

# AGRICOLTURA E SOCIETÀ

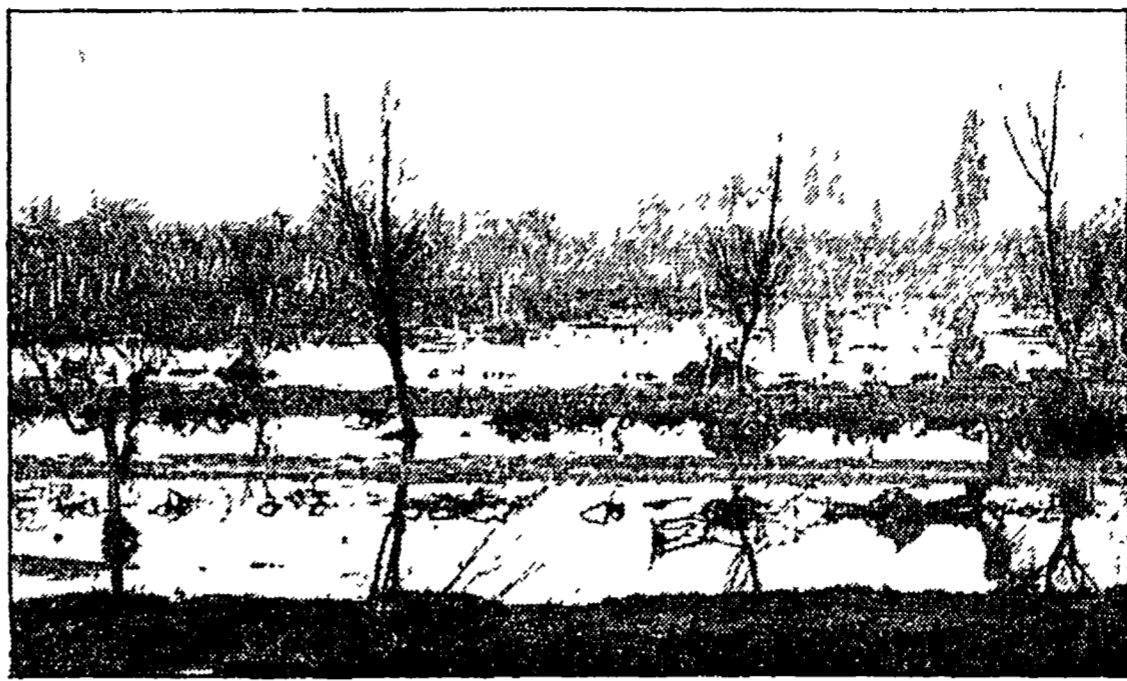
## Anche così si protegge la natura

### Ecco a cosa serve una alternativa «verde»

Lo chiamano primario, il settore dell'agricoltura, ma è in realtà l'ultimo nella scala degli interessi della classe dominante. C'è chi si rallegra perché il numero di addetti diminuisce, come se fosse un segno di progresso. Vasti settori dell'agricoltura sono in crisi, ma ogni anno dobbiamo importare per migliaia di miliardi di lire, decine di milioni di tonnellate di prodotti agricoli e forestali, di fibre tessili, di cellulosa per la carta, di carne. C'è scarsità di alimenti nel mondo, ma assurde regole economiche impongono spesso di distruggere i raccolti.

richiede anche altre iniziative. Occorre fornire ai produttori agricoli strumenti informativi di previsione dei mercati e delle tendenze commerciali nazionali e internazionali. Occorre una educazione merceologica, non solo alimentare, dei consumatori che aiuti a comprendere il valore «naturale», il valore d'uso dei prodotti agricoli forestali.

