

# AGRICOLTURA E SOCIETÀ

## In primo piano: cambia il ministro Per Pandolfi una capriola nel verde

Nel 1976 Filippo Maria Pandolfi è nominato ministro delle Finanze: «ho appreso la notizia da un collega», dichiara subito dopo. Nel 1978 diventa ministro del Tesoro: «L'ho saputo dalla T.V.», confessa a un giornalista. Non diverso dal passato deve essere stato il suo stupore nel vedersi affidato, giovedì, il ministero dell'Agricoltura. C'è capitato un po' per caso, nel tramonto dell'ultimo momento sulla lista dei ministri. Emilio Colombo ha opposto il gran rifiuto (al ministero dell'Agricoltura) e la Dc ha tirato fuori dal cappello il suo ministro-jolly.



Non essere schierato in nessuna corrente democristiana, e quindi poter essere spazzato senza alterare difficili equilibri. In più ha la fama di uomo preparato: «Diigente e attento», lo ha definito Bruno Visentini. Tutto questo non toglie che dalla scienza l'agricoltura e ancora una volta umiliata. Non è serio catapultare qualcuno (trascurando quello che «è o quello che «ha fatto») in un mondo come quello agricolo, con problemi complessi, esigenze impellenti, crisi da gestire. L'accordo sul pomodoro ancora non c'è, il ministro dovrebbe nelle prossime ore assumere una iniziativa. Le

bietole richiedono decisioni rapide. Tra 23 giorni inizierà a Bruxelles la trattativa decisiva sul futuro della Pac, la politica agricola della Cee. Come si può pretendere che Pandolfi, che fino a ieri si occupava di riconversione industriale e di quote sull'acciaio, di punto in bianco si improvvisi esperto di soglie di garanzia sul grano tenero o di accordi interprofessionali? Del resto nel suo curriculum politico-professionale l'agricoltura non c'è mai stata. Bergamasco, 55 anni, si è laureato in filosofia ed è stato di-

rigente d'azienda. Nel 1964 è diventato segretario provinciale della Dc, nel 1968 deputato, nel 1974 sottosegretario alle Finanze (e Visentini, ministro, lo ha molto valorizzato). Nel 1976 il primo incarico ministeriale alle Finanze. Poi è venuto il Tesoro, poi l'Industria, adesso l'Agricoltura. Ha fatto il percorso inverso di Giovanni Marcora, che era a suo tempo passato dall'agricoltura all'Industria. Dicono che sia un grande lavoratore. Gli basterà?

Arturo Zampaglione



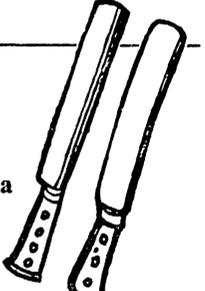
## Spiagge e città «a tutto cocomero»

Dalla nostra redazione  
JOLANDA DI SAVOIA (Ferrara) — Una frenetica attività attorno ai cocomeri: per chi sulle spiagge o nelle città deserti li mangia voracemente (in Italia il consumo pro-capite è di oltre 12 Kg. l'anno), e soprattutto per chi li produce. Nel cuore del Basso Ferrarese sta per finire il periodo di punta della raccolta. Come è andata? «Qui la produzione è un po' inferiore a quella dello scorso anno a causa del caldo, ma i prezzi si aggirano sulle 200 lire al chilo rispetto alle 150 dell'82», dice Gianfranco Gulmini, 44 anni, che su 1,6 ettari della sua azienda produce 550 quintali di cocomero. Gulmini li commercializza tutti attraverso la Cipo, la Cooperativa interprovinciale produttori orticoli di Jolanda, di cui è anche vice-presidente.

«Siamo praticamente nati nel 1971 — spiega Giorgio Zaghi, direttore della Cipo — e ora contiamo un'associazione di 236 produttori di cocomeri. Nel 1975 ci siamo uniti ad altre realtà di produttori del Basso Ferrarese e nell'81 diventammo una cooperativa aderente alla Lega. Oggi raggruppiamo 800 soci coltivatori, in massima parte ferraresi, provenienti anche da cinque cooperative della riforma e da quattro cooperative di braccianti. Hanno aderenti anche il Comune di Rovigo e Padova. Il fatturato? Quest'anno la previsione è di 8 miliardi e 500 milioni.

