

# Le produzioni tipiche della Puglia ortofrutta, olivicoltura, vitivinicoltura

**BARI** — La Regione Puglia — afferma l'art. 3 dello Statuto — «adotta la programmazione economica come metodo fondamentale dell'azione volta a creare un sistema di rapporti di produzione, fondati sul principio della giustizia sociale». Questi principi hanno trovato regolamentazione con le leggi regionali n. 24 del '75 e n. 44 del '79 che applicano, appunto, il metodo della programmazione nello svolgimento dell'azione politico-amministrativa dell'ente.

Tali leggi, nell'individuare gli organi e gli strumenti della programmazione, stabiliscono che gli obiettivi ed i criteri dell'intervento pubblico ad ogni livello sono definiti dal piano di sviluppo economico regionale e dal piano di assetto del territorio, i quali hanno efficacia di prescrizione e di vincolo, cioè per la regione che per tutti gli enti ed aziende che operano nel territorio regionale.

In attesa dell'elaborazione e successiva approvazione con apposita legge regionale dei più complessivi piani di sviluppo economico ed assetto territoriali, i programmi per il settore agricolo previsti dagli articoli 1 e 2 della legge 384/77 costituiscono il quadro di riferimento dell'attività della Regione Puglia nel settore dell'agricoltura. Tali programmi si prefiggono il compito di indicare gli obiettivi da perseguire, le priorità da osservare, i tempi di attuazione, la spesa complessiva occorrente e i criteri da adottare per la verifica dei risultati. Ad essi devono uniformarsi tutte le azioni finanziate con le somme di cui dispone la Regione a qualsiasi titolo.

## Ortofrutticoltura

Il programma di settore dell'ortofrutta richiede

ma e conferma le argomentazioni e le indicazioni contenute nel programma strategico per il 1978. Tali indicazioni risultano anche contenute nel piano nazionale pluriennale recentemente approvato dal CIPAA.

I problemi dell'ortofrutta pugliese non riguardano tanto l'estensione delle coltivazioni, quanto una loro maggiore qualificazione e una loro più ampia distribuzione temporale della produzione, al fine di affermare una costante presenza sul mercato e consolidare l'attuale tendenza all'incremento delle esportazioni pugliesi, tendenza manifestatasi chiaramente negli ultimi anni, a fronte di un andamento produttivo registrato in campo nazionale.

Tuttavia, anche in considerazione dell'estensione dell'irrigazione, la Puglia deve poter partecipare con una sua larga aliquota ai maggiori investimenti previsti nel settore ortofrutta e orticolo, secondo le indicazioni contenute nel piano agricolo nazionale.

E' necessario, inoltre, promuovere tutte quelle azioni ed iniziative tendenti a migliorare gli standard qualitativi, ad orientare i produttori verso colture di sicuro collocamento sul mercato, a favorire la produzione di primizie e tardizie mediante l'impiego di tecniche avanzate e strutture semplici di riparo dalle inclemenze del tempo, di organizzazione del mercato mediante la concentrazione dell'offerta e la razionalizzazione della presentazione al consumo. Non vanno trascurate le possibilità offerte da un incremento delle produzioni del settore dell'industria di trasformazione e conservazione del prodotto.

Alta base di un riassetto del settore ortofrutta pugliese sta anche l'esigenza di

sviluppare un'adeguata ricerca e sperimentazione, ma soprattutto una capillare assistenza tecnica, in grado di orientare e qualificare la produzione.

Ruolo fondamentale dovrà essere svolto, a questo riguardo, dalle associazioni dei produttori, cui vanno riservati sempre più ampi spazi per l'orientamento, la programmazione e la qualificazione dell'offerta.

## Olivicoltura

La Puglia occupa un posto di assoluta preminenza nella economia olivicola nazionale, poiché la sua produzione copre un buon terzo della produzione italiana dell'olio di oliva.

Detta coltura, pur importante in tutta la regione, assume un aspetto preminente nelle province di Bari, Brindisi e Lecce, i cui terreni agrari sono, tra l'altro, in buona parte caratterizzati da terre rosse di limitato spessore, giacenti su calcare fessurato.