Terre bruciate dalla siccità. Terre sconvolte dalle inondazioni. Non tutto è «casuale»: è mancata in Italia una seria politica di difesa e valorizzazione del territorio - Non si è capito che l'agricoltura è una «frontiera avanzata» per la conservazione dell'ambiente, che ha un ruolo essenziale contro il degrado. Così negli ultimi 10 anni oltre 1.500.000 ettari sono stati abbandonati dai produttori agricoli. Le conseguenze? Sono sotto gli occhi di tutti



Molti disastri ecologici dipendono anche dall'abbandono dell'agricoltura specie in montagna

### Terre pubbliche: governo immobile (come sempre)

### Parchi, e riserve, perché tanto tempo sprecato

L'ultimo censimento delle terre pubbliche è stato fatto nel 1947. Dopo di allora, nessuno sa con precisione quanto ingente sia questo patrimonio costituito da terreni comunali, demaniali e di uso civico (cui vanno sommati quelli delle opere pie e degli ospedali dopo la riforma sanitaria). In alcune Regioni la sua consistenza è attorno al 30% dell'intera superficie, come nel Lazio. Tuttavia, la grande parte di questi ettari è abbandonata o sottoutilizzata, anche per norme superate e per riforme applicate male. In tanti casi è minacciato l'uso agricolo, in altri, la speculazione turistico-edilizia e la crescita delle città hanno fatto il resto.

Con la fine dell'VIII legislatura è anche decaduta la legge (in discussione al Senato) sui parchi e sulle riserve naturali. Le conseguenze? Continuerà l'aggressione di territori di incomparabile valore. Si acuiranno i contrasti tra gli enti-parco e i comuni. Gli enti-parco resteranno senza fondi e nella impossibilità di esprimere pienamente le proprie capacità tecniche, a volte particolarmente elevate. Insomma, ancora una volta si sarà evitata di impostare in maniera seria una politica per i parchi con effetti disastrosi.

disperso. Molte terre assegnate sono state vendute; altre rischiano di esserlo. In tutto questo il Ministero dell'Agricoltura ed il governo sono stati assenti, come sempre. Mentre nel quadro della valorizzazione dell'agricoltura, le terre pubbliche dovrebbero essere destinate ad uso produttivo ed alla crescita dell'impresa agricola, evitando alienazioni di qualsiasi natura, i contratti di mezzadria e colonia presentati su tali terre vanno subito trasformati in affitto. Per le terre quotate e semiabbandonate, fatto salvo il diritto all'assegnazione, si possono prevedere gestioni per un impiego comune dei mezzi tecnici. Le terre pubbliche accorpate dovrebbero essere condotte da cooperative di braccianti e coltivatori e servire per l'allargamento delle maglie poderali, anche attraverso consorzi volontari di riordino fondiario.

regionali, affermava che i primi devono essere progettati e gestiti dall'apparato centrale dello Stato anche prescindendo dalle popolazioni. Nel primo schieramento — dopo la clamorosa defezione del PSI — erano rimasti pressoché soli i comunisti; nel secondo vi erano tutti i partiti governativi e i repubblicani: dunque uno schieramento di gran lunga maggioritario che, se avesse voluto, avrebbe potuto facilmente portare la legge all'approvazione. Nei fatti questa volontà non c'è stata ed è significativo indice di cattiva coscienza. Come avrebbero potuto i partiti di governo giustificare alle popolazioni del Gennargentu, dei Sibillini, del Pollino, del Delta padano e anche dell'Etna (per il quale era prevista la «promozione» a parco nazionale) l'espropriazione di gran parte delle loro prerogative?

dei patrimoni in ciascuna regione; in attesa di nuove norme, in via transitoria e per non compromettere il patrimonio e la sua destinazione agricola, si dovrebbero sospendere per cinque anni le ripartizioni tra gli utenti dei terreni e coltivare le terre in modo associativo. Per le terre di riforma fondiaria su cui cessa il riservato dominio degli attuali enti di sviluppo, non si deve proporre la proroga dei vincoli, ma nel rispetto del pieno titolo di proprietà dell'assegnatario, prevedere la prelazione obbligatoria dell'ente di sviluppo in caso di vendita, o l'acquisto esclusivo da parte di imprenditori agricoli coltivatori diretti. Rispettando in tal modo la Costituzione, si salvaguarda un grande patrimonio che è frutto delle lotte e della storia del dopoguerra.