«Insomma è una delle più importanti realtà cooperative nazionali nel settore della raccolta, lavaggio e commercializzazione del pomodoro (340 mila quintali annui) e per il cocomero e il melone (110 mila quintali annui del primo prodotto, 20 mila del secondo). Inoltre, la Cipo lavora e distribuisce attualmente 10 mila quintali di altri ortaggi (sedani, zucchine). «È il primo anno che operiamo in questo settore», precisa Zaghi — c'è già l'intenzione di potenziare questa attività, in relazione alle scelte di diversificazione produttiva che riguardano i nostri soci.

Un consumo di 12 kg. l'anno a testa. Una cooperativa di Ferrara è la n.1: ne vende oltre 1.000.000



## Nasce pure la maxicoop dei salami e cotechini. Il nome? Sempre CIAM

Dalla nostra redazione  
MODENA — Con la fusione tra la Ciam (Cooperativa interprovinciale alimentare Modenese) e la Cipa (Cooperativa intercomunale produttori agricoli) è nato il maggiore salumificio emiliano, il 7° per numero di occupati a livello nazionale (dopo Locatelli, Visnara, Galbani, Citterio, Negroni, Fiorucci). La nuova azienda, che continuerà a chiamarsi CIAM, è tra le prime 5 imprese nazionali produttrici di prosciutti crudi e di zamponi, tra le prime 10 per la mortadella, la pancetta e la coppa. Dotata di due stabilimenti — uno a Carpi per la macellazione di suini e la produzione di salame, l'altro a Paganine di Modena per la lavorazione delle carni secondo l'antica tradizione dei salami modenesi — la CIAM opera anche nel settore bovino conferendo capi per la macellazione al Consorzio carni modenese (oltre 25 miliardi che si aggiungono al fatturato del salumificio). La decisione di fondere le due cooperative, i cui soci sono produttori singoli (o associati in caseifici), è stata assunta ufficialmente da due assemblee generali dei soci tenutesi nei giorni scorsi. Diverà operativa col 1° gennaio 1984. Si è trattato della tappa conclusiva di un cammino cominciato una decina di anni or sono con la nascita della Cipa (Costituita dai lavoratori di un salumificio che era stato chiuso), che ha visto svilupparsi una collaborazione sempre più intensa tra CIAM e CIPA.

Franco Stefani

Franco Canova

### Guida agli studi verdi/5

## Solo per laureati la specializzazione in viticoltura e enologia

La scuola di specializzazione in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino è lo scopo di dare ai laureati, mediante corsi teorici, esercitazioni di laboratorio e attività pratiche, una specifica preparazione nel settore viticolo ed enologico. La durata del corso di studio è biennale e non è suscettibile di abbreviazioni. Il numero massimo di iscritti è venti. Alla scuola sono ammessi i laureati in scienze agrarie, in chimica, in chimica industriale, in ingegneria chimica, in scienze delle preparazioni alimentari, in scienze naturali, in scienze biologiche, in farmacia ed in chimica e tecnologia farmaceutiche. Per l'ammissione alla scuola è richiesto il superamento di un esame preliminare consistente in una prova scritta, integrata da un colloquio e da una valutazione di alcuni titoli (aurea, pubblicazioni). Le materie di insegnamento sono le più diverse: dalla microbiologia endogena alla tecnica del vitigno, alla legislazione alle tecniche di mercato. La frequenza ai corsi è obbligatoria. Alla fine di ogni anno accademico lo specializzando deve sostenere un esame teorico-pratico per il passaggio all'anno di corso successivo. Il corso di studio della scuola si conclude con un esame finale consistente nella discussione di una dissertazione scritta. A coloro che lo superano viene rilasciato il Diploma di Specialista in Viticoltura ed Enologia. Le domande di iscrizione alla Scuola Enologia, devono pervenire alla Segreteria della Facoltà di Agraria, Corso Nino Bixio, 10126 Torino, entro il 5 novembre. Ulteriori informazioni possono essere richieste alla direzione della Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia - Via P. Giuria, 15 - 10126 Torino - Tel. (011) 6503757.

