

# AGRICOLTURA E SOCIETÀ

## In primo piano: dopo i tagli CEE

# Tutte le premesse per un KO italiano

La trattativa sulla riforma della politica agricola comunitaria è entrata nella sua fase conclusiva, la più nervosa e «brutale» (la definizione è del ministro dell'Agricoltura, Filippo Pandolfi). Si avvicina, infatti, la data del vertice di Atene (30-31 ottobre) quando i capi di governo europei discuteranno sull'adattamento delle politiche Cee — e in primo luogo di quella agricola — al mutato contesto politico-economico.

La Europa verde, si sa, è allo sbando: non solo perché i sussidi agli agricoltori, costosi non più sopportabili. Una conferma la si è avuta questa settimana con la grave e inaspettata decisione della Commissione esecutiva di sospendere gli aiuti per le esportazioni e di alcuni premi (soprattutto per produzioni mediterranee). Mercoledì prossimo la Com-

missione, che domani si concluderà con i ministri dell'Agricoltura riuniti a Lussemburgo per discutere di olio e ortofrutta la prorogherà fino alla fine dell'anno. Ma perché ha preso una decisione così grave (e che tutti in Italia hanno severamente condannato)? Per due motivi: per fare pressione sul Parlamento europeo che la settimana scorsa doveva votare (e lo ha fatto) un aumento delle spese agricole. E perché effettivamente le casse comunitarie sono vuote: si calcola che mancano 830 miliardi, la sospensione in pratica rinvierà i pagamenti per 340 miliardi all'esercizio del prossimo anno, ma altri 430 mancano all'appello.

**Natalino Gatti**  
Vice-presidente dell'ANCA, l'associazione delle cooperative agricole della Lega

«Europa verde allo sbando, tagli alle spese agricole, crisi del settore: la cooperazione che fa?»  
Risponde con i fatti. Il 20 ottobre migliaia di cooperatori verranno a Roma per manifestare le loro preoccupazioni e per chiedere un rilancio dell'agricoltura e un cambiamento nella politica CEE.

leggermente cresciuta, ma permangono gravi difficoltà stante la crisi strutturale e la marginalizzazione del settore.

— Al VII Congresso avete proposto la costruzione di un sistema agro-alimentare industriale. Confermate la scelta?

Certo, e stiamo passando dalla elaborazione alla progettazione. La manifestazione di Roma servirà anche ad illustrare la nostra proposta alle forze politiche e all'opinione pubblica.



La produzione vendibile è

## Un agricoltore muore a Melfi per le terribili esalazioni dal mosto

# Ancora un dramma nella cantina

**Nostro servizio**  
MELFI (Potenza) — La porta della piccola cantina, in via Ronca Battista, nel quartiere popolare «Porta Venusina», è sbarrata. Nel quartiere delle cantine non si respira la consueta aria di festa della vendemmia. I contadini che portano le cassette d'uva Aglianico passando davanti la cantina della famiglia Savino si fermano per alcuni minuti quasi in pellegrinaggio. Qualcuno ha depresso anche dei fiori. Qui, in una serata di ottobre, si è consumata la tragedia della morte dell'agricoltore Antonio Savino, di 50 anni, per intossicazione di anidride carbonica, sprigionata dalla fermentazione del mosto.

Il giovane figlio dello sfortunato agricoltore, Luigi, di 19 anni, che dava una mano nell'azienda agricola, a scendere in cantina per rimediare il mosto, perdendo immediatamente i sensi. Con il passare del tempo il padre si è insospettito ed è sceso a vedere, raggiunto subito dopo dalla moglie, Angelina Somness, di 49 anni. Le urla della donna hanno fatto accorrere dei vicini che sono riusciti a metterla in salvo insieme al ragazzo. Per l'agricoltore invece non c'è stato nulla da fare.

