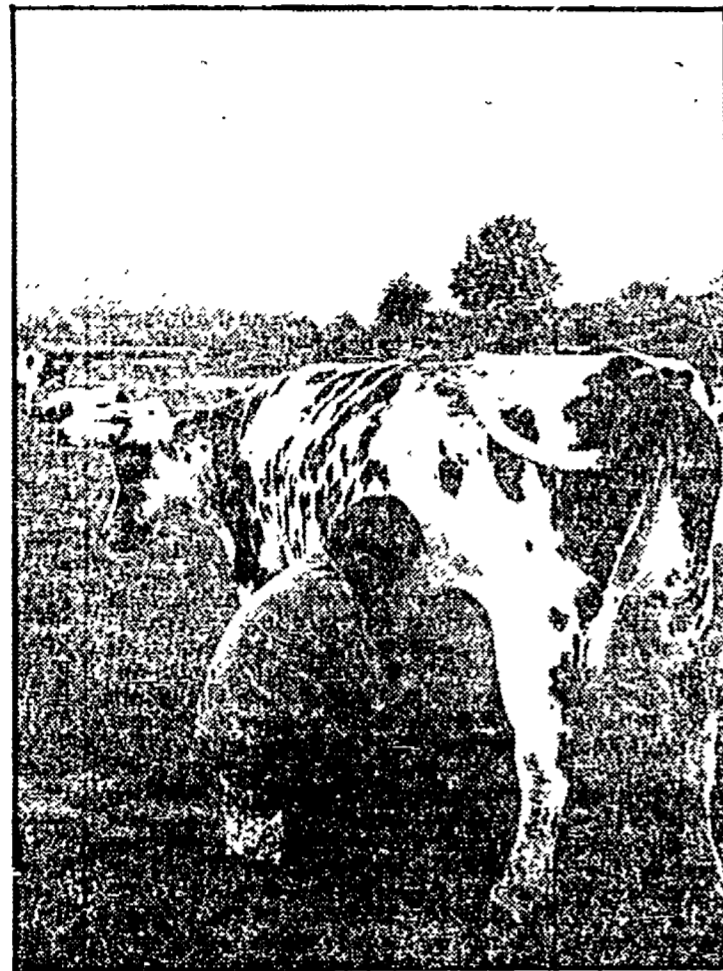


In primo piano: in 150 mila a Roma

Latte, fermi tutti l'accordo non va

Giovedì l'incontro indetto dalla Confcoltivatori Manifestazione pacifica contro la politica del governo Pandolfi: la nostra agricoltura va male perché gli altri sono cattivi



Per Pasqua 30 milioni di italiani in viaggio: spiagge gremite, tutto esaurito nelle località turistiche. Ma in giro di contadini se ne sono visti ben pochi. In campagna è tempo di grandi lavori: semine di mais e di pomodori, trapianti di ortaggi, concimazioni e diserbo. Il sole ha consentito di accelerare i ritmi. Insomma molto lavoro e poche vacanze.

In compenso 150.000 coltivatori si preparano a sacrificare una preziosa giornata di lavoro e a fare un lungo viaggio. Giovedì 3 maggio saranno a piazza del Popolo, a Roma, per una grande manifestazione indetta dalla Confcoltivatori. L'obiettivo? Una protesta pacifica (ma ferma) contro la politica economica del governo. La richiesta è di un nuovo piano di sviluppo agricolo. Il netto rifiuto del recente accordo CEE (in particolare per il latte). Una manifestazione che significativamente si svolge a poche ore dal Primo Maggio, la festa del lavoro.

Mentre i contadini si preparano a scendere in piazza, il ministro dell'Agricoltura, Filippo Maria Pandolfi, utilizza quattro ore del suo tempo in una lunga conversazione-intervista con Eugenio Scalfari, direttore di «La Repubblica», per spiegare i misteri dell'agricoltura CEE e i guai di quella italiana.