L'aspetto generale degli oliveti pugliesi non è uniforme, ma varia sensibilmente in dipendenza di molteplici fattori quali la fertilità, la natura del terreno e la sua giacitura, le condizioni climatiche, la densità delle piante, la regolarità del sesto, i sistemi di potatura; fattori questi che caratterizzano i vari ambienti olivicoli in cui la Regione può approssimativamente suddividersi.

Pur tenendo presente che ciascuna varietà rappresenta in sostanza l'espressione dell'habitat in cui essa si è affermata, gli agricoltori pugliesi hanno sempre operato nell'intento di migliorare i livelli produttivi con l'adozione di accurate tecniche colturali. In effetti, la Puglia produce ottime qualità di olio molto apprezzate sul mer-

cato nazionale, frutto di alta qualificazione professionale nella tecnica di coltivazione, specialmente per quanto riguarda le operazioni di potatura, di concimazione, di lotta antiparassitaria, di raccolta e di trasformazione del prodotto.

Non è per altro da sottovalutare che una certa quantità di olio pugliese è ancora mediocre e spesso non direttamente commestibile — ciò va attribuito non solo alle caratteristiche di alcune varietà ed alle conseguenze di attacchi parassitari, ma anche alle modalità di raccolta non del tutto razionalizzate.

Nota è il progresso sul piano qualitativo realizzato nella fase di trasformazione delle olive, grazie al massiccio intervento pubblico che ha favorito la realizzazione di moderne strutture della lavorazione del prodotto, soprattutto a carattere associativo.

Si affiancano numerosi oleifici privati di antica tradizione e di notevole importanza economica; in complesso operano in Puglia circa 2.000 oleifici, in grado di assorbire l'intera produzione regionale. Grazie al settore da tempo uno stato di disagio economico derivato essenzialmente dalla lievitazione dei costi in gran parte dovuta all'alto impiego di mano d'opera e dalla spietata concorrenza degli olii di semi.

Per quanto riguarda l'impiego del lavoro è da sottolineare che sia la potatura che la raccolta delle drupe costituiscono le operazioni più costose e dannose, quindi, le maggiori preoccupazioni sul piano economico. Spesso il costo della raccolta delle olive raggiunge o supera il 50 per cento del valore del prodotto, mentre viene segnalata la crescente

difficoltà di reperire la mano d'opera delle diverse operazioni colturali.

In molte zone della Puglia la raccolta viene effettuata a mano con il metodo della brucatura e con l'ausilio di feloni distesi sul suolo; in altre zone, invece, la raccolta viene effettuata a terra con l'uso di attrezzature semplici che facilitano l'occulto del prodotto e la successiva cernita per liberarlo dal materiale estraneo.

## Vitivinicoltura

L'importanza economica e sociale della vitivinicoltura in Puglia, l'alta qualificazione degli operatori agricoli del settore, la notevole vocazione dell'ambiente rendono difficile un discorso su tale comparto produttivo, in presenza di una realtà del mercato europeo che impone misure restrittive della produzione, ad eccezione di motivi di sovranazione nella area del Mercato comune.

La Regione Puglia ha fatto da tempo una merita scelta in campo vitivinicolo, privilegiando l'affermazione qualitativa dei suoi prodotti e orientando l'attività enologica verso vini di qualità e vini da tavola.

Concomitante con tale scelta, la vitivinicoltura pugliese dovrebbe poter perseguire obiettivi di incremento produttivo, in presenza di alcuni ben precisi elementi di vulnerabilità. Essi sono:

- 1) una vocazione ambientale unica che spesso non lascia spazio ad alternative produttive; cui si accompagna un'alta qualificazione professionale degli addetti;
- 2) un patrimonio vitivinicolo in parte notevolmente invecchiato e basato su varietà destinate alla produzione di vini complementari;
- 3) una produzione di vini



in fase da più anni, anche a causa di estesi svenimenti di vigneti. Si consideri che in base al regolamento comunitario che inverte il svernimento dei vigneti, sono stati eliminati oltre 12 mila ettari in coltura specializzata e promiscua (fradotta e specializzata), anche a seguito dell'eliminazione della concoscienza con l'olio;

4) una estensione di 12.000 ettari di vigneti a denominazione di origine controllata, la quale non è sempre riuscita a valorizzare adeguatamente la produzione.

