

IL COMMERCIO FRIULANO

NOTIZIARIO QUINDICIALE DELL'UNIONE PROV. FASCISTA DEI COMMERCianti
DI UDINE

PUBBLICITÀ: Prezzo per mm. di altezza (larghezza una colonna): Commerciali L. 2 il mm. - Finanziari - Necrologie - Concorsi - Aste - Comunicati - Sentenze ecc. L. 4 il mm. Cronaca L. 3 il mm. - Rivolgarsi a Bogarelli & Chizzoni, via S. Francesco 1, g. Udine, tel. 9-39 Milano, via Vivaio 10, tel. 70-333

ANNO XXIII - N. 13

UDINE, 1 AGOSTO 1944 - Anno XXII E. F.

Sped. in abb. postale II. gruppo

La funzione commerciale nella vita economica del paese e tendenza alla sua estromissione

Da un complesso di atteggiamenti polemici, abbiamo l'impressione si vada manifestando la tendenza ad estromettere le categorie commerciali dalla vita economica del Paese. Più precisamente, ci sembra si stia accentuando la tendenza a porre in diretto contatto produzione e consumo.

Nel primo caso si cerca di negare la funzione commerciale; nel secondo si cerca di trasferire la funzione commerciale.

Queste tendenze sono tipiche delle situazioni di carenza di merci e di disagio economico. Esse, pertanto, non sorprendono.

Si è detto che le categorie commerciali hanno demeritato in questo periodo di prova, essendosi dedicate ad illecite speculazioni, dando luogo ad accaparramenti provocando vertiginosi rialzi di prezzi e rarefazioni di merci. Ciò si è detto, ma non si è dimostrato. E' dimostrato, invece, che queste attività sono su larga scala e pressoché impunemente svolte da elementi assolutamente estranei alle categorie commerciali vere e proprie e cioè da privati cittadini che — approfittando della carenza delle merci o delle difficoltà dei trasporti — hanno dato vita a forme speculative le più svariate.

Se, poi, anche dei commercianti si sono resi responsabili di queste colpe e se è questo il motivo per il quale si vuole eliminare la categoria dei commercianti, non si può tacere che molto, molto peggio di quanto è avvenuto nel campo commerciale, è avvenuto anche nel campo della produzione sia industriale che agricola, sicché — volendo essere coerenti — bisognerebbe anche eliminare — il che non è possibile — la categoria degli industriali e quella degli agricoltori.

Se, invece, la tendenza ad eliminare i commercianti è dovuta al fatto che essi sono troppi rispetto alla quantità dei prodotti che, tramite loro, dovrebbe giungere alla produzione al consumo, sarebbe sufficiente — come è già stato proposto proprio dalla Confederazione dei Commercianti — procedere alla concentrazione delle aziende, mentre ci sembra quanto mai pregiudizievole per il presente e preoccupante per l'avvenire sopprimere un complesso veramente imponente di attrezzature tecniche e finanziarie, complesso che ancora oggi resiste — malgrado tutto — non soltanto per la buona volontà dei commercianti, ma soprattutto perché rappresenta la parte maggiore della nostra economia, la quale non è certo un'economia di produzione.

Si ha l'impressione, poi, che la funzione commerciale sia considerata come una pura e semplice attività di distribuzione.

Ciò può essere dovuto al fatto che, mentre l'attività commerciale era per il passato caratterizzata anche dalla ricerca dei prodotti, dallo spostamento, dallo smistamento di essi, oggi questo aspetto particolare dell'attività commerciale è venuto a mancare in quanto i commercianti, sia grossisti che dettaglianti, ricevono tutte le merci, o quasi tutte, dietro assegnazioni prestabilite.

Ma non soltanto da questo la funzione commerciale è caratterizzata. Essa, infatti, è innanzi tutto una funzione tecnica.

I commercianti provvedono, anche in regime di contingentamento e di razionamento, alla manutenzione e conservazione dei prodotti; controllano in vari modi la produzione sorvegliandone l'andamento e la capacità; forniscono agli organi preposti alla produzione, o agli stessi produttori, notizie e dati sull'andamento e sulle esigenze del consumo, sì da poter essere definiti nel loro complesso "il termometro del consumo"; forniscono al consumo da una parte e alla produzione dall'altra, notizie ed informazioni sulle possibilità di surrogazione dei prodotti deficitari con prodotti di maggiore disponibilità; collaborano in modo efficacissimo con la produzione industriale, agricola ed

artigiana nella ricerca e nel reperimento delle materie prime.