Agostino Bagnato

## Chiedetelo a noi Vacanze in campagna, quest'anno di gran moda

Molti lettori scrivono chiedendo notizie sull'agriturismo. Effettivamente le «vacanze verdi» quest'anno sono la grande moda, una vera e propria alternativa al solito dilemma (mare o montagna?). Si tratta di un turismo profolato nella campagna: cittadini che trascorrono le ferie in una azienda agricola, campeggiatori che sostano sull'aria, viaggiatori che per alcuni giorni approfittano di una tranquilla permanenza in una famiglia rurale magari gustando la genuinità dei cibi. Per l'agricoltore può significare una discreta integrazione di guadagni.

### Piemonte. DOV'È LA CUCINA TIPICA

La cascina «Incaminata» di pregevole architettura dell'800 con ettari di vigna, allevamento di animali da cortile, ha 8 posti letto (L. 17.000). Una ottima cucina tipica. Campo da bocce e pesca nel laghetto aziendale. Rivolgerti a G. Zara (Tel. 0141/764146, Bruno Monfassato, ASTI).

### Lombardia. IN CASCINA SULL'ADDA

Bicicletta, pesca sull'Adda, ping-pong, tennis a 1 km.: tutto presso la Cascina «Piazza», a Gombito (Cremona). Tre stanze in una cascina del 700 ristrutturata (lire 9.000). Rivolgerti a M.T. Fornaroli (Tel. 0374/57107).

### Veneto. SONO BENE ORGANIZZATI

La cooperativa agriturismo Colli Euganei raccoglie 14 aziende agricole in provincia di Padova che offrono servizio di pernottamento, vendita di prodotti tipici e attività culturali e sportive. Rivolgerti alla cooperativa (Tel. 049/534583).

### Emilia. VILLAGGIO SU TARO

A 480 m. sul mare nell'azienda agrituristica «Castoglio» vicino Parma, c'è un villaggio rurale in posizione panoramica con 2 appartamenti e 6 stanze. Equitazione, bagni nel fiume Taro, tiro con l'arco, vendita diretta di nocino e funghi. Rivolgerti a G. Garbo (Tel. 0525/98173-0521/34313).

### Toscana. A CAVALLO NEL CHIANTI

A Montevarchi in un antico casolare sui monti del Chianti (vino, olio) ci sono 5 stanze (L. 18.000) e un «agriturismo» per 4 roulotte e 10 tende. Lezioni di equitazione e passeggiate a cavallo per boschi e colline. Rivolgerti a J. Bantres (Tel. 0575/987045).

### Umbria. A DUE PASSI DA SPOLETO

In case rurali del 1200 nel mezzo di una azienda viticola e olivicola sulle colline umbre a 7 km. da Spoleto ci sono vari appartamenti e possibilità di campeggio. Per il tempo libero: minipiscina, equitazione, bocce. Rivolgerti a P. Ciri (Tel. 0743/51106).

### Puglia. NEL GRANDE OLIVETO

Due appartamenti e campeggio in una azienda di 30 ettari a 10 km. dal mare a Galatone (Lecce). Pranzo con piatti tipici (L. 10.000): crocchette, fave bianche con verdure, pomodori ripieni, mozzarella alla panna. Passeggiate a cavallo. Rivolgerti a M.G. Castriota (Tel. 0833/865443).

### Calabria. ARANCE SUL MARE

Cinque alloggi in una azienda vicino al mare coltivata ad agrumeto e orto. Impianti ricreativi a 2 km. Bosco, fiume, fossili arenarie, festa di S. Domenico (26 luglio). Rivolgerti a E. Toraldo (06/6542510-0963/69015).

### Sicilia. VIVA TAORMINA!

È una azienda di 10 ettari a coltivazione mediterranea, in una collina che domina il mare e sulla riva destra del torrente Letojanni. Ci sono 3 appartamenti, 8 stanze (L. 5000) e un campeggio agriturismo. Escursioni a Taormina per concerti e il festival del cinema (20-27 luglio). Rivolgerti a C. Caprino (0942/36376).

### Sardegna. ANCHE I CARCIOFI

Nell'azienda di Maria Fois, vicino Alghero (scivere e Casella postale, Alghero) c'è un appartamento di 5 stanze con 10 posti letto. È a 1,5 km. dal mare e c'è la vendita di prodotti tipici: carciofi, porcellino, agnello, gnocchi sardi.

