbe essere confezionato e cotto la sera nei termini dell'orario voluto dalla legge.

IV.

Condizioni igieniche del pane.

Il pane a Udine, sottoposto all'analisi chimica, ha dato questi risultati su prelevamenti fatti a cinque ditte nel giugno 1909:

Amido di puro frumento.

Pane di pasta dura	umidità	26.30 %
"	"	"	25.36 %
"	"	"	24.96 %
"	"	"	19.— %
"	molle	"	33.32 %
"	"	"	32.34 %
"	"	"	28.— %
"	"	"	24.78 %
"	"	"	22.42 %

Il 10 dicembre 1910 furono eseguiti prelevamenti di pane della prima e della terza infornata presso i panifici che rappresentano i due tipi di forni udinesi: uno a fuoco continuo, l'altro a fuoco diretto.

Nel forno a fuoco continuo abbiamo avuto per risultato d'analisi:

Prima infornata, pane di pasta molle: umidità 24.91 %; ceneri 1.13 %.
 Terza infornata, pane di pasta molle: umidità 23.66 %; ceneri 1.28 %.
 Terza infornata, pane di pasta dura: umidità 22.06 %; ceneri 1.36 %.

Nel forno a fuoco diretto i risultati dell'analisi furono:

Prima infornata, pane di pasta molle: umidità 30.78 %; ceneri 1.38 %.
 Prima infornata, pane di pasta dura: umidità 31.04 %.
 Terza infornata, pane di pasta molle: umidità 31.98 %; ceneri 0.90.
 Terza infornata, pane pasta dura: umidità 27.02 %; ceneri 0.95 %.

Il risultato delle farine fu indistintamente: amido di puro frumento.

Analisi eseguite su prelevamenti fatti prima del giugno 1909 diedero fino a 40% di umidità. In seguito a richiami dell'autorità sanitaria, si ottennero alcuni miglioramenti. Prima dell'abolizione del lavoro notturno raramente si è trovato pane in commercio che contenesse una percentuale di umidità pari a quelle attuali.

Eppure tutti i forni erano a fuoco diretto, poichè quelli a fuoco continuo furono tutti introdotti dopo. Allora però non c'era la premura attuale: la pasta era lavorata di più, la lievitazione seguiva naturale, la cottura durava da 35 a 45 minuti, con una temperatura del forno più bassa. Attualmente, come abbiamo visto, tutta la produzione è pronta in 7-8 ore. Nè proprietari, nè operai hanno voluto mai dividere l'orario del lavoro: i primi per fornire i clienti di tutto il pane prima di mezzogiorno, i secondi per avere una mezza giornata quotidiana di libertà assoluta. D'altra parte il pubblico è così mal abituato che vuole il pane ancor caldo; se è dei primi forni della mattina, molte volte lo rifiuta.

*Estratto dal regolamento d'igiene del comune di Udine
approvato dal Consiglio provinciale sanitario il 29 ottobre 1910.*

Art. 205. — È vietata la vendita di farine:

- a) ottenute da cereali che si trovano nelle condizioni enumerate dall'art. precedente;
- b) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfato di rame, solfato di zinco, talco, carbonato di calcio, creta, gesso, o comunque falsificate con polveri estranee;
- c) alterate per fermentazione, inacidimento, ecc., o invase da parassiti animali e vegetali.

Art. 206. — È vietata la vendita del pane fabbricato colle farine di cui all'art. precedente, in qualsiasi modo insudiciato e inquinato, mal lievitato o mal cotto, fermentato, ammuffito, invaso da insetti o parassiti, o comunque alterato.

Art. 207. — La farina di frumento non dovrà contenere più del 14 per cento di acqua, nè dovrà dare più del 2 per cento di ceneri, nè meno del 25 per cento di glutine umido, oppure di 1,9 parti di azoto per 100 grammi di sostanza secca.

Il pane non dovrà contenere più del 35 per cento di acqua, nè più del 2 per cento di sostanze minerali, astrazione fatta dal cloruro di sodio aggiunto per la salatura, nè meno dell'1,9 di azoto riferito a 100 parti di sostanza secca, dedotto il cloruro di sodio.

Art. 208. — La lavorazione del pane e delle paste alimentari avrà luogo con tutte le cautele di nettezza per quanto riguarda gli ambienti, gli attrezzi e il personale.

I locali destinati alla panificazione saranno asciutti, ventilati e perfettamente puliti ed imbiancati. Non comunicheranno con cessi, stalle, nè saranno adibiti a stanze da dormire.

Le madie saranno di pietra levigata o metalliche.

È vietato attendere alla panificazione incompletamente vestiti o con vesti sudicie.

Le paste alimentari non dovranno contenere meno dell'1,9 per cento di azoto riferito a 100 parti di sostanza secca.

Art. 209. — È permessa la vendita del pane a domicilio, purchè sia trasportato con mezzi che lo proteggano dalla polvere e dall'umidità.

V.

Condizioni igieniche dei panifici.

Se è lodevole e desiderabile l'intervento dell'autorità sanitaria nelle visite periodiche del pane, primo ed indispensabile alimento, sarebbe non meno desiderabile qualche ispezione specialmente nei piccoli panifici, dove l'igiene lascia molto a desiderare.

A Udine tre soli panifici furono da me trovati in condizioni veramente ottime: in condizioni discrete cinque; gli altri tutti lasciano molto a desiderare: privi d'aria, deficientissimi per quanto riguarda la pulizia; ve ne sono poi quattro in condizioni da reclamare seri provvedimenti.

Pochi sono i panifici nei quali si sia provveduto a tener l'acqua per l'impasto in recipienti chiusi; dove la pulizia del forno sia fatta accuratamente senza spandere la cenere in tutto il locale; dove vi sia un apposito reggitavole per deporvi la pasta a lievitare; dove sia fatta una pulizia giornaliera completa. E in qualche sito i sacchi di farina sono esposti a tutte le scopature; le tavole del pane sono d'un colore indefinibile, così i mobili. E si tollera in qualche panificio ancora che i panettieri usino la pipa od il mozzicone di sigaro.

In un panificio soltanto si è adottata la doccia in due appositi lavabi per gli operai; in quattro o cinque si ha cura che gli operai, prima di accingersi al lavoro, siano ben lavati; negli altri non esiste quasi nemmeno un po' di sapone e forse nemmeno l'acqua necessaria allo scopo.

Pur troppo sovente gli operai, che si alzano a quell'ora mattutina ancora intontiti, dopo aver dormito poco e fors'anche dopo aver alzato il gomito nell'osteria la sera precedente fino a tarda ora, si lavano il viso e le mani alla guisa del gatto. È raro il caso che facciano una pulizia generale.

VI.

Salari, orari e contratto di lavoro.

I panettieri fanno un orario medio di 8 ore lavorative, compreso il trasporto del pane a domicilio dei clienti. Entrano nei panifici alle 4, sono liberi a mezzodì, meno eccezioni. Un operaio poi per turno si reca fra le ore 16 e le 17, a rinfrescare i lieviti, ed un altro, pure per turno, ad eseguire la stessa operazione fra le 19.30 e le 20.30.

La maggior parte degli operai lavora a giornata, anzi a settimana. In sette soli panifici si usa il cottimo. Come risulta dal contratto stipulato fra operai e principali, che riportiamo più innanzi, sono pagati in ragione di lire 6 per ogni quintale di pane, nei forni a mano, e lire 5.75 nei forni a macchina.

La divisione del cottimo fra gli operai viene fatta su questa base:

Nei forni dove la produzione giornaliera non supera i due quintali di pane, si preleva anzitutto il 10% sul prezzo totale dei quintali di pane fatto, per l'infornatore; poi il 5% per l'impastatore; il resto si divide in parti uguali fra tutti: infornatore, impastatore e manipolatore.

