

Il ruolo dell'Ente di sviluppo per la ripresa dell'agricoltura

Le strutture da potenziare — E' necessario rendere operativi gli strumenti che garantiscono la valorizzazione e la produzione di beni
Una dichiarazione del presidente dell'Ente, Marcello Santa Maria

In questi giorni l'attenzione degli organi responsabili è rivolta essenzialmente al problema del Mezzogiorno, poiché è emersa una nuova volontà politica diretta ad imprimere impulsi nuovi ad un tipo di sviluppo che ormai tutti ritengono più congeniale alla crescita civile ed economica del Sud. Anche i cittadini sono particolarmente interessati al problema, essendo ormai dimostrato che le cure e gli interventi che si attuano in favore dell'agricoltura, del Sud, si riflettono positivamente sull'intera economia nazionale.

In questo quadro e per la Campania in particolare, si inserisce l'attività dell'Ente di Sviluppo che — a parte i favorevoli risultati già ottenuti nei vari settori nei quali è intervenuto — può concretamente promuovere quella inversione di tendenza da parti auspicate e creare le basi per dare un volto nuovo ad una struttura diversa al settore primario, forzando per conseguire anche nel Mezzogiorno il processo di integrazione tra i settori dell'agricoltura e dell'industria.

Bisogna convenire, — ed è bene che tutti lo ricordino — che il settore agricolo è oggi più che mai elemento vitale. Naturalmente, per poter operare con concretezza, è innanzitutto essenziale dotare lo

Ente di Sviluppo dei necessari mezzi per poter attuare i suoi programmi che, allo stato, comprendono i seguenti settori di intervento:

- 1) studi e piani di sviluppo;
- 2) assistenza tecnica e valorizzazione delle produzioni agricole e zootecniche;
- 3) sviluppo della cooperazione e problemi di mercato;
- 4) opere pubbliche di bonifica e di irrigazione;

A questo punto è necessario ulteriormente chiarire che, il processo produttivo agricolo non si deve fermare esclusivamente alle fasi della produzione e della consegna del prodotto, ma alla successiva fase di trasformazione industriale, cui redati concorrono come quello degli altri comparti produttivi, alla formazione del bilancio economico nazionale.

Realizzazioni e obiettivi

Appunto nel settore industriale, l'Ente di Sviluppo ha già realizzato, un conservificio cooperativo a Battipaglia che, assieme al duplice scopo di assicurare la produzione dei coltivatori associati in cooperative e di offrire prodotti alimentari (pelati, concentrato,

frutta allo sciroppo, confetture, ortofruttili in scatola eccetera) che danno al consumatore la massima garanzia in ordine alla loro genuinità e largamente affermati sui mercati esteri e nazionali.

A fronte di questa concreta attività di sviluppo e di costante attenzione per i gravissimi squilibri esistenti nel territorio della Regione, in questi ultimi anni l'Ente di Sviluppo si è trovato a dover operare in condizioni di precarietà per la mancanza dei necessari finanziamenti e delle contraddittorie tendenze emerse tra Stato e Regione e che si spera possano essere superate dai prossimi risultati della I. Conferenza Agricola Regionale, alla quale l'Ente di Sviluppo ha contribuito in modo determinante.

Per concludere, e per ufficializzare la linea di sviluppo ed i propositi operativi che l'Ente Campania intende attuare, abbiamo chiesto al Presidente Santa Maria di sintetizzarci il suo pensiero: « Pare, dall'espressione manifestata dalla classe politica in questa scelta politica in questa schia a breve termine, di mettere in crisi definitivamente una civiltà.

Questo è un giudizio politico che sul piano personale esprimo con la massima serietà e con un certo senso di responsabilità. E' una scelta politica che gli Enti di Sviluppo democratico che rischia di compromettere il valore essenziale della democrazia al quale le masse lavoratrici si richiamano e per il quale hanno duramente lottato.