Il futuro della vitivinicoltura pugliese dipende essenzialmente dalle scelte che verranno operate in sede nazionale e comunitaria perché venga privilegiata la qualità e scartagliato l'estensione dei vigneti nelle zone fertili di pianura.

Già nello stralcio 1978 del programma per la vitivinicoltura, le forze produttive e sociali della Puglia si sono chiaramente pronunciate per una selettività degli interventi che privilegino le zone viticole più prestigiose e scorgano la coltura in determinate ambienti, suscettibili di proficue alternative produttive.

Tale indirizzo viene oggi confermato a condizione:

- a) che si rinnovino il divieto generalizzato per l'impianto dei vigneti al di fuori delle zone DOC;
- b) che vengano imposte eventuali restrizioni alla produzione solo nelle zone di recente sviluppo viticolo, nelle quali è possibile contare su altre alternative produttive;
- c) che si sviluppino e potenziino un efficace servizio di repressione delle frodi in campo viticolo; fenomeno che crea le maggiori turbolenze di mercato.

Una politica di qualifica-

## PROIEZIONI DELLE PRODUZIONI PUGLIESI PROPOSTE DAL PIANO AGRICOLO NAZIONALE

Migliaia di quintali	Migliaia di quintali		Differenza	
	1974-76	1983	in assol.	in per. %
Frumento duro	8.598,8	8.500	24,5	27,1
Grano tenero	579,1	550	1,9	1,3
Orzo	368,6	1.000	10	8,3
Mais	161,3	1.500	0,3	2
Sorgo	1,3	500	0,9	9,6
Patate	717	900	2,4	5,3
Pomodoro	3.206	3.500	10	11,5
Ortaggi	13.700	15.500	10,9	4,000
Frutta ciclo an.	1.198	1.610	10,1	11,1
Frutta ex agru.	7.365	8.700	11,2	11,7
Agrumi	647	1.300	2,9	3,8
Frutta in gusc.	225	506	9,5	14,2
Uva vino	10.588	11.428	10,4	10,9
Olive	9.353,1	10.594	37,3	37,9
Bietola da zuc.	8.503	16.250	7,1	11,1
Girasole	56,8	480	12,8	36,9

zione vitivinicola deve anche puntare su un'attività vitivinicola di produzione di materiale di moltiplicazione di pregio, dal punto di vista genetico e sanitario.

Sul piano enologico, fatta salva la base ampelografica tradizionale delle singole zone pugliesi, il problema della vinificazione, della elaborazione del vino, del suo eventuale invecchiamento (malgrado le difficoltà proprie dell'ambiente caldo arido), sono alla costante attenzione dei tecnici e vanno trovando graduali e soddisfacenti soluzioni.

La nostra ragione, conclusa soprattutto per i suoi grandi vini rossi, è onni in grado di produrre anche vini bianchi a livello delle migliori produzioni italiane ed estere, utilizzando i suoi tradizionali vitigni e facendo ricorso a tecniche di vinificazione del tutto diverse da quelle tradizionali. Ciò vale anche all'impegno di essere vinicole che puntano a ritrovare tradizioni e che spingono un lavoro serio di rilevante prestigio.

La fase di trasformazione dell'uva in vino vede la regione Puglia al primo posto per strutture ed attrezzature enologiche costituite in forma associata da parte de-