Nei forni dove la produzione giornaliera è superiore ai due quintali, il prelevamento iniziale nel prezzo totale da parte dell'infornatore è di lire 6%; da parte dell'impastatore di lire 4%.

* * *

I salari pagati agli operai ammontano, come abbiamo visto, a lire 146,277. Questa somma va così divisa:

Forno municipale: salari operai (escluso il direttore)	L. 39,327 —
Forni privati commerciali: salari operai	* 106,950 —
Totale.	L. 146,277 —

I salari giornalieri sono quindi:

Panificio comunale	L. 39,327 : 365 = L. 107.74
Panifici privati	* 106,950 : 365 = * 293.01

Premesso che nel forno comunale si fabbricano giornalmente in media quintali 21 di pane e nei forni privati 84 quintali, dividendo il salario per i quintali di pane, abbiamo, nel primo, il costo di mano d'opera per un quintale di pane: lire 5.13. Se aggiungiamo anche lo stipendio del direttore, il prezzo di un quintale di pane sale a lire 5.50.

Nei panifici privati non è possibile lo stesso conto (il quale ci darebbe il costo di lire 3.48 per quintale di pane) per la semplice ragione che attendono al lavoro proprietari e membri di famiglia che non percepiscono salario.

Devono invece servir di base i dati del forno municipale, poichè la media dei salari non varia tra questo e gli altri forni. E l'esattezza di questi dati risponde, se teniamo conto che per un quintale di pane sono necessari 85 chilogrammi di farina, che il cottimo si paga in ragione di lire 6 al quintale di farina lavorata.

Il costo di mano d'opera nei panifici privati è quindi di lire 5.10 per quintale di pane.

Gli elementi principali che entrano a costituire il costo di un quintale di pane, risultano dal seguente specchio:

	Forni a mano a fuoco diretto		Forni a macchina a fuoco continuo		Forno municipale (a fuoco diretto)	
	Per cento	Lire	Per cento	Lire	Per cento	Lire
Farina Chg. 85 a L. 0.35 al Chg. =	64.67	29.75	64.67	29.75	64.67	29.75
Mano d'opera	11.08	5.10	10.63	4.89	11.98	5.51
Legna e carbone	3.49	1.60	1.09	0.50	3.49	1.60
Alltre spese e guadagno	20.76	9.55	23.61	10.86	19.86	9.14
Totale	100	46.00	100	46.00	100	46.00
Il pane è venduto in media ai rivenditori: (1) L.		46.00		46.00		46.00

VII.

Legge sull'abolizione del lavoro notturno.

L'abolizione del lavoro notturno a Udine è avvenuta prima che andasse in vigore la legge 22 marzo 1908, n. 105.

Il Consiglio comunale, fino dal 12 marzo 1906, deliberava l'abolizione del lavoro notturno, deliberazione che veniva parzialmente modificata il 31 luglio 1907 dalla Giunta municipale, in questi termini:

« A partire dal giorno 10 novembre 1907, è proibito ai panettieri, fornai e pasticciieri il lavoro notturno dalle 20 alle 6 per i mesi da ottobre a marzo compreso e dalle 21 alle 5 da aprile a tutto settembre ».

Il lavoro era limitato in conformità alle disposizioni della legge sul lavoro delle donne e dei fanciulli. Tale limitazione, chiesta dalla Società di miglioramento fra operai panettieri, suscitò molte proteste e molte lagnanze, dopo il primo periodo di esperimento, specialmente per ragioni di concorrenza.

I fornai dei Comuni contermini introducevano il pane in città quasi prima che quelli di Udine aprissero i forni. Si ottenne una limitazione nell'orario d'introduzione del pane entro la cinta daziaria e anche la visita sanitaria del pane importato, ma tuttavia l'esperimento fallì.

(1) Estratto delle mercuriali, conformi, pubblicate dal Municipio di Udine dal mese di agosto al 31 dicembre 1910:

Farina di I qualità al Q da L. 35 a L. 37.—	Pane di lusso al kg.	L. 0.54
• di II • • • • • 30 a • 35.50	• • I qualità • • • • •	• 0.50
• per pane scuro • • • • • 25 a • 25.50	• • II • • • • •	• 0.46
	• Misto • • • • •	• 0.36

Pesate tutte le ragioni e presi in considerazione gli studi fatti dall'on. Comitato permanente del lavoro e del progetto di legge sull'abolizione del lavoro notturno nell'industria della panificazione, la Giunta municipale, in data 29 novembre 1907, modificava la sua prima ordinanza come segue:

« A partire dal giorno di approvazione della presente, da parte della superiore autorità è proibito ai panettieri, fornai e pasticciari il lavoro notturno dalle ore 21 alle 4 per tutto l'anno, intendendosi che tutte le operazioni principali e sussidiarie della produzione debbano aver luogo dalle 4 alle 21 e ferme nel resto tutte le altre disposizioni già prese nei riguardi dell'abolizione del lavoro notturno e dell'introduzione del pane fabbricato fuori Comune ».

Dopo di ciò cessò quasi in via definitiva il lavoro notturno nei panifici in città. In seguito all'andata in vigore della legge, il Municipio, sentiti i proprietari di forno e gli operai, concesse le deroghe di legge, in via ordinaria, limitandola però a due sole ore di anticipo per i giorni di fiera, le festività speciali, Natale e Pasqua. Per l'antivigilia di Natale e l'antivigilia di Pasqua è concessa la deroga completa per quelli che vogliono anticipare il lavoro e chiudere totalmente il giorno della festa.

Oggi, eccettuato qualche strappo, la legge è rispettata in città, non così purtroppo in provincia, dove si persiste a lavorare di notte, malgrado tutti i reclami fatti a fornai e ad autorità locali.

Questo stato di fatto è dovuto soprattutto alla rilassatezza delle autorità che, pare impossibile, sono sempre pronte a favorire l'inosservanza della legge in parola, contro la quale nutrono una certa fobia incredibile.

E vi sono numerosi segretari comunali e sindaci che si arrogano l'autorità di concedere, ad ogni più lieve lagnanza, deroghe su deroghe al divieto del lavoro notturno, senza preoccuparsi se sono investiti di tale autorità o se della stessa ne abusano.

Ogni più piccolo pretesto è causa di deroga: in un Comune alcuni braccianti hanno reclamato per avere il pane caldo alle 5, e il Comune ha concesso di lavorare di notte; in un altro è sorto un panificio moderno, gli altri fornai hanno reclamato perchè il panificio nuovo fa loro la concorrenza e la Giunta concede di anticipare di due ore l'orario. Vi sono poi operai i quali si rifiutano di lavorare nei limiti dell'orario, accampano numerosi pretesti.

Se qualche guardia campestre ha elevato contravvenzione, il sindaco ha ritenuto di non dar corso alla stessa contro il fornaio amico, o consigliere comunale.

Riporto una deliberazione tipica:

Verbale di deliberazione di Giunta.

ADUNANZA 17 MAGGIO 1910.