Ecco in sintesi cosa ha detto il ministro. Primo, che la produzione agricola mondiale è alle prese col problema degli sbocchi. I paesi industrializzati producono di più e mangiano di meno, quelli in via di sviluppo non hanno mezzi per pagare il cibo. Secondo, che all'interno dell'area ricca (CEE, Stati Uniti) c'è un contenzioso nel quale gli USA sono vincenti. Terzo, che l'Europa verde si divide in due: la parte del leone la fa l'agricoltura continentale, quella mediterranea è cornata e mazzolata. Quarto, che per l'Italia è difficile incrementare le produzioni nei settori deficitari perché i recenti regolamenti comunitari ce lo vietano. Quinto, che con la CEE l'Italia ci rimette ma non può farne a meno. Sesto ed ultimo, che tutto questo è un bel guaio.

E bravo il signor ministro. Il mistero è svelato: l'agricoltura italiana va male perché gli altri sono cattivi. Peccato che Pandolfi però non spieghi anche se al «guai» si può rimediare (e soprattutto come). Si limita a dire che «continua a battersi e che non è rassegnato». Ma basta?

No, certo che no. La verità è che l'agricoltura italiana sta subendo gravi colpi politici. Sul piano comunitario l'accordo di

marzo stabilisce quote di produzione sul latte, nessun paese e nessuna azienda potrà aumentare la produzione. Neanche gli Stati, come l'Italia, costretti ad importarne in quantità crescenti. Neanche quegli allevamenti che hanno una bassa produttività o investimenti in corso.

Giovedì scorso Pandolfi ha cercato di spiegare alle organizzazioni agricole come gestire l'accordo nella maniera meno dolorosa. Ma l'unica ipotesi ragionevole alla fine sembrerebbe essere quella di respingerla in blocco, di chiedere agli altri paesi di rinegoziarla. Un compito che dovrebbe assumersi non solo Pandolfi ma lo stesso presidente del Consiglio, Bettino Craxi, che ha tanto difeso il compromesso sul latte.

Sul piano interno le cose non vanno meglio. Anche qui manca la capacità propositiva e la volontà politica per risolvere i nodi di sempre. A cominciare da quello della spesa pubblica, dove regna incontrastato il caos e a cui, non a caso, è dedicato un convegno del PCI a Firenze proprio all'indomani della manifestazione di Roma dei 150.000 coltivatori.

Arturo Zampagione

«Basta con le mucche, torno a insegnare»

MILANO — Quando anche la grande metropoli finisce ti trovi subito in una delle terre più fertili d'Europa. Albairate è ad una ventina di chilometri da Milano; poco più avanti c'è il Ticino e, oltre il fiume, Vignola. È la Padana irrigua, campagna ideale per l'allevamento del bestiame. Alla Cascina Isola Maria due giovani conducono una piccola azienda che produce essenzialmente latte. Lui, Dario Oliviero 31 anni, laureato; lei, Renata Lovati, 27 anni. Sono in questa cascina da 4 anni, appena sposati.

«La nostra è una tipica azienda da latte, dice Dario Oliviero. Abbiamo 40 vacche e 250 pertiche (15 ettari) di terreno che producono solo foraggio. In quattro anni, secondo un programma della Regione e applicando diret-

tive comunitarie, abbiamo investito circa 200 milioni per incrementare la nostra attività: costruita una nuova stalla, ristrutturata la vecchia, una nuova sala mungitura, acquistato bestiame. Siamo passati da una produzione giornaliera di 250 litri di latte di tre anni fa, ai 500 litri del 1983. Quest'anno possiamo aumentare ancora la produzione del 20% raggiungendo con un anno di anticipo l'obiettivo che con la Regione ci eravamo posti per il 1985.

«Ma le decisioni della CEE, approvate dal governo italiano, impongono il blocco della produzione di latte ai livelli del 1983. Che conseguenze avranno per la vostra azienda? Sono decisioni assurde e non capisco come possano essere accettate. Per quanto riguarda la prima cosa che faremo — io e tanti altri allevatori — è un ricorso al TAR, il tribunale amministrativo regionale. Noi stiamo realizzando un piano di sviluppo disassueto e concorde di impresa che, nel nostro caso, è destinato agli investimenti. Quindi un piano che ha come obiettivo l'aumento del reddito e della produttività deve essere realizzato completamente altrimenti è un fallimento.

«Che cosa succederebbe allora se fosse costretti a bloccare la produzione al livello del 1983? Non potremmo più andare avanti. Dovrei licenziare il salariato e quindi rinunciare a produrre latte, perché due persone non sono sufficienti per un'azienda come questa.