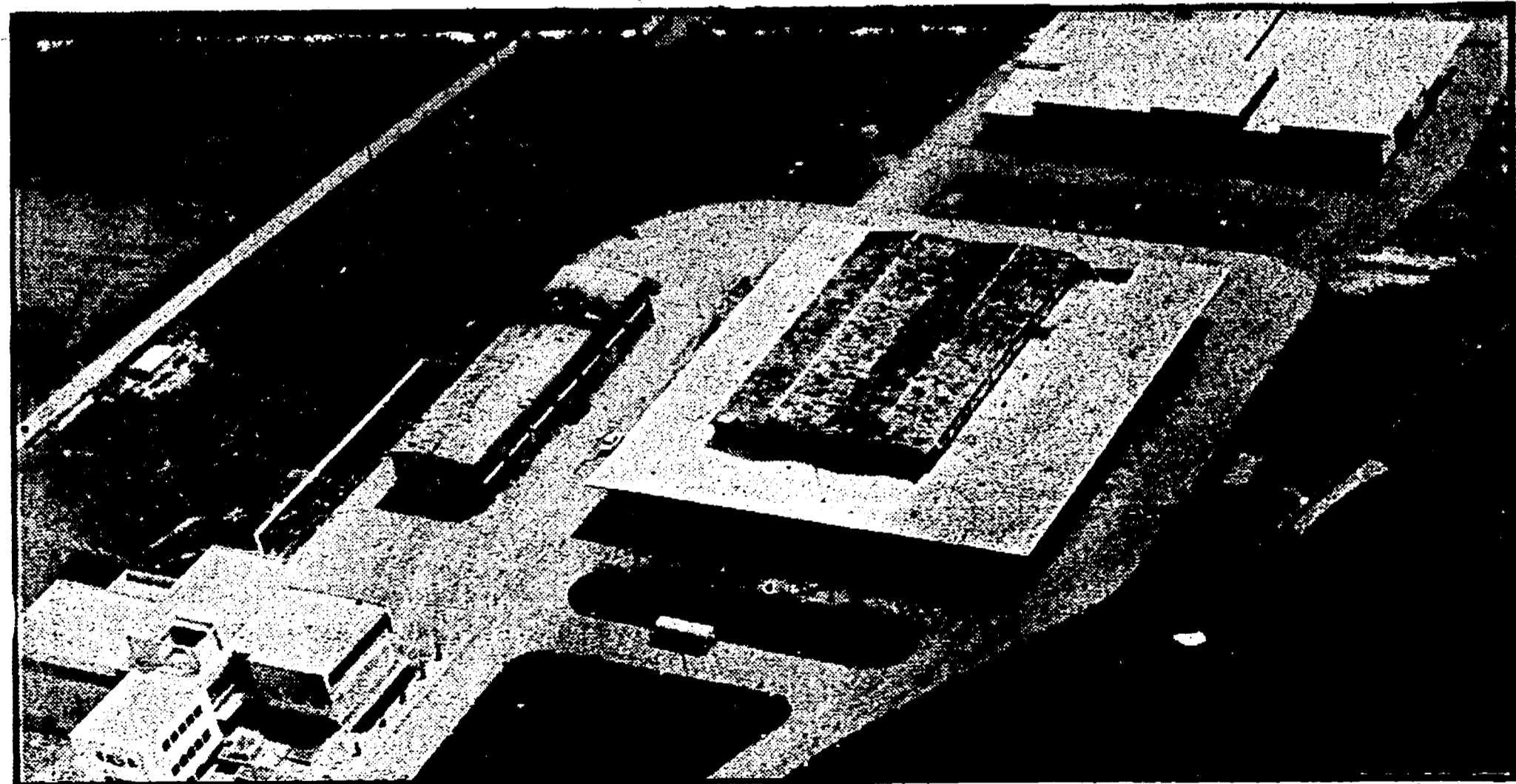
gli stessi produttori; tali strutture trasformano già aliquote di produzione talmente elevate da essere in grado di controllare il mercato.

Se ciò ancora non si verifica, dipende dal fatto che alla fase di vinificazione collettiva non segue quella della commercializzazione associata per un'altra aliquota del prodotto trasformata in comune. Si trae pertanto l'auspicio di un potenziamento ed estensione collettiva degli organismi cooperativi di grado superiore, capaci di « far mercato » e acquistare quindi gli interessi delle cooperative di base. Fatti salvi i risultati dello studio in corso di elaborazione da parte dell'Ersas sulle strutture della cooperazione agricola pugliese, non si crede di essere lontani dalla realtà affermando che in Puglia non vi è più necessità di creare nuove cantine sociali, mentre sussiste l'esigenza di ammodernare le strutture esistenti e di potenziare e riattivare gli organismi di grado superiore.

a cura della REGIONE PUGLIA

# Cooperazione agricola

## Un marchio collettivo per emergere dall'arcipelago delle aziende alimentari



Il consumatore italiano è attento, c'è spazio per produttori seri. Ma bisogna farsi conoscere come tali. Occorre rapportarsi con il mercato in modo corretto, coerente e coordinato se si vuol emergere dall'arcipelago delle aziende alimentari italiane.