La tragedia poteva trasformarsi in una strage, anche perché in un primo momento si era sparsa la voce che anche l'altro figlio del Savino, Antonio di 10 anni, si sarebbe trovato nella cantina. I soccorsi si sono prolungati per l'intera serata (ancora una soccorritore ha dovuto far ricorso al ricovero in ospedale) fino a quando agenti di pubblica sicurezza e vigili del fuoco non hanno avuto la certezza che si trattava di un falso allarme.

La tragedia ha scosso i produttori di Melfi, suscitando emozione tra gli stand della tradizionale sagra dell'Aglianico in corso di svolgimento nel vicino centro di Barile. L'esperienza del ragazzo — è stato il commento unanime — ha avuto senz'altro una sua influenza, ma molto spesso questa la fase che segue la vendemmia viene affrontata con assoluta leggerezza dai produttori, quasi dimenticando i pericoli della intossicazione. Del resto durante il periodo della vendemmia non sono rari, alle pendici del Vulture, come in tanti paesi lucani, i casi di malore dovuti alla

intossicazione da anidride carbonica.

Per i dirigenti del Consorzio produttori di Aglianico, la tragedia deve comunque servire da lezione perché la vinificazione si svolga attraverso il massimo delle precauzioni e delle prevenzioni abbandonando vecchi riti che vedono, da queste parti, alcuni agricoltori soffermarsi davanti ai tini di mosto per festeggiare il vino nuovo con salame e pane campagnolo. In un libro, in corso di pubblicazione, presentato nella quarta sagra dell'Aglianico («Storia, mito e rito dell'alimentazione in Basilicata») si fa riferimento al rito della festa in cantina anche come una gara di «resistenza» tra agricoltori e «prova» della buona qualità del vino che secondo le caratteristiche sprigiona maggiori quantitativi di anidride carbonica.

**Arturo Giglio**



Nel disegno di Roberto Caramelli la ricostruzione della tragedia. Il giovane figlio tramortito dall'anidride carbonica, il padre morente, la madre che prima di svenire ha dato l'allarme.

## Perché succede E come evitarlo

La fermentazione alcolica del mosto è il processo durante il quale si ha la nascita del vino, ed è costituita fondamentalmente da una trasformazione degli zuccheri del mosto in alcool etilico e anidride carbonica. Tale trasformazione è provocata da funghi microscopici, invisibili a occhio nudo, che si trovano casualmente sulle bucce degli acini oppure, secondo una tecnologia più razionale, vengono aggiunti in cultura pura ai mosti per provocare la fermentazione.

Mediamente il 49 per cento del peso degli zuccheri presenti in un mosto può essere trasformato in anidride carbonica durante il periodo della fermentazione. Ne consegue che, per esempio, da un ettolitro di mosto che abbia 180 grammi di zucchero per chilogrammo (18 babò), da cui, a fine fermentazione, si ottiene un vino di quasi 11 gradi alcolici, verranno prodotti nella fermentazione ben 9 chilogrammi di anidride carbonica. In pratica, soprattutto se il mosto è molto ricco di zucchero, un buon 10 per cento del suo peso evapora all'aria sotto forma di anidride carbonica.

La ragione non è facile da eliminare o disperdere, infatti, se non esistono forti correnti d'aria, va ad invadere prima tutti i vasi in fermentazione, poi tutte le zone più basse della cantina, poi, sempre in mancanza di aereazione, può riempire tutta la cantina soprattutto come spesso accade, se la cantina è situata in un locale interrato e privo di porte e finestre.

La intossicazione da un gas più pesante dell'aria e per que-

sta ragione non è facile da eliminare o disperdere, infatti, se non esistono forti correnti d'aria, va ad invadere prima tutti i vasi in fermentazione, poi tutte le zone più basse della cantina, poi, sempre in mancanza di aereazione, può riempire tutta la cantina soprattutto come spesso accade, se la cantina è situata in un locale interrato e privo di porte e finestre.