Ma è impensabile che una diversa politica di sviluppo non disponga con assoluta chiarezza di strumenti ideologici e funzionali, di strumenti idonei per la realizzazione di tale politica, che non può essere, va ripetuto, assolutamente inerte. O di presunti fatti a sacrificare interessi che non hanno più ragione di essere o il nuovo meccanismo di sviluppo che chiamano e per il quale, rimanendo soltanto oggetto di una dialettica più o meno raffinata dalle forze politiche. E non posso né debbo scendere per quanto riguarda il problema del Mezzogiorno caratterizzato dalle esigenze di uno sviluppo integrato e di un'attività di sviluppo che gli Enti di Sviluppo debbano essere, sottratti all'ignavia nella quale sono stati condannati, paralizzando la loro forza vitale e la loro capacità di intervento pubblico, restituendoli alla loro destinazione originaria, per la qual cosa occorre, ripeto, fissare in termini chiari i compiti e funzioni e dando loro i mezzi finanziari di dotazione necessaria per esplicare gli stessi.

Chiarezza dei compiti

La crisi energetica, il quadro di marasma ecologico rappresentano certamente l'anelito più debole della catena di sviluppo che si sta costruendo in questa schia a breve termine, di mettere in crisi definitivamente una civiltà.

Questo è un giudizio politico che sul piano personale esprimo con la massima serietà e con un certo senso di responsabilità. E' una scelta politica che gli Enti di Sviluppo democratico che rischia di compromettere il valore essenziale della democrazia al quale le masse lavoratrici si richiamano e per il quale hanno duramente lottato.

Ma è impensabile che una diversa politica di sviluppo non disponga con assoluta chiarezza di strumenti ideologici e funzionali, di strumenti idonei per la realizzazione di tale politica, che non può essere, va ripetuto, assolutamente inerte. O di presunti fatti a sacrificare interessi che non hanno più ragione di essere o il nuovo meccanismo di sviluppo che chiamano e per il quale, rimanendo soltanto oggetto di una dialettica più o meno raffinata dalle forze politiche. E non posso né debbo scendere per quanto riguarda il problema del Mezzogiorno caratterizzato dalle esigenze di uno sviluppo integrato e di un'attività di sviluppo che gli Enti di Sviluppo debbano essere, sottratti all'ignavia nella quale sono stati condannati, paralizzando la loro forza vitale e la loro capacità di intervento pubblico, restituendoli alla loro destinazione originaria, per la qual cosa occorre, ripeto, fissare in termini chiari i compiti e funzioni e dando loro i mezzi finanziari di dotazione necessaria per esplicare gli stessi.

Gestire la produzione

Più volte è stato detto che il processo produttivo si conclude con la fase di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti allo quale devono essere chiamati quali gestori gli agricoltori, strappando dalle mani dell'intermediario parassitario quella grossa fetta di reddito che, in questi ultimi anni, è andata accumulandosi presso i grossisti, se combinati e coordinati, torneranno ai produttori.

L'Ente tuttavia, malgrado i condizionamenti accennati, ha prodotto notevoli sforzi ritenuti finalizzati a questo obiettivo nei vari comparti produttivi, segnatamente a quelli che caratterizzano l'agricoltura della Campania come ha ortofruttilicoltura, e quelli la cui prospettiva di crescita è indispensabile per il risolleamento economico e il risarcimento sociale delle popolazioni della Campania quali la zootecnia.

E' tuttavia una lotta aspra, dura, ingrata, che occorre portare avanti ma al fine di trovare consensi popolari su questa linea l'Ente si propone di associare a tale esigenza, attraverso un'azione capillare di propaganda, tutti i ceti interessati e, in primo luogo, s'intende i lavoratori che come consumatori subiscono il danno maggiore.

Mozzarella col marchio

Un'iniziativa della Regione - La garanzia di qualità può essere uno strumento positivo di controllo

Così come il vino, avremo presto i formaggi a denominazione d'origine controllata. La iniziativa parte dalla nostra regione e per il momento riguarda la mozzarella, ma nulla esclude che possa successivamente abbracciare la vasta e interessante produzione casearia campana.

La recente epidemia di colera, che ha colpito in particolare Campania e Puglia, ha fatto cadere verticalmente le vendite di prodotti lattiero-caseari a loro ritenuti potenzialmente colerici. Oggi la situazione è certamente migliorata, ma siamo ancora in una fase d'incertezza e va detto chiaramente che anche produttori e rivenditori hanno contribuito ad ostacolare la ripresa delle vendite: i primi non assicurando al consumatore la genuinità del prodotto con certezza le materie prime impiegate, i secondi non rispettando le più elementari norme igieniche per cui specialmente i latticini vengono maneggiati dai panconisti, conservati in liquidi poco rassicuranti, contenuti in recipienti scoperti.