### Poco usata come lettiera

## Paglia, riciclare conviene. Come produrre carta, energia, cibo

La paglia che rimane dopo la mietitrebbiatura del frumento generalmente viene raccolta e venduta anche se i prezzi che riesce a puntare lasciano scarsi margini di guadagno. Attualmente le possibilità di utilizzo di questo sottoprodotto sono notevolmente aumentate rispetto al passato quando la paglia era destinata esclusivamente per la lettiera del bestiame. Infatti, trattandola con soda può trovare impiego per l'alimentazione dei vitellini, può essere bruciata per la produzione di energia, può trovare impiego per la produzione di pannelli previa pressatura, può essere impiegata nell'industria della carta ed anche per la coltivazione dei funghi. Quindi, anche se è diminuito drasticamente il suo impiego quale lettiera, le possibilità di utilizzo non mancano, per cui, non risulta conveniente interrarla con l'aratura. Infatti, oltre a rinunciare ad un guadagno, seppure modesto, si va incontro a maggiori spese dovute alla trinciatura ed all'integrazione azotata (1,5 q/ha circa di urea da interrare assieme alla paglia) che generalmente ammontano a 100.000-120.000 lire per ettaro. Tali maggiori spese nel caso di interramento di questo sottoprodotto non trovano una giustificazione immediata, in quanto gli effetti sulla produzione delle colture che si susseguono al frumento sono praticamente nulli. Unica giustificazione agro-

### Il loro peso sulla bilancia alimentare italiana

## Turisti al ristorante: un pasto di 3000 miliardi

Quanto mangia lo straniero (in 000 gli)

Prodotti	Consumo turisti	Consumo italiani	Consumo totale
frumento	2.527,0	92.773,0	95.300
ortaggi	3.032,7	114.818,3	117.851
frutta	1.516,3	60.927,7	62.444
carne bovina	505,4	13.739,6	14.245
formaggi	505,4	7.694,6	8.200

Di fronte ad un deficit agro-alimentare che copre oltre il 60% del disavanzo totale della nostra bilancia commerciale, ci si chiede se in Italia si produce poco o si consuma molto. Le due situazioni si appaiono, anche se entrambe vere e ad esse occorre aggiungere anche il lento procedere delle nostre esportazioni. Ma una valutazione corretta del nostro duero alimentare deve tener conto anche di quello che mangiano i turisti stranieri che, soprattutto in estate, affollano le nostre città e i nostri centri di villeggiatura. Si tratta di una massa di persone che da un minimo di cinque giorni ad un massimo di quindici, quasi raddoppia la popolazione italiana ed alla quale occorre provvedere in fatto di alimentazione. Anzi se la loro capacità di godersi le vacanze è inferiore a quella che tutto il mondo riconosce al turista italiano, gli esperti sono propensi a credere che essi consumano, caparzialmente, in media, quanto un italiano. Cioè, fatti gli opportuni e prudenti conteggi, per alcuni principali prodotti di più largo consumo (pane, pasta, frutta, ortaggi, carni e formaggi), risulta che i quasi 45 milioni di stranieri che hanno soggiornato nel nostro paese nel 1981, hanno mangiato qualcosa come tremila miliardi di lire. Si tratta di una cifra che ha rappresentato, il 20% e il 33%, rispettivamente, delle importazioni e del disavanzo agro-alimentare. Non può darsi che l'incidenza negativa di simile spesa fatta per conto terzi, che ha, però, un suo ritorno positivo nella produzione di valuta pregiata che gli stessi stranieri lasciano in casa nostra e che compensa, su di un altro piano, la bilancia valutaria.

Gianni Giordani

Mario Donati

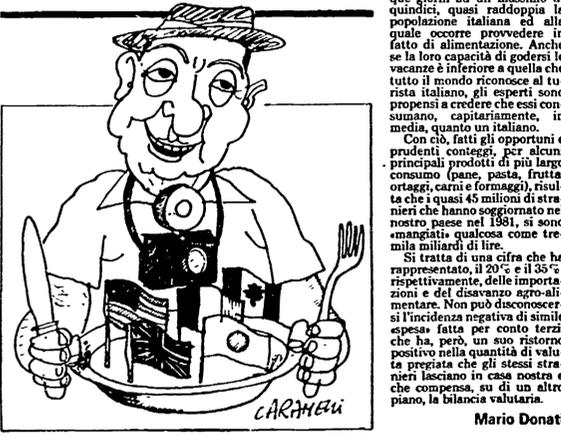
## Trappole sexy... e l'insetto infestante si innamorano