Queste ed altre non meno importanti funzioni di natura puramente tecnica vengono svolte dai commercianti e soltanto da essi ed è appunto perciò che la funzione commerciale è stata, e ci sembra sia ancora, insostituibile.

Eliminando le categorie commerciali non si vede da chi e come queste funzioni possano essere svolte. Non sarà certo il produttore che modificherà o adatterà la propria produzione a seconda delle esigenze del consumo (fin qui riflesse nelle richieste del commercio), in quanto egli produrrà solo in funzione del proprio tornaconto. Né saranno gli organi dello Stato che potranno sostituire i commercianti in queste funzioni di fondamentale importanza, in quanto è evidente che essi non possono disporre delle cognizioni e dei mezzi tecnico-professionali propri dei commercianti.

Quando, poi, si vuole costituire i commercianti con uno o più enti, gli inconvenienti cui si va incontro — e lo dimostra la prova dei fatti — non sono minori.

E' evidente, infatti, che, per esempio, nessun Ente agrario ha oggi la capacità di fare — per la manutenzione e la conservazione dei prodotti — quanto è stato fin qui fatto dalle aziende commerciali e ciò non soltanto per difetto di competenza, ma anche per l'assoluta mancanza di un diretto interesse. Il personale degli enti — qualunque essi siano — non è direttamente interessato al buon andamento commerciale dell'ente cui appartiene, così come non è professionalmente competente. Per restare nell'esempio degli Enti agrari, ben difficilmente potrà trovarsi in uno dei loro spacci un impiegato che abbia interesse, e che comunque si preoccupi perché una macchina agricola sia ingrassata e lubrificata e sia perfettamente efficiente in qualunque momento avvenga la consegna all'agricoltore, o si preoccupi di trovare all'agricoltore cui ha consegnato una macchina i pezzi di ricambio che eventualmente fossero necessari; ma mette in magazzino la macchina così come la riceve e la consegna come si trova quando gli viene esibito un buono di assegnazione e distribuisce i pezzi di ricambio se ed in quanto ne riceva in assegnazione, senza preoccuparsi molto di provocare questa assegnazione, poiché evidentemente non ha alcun diretto interesse acché l'agricoltore cui ha consegnato la macchina resti suo cliente, né ha una ragione sociale o un nome aziendale da difendere.

Non va trascurato, poi, che fra i commercianti esiste sempre — attraverso la concorrenza — una reciprocità di controllo che si traduce, quando è possibile, in miglioramento della qualità dei prodotti, in accelerazione dei rifornimenti, in perfezionamento della distribuzione.

La concorrenza, peraltro, non esisterà di certo fra gli enti che sono o saranno chiamati a surrogare il commerciante, né tanto meno sussisterà quando addirittura si elimini la funzione commerciale; sicché i prodotti giungeranno al consumo come e quando li porterà agli spacci degli enti o ai consumatori un'assegnazione (che, a sua volta, potrà riuscire più o meno tempestiva) e non saranno fabbricati per quanto possibile nelle qualità richieste dal consumo e non saranno consegnati secondo le esigenze del consumo, ma secondo l'immediato tornaconto dei produttori o in funzione dell'organizzazione e della capacità distributiva degli enti.

Nè la eliminazione, quindi, nè la surrogazione dei commercianti sembrano opportune. Esse rappresentano, anzi, un pericolo di estrema gravità per la nostra economia. E poiché non conta salvare le aziende commerciali, ma preme salvaguardare la vita economica del nostro Paese, che

come sopra detto, è costituita anche dalla attività commerciale, è doveroso fare queste considerazioni.

Si è detto a tale riguardo che la tendenza ad eliminare i commercianti è dovuta ad un analogo indirizzo di provenienza germanica. Dobbiamo escludere ciò in maniera categorica in quanto i tedeschi hanno sempre avuto e continuano ancora a avere, per quanto riguarda il loro Paese, massima considerazione per i commercianti e per la loro funzione. Dai contatti avuti con i vari incaricati

germanici in Italia, si è constatato in ogni caso che analoghe considerazioni essi hanno per il commercio italiano.