«Potrei produrre mais. Io tornerai ad insegnare, mia moglie a fare un altro lavoro, dato che per il mais bastano pochi mesi di lavoro all'anno. Ma il reddito di questa azienda, che potenzialmente è oggi di oltre 40 milioni all'anno, si ridurrebbe a 7-8 milioni.

Bruno Enriotti

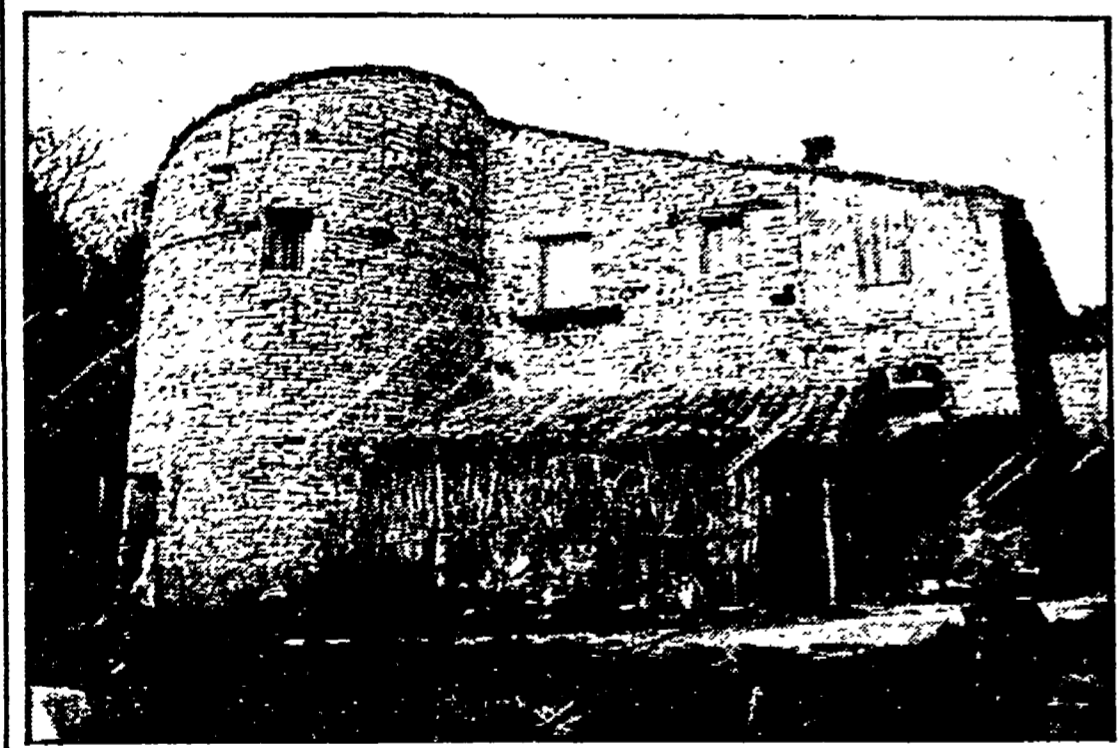
Nelle Marche tra antiche dimore rurali

Quando la casa era fortezza e centro di lavoro

Aspetti sociali e culturali di un possibile recupero - Uno studio dell'architetto Volpe

A destra: casa colonica con colombaia a Pesaro; sotto: una dimora contadina tra Urbino e Fossombrone

PESARO — Perché lasciarla degradare e non pensare, invece, ad un recupero sistematico delle antiche dimore rurali? In una congiuntura economica non proprio favorevole, una questione simile rischia di essere bruscamente archiviata. Gli aspetti sociali e culturali di essa hanno, però, un innegabile valore.



È proprio nei territori delle Marche Settentrionali, compresi tra Urbino, Fossombrone, Cantiano, Piobbino e Sant'Angelo in Vado, che si è dipanata la ricerca. Sono stati tracciati alcuni itinerari di osservazione di grande interesse e suggestione, e cioè si diramano fino alle aree più isolate dell'Appennino.

Il lavoro di Volpe apre la serie dei quaderni monografici della «Sezione di Storia dell'agricoltura e delle società rurali» del «Centro Beni Culturali marchigiani» dell'Università di Urbino.