Il consumatore s'è fatto più attento e se ancora non trova la forza di protestare apertamente contro la trasgressione delle norme igieniche, lo fa rinunciando all'acquisto. Questa lezione è stata compresa dai produttori che stanno organizzandosi, specialmente nella piana del Sele, per dare vita a un consorzio di sviluppo che garantisca la genuinità del prodotto, nel caso specifico la mozzarella. Così come per i vini, vi sarà un disciplinare cui dovranno attenersi i produttori che vorranno che i loro prodotti siano di qualità e di prestigio del consorzio. Le mozzarelle dunque dovranno essere contenute in confezioni igieniche sulle quali deve essere indicata con chiarezza la provenienza e le percentuali dei vari latticini utilizzati.

Potrebbe essere questo l'avvio di una nuova politica produttiva nel settore lattiero-caseario ed è auspicabile che, in attesa di una normativa in tutta la zona alta dell'Irpinia si producano squisiti formaggi di pecora, sia freschi che stagionati, di gusto saporito e fragrante. Chiamo quelli di Ariano Irpino (dove si produce anche un ottimo provolone con solo latte di vacca), Bisaccia, Castiglione e Martina nei pressi di Caserta, e che fino ad oggi si producevano solo nelle mozzarelle di solo latte di bufala di Battipaglia, di Castelvolturno, di Mondragone? Sono letteralmente squisite e in particolare loro sono quelle avvertite da noi come le mozzarelle in piccoli vasi di coccio che si possono trovare presso i buoni produttori di Battipaglia.

La produzione di formaggi di tipo Casertano e dal Casertano alla provincia di Napoli. Non si possono trascurare quei preziosi provoloni che si producono sulla costiera sorrentina e che racchiudono nel loro interno una nocciola di squisito burro. Addentrandoci nel Salernitano, tappa d'obbligo è Tramonti, dove con latte di vacca misto a quello di pecora e di capra, si producono provolone e cioccolavelli di non comune fragranza. A Padula si trovano presso i tanti pastori della zona formaggi bovini e pecorini in una vasta gamma per consistenza e sapore a seconda della lavorazione e della stagionatura. Neppure da trascurare i formaggi che i pastori portano dall'alto dei monti Gelbison e Cervati e che sono facilmente reperibili a Novi Velia e a Piaggine.

Questa per quanto breve panoramica sulla produzione campana indica a sufficienza della rilevanza di questa attività nell'economia della regione e giustifica le iniziative tendenti a valorizzarla per superare l'attuale stato di incertezza, per fugare prevenzioni tuttora presenti tra i consumatori, per un rilancio che vada anche al di là dei confini regionali offrendo al prodotto garantito qualitativamente superiore.

Sergio Gallo



S.P.A.
CARMINE RUSSO
CICCIANO (NAPOLI)
TELEFONI 931638 - 932746

Industria frigorifera meridionale

Via Botteghele a Poggioreale
strada privata
telefoni 593246 - 590965 - 590254 - 590717
80143 NAPOLI

frigoriferi a media e bassissima temperatura per conservazione gelati e surgelati. Depositi merci nazionali ed allo stato Estero

L'AZIENDA MUNICIPALIZZATA CENTRALE DEL LATTE di Salerno

Costituisce per il consumatore la certezza di genuinità e assoluta purezza del prodotto

Il latte viene ritirato quotidianamente presso consorzi e cooperative autorizzate e controllate.

Quotidianamente viene sottoposto ad analisi dal Laboratorio di Igiene e Profilassi di Salerno.

Un ulteriore controllo viene eseguito in azienda da esperti chimici di laboratorio.

Col prossimo anno il latte della Centrale Municipalizzata di Salerno sarà messo in vendita in un nuovo tipo di contenitore più pratico

AZIENDA MUNICIPALIZZATA CENTRALE DEL LATTE - SALERNO

Mondragone: i viticoltori riuniti in cooperativa

Una via difficile ma aperta al futuro - Effettuata quest'anno la prima vinificazione nello stabilimento Petrisum - Un modo di superare le vecchie strozzature

Quando si parla di Mondragone, si parla anche, necessariamente di uve e di vini. Questa di Mondragone, infatti, è la zona dove crescono i famosi vitigni del Falerno uve che erano già note nell'antichità e dalle quali si spremeva il vino omonimo, denso, scuro, forte, tanto apprezzato da Orazio e da Virgilio.