Da queste premesse il Consorzio AICA (Alleanza Italiana Cooperative Agricole con sede a Bologna) 1.400 aziende cooperative collegate, che raggiungono 900 miliardi di fatturato nel settore agricolo alimentare) si è fatto promotore, presso il movimento cooperativo agricolo aderente alla Lega nazionale delle Cooperative, della istituzione di

un marchio collettivo a mezzo del quale rapportarsi con il consumatore e con il mercato.

A dimostrazione di uno sforzo di correttezza nei confronti dei consumatori, è stata fatta la scelta di non mettere in piedi uno dei tanti marchi di qualità che appaiono e scompaiono nel mercato alimentare italiano, perché si è coscienti che i parametri « qualità » (o genuinità) sono di fatto troppo generici per essere onestamente garantiti senza illudere i consumatori. Inoltre sarebbe stato illusorio promettere un qualsiasi standard qualitativo quando al gruppo fanno riferimento oltre

2.500 aziende dislocate in tutta Italia e che vanno da organizzazioni sofisticate e moderne (e con fatturato di miliardi) a organizzazioni semplici (e con fatturato di milioni).

L'obiettivo assegnato al marchio è invece quello di comunicare e far capire in cosa consiste il carattere che distingue le produzioni cooperative dalle altre e che essenzialmente scaturisce dal fatto, oggettivo, che l'azienda cooperativa di trasformazione alimentare non ha fini di lucro ma di valorizzazione delle produzioni agricole di base e per far questo è gestita direttamente dai soci produttori. Le aziende cooperative di trasformazione non hanno segreti da nascondere, tant'è che sono totalmente aperte alle visite di scolaresche e di delegazioni nazionali ed estere che le istituzioni e i privati spesso or-

ganizzano. Per queste visite molte cooperative si sono attrezzate con strumenti didattici e audiovisivi che facilitano e sollecitano il rapporto con il sociale. In Emilia-Romagna, e in molte altre regioni, dove le strutture cooperative sono più avanzate, esistono ormai « feste » istituzionalizzate per facilitare il rapporto tra aziende e consumatore e tante, tantissime giovani mamme, oggi vivono i prodotti di origine cooperativa come familiari e certamente affidabili.

Un marchio collettivo dunque che vorrà essere il portavoce tra « produttori » e « consumatori » (e lavorano con serietà) e « consumatori » per sollecitarne l'interesse, per informarli, per aiutarli a scegliere con cognizione di causa.

Un impegno e uno sforzo di migliaia di soci per milioni di consumatori.



### Vino

Coltivare, vinificare, consigliare. Un marchio per la scelta

### Olio

Un impegno a far capire la differenza tra olio e olio

### Carni

Controlli articolati sugli estrogeni si possono fare

### Conservas

I residui degli antiparassitari sono il problema di fondo

Il Consorzio Nazionale Vini che opera in questo settore (costituito nel '77, con sede a Modena) 42.000 viticoltori, 54 cantine sociali, i centri di imbottigliamento, 1.600.000 di hl. di vino in bottiglia ed in fase di immissione in prima persona a contrastare la disaffezione del consumatore italiano ed europeo verso il bevanda di Bacco. Come? Nel rispetto delle istituzioni stimolando e a farsi promotori di una campagna di educazione del consumatore volta a chiarire bene i termini della lotta all'alcolismo, oggi di moda. Infatti bere vino in quantità non ammoda, non solo non produce gli effetti devastanti del superalcolici e liquorici ma fa bene perché il vino è un alimento vero e proprio e recenti convegni di studio hanno dimostrato che un uso non smodato di vino integra molti benefici e vari sistemi dietetici ed anche per certi versi, un elemento stimolante. Nel riguardo del consumatore ha scelto di seguire una strategia pubblicitaria volta a rassicurarli sul contenuto di uva e sul sistema di vinificazione adottati per produrre vino sicuro, ma soprattutto a guidarli (consigliarli) nella scelta tra le centinaia di vini che esistono nel nostro paese a causa della varietà di vitigni, grazie al proprio marchio « COLTIVA » che sarà il filo conduttore tra tutte le varietà e tipicità prodotte ed imbottigliate dalle aziende aderenti.