OGGETTO: *Sul ricorso dei fornai per anticipo dell'orario.*

« Letta l'istanza del direttore del forno comunale economico Canelotto (che è regolatore degli altri forni), nonchè degli altri fornai del paese e del direttore del forno meccanico, con cui si domanda di poter cominciare il lavoro almeno alle ore 2, e, per la compensazione dell'anticipo, di terminare alle ore 19, anzichè alle 21;

« Considerato che la legge sulla panificazione ha messo i nostri fornai nelle condizioni di non poter accontentare il paese;

« Considerato, infatti, che, incominciando il lavoro alle ore 4 ant. non è possibile dare il pane ad un'ora che tutti possano approfittarne, specie per gli agricoltori ed operai (e questo paese è eminentemente agricolo) che devono recarsi al lavoro a distanze di parecchi chilometri (ed il Comune è lungo chilometri 25,500), quindi il popolo di Latisana è costretto a cibarsi di pane del giorno precedente, con danno del medesimo e del commercio;

« Considerato che nelle prime ore del mattino si deve lamentare la mancanza di pane, nonchè la sua cattiva cottura per mancanza di tempo;

« Considerato che, in ispecie alla domenica, quando il pane sarebbe pronto per la vendita (perchè caldo e indigesto), i prestinai devono chiudere negozio perchè allo scoccare delle 12 l'altra legge sul riposo festivo impone loro la chiusura;

« Considerato che a questi gravi e lamentati inconvenienti si deve aggiungere l'altro che il forno meccanico confeziona il pane prima degli altri forni e fa quindi loro una dannosa concorrenza che il legislatore volle vietare;

« Visti gli art. 2 e 4 della legge 22 marzo 1908, favorevole al domandato anticipo per i mesi di giugno, luglio, agosto e settembre:

« Letto il rapporto favorevole del signor Ufficiale sanitario;

« Considerato che l'istanza dei fornai rimase pubblicata all'albo comunale per quindici giorni continui e che non fu presentato alcun reclamo;

« Visto l'art. 136 L. C.;

« Ritenuta l'urgenza di deliberare perchè siamo prossimi al mese di giugno;

« Il presidente propone, e la Giunta municipale, senza discussione, sotto propria responsabilità, in sede del Consiglio, per alzata di mano unanime delibera di accogliere l'istanza suddetta per i mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, e fa voti perchè il suindicato anticipo venga sanzionato per legge in tutti i mesi dell'anno ».

Se le autorità fossero conscie del loro dovere e dei benefici che la legge si propone e facessero soltanto comprendere di usare la necessaria sorveglianza, senza ricorrere a repressioni, otterrebbero la più ampia applicazione alla legge, poichè nessuna difficoltà reale si oppone alla sua rigida osservanza.

Sono pretesti tutte le ragioni che vengono accampate, sia riguardo la conservazione dei lieviti, sia riguardo la necessità di dare il pane per tempo, poichè basterebbe dividere l'orario preparando parte della produzione al mattino e parte alla sera. E non è vero che il pane invecchia in 10-12 ore, ma, se fatto bene, si conserva ottimo. Su 24 ore, ne restano ben 17, durante le quali si può produrre quanto pane si vuole.

Invece vediamo che le autorità locali, alle quali è demandata dalla legge la sorveglianza sulla sua applicazione, non comprendono che l'interesse immediato, come i proprietari di forno e come molti operai.

VIII.

La legge sul riposo settimanale.

Se la legge sull'abolizione del lavoro notturno destò in principio dei malumori, quella sul riposo settimanale suscitò un vero vespaio.

Nei primi tempi si cercarono varie soluzioni per l'applicazione della legge e si finì, dopo una viva agitazione, promossa dalla lega panettieri (1), e dopo l'intervento dell'ispettore del lavoro signor Carlo Massara del Circolo di Brescia, con l'adottare il sistema dei turni.

In seguito gli operai, vistisi danneggiati dall'applicazione della legge che veniva a diminuire loro una giornata di lavoro per ogni settimana, promossero una viva agitazione e presentarono un memoriale alla Commissione dei proprietari di forno in cui chiedevano, con l'applicazione della legge, il mantenimento dei vecchi salari settimanali per il lavoro di sei giorni; aumento dei prezzi di cottimo in ragione tale da poter guadagnare in sei giorni di lavoro quello che prima guadagnavano in sette.

Questi, per sommi capi, i punti principali del memoriale che fu lungamente discusso dalle due parti, ma che si risolse con la proclamazione della serrata da parte dei proprietari.

Dopo la serrata principiò lo sciopero e con lo sciopero si ripresero le trattative. Per risolvere la questione dovette ritornare l'ispettore del lavoro signor Carlo Massara prima, e poi intervenire il signor capo-circolo ing. Italo Locatelli.

E si risolse la questione di carattere economico e anche quella dipendente dall'applicazione della legge.

Venne allora stipulata la seguente convenzione:

• Agli operai cottimisti dei panifici a mano lire 6 per quintale di farina lavorata.

• Agli operai cottimisti di panifici a macchina lire 5.75 per quintale di farina lavorata.

• Il panificio Pittini, pur essendo azionato a macchina, corrisponderà agli operai cottimisti lire 6 per quintale di farina lavorata.

• La mercede del personale di turno è a carico dei cottimisti, ed il turnista sarà retribuito nella stessa misura dell'operaio che sostituisce.

• Nei panifici che retribuiscono il personale a settimana rimangono ferme le retribuzioni settimanali precedenti. Ai proprietari spetta l'obbligo di pagare l'operaio turnista, nella stessa misura dell'operaio che sostituisce.

• In caso che il turnista manchi e che l'operaio stabile debba rinunciare alla giornata di riposo, questi avrà diritto alla mercede che spetterebbe al turnista.

(1) I panettieri friulani hanno una lega abbastanza forte; in città conta 110 soci.

I panettieri non affiliati, che abbiano l'età per associarsi, non sono più di una decina. È l'unica lega che abbia ottenuto un Collegio arbitrale per la trattazione di tutte le questioni inerenti alla disciplina dell'industria e di tutte le questioni che possono sorgere fra operai e proprietari nel campo del lavoro.

• Il cottimista si rende responsabile della osservanza della legge sul riposo settimanale. (1)

• I proprietari si obbligano di tenere esposta nei negozi un'apposita tabella con l'indicazione delle mercedi, delle singole categorie di operai, settimanali.

• Per i cottimisti verrà fissato un minimo di produzione giornaliera di kg. 60 di farina per ogni operaio, ed un massimo di kg. 70.

• I panifici che fino al giorno in cui venne stipulata la presente convenzione retribuivano il personale a settimana continueranno a retribuirlo a settimana, ed i panifici che lo retribuivano a quintalato continueranno a retribuirlo a quintalato.

• Verrà istituito un Collegio arbitrale costituito dalle rappresentanze dei proprietari e degli operai, e presieduto da una persona estranea alle due parti e nominata di comune accordo.

• Al Collegio arbitrale spetta di risolvere, inappellabilmente, le vertenze che insorgessero fra operai e proprietari, relativamente all'interpretazione ed all'osservanza dei patti su espressi, nonché di approvare i regolamenti interni delle fabbriche.

• È data facoltà al Collegio arbitrale di decidere volta per volta sulla erogazione delle somme che le parti in colpa dovranno pagare a titolo di multa.

• A garanzia dell'osservanza della presente convenzione gli operai sottoscritti depositano ognuno presso la Cassa di risparmio, con libretto vincolato all'assenso del rispettivo proprietario, la somma di italiane lire venti.

• La presente convenzione impegna le parti contraenti per la durata di due anni ».

Circa al modo di provvedere ai turni si stabilì:

a) che gli operai di turno fossero richiesti dai proprietari all'Ufficio gratuito di collocamento municipale, il quale avrebbe funzionato all'uopo di pieno accordo con una Commissione apposita di panettieri;

b) che in caso di mancanza di operai per i turni sulla piazza, l'Ufficio suddetto rilasciasse una dichiarazione (dispensa) al proprietario per ottenere dall'Ufficio di pubblica sicurezza temporaneamente l'applicazione dell'art. 10 della legge (riduzione del riposo a mezza giornata);

c) che nei limiti del possibile si fosse mandato sempre lo stesso operaio a dare i turni in un dato forno.

