

In primo piano: dopo l'accordo

Cee, per il latte è una cura da cavallo

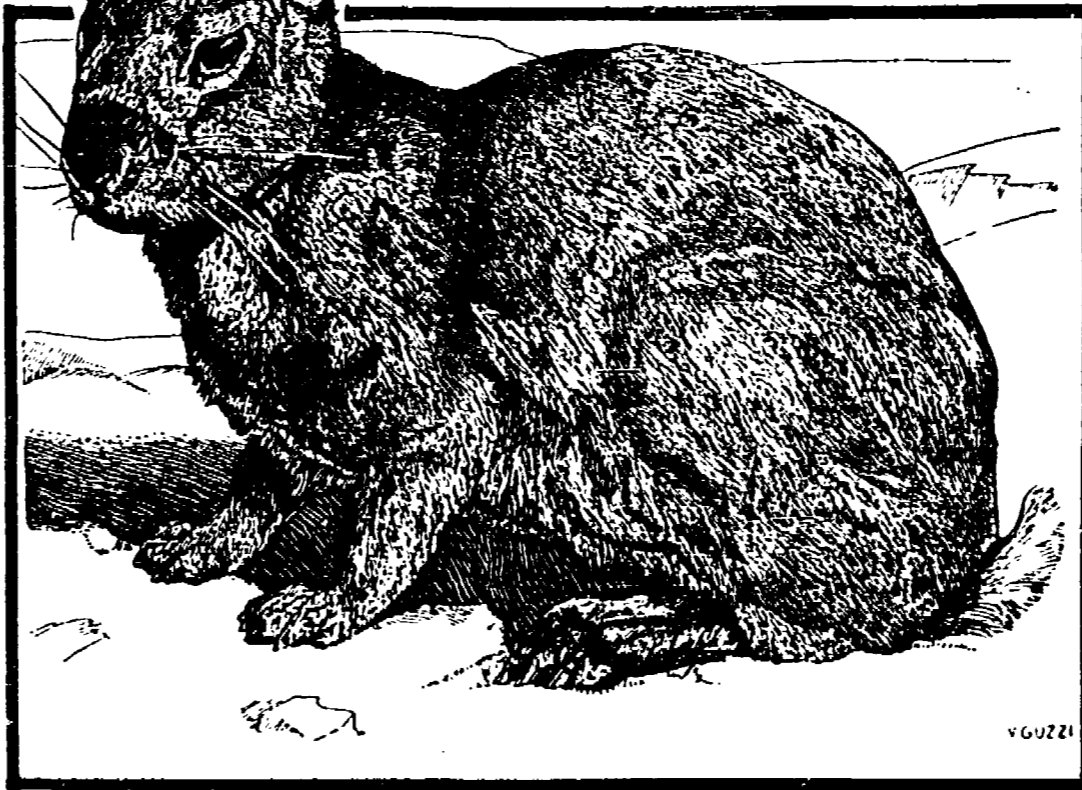
Negli ultimi anni la Cee ha sempre rischiato di anegare in un bicchiere di latte. Le eccedenze del settore crescevano a ritmi incredibili...

Secondo, l'Italia ha una produttività media per vacca più bassa di altri paesi (37 quintali di latte, contro i 41 media Cee) nel 1981. Ogni modernizzazione verrà penalizzata...

Arturo Zampaglione

Il coniglio, che passione

Sono facili da allevare, belli da guardare, buoni da mangiare, piacciono ai bambini, sono prolifici e pacifici. Una volta, fu un uomo, che vedeva il suo doppio proprio in questo dolcissimo animaletto...



Pur avendone allevati 75 milioni non siamo riusciti a tener dietro alla richiesta del mercato. Un congresso mondiale a Roma. Nel 2000 il fabbisogno di carne sarà soddisfatto da questo grazioso animale facile da nutrire e che si riproduce con facilità

ITALIA: CONSUMI QUADRUPPLICATI

Table with 4 columns: Anno, Consumo totale (000 q.li), Consumo annuo pro capite (kg), Quant. si produce rispetto al consumo. Data for 1962, 1967, 1972, 1977, 1982.

Fonte: AIA

liardi. Ed ecco la nota dolente: nonostante l'incremento della produzione siamo costretti ad importare 250 mila quintali di carne di coniglio...

lità della carne importata, molto scadente e che quindi sta disgustando il consumatore. Ci vuole a questo punto, un coniglio DOC...

Carne alternativa per eccellenti, quella del coniglio è ricca di protidi e povera di grassi, ciò rende assai alto il suo valore nutritivo...