In questo settore gli oleifici sociali, cui fanno capo 22.000 soci olivicoltori riuniti in un Consorzio nazionale (CIOS - sede stabilimenti a Lamporecchio e Bitoletto) coprono circa il 10% della produzione italiana di olio di oliva.

Nato nel 1971 il Consorzio si è subito impegnato nella valorizzazione degli oli vegetali di oliva vale a dire quelli derivati direttamente e soltanto dalla spremitura meccanica delle olive. A dimostrazione di questo impegno i dirigenti del Consorzio citano il fatto che il 65 per cento delle proprie vendite è costituito da olii vergini con una media nazionale di consumo pari soltanto al 20 per cento (con aziende famose per le quali si addiritura tra gli oli di oliva il primo marchio solo il 6% è dato dall'olio vergine di oliva). Questo sforzo del Consorzio è spesso contrastato dalla scarsa conoscenza che i consumatori hanno delle differenze non solo tra olii di semi e quelli di oliva ma addirittura tra oli di oliva semplici e quelli vergini e altri vergini. Per non parlare della conoscenza dei comportamenti dei vari olii durante la friggitura.

Grazie a questo impegno il Consorzio ha potuto stimolare gli olivicoltori dislocati nelle zone italiane più ricche (Toscana, Emilia, Umbria, Sabina, Gran Sud) a fornire un olio extra vergine di caratteristiche tali da poterlo caratterizzare dalle estese aderenze.

L'allarme del consumatore è ancora ai massimi livelli in questo settore e il Consorzio Nazionale Carni (CONCARNO - sede stabilimenti a Reggio Emilia - che raggruppa i macelli cooperativi emiliani-romagnoli e di altre regioni italiane) ha un totale di 26.000 capi e di 190 mila bovini e 300 mila suini (macelli in un anno) si è fatto promotore di una serie di proposte operative volte a dare una nuova normativa CONCARNO agli estensori.

Il CONCARNO si è impegnato davanti al Comitato Nazionale Carni, presente anche il direttore generale del ministero della Sanità, ad effettuare — e certificare — una serie articolata di minuziosi controlli che gli stessi direttori sanitari del ministero hanno impostato e organizzato dal punto di vista tecnico.

Grazie al fatto che tra allevatori e macelli intercorre un rapporto di associazione e non un puro e semplice rapporto di affari, questi controlli partono da una dichiarazione firmata dall'allevatore, in cui afferma di non aver utilizzato estrogeni per arrivare a controlli delle urine degli animali prima di essere macellati, alla base di un registro all'interno del macello con cui si possa risalire all'allevatore di ogni partita che viene sottoposta ad esami microbiologici dall'ispezione sanitaria regionale e locale.

Nel settore delle conserve vegetali opera un Consorzio Nazionale (SUCOR - con sede a Ravenna) di cui aderiscono oltre 100 cooperative agricole di base i cui prodotti sono trasformati in 9 aziende dislocate in varie regioni d'Italia) che assume le funzioni di commercializzazione e programmazione delle produzioni di conserve, succhi di frutta, trasformazioni del pomodoro, insalate sciroppate e surgelati vegetali.

Problema di fondo non è più tanto l'utilizzo di prodotti nocivi (in quanto gli agricoltori associati al consorzio ormai si sono specializzati nelle produzioni per l'industria), ma i residui degli antiparassitari. Per questo è in fase avanzata ormai lo studio della eliminazione della buccia di parecchi frutti prima di immetterli nelle linee di trasformazione, perché è proprio nella buccia che si accumulano i prodotti chimici nocivi.

Per passare ad un altro campo, quello dei composti in un stretto utilizzo, invece del secondo, di uno scotchero più assimilabile dagli organismi (l'insorgimento che contiene il 43 per cento di fruttosio). Infine, ma non per ultima, viene data particolare cura alla materia prima utilizzata per i barattoli tra i quali vengono sempre usati quelli con la massima affidabilità per quanto riguarda la protezione dello stagno.

**lega/anca** da insieme di imprese a sistema di imprese