Oggi, ugualmente apprezzati i vini dei vigneti di Mondragone sono molto più diffusi che non duemila anni fa, per cui a produrlo nelle quantità richieste, pur mantenendo contemporaneamente inalterate le qualità tipiche ed il prezzo competitivo, non bastano più i vecchi metodi, ma occorrono altri e più ampi mezzi, attrezzature moderne, retti di distribuzione e così via.

Sono in molti, tra i viticoltori della zona di Mondragone, che hanno compreso queste cose. Si sono resi conto, innanzitutto che ciascuno di essi, tutti piccoli coltivatori, non avrebbero potuto mai superare le enormi difficoltà per la affermazione su un vasto mercato di questo nobile prodotto. Ecco allora che si sono riuniti in cooperativa ed hanno cominciato a lavorare con un programma comune. La «Cenica», è questo il nome che è stato dato alla cooperativa, ancora giovane (questo è il

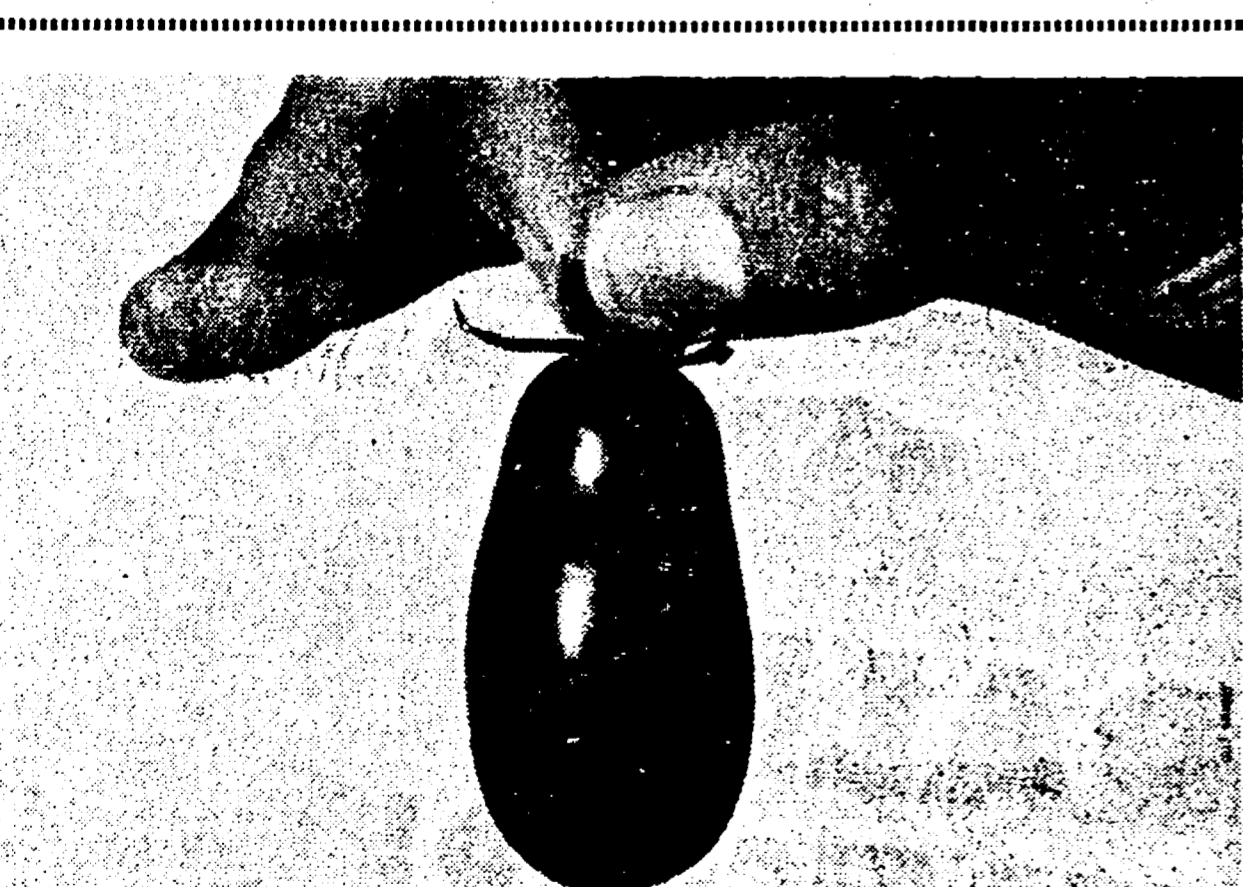
primo anno di esperienza), ed a corto di mezzi e di attrezzature industriali, è entrata in collaborazione con un noto stabilimento vinicolo del luogo, quello dei vini Petrisum. E' così in conclusione, quest'anno, nonostante che non avesse ricevuto alcun finanziamento pubblico né bancario, la cooperativa ha potuto effettuare la sua prima vinificazione presso lo stabilimento che ha provveduto anche all'imbottigliamento.