Altre informazioni possono essere richieste alle 3 organizzazioni di settore:  
● Agriturismo, legata alla Confagricoltura, che pubblica ogni anno una Guida dell'ospitalità rurale con centinaia di indirizzi di aziende agrituristiche (Corso V. Emanuele 101, Roma, tel. 06/65121).  
● Turismo Verde, legato alla Confcooperative, che pubblicherà nel mese di giugno una propria guida (Via M. Fortuny 20, Roma, tel. 06/3969931).  
● Terra Nostra, legata alla Coldiretti (Via XXIV Maggio 43, Roma, tel. 06/4682368).

Giorgio Nebbia

Carlo Alberto Graziani

## Liofilizzazione, la scommessa del 2000 Nuove frontiere per l'agroindustria

La più avanzata tecnica di conservazione degli alimenti - I vantaggi: conserva sapori e sostanze nutritive, poco peso, niente frigo, nessun pesticida - Le prospettive per l'industria del sud e per gli aiuti alimentari

ROMA — Quanti italiani hanno una idea (anche se vaga) di cosa sia la liofilizzazione? Eppure questa tecnica di conservazione dei prodotti alimentari, che assicura la surgelazione alla disidratazione (in modo da consentire la ricostituzione originaria con l'aggiunta di acqua), è da decenni impiegata nell'industria farmaceutica e in campo alimentare. Sempre più spesso, quasi senza accorgersene, consumiamo prodotti liofilizzati: bibite a base di agrumi, minestre, caffè, prodotti per bambini. E siamo ancora all'inizio. L'industria alimentare italiana sta cominciando a investire in questo campo. La scommessa? Che i liofilizzati possano cambiare per molti aspetti il «panorama» dell'alimentazione (e dell'agroindustria) negli anni 2000.

È quanto è stato sostenuto in un Simposio Internazionale sul prodotti liofilizzati svoltosi a Roma per iniziativa della Società italiana di scienza dell'alimentazione e con il patrocinio dei ministri dell'Agricoltura, dell'Industria e della Sanità. Un'occasione per fare il punto della situazione e per precisare i sorprendenti vantaggi di queste produzioni. Ecco quali sono:

### Ecco come funziona: prima si congela il prodotto, poi si disidrata

A differenza di altri modi di conservazione degli alimenti impiegati, a volte anche a casa (chi non ha usato il freezer per congelare i cibi? chi non ha fatto le bottiglie di pomodoro?) la liofilizzazione richiede una tecnica molto più complessa. Essa consiste nello sfruttare la proprietà dell'acqua di passare direttamente dalla fase solida (ghiaccio) alla fase vapore in particolari condizioni di temperatura e di pressione. Ciò consente di privare i prodotti dell'acqua in essi naturalmente presente, a temperature che variano da -20°C a -40°C.

In pratica la liofilizzazione avviene così. Inizialmente i vari prodotti vengono rapidamente congelati alla temperatura di circa -40°C e quindi posti in particolari camere nelle quali viene mantenuta una pressione bassissima, dell'ordine di alcuni decimi di mm di mercurio. Viene, quindi, fornita al prodotto, tramite piastre riscaldanti, una quantità di calore corrispondente, istante per istante, a quella necessaria alla sublimazione dell'acqua, cioè al passaggio della stessa dallo stato solido allo stato vapore. Mentre l'acqua viene as-

sportata «delicatamente», il prodotto continua a rimanere a «viva» per molto bassa temperatura (-20/-40°C) conservando, di conseguenza, inalterata la sua struttura e le sue proprietà. A processo ultimato, il prodotto si presenta caratterizzato da una struttura porosa che favorisce la reidratazione, pressoché istantanea. Ciò gli consente di riacquistare peso, dimensioni, colore e più in generale — le caratteristiche che originano del fresco. Indubbiamente il processo di liofilizzazione consuma più energia di altre tecniche e quindi è considerato più costoso. Va però detto che già adesso con nuove tecniche e l'utilizzo di energie alternative i costi si sono notevolmente abbassati. Inoltre con la liofilizzazione si ottiene un prodotto che non necessita di conservazione del prodotto.