Anche la sessualità potrà trasformarsi in una trappola mortale per gli insetti che infestano i nostri raccolti? Le ricerche condotte in tal senso dall'Enes, in Italia, e dall'Iaes a livello internazionale fanno credere che questa ipotesi possa effettivamente diventare realtà. Il tentativo è quello di sostituire, o quanto meno limitare, l'uso indiscriminato di disinfestanti chimici adottando tecniche naturali. Gli scienziati si muovono in tre direzioni. 1. La cosiddetta lotta biologica che consiste nell'alleverare insetti che si cibano di quelli dannosi, e nell'immetterli in grandi quantità nei campi. 2. La tecnica del maschio sterile, attraverso la quale si allevano maschi in gran numero si sterilizzano e si immettono nei

campi. I loro accoppiamenti risultano così infecundi. L'esperimento è stato condotto nell'isola di Procida dal 1967 al 1975 ed ha portato a risultati soddisfacenti. 3. Infine la tecnica delle trappole sessuali. È stato scoperto che gli insetti emanano delle sostanze chimiche complesse denominate feromoni da loro utilizzate per lanciare messaggi. Isolando il feromone sessuale per ogni tipo di insetto nocivo si può correggere il comportamento sessuale dell'insetto. Una prima ipotesi è quella di diffondere una certa quantità di feromone sintetico, allo scopo di costringere delle trappole per attirare i maschi e distruggerli. Un secondo metodo consiste nello spargere delle quantità uniformi di feromoni nei campi infestati

in modo di alterare la quantità di messaggi sessuali ricevuti dal maschio e crearne una confusione che renderà difficile l'accoppiamento. I vantaggi delle tecniche naturali sono evidenti. L'uso degli antiparassitari altera infatti l'equilibrio ecologico distruggendo anche gli insetti utili e gli animali selvatici. Inoltre gli effetti tossici che ricadono sull'uomo al momento dell'ingestione, e dell'applicazione del prodotto. Infine è ormai riscontrabile una tendenza del parassita a sviluppare delle difese fisiologiche contro degli stessi disinfestanti, che rende opportuno un continuo adattamento dei prodotti usati per distruggere gli insetti.

Matilde Cartoni



### Chiedetelo a noi

#### La famiglia ha 2 mlrd gli spetta qualcosa?

La famiglia di mio genero — tutti coltivatori diretti — ha accumulato dei capitali calcolati complessivamente (compreso il denaro liquido) in circa due miliardi. Mio genero, che si è sposato tre anni fa e che da quando aveva tredici anni fino a ventuno ha lavorato in famiglia contribuendo ad accrescere questo capitale, ha diritto a qualche liquidazione? È vero che i genitori possono fare testamento a vantaggio di un solo figlio? Vi scrivo io perché gli sposi sono giovani e non hanno il coraggio di porre queste questioni ai genitori. Emma Zanetti Bologna

### Fuori città

#### Parola d'ordine: «pasta alla Checca»

Tempo d'estate, stagione ideale per questa pasta fredda che chiamano «alla Checca». Mettete a cuocere la quantità necessaria di ditellini o piccoli cannolicchi. Mentre la pasta bolle, pelate al crudo e sminuzzate (facendogli perdere un poco della loro acqua) un bel po' di pomodori piccoli, napoletani. Ai pomodori aggiungete un trito di molto basilico e prezzemolo e di un paio di spicchi d'aglio. Condite la salsa con olio fino, capperi, sale e pepe. Quando la pasta è al dente, scolate e quindi mescolate con il condimento e lasciate riposare per una buona mezz'ora. Servite con un bianco secco e ben fresco.