Il servizio dei turni cominciò a funzionare subito dopo. Il primo anno ha dato i seguenti risultati:

Turni concessi dal 25 ottobre 1909 al 31 ottobre 1910 n. 1440.

Dichiarazioni di mancanza di operai rilasciate n. 26.

Gli operai salariati, come abbiamo visto, occupati nei forni commerciali sono 161, fra cui 9 facchini, 18 garzoni-cascherini e 12 apprendisti che fanno riposo senza essere sostituiti. Rimangono quindi 122 operai da sostituirsi al la-

(1) Sentenza della Pretura del I Mandam. di Udine, 17 giugno 1910: « Per patto privato non si può derogare alla norma sancita dall'art. 1 della legge, secondo cui spetta all'imprenditore o al direttore della azienda industriale e commerciale di qualunque genere, dare ai propri operai un periodo di riposo settimanale. Perciò sono di nessun effetto le convenzioni che addossano al cottimista la responsabilità per violazioni alla legge sul riposo festivo nei riguardi degli operai da lui dipendenti.

voro una giornata per settimana. Di questi 67 (appartenenti a 7 panifici) sono sostituiti da operai stabili assunti nelle aziende appositamente per i turni; 14 operai (di 5 panifici) sono sostituiti al lavoro da uno dei membri di famiglia del proprietario; 3 non possono mai essere sostituiti per mancanza di operai capaci a compiere le operazioni da essi disimpegnate. Rimangono quindi 38 operai (appartenenti a 16 panifici) per i quali i turnisti vengono concessi dall'Ufficio di collocamento.

Abbiamo quindi:

Operai 38 · 52 = turni necessari in un anno 1976

Turni concessi N. 1394

Non furono dati turni e riposi. 582

Ecco il movimento mensile, per il periodo che trattiamo, di un anno. I relativi turni concessi sono desunti dai bollettini mensili dell'Ufficio gratuito di collocamento istituito dal Comune di Udine.

Anno	Mese	Numero settimanale	Numero operai	Turni necessari	Turni concessi	Turni mancati
1909	Novembre . . .	4	38	152	49	103
"	Dicembre . . .	5		190	98	92
1910	Gennaio . . .	4		152	96	56
"	Febbraio . . .	4		152	134	18
"	Marzo . . .	5		190	119	71
"	Aprile . . .	4		152	129	23
"	Maggio . . .	4		152	141	11
"	Giugno . . .	5		190	162	28
"	Luglio . . .	4		152	116	36
"	Agosto . . .	4		152	127	25
"	Settembre . . .	5		190	106	84
"	Ottobre . . .	4		152	117	35
Totale . . .		52	38	1976	1394	582

In media, quindi, 11 operai su 38 (il 28.94 %) non ebbero neppure un giorno durante l'anno, e un operaio non ebbe che 42 giorni di riposo.

Il sistema dei turni, che sembra aver risolto nel modo migliore l'applicazione della legge sul riposo settimanale, ha dato quindi scarsi risultati anche a Udine, per diverse ragioni che mi propongo di esporre, e soprattutto per la mancata buona volontà nel voler risolvere radicalmente la questione da parte dei proprietari e da parte degli operai.

Il modo adottato qui e altrove per il servizio dei turni finisce, secondo il mio parere, per complicare vieppiù la soluzione che da tempo si dibatte, e suscitare malumori e agitazioni.

I proprietari di forno sostengono l'impossibilità di applicare i turni per diverse ragioni, e principalmente perchè si ritengono permanentemente danneggiati nel loro commercio, nella loro industria e nella loro libertà individuale:

« 1°. Per l'impossibilità di mantenere sempre gli stessi operai a fare i turni e la conseguente necessità di cambiare operaio quasi ogni settimana, poichè un operaio disoccupato preferisce occuparsi stabile alla prima occasione, che rimanere sulla piazza in attesa dei turni, sia pure con la speranza di farli tutti sei durante la settimana. Tale fatto produce loro un continuo danno perchè quasi ogni giorno devono assumere un operaio nuovo, ignaro dei sistemi, del lavoro e delle abitudini di un panificio. Tanto più grave è il danno quando si deve adibire il turnista all'impasto o al forno. Le operazioni, sia dell'impastatore, che dell'informatore, sono delicatissime ed importantissime perchè da esse dipende la riuscita del prodotto.

« Specialmente la lievitazione e l'impasto, se non sono curate dall'operaio esperto nella confezione delle singole qualità di pane, ritornano a detrimento del prodotto, sia come qualità intrinseca, sia come qualità estetica.

« In ogni modo, il turnista raramente equivale l'operaio stabile, che ciascun proprietario ha cercato di accaparrarsi con non lievi sacrifici, tanto più che generalmente rimangono disoccupati per i turni i meno provetti.

« 2°. Per il caso frequentissimo che gli stessi operai rifiutano il turno. Gli operai stabili, che risentono un danno dai turni, perchè se lavorano sono pagati un giorno di più, cercano di ostacolare l'osservanza della legge con tutti i mezzi: rifiutandosi d'insegnare al turnista le pratiche indispensabili a conoscere le abitudini e il genere particolare di lavoro, per timore che il turnista possa un giorno soppiantarli, oppure per altre ragioni di gelosia. Se l'operaio stabile ritiene che il turnista sia più capace, si oppone al turno per la ragione già detta. E allora si tenta di dimostrare l'incapacità del turnista, ciò che si può facilmente raggiungere, specialmente coll'alterare la lievitazione, sia nel preparare il lievito la sera precedente, sia nel modo di conservarlo, oppure introducendo in esso soluzioni acide o alcaline, fra le quali preferita per la sua semplicità è quella del sapone disciolto.

« 3°. Per il fatto che gli stessi turnisti non si presentano qualche volta al lavoro, e per quello più grave che l'industriale della città è costretto a subire tutti i gravami della legge nel sostenere la concorrenza contro i fornai dei paesi vicini, i quali, non potendo applicare i turni, si trovano in condizioni di superiorità.

« 4°. Perchè corrono l'alea di veder rovinati periodicamente diversi forni di pane dai turnisti con enorme danno immediato e futuro, che non può essere indennizzato dagli operai.

« Concludono i proprietari di forno che, se i mali lamentati non esistessero, non vi sarebbe alcun motivo per rifiutare i turni, dal momento che, pagare la giornata di lavoro all'operaio fisso o all'avventizio, è proprio la stessa cosa.

« Ma, oltre gli inconvenienti che si lamentano un po' dappertutto e che non hanno permesso fin'ora una costante applicazione della legge, a Udine si riscontra un fatto che ha reso più difficile l'osservanza delle disposizioni legislative che regolano il riposo settimanale e che anzi, fin'ora, hanno risolto la questione dal riposo settimanale, in un riposo parziale.

« Per una vecchia abitudine, i panettieri, dopo confezionato il pane, lo portano a domicilio dei clienti. Ogni cliente gode di un trattamento diverso, a se-

conda delle proprie condizioni: uno ha il pane a credito a periodi fissi, un altro lo ha a credito per qualche giorno, un terzo paga giornalmente, un quarto paga quando ha la comodità di avere i denari. È una mansione di fiducia — dicono i proprietari — quella della consegna del pane. Ora, affidare tutti questi diversi clienti e la riscossione del danaro al primo venuto, all'operaio di turno cioè, riesce impossibile, anche perchè, data la grandissima difficoltà di mandare sempre lo stesso turnista a sostituire un determinato operaio, non è possibile che il turnista conosca i clienti di colui che sostituisce ».