### Credito agrario, perché è troppo poco Da Bari una denuncia e tante idee

BARI — Finanziamento dell'agricoltura: è il tema di un convegno organizzato dalla Banca Nazionale dell'Agricoltura che si è chiuso ieri. Lo scopo? «Da anni viviamo in una realtà di denaro scarso e caro, di credito difficile» ha spiegato Nerio Nesi presidente della BNL, «abbiamo voluto mettere a confronto pragmaticamente le realtà e le situazioni e possibilità, valutando che cosa si può fare». E infatti, ognuno con le proprie proposte, ne hanno discusso dirigenti bancari, esperti del settore oltre a Luigi Scotti, direttore generale della Federconsorzi, e i presidenti delle organizzazioni agricole italiane.

Credito agrario sul totale del credito bancario.....	5 %
Contributo dell'agricoltura alle formaz. del valore aggiunto.....	6,1 %
Forze di lavoro occupate in agricoltura sul totale.....	12,1 %
Contributo dell'agricoltura agli investimenti lordi.....	6,1 %

Il vicepresidente della BNL, Giuseppe Ricci, ha suggerito per le banche prive di sezioni di credito agrario, l'emissione di obbligazioni a medio termine per la copertura delle operazioni di credito agrario in esenzione degli obblighi di riserva obbligatoria. Il presidente della Confcooperative, Giuseppe Avolio, dopo aver lamentato che la quota di credito che va al settore è inferiore al peso economico e sociale dell'agricoltura (vedere tabella), ha chiesto una profonda riforma della legge sul credito agrario che ha ormai oltre mezzo secolo di vita. Nel frattempo sono state rese note le proposte del PCI per il credito agrario contenute in un insieme di schede per la campagna elettorale (Le proposte dei comunisti per un'agricoltura alternativa). Esse riguardano la creazione di un Istituto nazionale per il finanziamento a medio termine del settore e la apertura di conti correnti a tasso agevolato e con scoperto garantito da un apposito fondo nazionale per la conduzione delle imprese.

### Prezzi e mercati

#### Il fieno è mio e lo gestisco io

Le previsioni sulla produzione 1983 di foraggi, la cui raccolta è in pieno svolgimento, sono orientate al pessimismo a seguito della forte siccità che ha colpito vaste aree del Centro-Sud. Dal Grosseto alle Marche, dal Cilento al Molise, fino in Calabria e Sicilia si leva un solo coro di allarme sullo stato disastroso di prati e pascoli. Per fortuna la situazione dell'Emilia e Romagna in su è totalmente opposta: le abbondanti piogge primaverili hanno favorito la produzione che si presenta abbondante e superiore all'anno passato. Il mercato comunque ha subito recepito le notizie negative e i prezzi hanno registrato una brusca impennata: l'offerta di fieno è risultata molto scarsa poiché coloro che hanno ancora prodotto di vecchio raccolto so-

### Taccuino

«LUNEDÌ» 30: presso l'Istituto di patologia vegetale dell'Università di Bologna convegno sui problemi sanitari del vivaismo.  
«MARTEDÌ» 31: scade il termine per la presentazione della dichiarazione dei redditi (740).  
«GIOVEDÌ» 2: a Piacenza, presso l'Università cattolica, 4° simposio su «Chimica degli antiparassitari, aspetti ecologici ed ambientali».  
«VENERDÌ» 3: l'Uispazio organizza a Milano (Sala di rappresentanza della regione Lombardia) un convegno su «Un nuovo rapporto interprofessionale nel settore lattiero-caseario». Relazione di C. Fedele, interventi di G. Ceredi, E. Vercesi, C. Venino, e conclusioni di A. Candioli.  
«SABATO» 4: festeggiamenti ad Imola per il centenario dell'Istituto agrario Scarabelli. A Palermo in occasione della Fiera del Mediterraneo convegno dell'Associazione laureati in scienze agrarie sull'agricoltura.