Siamo ai primi passi, ma sono certamente i più importanti su una strada che è difficoltosa, ma che è certamente la più aperta verso prospettive di sviluppo. Comunque, tutti i piccoli viticoltori che prima erano soggetti ai capricci degli acquirenti e dei mediatori correvano inamovibilmente il rischio di non vendere il prodotto che un improvviso temporale poteva distruggere mandando in malora il lavoro di un anno, oggi, riuniti in cooperativa, non hanno più questi timori, vendemmiatori sicuri di disporre di una struttura industriale moderna, che, come abbiamo accennato, provvede alla commercializzazione del vino, sempre per conto della cooperativa, la quale, naturalmente già pensa ai prossimi passi per rafforzarsi ed estendersi.

Dal canto suo lo stabilimento vinicolo Petrisum ha mantenuto, anzi ha incrementato la produzione dei vini, ormai classici: il «Domitiano», il «Mondragone», il «Falerno» a denominazione di origine, a cui si è aggiunto l'«Antiquum Falernum», una autentica preziosità che tocca i grandi ed è invecchiato almeno due anni.

Lo stabilimento Petrisum sorge a chilometro 21,600 della via Domitiana, poco oltre Mondragone, proprio nel cuore della zona del Falerno. Chiunque, potendo, può offrirsi con l'occasione di una gita, la possibilità di visitare lo stabilimento per conoscere come nasce il vino, dal trattamento delle uve, all'invecchiamento. Ma soprattutto per offrirsi la possibilità di acquistare sul posto un vino di classe.

E' una iniziativa della città Petrisum che con la qualità intende così garantire anche lavoro di un anno, oggi, riuniti in cooperativa, non hanno più questi timori, vendemmiatori sicuri di disporre di una struttura industriale moderna, che, come abbiamo accennato, provvede alla commercializzazione del vino, sempre per conto della cooperativa, la quale, naturalmente già pensa ai prossimi passi per rafforzarsi ed estendersi.



imparate a conoscere il vero San Marzano

non è un pomodoro 'griffato'

I veri San Marzano non sono ripieni, hanno proporzioni normali, ma sono succosi, zuccherati, ricchi di sapore. Chiedete agli esperti, loro vi confermeranno che questi pomodori, nati nella scogliata pianura del Vesuvio, sono irripetibili per qualità e rendimento. I pelati LE BELLE sono fatti San Marzano!



Ancora più degnano il gusto dei pomodori deve essere il ripieno. Le BELLE: un vero concentrato di bontà. L'antica tradizione che torna sulla nostra terra, una cucina semplice e gustosa e salvaguardia della nostra salute. Come LE BELLE. Il concentrato di bontà.

Bisogno energetico giornaliero

In condizioni di ripose	25-30 cal.
In condizioni di leggera attività	30-40
In condizioni di attività moderata	40-50
In condizioni di attività intensa	50-60

PER I RAGAZZI

Meno di 1 anno	100 c
Da 1 a 3 anni	100-90
Da 3 a 6 anni	90-80
Da 6 a 12 anni	80-60

DISPENDIO ORARIO DI ENERGIE

Nel sonno	65 cal.
Seduti	100
Alla guida dell'auto	120
Scrivendo a macchina	140
Spazzando il pavimento	170
Pedalandone in bicicletta	245
Camminando a piedi	300
Correndo	600
Salendo le scale	1100
Vogando in gara	1190