Fin'ora le cose sono andate così: l'operaio stabile, il giorno in cui gode del riposo, si presenta fra le 8 e le 10 a prendere il pane e lo porta dai clienti, impiegando due o tre ore di lavoro.

Ora è il caso di domandarsi se l'operaio gode in tal giorno del riposo voluto dalla legge (24 ore consecutive).

Non si possono indubbiamente negare tutte queste buone ragioni sostenute dai proprietari di forno; ma si deve subito obiettare che i mali lamentati trovano la loro causa specialmente nel sistema adottato e nella persistente noncuranza dei proprietari a voler cambiar metodo.

Bisogna anzitutto notare che, fin dall'inizio dell'applicazione dei turni, si era costituita una Commissione mista di proprietari ed operai, la quale, di volta in volta, mandava i turnisti nei singoli panifici. La Commissione stessa ha cessato poi di funzionare; si sono ritirati i commissari dei proprietari e sono rimasti solo quelli degli operai, i quali hanno sempre continuato a distribuire i turni, malgrado le lagnanze per l'incapacità vera o presunta degli operai, fatte frequentemente dai principali danneggiati.

Gli operai non negano l'esistenza dei fatti lamentati dai padroni, nè le difficoltà attuali, ma dichiarano che quelli e queste devono attribuirsi ai principali stessi, i quali, pur avendo accettato il riconoscimento dell'organizzazione operaia — come d'altronde la Lega riconosce in tutto la Commissione dei proprietari di forno — non hanno mai aderito al desiderio della Lega stessa di non ammettere al lavoro che operai organizzati, da essa forniti, per i quali è disposta ad assumere la responsabilità morale e materiale ed a garantire quindi i proprietari contro ogni possibile danno. Oggi la Lega, nelle condizioni in cui si trova, non può avere la forza di imporsi ai propri affigliati con punizioni disciplinari nei casi di mancanze o di infrazioni, essendo priva dell'appoggio da parte dei proprietari.

• Un operaio, che non abbia la coscienza del suo essere profondamente radicata, piuttosto di subire una punizione, si dimette da socio, sapendo che le sue dimissioni non gli portano nessun svantaggio economico. Se invece l'operaio sapesse che una sua mancanza si ripercuote nella borsa, sentirebbe uno stimolo maggiore nel mantenersi onesto e scrupoloso.

• I proprietari di forno sembrano lieti di assumere operai disorganizzati, o di sapere che i propri dipendenti sono usciti dall'organizzazione, contribuendo con ciò a mantenere l'indisciplina, contro la quale nulla può la rappresentanza di classe, indisciplina di cui a torto i proprietari si lagnano, poichè essa è dovuta principalmente allo stato di fatto creato dal contegno presente dei proprietari stessi. Succede, per esempio, non di rado, che un operaio licenziato per disonestà o indisciplina, sia assunto al lavoro da un altro che non si occupa dei precedenti.

« Fino a tanto che persistono le attuali condizioni, i proprietari di forno non devono lagnarsi che con loro stessi ».

Indipendentemente dalle ragioni esposte dagli operai — delle quali non discuto il lato politico — mi sono fatto la convinzione che i turni siano applicati nel modo più completo, escludendo gli Uffici di collocamento misti o di classe dopo un periodo transitorio.

L'applicazione completa dei turni si può ottenere coll'imporre, in forza della legge, l'applicazione rigida delle disposizioni in vigore, dopo un termine transitorio di preparazione e di organizzazione, come si è fatto in altre industrie, fra le quali quella dei laterizi per gli operai addetti ai forni a fuoco continuo. Fino a tanto che si continuerà a concedere l'applicazione dell'art. 10 con la più naturale facilità in seguito a semplice dichiarazione che non ci sono operai disponibili sulla piazza, le condizioni attuali non cambieranno. I piccoli proprietari di forno dovranno consorziarsi a gruppi per assumere operai stabili a fare i turni nei loro piccoli panifici, cercando gli operai sulla piazza o fuori, dove sarà possibile trovarli.

In tal modo avremo risolto definitivamente il servizio dei turni e l'art. 10 sarà concesso soltanto nei periodi transitori necessari per sostituire il personale eventualmente licenziatosi.

E con questo sistema si potrà provvedere anche al servizio del trasporto del pane a domicilio dei clienti, bastando una lieve organizzazione con buoni criteri commerciali per attuarlo.

Come abbiamo visto, sono 38 gli operai che richiedono i turni, per i quali bastano 6 operai fissi da essere adibiti al lavoro continuatamente. La soluzione del problema non richiede quindi che un po' di buona volontà da parte dei proprietari.

In campagna si presentano due diverse condizioni: i centri grossi che producono giornalmente una quantità uguale di pane e occupano sei e più operai; e i paesi ove il pane o non viene confezionato tutti i giorni, oppure in determinati giorni, se ne fa una quantità minore. Nei centri il riposo settimanale è possibile col sistema della città (turni fissi e turni di famiglia); nei paesi minori i turni sono possibilissimi, o con turni di famiglia, o con il riposo nei giorni di minor produzione.

La concessione dell'art. 10 non dovrebbe essere data che in casi eccezionali e in via normale soltanto ai capi-forno responsabili della produzione, dove il proprietario di forno non è persona tecnica.

Ritengo invece superflua la domanda della concessione prevista dall'art. 8, ultimo capoverso, del Regolamento, dal momento che non può essere applicato il riposo domenicale, mentre si dovrebbe imporre, anziché la tabella, entrata nella consuetudine, il registro previsto dal Regolamento dal quale dovrebbe risultare il turno fatto settimana per settimana, controllabile sul libro-paga, per coloro che sono soggetti all'obbligo dell'assicurazione sugli infortuni.

La tabella, che può essere cambiata ogni settimana, dà pochissime garanzie di attendibilità, specialmente quando gli operai sono d'accordo coi principali nella violazione della legge.

IX.

Legge infortuni e Legge sul lavoro delle donne e dei fanciulli.

Dei 16 panifici che sono soggetti alla legge sugli infortuni degli operai sul lavoro, 10 erano coperti d'assicurazione, 6 erano scoperti, di cui 4 senza forza motrice.

Considerata macchina non mossa dall'operaio che la usa la gramolatrice a mano, dovevano essere considerati soggetti tutti i panifici nei quali erano occupati più di cinque operai. E per la stessa ragione furono considerati soggetti alla legge sul lavoro delle donne e dei fanciulli tutti i panifici, con qualsiasi numero di operai salariati, purchè fra essi vi fossero dei fanciulli estranei o membri di famiglia. Poichè la legge 10 novembre 1907 non esclude la sua protezione ai fanciulli occupati al lavoro presso il proprio padre e i propri parenti.

Fino a quest'anno i panifici erano completamente fuori di questa legge: nessun fanciullo era provvisto del libretto di ammissione al lavoro, non era rispettato l'orario, non si dava il riposo settimanale ai fanciulli, che venivano trattati alla stregua degli operai occupati nel commercio, col riposo mal ripartito in due riprese, e non si osservava nessuna di quelle altre disposizioni di garanzia volute dalla legge. Fu in seguito ad alcune visite compiute durante l'estate ed a colloqui avuti colla presidenza della Commissione dei proprietari di forno che si andò man mano introducendo la legge sul lavoro delle donne e dei fanciulli. E si obbligarono i proprietari a dare ai fanciulli 24 ore consecutive di riposo ogni settimana senza pregiudizio dei turni, o della possibilità di farli. Gli ultimi mesi di settembre, con una lettera mandata al presidente suddetto e con un comunicato sui giornali cittadini, furono richiamati i proprietari di forno all'osservanza dell'orario invernale, cioè divieto di far iniziare il lavoro ai fanciulli prima delle ore 6 del mattino.