Una cantina non aerea, nel periodo della vendemmia, diventa così una vera e propria trappola mortale: l'anidride carbonica non ha né puzza né odori particolari con cui si possa facilmente individuare. Normalmente è presente nell'aria che respiriamo nella percentuale del 18-20%, ma nelle condizioni in cui ci si viene a trovare in una cantina senza aereazione l'anidride carbonica raggiunge percentuali di saturazione, cioè del 100%: in tali condizioni non vi è più ossigeno nell'aria, e di conseguenza si verificano i sintomi del massaggio cardiaco, anche a costo di rompersi una costola, almeno fino all'arrivo dell'autambulanza.

In questa situazione ogni individuo sano e adulto può so-

pravvivere solo per tre minuti, dopodiché sopravviene la progressiva perdita di conoscenza, e per mancanza di ossigeno a livello cerebrale l'arresto cardiaco e quindi la morte.

Le precauzioni da adottare per evitare il pericolo di soffocamento da anidride carbonica consistono nell'aerare il più possibile, anche con ventilatori, le zone in cui sono in atto le fermentazioni e nel controllo continuo di queste (con termometri o altri): se la fiamma rimane accesa vuol dire che c'è sufficiente ossigeno per respirare. Attenzione però: la fiamma deve essere posta sul fondo della vasca, o in un locale, perché l'anidride carbonica si raccoglie tutta lì, sul fondo.

Una cantina non aerea, nel periodo della vendemmia, diventa così una vera e propria trappola mortale: l'anidride carbonica non ha né puzza né odori particolari con cui si possa facilmente individuare. Normalmente è presente nell'aria che respiriamo nella percentuale del 18-20%, ma nelle condizioni in cui ci si viene a trovare in una cantina senza aereazione l'anidride carbonica raggiunge percentuali di saturazione, cioè del 100%: in tali condizioni non vi è più ossigeno nell'aria, e di conseguenza si verificano i sintomi del massaggio cardiaco, anche a costo di rompersi una costola, almeno fino all'arrivo dell'autambulanza.

In questa situazione ogni individuo sano e adulto può sopravvivere solo per tre minuti, dopodiché sopravviene la progressiva perdita di conoscenza, e per mancanza di ossigeno a livello cerebrale l'arresto cardiaco e quindi la morte.

Le precauzioni da adottare per evitare il pericolo di soffocamento da anidride carbonica consistono nell'aerare il più possibile, anche con ventilatori, le zone in cui sono in atto le fermentazioni e nel controllo continuo di queste (con termometri o altri): se la fiamma rimane accesa vuol dire che c'è sufficiente ossigeno per respirare. Attenzione però: la fiamma deve essere posta sul fondo della vasca, o in un locale, perché l'anidride carbonica si raccoglie tutta lì, sul fondo.

Una cantina non aerea, nel periodo della vendemmia, diventa così una vera e propria trappola mortale: l'anidride carbonica non ha né puzza né odori particolari con cui si possa facilmente individuare. Normalmente è presente nell'aria che respiriamo nella percentuale del 18-20%, ma nelle condizioni in cui ci si viene a trovare in una cantina senza aereazione l'anidride carbonica raggiunge percentuali di saturazione, cioè del 100%: in tali condizioni non vi è più ossigeno nell'aria, e di conseguenza si verificano i sintomi del massaggio cardiaco, anche a costo di rompersi una costola, almeno fino all'arrivo dell'autambulanza.

In questa situazione ogni individuo sano e adulto può sopravvivere solo per tre minuti, dopodiché sopravviene la progressiva perdita di conoscenza, e per mancanza di ossigeno a livello cerebrale l'arresto cardiaco e quindi la morte.

Le precauzioni da adottare per evitare il pericolo di soffocamento da anidride carbonica consistono nell'aerare il più possibile, anche con ventilatori, le zone in cui sono in atto le fermentazioni e nel controllo continuo di queste (con termometri o altri): se la fiamma rimane accesa vuol dire che c'è sufficiente ossigeno per respirare. Attenzione però: la fiamma deve essere posta sul fondo della vasca, o in un locale, perché l'anidride carbonica si raccoglie tutta lì, sul fondo.