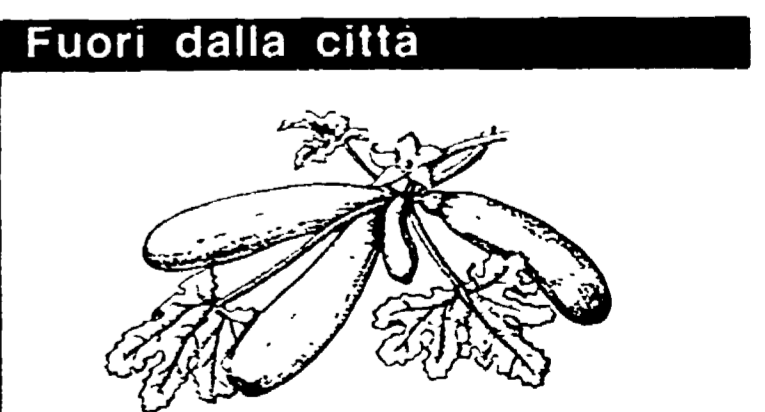
### In breve

● UN'ALTERNATIVA IN AGRICOLTURA: sette schede riassumono le proposte dei comunisti per l'agricoltura. Lo scopo? Far sì che la campagna elettorale, nel mondo agricolo, non si faccia sull'astratto ma sui contenuti di una nuova politica. Queste schede, contenute in un agile contenitore, possono anche essere richieste a: PCI, Sezione agraria, via delle Botteghe Oscure 4, Roma.  
● CONGRESSO ANCA: è terminato con la nomina del nuovo consiglio generale (110 membri) e con la riconferma di Luciano Bernardini alla presidenza e di Natalino Gatti alla vicepresidenza.  
● BOOM DELL'IMPORT: per l'olio di oliva nei primi 3 mesi di quest'anno, raddoppiato in quantità rispetto all'anno scorso. Sono dati IRVAM. Si precisa che è prevalentemente dovuto alle scarse produzioni di questi 2 anni.  
● CONTESTAZIONI CEE: la Commissione di Bruxelles contesta una serie di aiuti all'agricoltura della Regione Sicilia e ha aperto una procedura di infrazione contro le leggi regionali 86, 87 e 105 dell'agosto 1982 giudicate incompatibili con le regole della concorrenza. Le contestazioni riguardano in particolare i contributi per un programma di smercio dell'uva Italia e le sovvenzioni all'industria molitoria.  
● SALUMI MADE IN ITALY: hanno avuto nel 1982 un aumento dell'export del 12% in quantità e del 24% in valore.  
● OLIVICOLTURA ALTERNATIVA: è il titolo di un volume pubblicato dall'Edagricole e curato da G. Fontanazza (L. 3500) in cui, facendo tesoro dei risultati della ricerca e della sperimentazione degli ultimi anni, si riassumono le cognizioni su una proficua olivicoltura intensiva.  
● BURRO DI QUALITÀ: è quello prodotto unicamente dalla crema di latte di mucca, come stabilisce una nuova legge. Il burro semplice, invece, è quello ottenuto dal siero di latte, come sottoprodotto del formaggio.

### Fuori dalla città

Giro giro l'orto (e tutto nel forno)  
La dovizia di cose buone nell'orto in questa stagione mi suggerisce ancora un piatto, al forno stavolta. Prendete dunque qualche zucchina (magari con i fiori), delle cipolle fresche e delle patate novelle. Gettate i pistilli e lavate i fiori. Tagliate invece a metà le verdure e scavatele con un coltello. Lessate tutte insieme le pol-

pe in acqua salata. Preparate intanto una farcia composta di ricotta, un'adue uova intere, parmigiano grattugiato, aglio schiacciato, prezzemolo, sale, pepe e noce moscata. Mescolate ora la farcia con le polpe schiacciate e riempitene le «vaschette» di zucchina, patata, cipolla, e i fiori di zucca. Mettere in forno già caldo finché le patate diventano morbide alla punta della forchetta.



Arturo Zampaglione  
A tutti i lettori  
Potete indirizzare questi su argomenti legati, fiscali, previdenziali e altro a l'Unità, pagina agricoltura, via dei Taurini, 19 - 00185 Roma.