«Città e campagna, nelle Marche», scrive il professor Sergio Anselmi — non si contrappongono, se non agli effetti di situazioni e comportamenti marginali. Qui, tra Umbria, Toscana e Romagna, nella contea-ducatto ferrario-romesco, con le suggestioni marine filtrate da Pesaro, Fano, Senigallia, l'abitazione rurale non poteva non essere fortezza, residenza, luogo di lavorazione e di

produzione di beni alimentari e non. Presidio del territorio, stalla e magazzino, «fabbrica» di tessuti e di strumenti da lavoro, frequente punto di appoggio per la produzione del carbone, luogo di partenza, verso il Tevere e verso l'Adriatico, di carichi di cereali e di altre biade, lane e formaggi. Casa, fortezza, magazzino, manifattura, riferimento topografico, dunque, la dimora rurale marchigiana è un bene culturale di rilevante significato: è veramente grave che essa non sia adeguatamente tutelata in quanto monumento.

«L'indagine, partita come semplice osservazione delle diverse tipologie architettoniche rurali, è poi divenuta ricerca scientifica delle ragioni storiche, economiche e sociali che stanno alla base della diffusione di queste architetture.

«L'indagine, partita come semplice osservazione delle diverse tipologie architettoniche rurali, è poi divenuta ricerca scientifica delle ragioni storiche, economiche e sociali che stanno alla base della diffusione di queste architetture.

Morette, more, duroni, anelle: ma sempre Vignola

Quattromila produttori per le 350 mila piante ad alto fusto che danno le ciliege famose nel mondo - Le feste dei fiori

VIGNOLA — In tutto il mondo Vignola vuol dire ciliege. Dalla zona che circonda questa cittadina, adagiata sulle colline, a fiancheggiare la bassa Valle del Panaro, ogni primavera affluiscono sui mercati nazionali ed esteri decine di migliaia di quintali di belle ciliege. Ognuna con il suo nome: morette, more, duroni e anelle. Lo scorso anno hanno preso il largo circa 82 mila quintali (il totale del prodotto italiano spedito oltre frontiera ammonta a circa 200 mila quintali). Destinataria principale è la Germania, dove arriva il 41% delle ciliege vignolesi; seguono la Gran Bretagna (18%) e l'Olanda (16%). Ma duroni di Vignola, che aprono la stagione della frutta fresca, si possono trovare anche in Svezia e in Finlandia, in Danimarca ed in Arabia Saudita, persino negli Stati Uniti e in Australia.

350 mila piante di alto fusto (dagli otto ai dieci metri) lungo le quali, sui filari di maglio, con le caratteristiche scale a pioli i raccoglitori si incamminano per staccare il frutto col suo peduncolo. Nell'83 la produzione è stata di 130 mila quintali. In tutta l'Emilia Romagna ne sono stati raccolti 234 mila quintali, un milione e 690 mila in Italia.

Ma le ciliege per Vignola non sono solo un fatto economico che dà lavoro a contadini e lavoratori delle industrie di imballaggio e dei magazzini. Sono anche un'occasione di incontro, di festa. E chi vuol godersi lo spettacolo meraviglioso dei ciliegi in fiore ha ancora solo qualche giorno di tempo. Un paesaggio tutto bianco, ricoperto da una ragnatela di fiori che pare un velo da sposa gettato sui prati e sulle case. Un paesaggio irreale e fiabesco, accoglie i visitatori che, a migliaia, salgono le prime rampe della Statale

studio di questa coltura la quale, però, nonostante la buona salute commerciale qualche acciaccio e qualche problema lo mette in mostra.

Negli ultimi anni c'è stato un calo di produzione dovuto non solo ad andamenti stagionali negativi, ma pure alla riduzione della superficie coltivata che dal 1976 al 1983 è passata da 2.014 ettari a 1.617 (meno 20%, circa). Qualche segnale in positivo è arrivato negli ultimi due anni con la ripresa della piantumazione (cioè della messa a

dimora di nuovi alberi) che poi arriveranno a produzione in 5-6 anni. Tra le cause di questa contrazione gli alti costi di raccolta che rendono non sempre remunerativo al produttore tenere i ciliegi.