Ci si conferma, quindi, il convincimento che le tendenze che oggi affiorano altro non sono che un ritorno alle tendenze manifestatesi in ogni tempo quando si è verificata una carenza di merci o una situazione di disagio economico. E poiché, come sopra detto, queste tendenze sembrano cominciare a trovare concretizzazione, è doveroso, prima di proseguire su que-

sta strada, considerare le conseguenze cui ci troveremo di fronte, lasciando che esse siano alimentate da un atteggiamento di estremismo che, purtroppo, pare stia ispirando da qualche tempo a questa parte la nostra stampa.

Noi riteniamo invece che la questione vada esaminata molto attentamente nel suo complesso, sicché si possa poi decidere, con piena cognizione di causa, e cioè sapendo quel che noi stessi ci facciamo, se sia il caso o meno di consentire che la tendenza ad eliminare il commercio trovi maggiore, o minore, o nessuna realizzazione.

F. O.

(Dal «Notiziario del commercio» della Confederazione fascista dei Commercianti).

Con il 1° agosto

Nuova disciplina dei prezzi e delle somministrazioni dei pasti nei ristoranti, trattorie ed esercizi similari

Con il 1. agosto entra in vigore la nuova disciplina per i ristoranti, trattorie ed esercizi similari. Tale disciplina comporta:

- 1) L'applicazione del nuovo prezzo fisso per i pasti, stabilito con la disposizione n. 12 del 24 giugno 1944 del Commissario dei Prezzi;
- 2) L'introduzione delle nuove norme annuarie previste nella stessa disposizione e nelle note integrative;
- 3) Il tesseramento dei grassi per le consumazioni nei pubblici esercizi con l'obbligo da parte dell'esercente di ritirare dai clienti per ogni pasto, i cedolini dei grassi, come già stabilito per il pane ed i generi da minestra.

A seguito delle succennate disposizioni tutte le aziende interessate dovranno:

- a) esporre all'esterno e all'interno del locale la tabella con la categoria dell'esercizio ed il prezzo fisso del pasto;
- b) mettere a disposizione dei clienti la lista del giorno;
- c) rilasciare ai consumatori regolare conto, di cui copia a ricalco deve essere conservato per tre mesi dall'esercente;
- d) inviare all'Ufficio Annonario del Comune, ogni mese, la statistica dei pasti somministrati, usando l'apposito modulo.

A tale scopo l'Unione rimette in plico a parte alle Delegazioni di zona:

- copie della disposizione n. 12 del Commissario dei Prezzi e le norme integrative della stessa;
- cartelli indicanti la categoria dell'esercizio e il prezzo fisso;
- liste del giorno con la stessa indicazione;
- moduli per statistica mensile dei pasti forniti da ogni singolo esercizio che verranno distribuiti ad ogni singolo esercente.

Il testo delle norme integrative e chiarimenti del Commissario Prezzi relativa ai prezzi massimi dei pasti a prezzo fisso

ART. 1. — Il Commissario prezzi per le Province di Trieste, Friuli, Gorizia, Istria e Carnaro ha fissato a partire dal 1. luglio 1944 i seguenti prezzi massimi dei pasti a prezzo fisso nei pubblici esercizi delle Province del Friuli e di Gorizia:

	I.	II.	III.	IV.
Coperto e pane	9	5	2	1
Minestra	5	4	3	3
Piatto forte	14	13	11	9
Frutta o form.	4	3	2	2

TOTALE 32 25 18 15

La composizione del «pasto a prezzo fisso» è stabilita nel seguente modo: minestra, pietanza con contorno, frutta o formaggio. Minestra: asciutta o in brodo, verso ritiro dei cedolini generi

da minestra qualora per la confezione di tale piatto sia adoperato riso o pasta.

Pietanza con contorno: Dovrà consistere da una portata confezionata anche con un uovo oppure con prodotti del mare e il sabato, il pasto del mezzogiorno e fino alle ore 18, con carne di assegnazione.

Frutta o formaggio: frutta di stagione o formaggio di assegnazione.