## oggi parliamo con...

**Cario Fratta Pasini** è presidente dell'ANCA, l'Associazione nazionale giovani agricoltori della Confagricoltura.

Il dibattito opportuno suscitato dall'Unità sul problema dei giovani in agricoltura, chiama in causa le associazioni giovanili del settore e segnatamente l'ANCA, la nostra associazione, nata da ieri, si battono per superare gli angusti limiti propri di ogni movimento giovanile, cercando di diventare sempre più momento di aggregazione per i giovani in agricoltura invece di rimanere mera palestra per le ambizioni degli aspiranti alla dirigenza confederale di domani.

## OPINIONE

### «Ecco cosa ci vuole per tenere i giovani nei campi»

cupazione giovanile, la cui inutilità è stata pari all'umanità riscontrata in Parlamento e nell'opinione pubblica.

E perciò necessario che le misure per i giovani vengano prese di un passo e nel tempo. Le importazioni sono in forte calo: nei primi sette mesi del 1983 si è infatti avuta una diminuzione rispetto allo stesso periodo della precedente campagna del 4,4% per le carni bovine e di oltre il 13% per gli animali vivi. Il confronto negativo tra questi due dati indica chiaramente che la produzione nazionale è in fase espansiva confermando le valutazioni di un tempo. Infatti, se il tempo aveva previsto una crescita dell'offerta interna fino a circa 690 mila tonnellate per l'intero 1983.

## Olio di oliva. Il n° 1? È il CIOS. Ecco perché

**Della nostra redazione**  
FIRENZE — Il settore oleario rischia di finire in una politica di speculazione per la mancanza di una politica chiara della CEE. Questo grido d'allarme è stato lanciato da Francesco Mongelli, presidente del CIOS, il consorzio italiano degli oleifici sociali aderenti alla legge delle cooperative nel corso dell'annuale assemblea di bilancio.

## Credito agrario. Deludente la via veneta alla riforma

**Del nostro corrispondente VERONA** — Credito all'agricoltura e ruolo delle regioni al centro del convegno nazionale promosso a Verona dalla giunta regionale veneta. Se l'affermazione di questo problema — rispetto a questi problemi — di un ruolo propositivo e da protagonisti delle autonomie locali, rappresenta di per sé un fatto importante, non altrettanto si può dire delle indicazioni politiche emerse sin dalle prime battute del convegno.

## Prezzi e mercati

**Anche il bovino ha i «contrasti»**  
I dati disponibili sull'andamento del settore bovino offrono un panorama pieno di contrasti. Le macellazioni stanno avvenendo ad un ritmo superiore del 5-6% a quello dell'anno scorso. Le importazioni sono in forte calo: nei primi sette mesi del 1983 si è infatti avuta una diminuzione rispetto allo stesso periodo della precedente campagna del 4,4% per le carni bovine e di oltre il 13% per gli animali vivi. Il confronto negativo tra questi due dati indica chiaramente che la produzione nazionale è in fase espansiva confermando le valutazioni di un tempo. Infatti, se il tempo aveva previsto una crescita dell'offerta interna fino a circa 690 mila tonnellate per l'intero 1983.

## Chiedetelo a noi

**Rabbia silvestre nella Valtellina**  
Sono uno studente universitario di Biologia. Ad agosto sono stato in vacanza nella Valtellina e sono rimasto impressionato dall'ampiezza delle zone infette dalla rabbia silvestre, segnalate da appositi cartelli. Su «l'Unità» del 20 settembre ho letto un articolo di Fausta Clerici in cui si parla di vaccinazioni delle volpi. Vorrei ulteriori notizie al riguardo (P.S. Accudito 200.000 lire di sottoscrizione per il nostro giornale).