In fatti per mettere assieme 7-8 chilogrammi di duroni o di morette occorre un'ora di lavoro sulle alte scale a pioli. Una proposta è quella di impiegare ciliegi nani che potrebbero consentire un raccolto di 10-11 chili l'ora, con un risparmio del 30% mentre l'uso di macchine raccogli-

trici, già sperimentato altrove, non viene ritenuto possibile. Le ciliege di Vignola vanno vendute col peduncolo: si tratta di un prodotto di altissima qualità, inimitabile, perché non può essere riprodotto in terra. Di qui la necessità di una adeguata campagna di promozione che potrebbe trascinarsi dietro le altre 245 specialità di frutta che si imballano, si confezionano e si spediscono da Vignola in tutto il mondo.

«L'indagine, partita come semplice osservazione delle diverse tipologie architettoniche rurali, è poi divenuta ricerca scientifica delle ragioni storiche, economiche e sociali che stanno alla base della diffusione di queste architetture.

Sono circa quattromila i produttori che curano le

Impollinazione organizzata? Pronto il servizio api

BOLOGNA — 58mila dei 107mila alveari esistenti in Emilia Romagna nel 1983 sono stati utilizzati per favorire l'impollinazione delle colture frutticole, orticole (soprattutto fragole e meloni sotto tunnel), leguminose (erba medica e trifoglio) e oleaginose (colza e ravizzone). Si tratta di una complessa operazione iniziata in sordina alcuni anni fa ma che ha poi registrato un continuo crescendo, tanto che migliaia di questi alveari ogni anno vengono impiegati anche in zone lontane dall'Emilia Romagna. Lo rilevano esperti e dirigenti della FEA, la Federazione api-

coltori dell'Emilia Romagna. Collabora attivamente all'iniziativa la Regione che, con apposita legge, concede contributi agli agricoltori che si avvalgono del servizio impollinazione a mezzo api. Gli esperti valutano a livello nazionale in 5 mila miliardi all'anno, il valore dell'apporto delle api alle produzioni agricole.

Lo Stato, le Regioni, gli enti pubblici e gli istituti preposti all'insegnamento ed alla formazione professionale, hanno quindi tutto il dovere di favorire la tutela, lo sviluppo e la specializzazione dell'apicoltura nell'interesse dell'economia nazionale.

La cucina contadina

Toscana

Minestrone al cavolo nero

NOTIZIE: tempo di preparazione: 15 minuti, tempo di cottura: 30 minuti in pentola a pressione, nelle altre pentole almeno 2 ore.

DIFFICOLTÀ: minima.

COSTO: L. 2.800-3.000.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 100 gr. di coste di cavolfano, 100 gr. di spinaci, 100 gr. di carote, 150 gr. di patate, una sciolta di fagioli borlotti da 400 gr., 2 foglie grandi di cavolo nero, 1 costa di sedano, 20 foglie di melva, 1 cipolla di media grandezza, 2 chiodi di garofano, 3 cucchiaini di passato di pomodoro, 5-6 pomodori pelati, un ciuffo di prezzemolo, 30 gr. (due cucchiai) di olio di olive extravergine, due litri di acqua, sale e pepe quanto basta, 4 fette di pane raffermo tipo casareccio.

COME SI PREPARA: lavare bene tutte le verdure e sminuzzarle finemente mentre le patate e le carote devono essere tagliate a dadini. Far soffriggere nell'olio, nella pentola di cottura, la cipolla tagliata a fettine sottili e quando è quasi dorata ag-



giungere il prezzemolo — che sarà stato tritato a parte —, i chiodi di garofano, il passato di pomodoro e cuocere ancora per alcuni minuti. A questo punto aggiungere tutte le verdure già preparate, fagioli borlotti (1/4 interi 3/4 passati) versare l'acqua, il sale e il pepe e far cuocere. Tostate il pane e spezzetelo nel piatto dove verserete il minestrone. Il cavolo nero può essere sostituito dalle foglie esterne del cavolo verza mentre per la malva non vi possono essere sostituzioni valide; per averne sempre a disposizione sarebbe il caso di scacciarla all'om-

bra e mantenerla in sacchetti di carta. Se non avanzasse un po', il giorno dopo — riscaldato e con aggiunta di un filo di olio extravergine di oliva — è semplicemente squisito.

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.