34 paesi con un migliaio di delegati, soprattutto studiosi di genetica, fisiologia, economia, patologia, scienza della nutrizione e tecnologia.

2000 il fabbisogno mondiale di carne sarà soddisfatto per un terzo proprio da questo simpatico roditore. Sarebbe sufficiente, infatti, come è stato sperimentato in Messico...

Mirella Acconclamesa

La spesa pubblica: sprechi e caos a braccetto

La spesa pubblica in agricoltura torca di attualità. Le cause? Il restringimento delle risorse finanziarie a livello nazionale e le difficoltà sul piano comunitario...

liardi. Inoltre le Regioni sono creditrici nei confronti dello Stato per circa 2.000 miliardi, relativamente ad anticipazioni effettuate nel passato...

no essere ripartiti con grande sollecitudine, ma occorre fare subito chiarezza sulla utilizzazione di 1.284 miliardi di residui di competenza del ministero dell'Agricoltura...

Biotechnologie e ingegneria genetica: i nuovi centri a Trieste e New Delhi

ROMA — Il Centro internazionale di biotechnologie e ingegneria genetica, promosso dall'Onu (Onu) avrà sede presso Trieste e New Delhi. È stata, quindi, accettata la proposta italiana che prevede, oltre a queste componenti fondamentali, una rete di centri affiliati nazionali riguardati in ampie regioni geografiche...

Il 4 e 5 maggio i comunisti discuteranno di questi temi in un apposito convegno nazionale a Firenze, ma vogliono già da oggi aprire un dibattito pubblico, un confronto con tutte le forze interessate.

Caccia alla volpe (ma senza cani e suon di corno), ma anche alla vipera. La Provincia di Latina, infatti, ricompensa con 10-15 mila lire chi uccide uno di questi due animali. La notizia ha provocato vivo stupore tra gli amatori della natura...

Agostino Bagnato

Anche il lombrico teme l'imbroglione



FIRENZE — Dalla signora che piazza la lettera in gelatina ai grandi allevamenti industriali del nord e del centro Italia: tra moda e business c'è stato negli ultimi anni un revival del lombrico. Una sorta di corsa all'oro che in poco tempo ha creato lo scenario classico di una attività suggestiva...

Ilizante prodotto dai lombrichi è oggi poco conosciuto. C'è una certa diffidenza da parte di molti consumatori. Lo sviluppo industriale degli allevamenti e l'espansione di questa attività impongono invece una legislazione precisa sulla lombricoltura...

richiamato l'attenzione dei comuni per sperimentare l'uso del lombrico nello smaltimento dei rifiuti urbani. Il disordine e spesso l'improvvisazione che regnano in questo campo rendono difficile tracciare una mappa precisa della produzione italiana...

Luciano Imbasciati

Latina, parte la caccia alla volpe e alla vipera (ma non era protetta?)

specie di serpente. In provincia di Latina, infatti, ricompensa con 10-15 mila lire chi uccide uno di questi due animali. La notizia ha provocato vivo stupore tra gli amatori della natura...

di educazione della popolazione in modo di insegnare che non tutte le bisce e serpenti sono vipere, e che anche le vipere non sono così pericolose, almeno per l'adulto. Infine, che tutti i serpenti esistenti in Italia, si dividono in due categorie: quelli che contribuiscono alla conservazione dell'ambiente naturale. Si racconta, tra l'altro, di un «coraggioso» che, vistosi attraversare la strada da un serpente, certamente innocuo, abba, nel tentativo di liberare il mondo da

un siffatto pericolo, buttato la sua auto contro un albero. Non sappiamo se il serpente si sia, come speriamo, salvato. Il nostro eroe, da parte sua, pretenderebbe che la pubblica amministrazione lo risarcisse dei danni subiti.

Per quanto riguarda le volpi, anche queste non sono certamente numerose, oppure lo sono in zone ben definite e limitate della provincia. La rabbia silvestre, che potrebbe giustificare un intervento contro tali animali,

troppo facile preda delle volpi. Un provvedimento trascurato, e che invece sarebbe utile alla cittadinanza ed all'ambiente, è che viene ripetutamente richiesto dalle associazioni naturalistiche, è la lotta contro i cani randagi e, nel caso ne esistano nella provincia, inselvatichiti.