Una tale limitazione nell'orario provocò molti malumori perchè, impedendo l'accesso al panificio prima delle ore 6, si veniva ad impedire ai fanciulli il modo di apprendere il mestiere, perchè, poco dopo entrati, dovevano assentarsi per portare il pane ai clienti. E la Commissione suddetta presentò istanza, col tramite della Regia prefettura, al Ministero di agricoltura, industria e commercio, per ottenere che l'orario per i fanciulli fosse anticipato alle 4, o almeno che quello invernale fosse mantenuto come l'estivo nei riguardi dell'ora d'inizio del lavoro.

Questi fanciulli che, nel gergo locale vengono chiamati *cascherini*, sono la maggior parte apprendisti, ma essi vengono soprattutto adibiti a portare il pane a domicilio. Con l'orario di legge non hanno però che 20 minuti, al massimo mezz'ora, per apprendere il mestiere, poichè il primo pane è pronto, come abbiamo visto, fra le 6 e le 6.20.

Cominciando i fanciulli ad uscire col canestro carico subito dopo, dato l'orario dei fornai e lo svolgersi della lavorazione, non si può non appoggiare la domanda dei proprietari di forno, tanto più che i fanciulli sono liberi fra le 14 e

le 16 di ogni giorno, non avendo altro da fare nel panificio dopo finito il trasporto del pane, all'infuori di un po' di pulizia e qualche piccolo lavoro preparatorio nel forno per l'indomani mattina.

Se viene concesso loro di anticipare l'orario, possono in tale periodo di tempo dedicarsi all'apprendisaggio e imparare quelle prime operazioni necessarie per iniziare il lavoro.

X.

Le pasticcerie.

Le stesse leggi che regolano l'industria della panificazione regolano quelle delle pasticcerie. E a Udine di queste ne esistono 12, che occupano 27 operai, quasi tutti forestieri, della provincia di Treviso e di Venezia. In una sola s'inizia il lavoro alle 4 e in una alle 5, nelle altre l'orario normale va dalle 6 alle 19, con due ore di riposo a mezzodì. Il riposo settimanale non fu quasi mai osservato finora. Si provvide ad applicare la legge in questi ultimi tempi, poichè, per la mancanza di disoccupati, nessuno ha richiamato l'attenzione su questi lavoratori, nè essi si sono mai lagnati della mancata osservanza della legge. I proprietari, scusandosi col dire che gli operai non vogliono fare la giornata di riposo, hanno lasciato andare le cose per la loro china.

L'applicazione della legge nelle pasticcerie riesce molto più facile che nei panifici, anche perchè le paste dolci non costituiscono una necessità che reclami un lavoro ininterrotto tutti i giorni. Proprietari ed operai si sono però dimostrati favorevoli a dividere il riposo in due riprese, cioè dalla domenica alle 12 fino alla mattina del lunedì, e, dalla sera di un altro giorno, alle 12 del successivo. Gli operai anzi preferiscono la mezza giornata di compenso nelle ore pomeridiane che in quelle antimeridiane, potendo meglio disporre del loro tempo.

Per i fanciulli si applica l'art. 9 della legge 10 novembre 1907: 24 ore di riposo consecutivo. Non facendo restrizioni, la legge si applica dal mezzogiorno della domenica al mezzogiorno del lunedì.

Per il periodo di Natale e Pasqua, i pasticceri si valgono dell'art. 2, lettera C) della legge, sospendendo il riposo nelle tre domeniche precedenti.

Tale deroga però non viene applicata ai fanciulli di età inferiore ai 15 anni compiuti.

* *

I 27 operai occupati nelle pasticcerie si dividono così: adulti 19, fanciulli 8: rispetto alle categorie, invece: pasticceri 15, aiuto-pasticceri 4, apprendisti 8. Il salario medio dei pasticceri è di lire 4.06, compreso il vitto; degli aiuto-pasticceri di lire 2.79, degli apprendisti di lire 1.33.

I dati annuali danno questi risultati:

Pasticceri 15, salari lire 19.955, giornate operai corrispondenti N. 4908;
 Aiuto-pasticceri 4, salari lire 3860, giornate operai corrispondenti N. 1380;
 Apprendisti 8, salari lire 4134, giornate operai corrispondenti N. 2696.
 Totale operai 27. Salari lire 27.949. Giornate operai corrispondenti N. 9885.

La produzione del pane costa lire 146,277 all'anno in salari, quella delle pasticcerie lire 27,949. Si può calcolare che il consumo annuo delle pasticcerie in commercio sia di lire 226,000; quello del pane lire 1,724,600.

Le paste dolci a Udine non hanno alcun che di particolare: la loro produzione è uguale, su per giù, a quella delle altre città. La *gubana* — una torta contenente noci — si fabbrica bensì quasi esclusivamente a Udine, ma è una specialità di Cividale del Friuli.

Allegato.

Relazione dell'Ufficio di collocamento panettieri in Udine per l'anno 1910

Riferiamo quanto segue circa il servizio concordato tra codeste sezioni fornai della Camera del lavoro di Udine e questo Ufficio di collocamento per la distribuzione del personale e l'assegnazione dei turni, per l'applicazione delle leggi sulla panificazione e riposo settimanale in questa provincia, nell'esercizio 1910.

Noi siamo persuasi che, per l'applicazione della legge sul riposo settimanale e festivo e sulla abolizione del lavoro notturno nell'industria della panificazione, si debba usare molto tatto ed esperienza perchè si devono troncare secolari abitudini contro le quali non è sempre possibile, per ragioni complesse (che qui esporremo) opporre una rigida reazione.

Ad ogni modo tale applicazione deve effettuarsi gradualmente e in un tempo ristretto.

Noi ci troviamo in condizioni un po' diverse dalle altre provincie del Regno:

a) per l'accentramento dei maggiori commerci, industrie e servizi principali nella città di Udine;

b) pel contatto col vicino impero Austro-Ungarico che assorbe in periodi dell'anno correnti emigratorie con sensibile rialzo dei prezzi della nostra piazza del lavoro, apportando così due fenomeni:

1° Una riduzione sensibile di braccia di lavoro nella nostra provincia per tutto il periodo emigratorio;

2° Un vantaggio economico per la nostra popolazione.

È perciò da osservarsi l'applicazione delle leggi sotto diverse forme e con temperamenti dettati da varie ragioni di opportunità.

Infatti, noi abbiamo trovato resistenza nei proprietari di forno (specialmente della provincia) nell'abolizione del lavoro notturno, inquantochè molti di essi non sanno rinunciare all'antica abitudine della panificazione notturna e perchè come conseguenza di tale abitudine si affaccia ad essi il timore della concorrenza da parte dei loro colleghi che, sottraendosi all'osservanza delle disposizioni di legge, si trovano in grado di anticipare la vendita dei prodotti che, per ovvie ragioni di comodità, trovano facile smercio presso i clienti.

Questi gravi inconvenienti, che sembrano difficoltà l'applicazione della legge fino a renderla inattuabile, sono di facile eliminazione quando gradual-

mente nella classe padronale ed operaia si sa sostituire alle imposizioni della legge il concetto esatto che le disposizioni fissate dallo Stato costituiscono un dovere imprescindibile da osservarsi da tutti; quando le organizzazioni sappiano curare la tutela della loro classe; quando le autorità, a cui spetta la sorveglianza dell'applicazione delle leggi, sappiano usare prudenza ed energia; quando lo Stato appoggi lo sviluppo delle istituzioni con mandato di servizio distribuzione personale e facoltà probivirali.