Nelle serate dei giorni di martedì, di giovedì e sabato il pasto a prezzo fisso nella sua composizione come sopra indicato dovrà essere sostituito da un pasto chiamato «rancio unico» composto di:

- 1) minestra asciutta o in brodo;
- 2) legumi e verdure oppure molluschi o crostacei con contorno;
- 3) frutta o formaggio.

Il prezzo massimo dovrà essere ridotto in tali serate del 10% qualora nel rancio unico somministrato al cliente non siano inclusi crostacei o molluschi.

Da notarsi che per qualsiasi pasto è obbligatorio il ritiro di un cedolino dei grassi.

ART. 2. — Il confezionamento dei pasti a prezzo fisso e la somministrazione degli stessi a richiesta del cliente, sono obbligatori per cui nessun esercente può rifiutarsi di fornire tali pasti che, se esauriti, dovranno essere sostituiti con portate speciali, senza maggiorazione di prezzo, oppure con portate di rancio unico.

E' in facoltà del cliente di rinunciare ad uno o più piatti compresi nel pasto a prezzo fisso. In tale caso, il prezzo sarà diminuito del costo del piatto o dei piatti non consumati.

ART. 3. — Per orientamento del pubblico, all'esterno di ogni esercizio dovrà essere esposto un cartello che indicherà la categoria dell'esercizio, il prezzo massimo praticato per il pasto a prezzo fisso e, accanto a questo, pure esposta in modo visibile, la lista cibaria.

Il cartello riflettente la categoria, dovrà essere pure affisso nell'interno del locale dove su ogni tavolo si troverà a disposizione del cliente, senza attendere richiesta, la lista del giorno.

ART. 4. — Per praticità degli esercizi, è stato predisposto un tipo di lista del giorno nel quale sono già indicati a stampa i prezzi delle portate dei pasti a prezzo fisso.

Sarà compito dell'esercente di indicare giornalmente sulla lista che dovrà essere completata di tutti i dati (nome dell'esercizio, gestore e data), le pietanze che egli si obbliga di fornire alla clientela.

ART. 5. — Oltre ai pasti a prezzo fisso è concesso di confezionare pure i piatti speciali, che vengono a sostituire il piatto forte, composti di: selvaggina, pollame, coniglio, pesce pregiato con contorno e legumi di qualità; questi ultimi potranno formare piatto a sé.

E' tassativamente obbligatoria la specificazione di tale piatto nell'apposita colonna della lista del giorno come pure l'indicazione della qualità e quantità del piatto e relativo prezzo.

Si aggiunge che pure le primizie orto-frutticole possono essere considerate quale pietanza speciale.

La somministrazione di piatti non elencati nella lista del giorno non è consentita.

ART. 6. — Tanto nei prezzi indicati a stampa (pasto a prezzo fisso) quanto in quelli dei piatti speciali, delle primizie orto-frutticole e dei vini non è inclusa la percentuale di servizio; che va pertanto conteggiata a parte e precisamente:

esercizi di I. categoria	13%
» di II. categoria	12%
» di III. categoria	12%
» di IV. categoria	10%

ART. 7. — Viene resa obbligatoria per l'esercente l'estensione del conto da rilasciarsi al cliente senza esserne richiesto.

I blocchi dei conti dovranno essere numerati progressivamente e il proprietario o gestore dell'esercizio è tenuto a conservarne la copia a ricalco per mesi tre a disposizione degli organi di controllo.

Nel conto, in caso di pasti a prezzo fisso, saranno indicati i numeri dei pasti completi a Lire X più l'eventuale vino e percentuale di servizio; in caso di consumazioni di piatti speciali, verrà precisato il relativo piatto e prezzo.

Il conto dovrà riportare nella testata il nome dell'esercizio con indirizzo e quello del proprietario o gestore ed essere omesso secondo le norme di legge.

A titolo di esempio valga quanto segue:

In un esercizio di prima categoria (pasto a prezzo fisso L. 37) un cliente consuma:

una minestra che deve essere sempre fornita al prezzo fisso	L. 6
un piatto speciale con contorno	» 52
frutta di stagione coperto e pane	» 5
	L. 73

A tale cifra va aggiunta la percentuale di servizio.

ART. 8. — E' fatto obbligo ai titolari di esercizi di qualsiasi categoria di tenere un'evidenza dei pasti forniti per ogni singola giornata, suddivisi in pranzi, cene e totale.