Adriano Mantovani

La cucina contadina

BASILICATA Arrappacata

NOTIZIE. È un'antica ricetta lucana, la cui origine si perde nella notte dei tempi. È però evidente che solo dalla fantasia e dal bisogno della gente contadina poteva nascere un simile piatto, povero, ma nello stesso tempo ricco di elementi nutritivi e legumi mescolati insieme. Si può classificare, quindi, nella categoria dei «piatti unici».

con il peperoncino e il prezzemolo. Versare questo composto in una pentola di terracotta con l'olio e la cipolla tritata, lasciare imbiondire, quindi versare i cereali e i legumi (tenuti a bagno prima per almeno 12 ore). Lasciare insaporire per cinque minuti, coprire gli ingredienti con acqua calda leggermente salata, lasciar cuocere a fuoco moderato con pentola coperta. Prima di togliere dal fuoco aggiustare di sale e controllare che tutti gli elementi siano ben cotti. Servire su fette di pane casareccio tostato. Aggiungere, in ultimo, un filo di olio d'oliva.



essere mandate a «La cucina contadina», via dei Taurini 19, 00185 Roma. Dovranno essere scritte a macchina o a stampatello, non essere troppo lunghe, contenere le dosi per 4 persone, riportare l'indirizzo del lettore. Se si vuole si possono aggiungere notizie storiche o geografiche.

Chiedetelo a noi

Pensioni, colpiti ancora i braccianti

Scrive questa lettera anche a nome dei miei colleghi di lavoro che come me svolgono l'attività di giornalieri agricoli e vi sarei grato se poteste pubblicarla. Sono profondamente amareggiato che la legge 633 annulli il diritto alla pensione di anzianità e di altri giornalieri agricoli. Sulla base del risparmio si penalizza una categoria fra le più umili, precariamente occupata che ha dato quanto di meglio poteva per la produzione e il reddito nazionale e per tanti anni malpagata.

A proposito del decreto-legge n. 463, convertito nella legge n. 638 dell'11 novembre 1983, resta valido il giudizio dato e l'innalzamento del movimento sindacale: ogni provvedimento in materia previdenziale, adottato al di fuori di un disegno organico di riforma, aumenta le distorsioni in atto, produce ulteriori iniquità, risulta infine ininfluente anche ai fini del contenimento della spesa.

di contribuzione pari a 5.460 contributi giornalieri (contro i 3.450 previsti nel testo originario del decreto). Al raggiungimento di tale requisito concorrono le giornate di effettivo lavoro, quelle di cassa integrazione o coperte da trattamento speciale di disoccupazione, i periodi di maternità, quelli di servizio militare, nonché i versamenti volontari. Poiché tutti i lavoratori agricoli con almeno 101 giornate di lavoro hanno diritto a 50 giorni di trattamento speciale di disoccupazione utili ai fini anche della pensione di anzianità, una parte sostanziale di lavoratori agricoli, continuerà ad avere il diritto alla pensione di anzianità. Ne resteranno invece esclusi, analogamente a quanto avveniva anche prima delle nuove disposizioni, quei lavoratori e quelle lavoratrici che nel corso di 35 anni di vita lavorativa lavorano in genere 51 giornate all'anno. Anche per queste categorie di lavoratori e lavoratrici, però, le modifiche al decreto hanno introdotto dei miglioramenti rispetto al testo originario in sede di conversione in legge del decreto, grazie alle lotte dei lavoratori agricoli che hanno effettuato ben due scoperte in materia di modifica del decreto, che hanno trovato particolare sensibilità nel gruppo parlamentare comunista.

inquinati dal decreto, di cui parla la Sigra Fava, è stata, dunque, parzialmente «attenuata» in sede di conversione. Inquinati dal decreto, di cui parla la Sigra Fava, è stata, dunque, parzialmente «attenuata» in sede di conversione. Inquinati dal decreto, di cui parla la Sigra Fava, è stata, dunque, parzialmente «attenuata» in sede di conversione.

Prezzi e mercati

La farina di soia va sull'altalena

Il mercato della farina di soia è ormai da tempo caratterizzato da una fase recessiva dovuta alla prevalenza dell'offerta. Anche questa settimana i prezzi sono scesi di 500 lire per quintale confermando una tendenza che sia pure con ampie oscillazioni dovuto all'andamento del dollaro e della Borsa di Chicago si protrarrà ormai da diversi mesi. Da gennaio a marzo il prezzo medio rilevato dall'IRVAM è diminuito del 7% (da 45.500 a 42.500 lire quintale) ed è probabile che i ribassi non siano ancora finiti.

Luigi Pagani
Prezzi della farina di soia
Rilevazioni IRVAM, settimana dal 2 all'8 aprile, lire quintale, franco magazzino venditore.
Modena: 41.600-42.500
Napoli: 42.800-43.300
Verona: 41.900-42.100
Macerata: 42.800-43.000
Ancona: 43.000-43.200
Padova: 42.100-42.300