Nessuna difficoltà speciale ha presentato la legge 22 marzo 1908 nelle altre sue disposizioni per l'abolizione del lavoro notturno.

Invece, la legge sul riposo settimanale e festivo, presenta qualche difficoltà, resa tale, più che dalla natura stessa della legge, dalle difficoltà continuamente presentate da pochi nei maggiori centri, talvolta per opposizione sistematica, tal'altra per malo animo e tal'altra ancora per ripristinare lo stato di cose anteriori all'emanazione della legge, od ottenere almeno una larghissima applicazione di essa.

Noi, per dovere di imparzialità, dobbiamo dichiarare che in tutti i centri della provincia è possibile applicare la legge sul riposo settimanale; e nei maggiori centri, che sono quelli che assorbono il maggior quantitativo di personale e produzione, quindi quelli che interessano maggiormente, è possibile applicare il riposo settimanale mediante i turni.

Diciamo subito di essere contrari in via assoluta all'applicazione dell'articolo 10 della legge e del riposo festivo. Avvaloriamo il nostro asserto con queste ragioni. I *proprietari* di forno non risentono nè vantaggio, nè svantaggio dall'applicazione di una forma, piuttosto che di altra di riposo settimanale. Infatti, con convenzione stipulata fra proprietari ed operai dei panifici privati del Comune di Udine, è convenuto che l'operaio turnista goda delle stesse condizioni dell'operaio che sostituisce, e, nel caso di impossibilità di poter ricevere il riposo di 24 ore, l'operaio gode il riposo (volta a volta concesso) di 12 ore, e per la giornata di turno percepisce anche la paga del mancato turnista.

Da ciò risulta chiaro che, dall'avere o meno l'operaio di turno, nessun utile può derivare ai proprietari e nello stesso modo non influisce sugli interessi padronali che il turno avvenga in un giorno piuttosto che in un altro.

Gli operai invece ne risentono un notevole vantaggio economico perchè durante i periodi di disoccupazione trovano modo di rimediare in tutto od in parte ai loro bisogni con l'essere destinati al servizio dei turni. E qui giova ricordare che il numero degli operai disoccupati è fluttuante e dipende da due cause principali:

1° L'immigrazione degli operai dai forni della provincia nel periodo emigratorio delle altre professioni;

2° L'emigrazione temporanea dei fornai nel vicino impero, e specialmente nei paesi dell'Illirico e conseguente immigrazione da quelle regioni appena cessati i lavori.

Questi fatti ci danno la possibilità di avere in tutto l'anno una presenza continuativa di operai. Qui giova premettere alcune nozioni di ordine tecnico e pratico.

Il servizio di turno è diviso in due specie, cioè, operai in soprannumero ai bisogni di fabbricazione come turnisti fissi per dare il riposo agli operai stabili, ed operai adibiti ai turni ma assunti saltuariamente, occasionalmente, o che completano il servizio nei diversi forni.

I primi, pur non essendolo, si debbono ritenere anch'essi come operai stabili, giacchè la loro opera è continuativa nello stesso forno e sono pagati anche della giornata di riposo; gli altri sono pagati per le sole giornate lavorative.

Aggiungiamo subito a maggior schiarimento che i turnisti fissi non hanno recato inconvenienti di sorta sull'applicazione della legge e che le nostre osservazioni riflettono esclusivamente gli altri turnisti.

Il riposo settimanale, secondo la legge, può avvenire in giorno di domenica, ed in tal caso non occorrono turnisti, nè operai fissi per i turni. Ma il riposo può essere anche dato in altro giorno della settimana; in questo secondo caso occorrono gli operai turnisti.

In questa provincia non si applica il riposo festivo e ciò con ben lodevole senso di praticità.

L'industria della panificazione risponde ad una necessità pubblica ed è perciò bene sia continuativa. Questo lo consigliano e lo vogliono:

a) ragioni di igiene per cui il pane non sia dato al consumatore nè troppo caldo, nè da lungo tempo cotto, come quello della cottura del sabato sera, la cui vendita si protrarrebbe circa fino alle 11 del lunedì, cioè dalle 36 alle 38 ore al minimo, dalla cottura;

b) ragioni di convenienza e di opportunità perchè non è possibile far confezionare il pane nel sabato sera dalla squadra che nello stesso mattino ha eseguito la prima lavorazione, giacchè lo vietano le disposizioni del paragrafo 9 del Regolamento per i panifici di Udine, approvato dal Collegio Arbitrale panettieri e perchè non è umanitario pretendere uno sforzo negli operai che non è consentito neanche dalla legge.

Non è possibile la panificazione nel sabato sera con squadre diverse perchè quegli operai avrebbero occupazione per una sola giornata per settimana.

c) la ragione importantissima di dar lavoro ai fornai disoccupati, perchè col riposo comune di domenica non solo cesserebbero di prestar servizio di turno i disoccupati, che costituiscono una media quotidiana di 20 circa, ma si renderebbero disoccupati anche i fornai che attualmente sono presso i forni con carattere di stabilità nei turni, come abbiamo esposto più addietro.

Questo rilevante numero di personale non potrebbe altrimenti essere occupato perchè capace solamente del disbrigo delle più umili mansioni negli altri mestieri che non hanno alcuna attinenza con quello da essi attualmente esercitato, e da questa nuova condizione ne ritrarrebbe un compenso di gran lunga inferiore a quello della sua posizione.

Inoltre, aumentando l'offerta della mano d'opera, ne deriverebbe un ribasso nelle retribuzioni colle conseguenze che sono inerenti a tale fenomeno.

Così l'opera benefica della legge si deve applicare mediante turni in qualunque giorno della settimana, facilitando i proprietari, anzi esortandoli ad ottenere che la lavorazione del pane sia fatta anche di domenica.

Sarebbe assai giovevole per un corretto espletamento del servizio, del quale siamo incaricati, che tutti, autorità, enti pubblici e privati cittadini, cui fosse demandato tale incarico dalla legge, si persuadessero che le difficoltà per l'applicazione dei turni sono tutt'affatto apparenti.

La prima e maggiore è quella degli infornatori.

È facile comprendere che i proprietari difficilmente sanno rinunciare, anche per una giornata sola, al loro infornatore, e, le ragioni che consigliano ciò, sono queste:

Il turnista non conosce il forno, o non ha la pratica sufficiente.

A queste ragioni credo di poter senza difficoltà far notare che la sostituzione dell'informatore avviene in tre modi:

1°) Col cambio di altro capacissimo ed anzi di capacità superiore (ad Udine abbiamo avuto come turnisti i migliori informatori di codesta organizzazione e che talvolta hanno sostituito degli informatori a mala pena capaci di lavorare loro al desco);

2°) Col cambio di altro di pari capacità (ed allora non è occorso che qualche indicazione minuta per la prima volta, e dopo di che il servizio ha proceduto sempre regolarmente);

3°) Con la sostituzione dell'operaio addetto alla mastra (manipolatore); (questa forma che è da noi la più consigliabile, trova molta resistenza ed opposizione, sia da parte di qualche operaio che, facendosi crumiro della sua classe, tenta di sfruttare ogni occasione perchè il turno non venga e così godere 8 giornate di paga in 7 lavorative; sia da parte di qualche proprietario che approfitta dell'occasione per favorire finanziariamente i suoi operai).

Abbiamo ragioni di pratica quotidiana per asserire che l'operaio alla mastra sa sempre sostituire (come lo era antecedentemente alla legge) l'informatore perchè è il capo-servizio di tutto il laboratorio e perchè è al continuo contatto dell'informatore.

In tutti i casi di sostituzione in questa forma non abbiamo avuto alcuna lagnanza dei proprietari dal 17 maggio 1909 fino ad oggi.