Entro i primi due giorni del mese successivo tale prospetto di evidenza (allo scopo a cura del Sindacato Provinciale degli Esercenti di Trattorie ed Esercizi similari) sarà fornito apposito modulo, dovrà essere consegnato al Sindacato stesso.

Norme di carattere annuario

ART. 9. — Ribadito l'obbligo del ritiro dei tagliandi generi da minestra e grassi come precisato all'art. 1, viene ripetuto che è

divieto di somministrare antipasti, sopraporzioni e dolci, come pure olio, burro ed altri grassi in aggiunta a quelli normali necessari per la confezione dei singoli piatti.

Sono tassativamente vietate le frittate di pesce, molluschi e crostacei. Il pane va distribuito nei quantitativi prescritti e verso ritiro dei rispettivi tagliandi.

E' proibita la somministrazione di salumi.

Le carni bovine, caprine e ovine, possono essere somministrate soltanto il sabato sino alle ore 18; carni equine tutti i giorni della settimana, eccezione fatta che nei pasti serali del martedì, giovedì e sabato, serate nelle quali è pure vietata la somministrazione di piatti speciali a base di pollame, selvaggina, coniglio, pesce e uova.

L'esercente, il cliente e il personale addetto al servizio, sono tenuti ad osservare in fatto di disciplina annuarie le norme attualmente in vigore citate nella presente disposizioni come pure quelle che in seguito dovessero essere emanate dalle competenti autorità.

ART. 10. — Le presenti norme si applicano a tutti i pubblici esercizi delle Province di Trieste, Friuli, Gorizia, Istria e Carnaro, compresi i ristoranti degli alberghi, pensioni, locande ed esercizi similari.

ART. 11. — I contravventori alle presenti norme, che entrano in vigore col 1. luglio a. c., saranno deferiti ai tribunali o alle autorità competenti a giudicare delle infrazioni contro la disciplina dei prezzi e contro le disposizioni annuarie.

ART. 12. — Le presenti norme formano parte integrante della disposizione sui prezzi massimi dei pasti nei pubblici esercizi

La denuncia delle giacenze di generi razionati e contingentati

La Sezione Provinciale dell'Alimentazione, d'ordine del Supremo Commissario del Litorale Adriatico, ha disposto che tutti gli esercenti di ristoranti, trattorie ed esercizi similari della Provincia denunciino le giacenze dei seguenti generi razionati e contingentati esistenti nei rispettivi esercizi alla mezzanotte del 31 luglio a. c.:

— generi da minestra (pasta e riso), farina (bianca e gialla), grassi (burro, olio, altri grassi), salumi (prosciutti, salami e simili), formaggio duro e molle, marmellata e concentrato di pomodoro.

Le denunce, esattamente compilate in triplice copia sugli appositi moduli che in plico a parte vengono spediti.

Le denunce, esattamente compilate, dovranno essere presentate entro e non oltre il giorno 6 agosto p. v. presso l'Ufficio Annonario comunale.

Necessita far presente che tale denuncia è la base per la nuova disciplina nei pubblici esercizi per cui eventuali denunce inesatte comporteranno la confisca dei generi che risulteranno non denunciati o denunciati solo in parte, in quanto considerati di provenienza illecita.

Viceversa tutti i generi denunciati, di qualsiasi provenienza, rimarranno a disposizione degli interessati per l'uso consentito dalle disposizioni vigenti e documentabile, in caso di controllo, attraverso l'esibizione dei tagliandi delle carte annuarie.

Per i generi per i quali non è previsto il ritiro dei tagliandi delle carte annuarie, l'uso dei prodotti denunciati è consentito fino ad esaurimento e pertanto resta abrogata a disposizione di cui all'art. 9 delle norme integr. disp. 12 dd. 24 giugno 1944.

Gli Uffici Annonari dovranno restituire una copia delle denunce vistata agli interessati, i quali dovranno conservarla per qualsiasi controllo; una seconda copia verrà trattenuta dall'Ufficio Annonario stesso, la terza, destinata alla Sepral, sarà inviata all'Unione, accompagnata da un elenco nominativo.

Gli esercenti del Comune di Udine ritireranno gli stampati presso l'Unione Commercianti, via Vittorio Veneto n. 17.