## In breve

- SICUREZZA ALIMENTARE: su questo tema si terrà domani la Giornata mondiale dell'alimentazione organizzata dalla FAO.
- WALLNER SPARA A ZERO: contro la patrimoniale (siamo contrari) ha detto il presidente della Confagricoltura e ci batteremo con tutte le forze per dissuadere chi pensasse di introdurre la patrimoniale sulle aziende agricole.
- UTILIZZAZIONE INDUSTRIALE DEL MAIS: è il titolo di un volume di E. Landuni (Edagricole, Bologna, L. 3500) sui processi di lavorazione a cui viene sottoposto il mais, umido e secco, per ottenere numerosissimi prodotti finiti e intermedi.
- LEGA AMBIENTE: ha criticato in Toscana i trattamenti con antimuffe e ormoni cui sarebbero sottoposte le coltivazioni di fragole in Lucchesia e Versilia.
- L'UNITÀ E L'AGRICOLTURA: il 10 ottobre si è riunita a Milano la sezione agraria del Comitato regionale del PCI per una discussione sulla pagina agricola della domenica sulle proposte di miglioramento, sul problema della diffusione.

## Domica prossima

Enti di sviluppo agricolo, una giungla. Migliaia di impiegati, spese per miliardi, clientelismo: sono veramente utili questi enti per i produttori agricoli (e per la programmazione regionale)? Una inchiesta sulla pagina «Agricoltura e società».

Nello stesso tempo però sono tutti concordi nel ritenere che i consumi sono in netto regresso. Dove vanno perciò a finire i maggiori quantitativi di carni derivanti dall'incremento degli abbattimenti? È presto detto: negli stock di intervento. Infatti, all'ammasso dell'Aima all'inizio dell'anno c'erano poco meno di 55 mila tonnellate e già si trattava di un quantitativo rilevante per un paese come l'Italia che è considerato deficitario in questo settore. Secondo le stime più recenti siamo adesso arrivati tra le 120 e le 130 mila tonnellate.

Il ruolo chiave tenuto dal volume dell'offerta. La situazione di mercato si è infatti andata evolvendo in senso relativamente più favorevole per i vitelli la cui produzione è fortemente diminuita da diverso tempo. Nel giro di due mesi i prezzi di questi animali sono cresciuti di oltre 400 lire il chilo e sono adesso superiori ai 10€ circa di quelli dell'anno scorso.

**Luigi Pagani**

Prezzi della settimana 10-16 ottobre

Rilevazione Irvam - Lire Kg peso vivo

Vienna / Parma 3.400/3.700  
Modena 3.700/4.000  
Cremona 2.850/3.150  
Bologna / Modena 2.650/2.850  
Cremona 2.220/2.470  
Parma 2.410/2.610

**SCRIVETEVI** — Avete problemi legali o fiscali? Voletto consigli sulle coltivazioni? Avete commenti o critiche da fare? Tutti i lettori possono scrivere indirizzando le lettere a: l'Unità, pagina agricoltura, Via dei Taurini, 1 - 00185 ROMA.

**Domica prossima**  
Enti di sviluppo agricolo, una giungla. Migliaia di impiegati, spese per miliardi, clientelismo: sono veramente utili questi enti per i produttori agricoli (e per la programmazione regionale)? Una inchiesta sulla pagina «Agricoltura e società».

MARIO E PIPPO SANTONASTASO IN

noi vogliamo solo quello

# fruttosello

il prestigioso merendello

SPAGNOLI

CROISSANT RIPIENO DI TANTA BUONA MARMELLATA

NEI GUSTI: CILEGIA, ALMONDO, FRAGOLA, CACAO

DOMENICA PROSSIMA: Enti di sviluppo agricolo, una giungla. Migliaia di impiegati, spese per miliardi, clientelismo: sono veramente utili questi enti per i produttori agricoli (e per la programmazione regionale)? Una inchiesta sulla pagina «Agricoltura e società».