Nessuna obiezione per gli informatori turnisti di pane comune si è avuta nei forni a fuoco continuo.

Così il turno riesce regolare anche se i disoccupati non sono informatori provetti.

È innegabile che i proprietari fanno la selezione negli operai, e, quando si presenta loro un operaio adatto, cercano di trattenerlo alle loro dipendenze; ma da parte degli operai, anche ottimi lavoratori, avviene questo fenomeno, che cioè, quello che rifiuterebbe di rimanere alle dipendenze di un dato proprietario con carattere di stabilità, acconsente invece a prestarvi servizio saltuariamente solo per i turni.

Non si può asserire nè in buona fede, nè senza venir meno ad elementare esperienza del nostro ambiente, che i disoccupati costituiscono lo scarto della loro classe.

In forza di una concorrenza di cause diverse, fra i disoccupati trovansi per lunghi periodi degli operai abili e provetti.

Prima delle cause è il fenomeno dell'emigrazione ed immigrazione quando cessano i lavori dalla provincia e dall'estero.

Secondariamente che gli operai, rimanendo fissi nei loro laboratori, restano costantemente assegnati a quelle determinate mansioni; mentre invece cercano di cambiar posto per potersi esercitare (e ciò avviene specialmente nei forni esterni ad Udine) al servizio di informatore per potersene ritornare in città con un sensibile aumento finanziario perchè abilitati al servizio del forno. Concorrono inoltre molte altre cause.

**

L'operaio alla mastra è di più facile sostituzione dell'infornatore e così successivamente gli altri operai del laboratorio. Abbiamo dovuto riscontrare qualche infrazione in operai turnisti, come ad esempio il ritardo di poco tempo dal lavoro, o la loro presentazione in stato di ubriachezza, o che taluni non disimpegnarono con diligenza il loro impegno, ritardando la produzione del pane, o causarono cattiva confezione. Per fortuna questi casi furono pochissimi in così lungo tempo, e, quando vi fu realmente colpa, la vostra Commissione punì gli operai fino a 15 giorni di sospensione dal lavoro. Ma diversi casi rimasero dubbi e taluno di impossibile soluzione, per cui la vera colpa poteva spettare ad altri e non al turnista. Però, se si confrontano questi piccoli casi, che sono comuni agli operai stabili ed a qualche proprietario che lavora come operaio, agli inconvenienti numerosi nell'epoca del lavoro notturno, dobbiamo dire che la legge attuale è stata utile ed efficace. E tanto più quando si pensi che le abitudini vecchie sono difficili a sradicarsi in breve tempo, possiamo con sicurezza asserire che, con una continuativa e sapiente applicazione della legge, col concorso delle organizzazioni, ci darà sempre più un elemento migliore ed utile. E, sempre per dovere di imparzialità, dobbiamo rammentare che diversi furono i proprietari, i quali, avendo mancato all'osservanza delle norme, furono colpiti dai rigori della legge; c'è ragione di credere che gli esempi varranno in avvenire a mantenere tanto da una parte che dall'altra il più rigoroso rispetto dei doveri e degli obblighi reciproci.

**

In Friuli, come del resto in quasi tutte le provincie d'Italia, il pane viene portato a domicilio a certi clienti che non possono recarsi al negozio. A questo servizio sono adibiti gli operai al desco, e nei forni più importanti è addetto un giovane non fornaio. Questo servizio è semplice, e, nei forni in cui il proprietario desidera l'andamento regolare del servizio, la consegna del pane è fatta, nel giorno di riposo del solito incaricato, da un altro operaio stabile del laboratorio. Che, se il proprietario poi intende valersi dell'opera del turnista, noi ci curiamo solamente, per la prima volta, di farlo accompagnare dall'operaio fisso, o lo facciamo assistere a questo nel giorno precedente al turno. Nè venne oppugnato che tale servizio fosse garantito, perchè, a norma della convenzione stipulata coi proprietari, gli operai hanno depositato una cauzione presso la locale Cassa di risparmio.

Così i proprietari sono garantiti finanziariamente.

Qualche proprietario si è servito dell'operaio che godeva il riposo per far trasportare il pane a domicilio. Le autorità competenti avrebbero certamente preso misure, accorgendosene.

Noi pure riproviamo che non sia concesso l'intero riposo continuativo di 24 ore.

In complesso, il servizio turni ha proceduto con soddisfazione, e basti il fatto che, nel solo anno 1910 avvennero 1566 giornate di turno, il che significa un guadagno di oltre 4000 lire percepito dai fornai disoccupati nel solo Comune di Udine. È cosa non trascurabile e che merita di essere assiduamente protetta ed assistita.

Trascuriamo gli altri 158 operai occupati fissi, e, dal complesso di tutto questo, potete francamente asserire che la legge venne applicata, specialmente nel Comune di Udine, nella miglior forma possibile.

Siamo persuasi che con uguale sistema si potrà ottenere altrettanta applicazione nei maggiori centri della provincia ed a ciò è da augurarsi il valido appoggio di tutti i funzionari addeitti alla sorveglianza per l'applicazione della legge ed al concorso finanziario dello Stato.

Noi abbiamo inteso parlare del riposo intero di 24 ore consecutive, come la legge vuole, e non ci siamo curati di indicare che il riposo settimanale può essere concesso per sole 12 ore per settimana, applicando così l'art. 10 della legge.

Ma, come lo stesso legislatore, diciamo che tale applicazione deve costituire temperamento di eccezione e non regola, specialmente nei nostri grandi centri, dove è *sempre* possibile il turno intero. Però tale concessione venne data in qualche raro caso nel Comune di Udine, e sempre per la lavorazione del pane di lusso in un sol forno, dove sono occupati due operai tedeschi, e pel quale non fu possibile, per motivi diversi, e malgrado si avesse a disposizione del personale che si dichiarava idoneo, sostituire con questo i due operai specialisti.

Nel Comune di Udine riteniamo superfluo parlare di applicazione dell'articolo 10 perchè il riposo di 24 ore è sempre possibile applicarlo; e quello di 12 viene, per quasi tutti i forni, concesso in ogni giornata, giacchè la lavorazione difficilmente dura oltre 8 ore, e perciò non si protrae oltre le ore 12.

Queste sono le osservazioni che ci vengono date dalla pratica del servizio quotidiano di distribuzione ed assegnazione del personale.

Non trascuriamo di accennare che, quando ci è stato possibile, abbiamo eliminato gli operai inadatti occupandoli in altre professioni per ottenere gradualmente che gli altri rispondano alle esigenze del servizio.

Siamo convinti che, con la buona disposizione dei proprietari di forno e degli operai, si riuscirà ad applicare le leggi senza attriti e senza rilevanti inconvenienti.

L'opera nostra sarà sempre imparziale, e, per la natura di questo Ufficio, saremmo disposti sempre a rinunciarla quando dovesse essere intesa ad esclusivo interesse di parte.

Condizioni di utilizzo

L'uso e la diffusione delle informazioni contenute nel presente documento sono consentiti previa citazione della fonte.

I testi e le elaborazioni sono a cura del dott. Nicola Serio, responsabile dell'Ufficio Studi di Confartigianato-Imprese Udine. Notizie più approfondite sul significato dei dati possono essere richieste inviando un'e-mail all'indirizzo: nserio@uaf.it.

Confartigianato-Imprese Udine declina ogni responsabilità per eventuali errori di interpretazione o per conclusioni erranee eventualmente formulate in seguito all'uso delle informazioni contenute nel presente documento. Declina altresì ogni responsabilità per la diffusione di dati rielaborati o comunque dissimili da quelli originari.