### Prezzi e mercati

#### Vitelli, è una congiura

La crisi che da tempo ha investito i mercati del macinato non accenna ad attenuarsi. Il sensibile aumento dei costi di produzione (che seguita a salire) e la forte inflazione interna, il calo in atto nei consumi di carne bovina e l'azione perversa dei meccanismi che regolano la politica agricola della Cee, sono tutti fattori che sembrano congiurare contro il povero allevatore. Anche nelle riunioni di questa settimana la domanda globale si è mantenuta debole. In ripresa degli scambi che molti si attendevano per effetto di una maggiore richiesta proveniente dalle località di villeggiatura non si è per niente concretizzata, mentre è sensibilmente diminuita la vendita di carni nelle grandi aree urbane. Particolare d'ottimismo ha incontrato il collocamento dei vitelli e delle vacche i cui prezzi hanno subito ancora variazioni negative tanto più preoccupanti in quanto i livelli erano già bassi. Va infatti considerato che da gennaio ad oggi le quotazioni dei vitelli di prima categoria sono diminuite del 7%. Il mercato dei vitelli ha mostrato invece una maggiore tenuta, e gli studi fatti da un discreto numero di affari e i prezzi per la prima volta negli ultimi sette mesi hanno registrato una variazione sia pure molto piccola (+5-10 lire al chilo). Anche per questi animali però la situazione complessiva resta pesantissima. L'IRVAM ci dice che nella media nazionale i prezzi dei vitelli da gennaio alla prima settimana di agosto hanno perso il 2,3%. Intanto dal lato delle importazioni c'è un'altra cattiva notizia. Vi è sì un ridimensionamento degli arrivi dall'estero ma questo riguarda essenzialmente il bestiame giovane da ingrassare; fonti francesi rilevano che nel primo semestre 1983 le spedizioni verso l'Italia di giovani bovini sono diminuite del 22% in confronto al stesso semestre del 1982. I nostri allevatori

### Brevi

trovano difficoltà a reperire all'estero capi da ingrassare in quanto l'IVA sul prodotto importato è del 20% mentre l'aliquota da pagare sul mercato interno è del 14%. Una differenza di 6 punti che non può essere recuperata facilmente dai produttori.

**Luigi Pagani**  
Prezzi della settimana 1/7 agosto. Rilevazioni IRVAM in lire chilogrammo (IVA esclusa).  
VITELLI DI PRIMA 2.750/3.100  
Padova 2.450/2.800  
Parma 3.100/3.400  
VITELLONI DI PRIMA 2.120/2.400  
Modena 2.200/2.400  
Parma 2.450/2.600

**SCRIVETEICI** — Problemi legali o fiscali? Consigli su coltivazioni? Commenti o critiche? Indirizzate le vostre lettere a: L'Unità, pagina Agricoltura, Via dei Taurini 19, 00185 Roma.

● **COME ESPORRE A MONACO:** dal 19 al 22 agosto la tradizionale esposizione ortofrutticola a Monaco (fig. 83). Con la collaborazione dell'Ice saranno presenti numerosi operatori italiani. Per partecipare ogni produttore (o coop) dovrà far pervenire 3 sacchetti di 3 kg. ad un centro presso Latina entro le ore 10 del 16 agosto. Trasporto a cura delle ditte con rimborso della spesa di fattura.

● **UN NUOVO VOLUME:** a cura dell'INEA e nelle edizioni del Mulino. Si intitola «Programmazione in agricoltura: i piani zonali agricoli», autori: Alessandro Bartolotta, Franco Sotte, Alfredo Fioritoni.

● **FREMIO VITELLI:** è stato pubblicato sulla G.U. il decreto sulle modalità del premio 1983-84 (e c'è il rischio che sia l'ultimo anno). L'importo è di 32 ECU calcolate in lire italiane applicando il tasso di cambio in vigore il giorno del compimento del 6° mese di età del vitello.

● **ACCORDO SUL POMODORO:** è stata richiesta al ministero dell'Agricoltura dalle unioni delle associazioni dei produttori ortofrutticoli (Unapso, Unapso, Unaprop) la convocazione dei rappresentanti delle tre unioni e delle tre associazioni industriali. A causa del caldo la produzione sarà inferiore di circa il 20% rispetto alle stime, e già vi sono accordi sottoscritti per accaparrarsi il prodotto.

● **TOSCANA:** stanziati dal consiglio regionale 50 miliardi e 30 milioni per interventi in agricoltura secondo programmi già definiti.

● **USA:** nuovo record nella produzione di latte: nel 1982 la produzione delle 11 milioni di vacche è stata di 278 milioni di tonnellate (+2%).

● **CEE-USA:** finirà davanti al GATT la vicenda della vendita a prezzi sovvenzionati all'Egitto di 18.000 tonnellate di burro Usa e di 10.000 tonnellate di formaggio. È un nuovo episodio della guerra agricola tra le due sponde dell'Atlantico.