

Ancora una volta Mitterrand, Craxi, Kohl e gli altri parleranno di latte. Anche se al vertice europeo di domani a Fontainebleau l'agricoltura non è all'ordine del giorno, è probabile che l'argomento verrà affrontato. Il motivo? Il profondo malessere in tutte le campagne d'Europa per l'accordo agricolo di marzo che ha fissato quote produttive (nazionali e aziendali) per il latte. In Italia l'opposizione contro questo sistema è stata forte e netta: gli allevatori sono insorti, le organizzazioni agricole hanno protestato, il Pci ha condotto una battaglia politica tenace. I risultati sono stati: anche nelle campagne le elezioni non hanno certo premiato i responsabili di quell'accordo, mentre il governo si è trovato costretto a fare retromarcia. A marzo Craxi si era detto «soddisfatto» per il sistema delle quote. Poche settimane fa il suo ministro dell'Agricoltura, Pandolfi, ha dovuto chiedere alla Cee una deroga di un anno nella sua applicazione. Adesso, si prepara addirittura a ridiscutere il tutto al vertice di Fontainebleau.

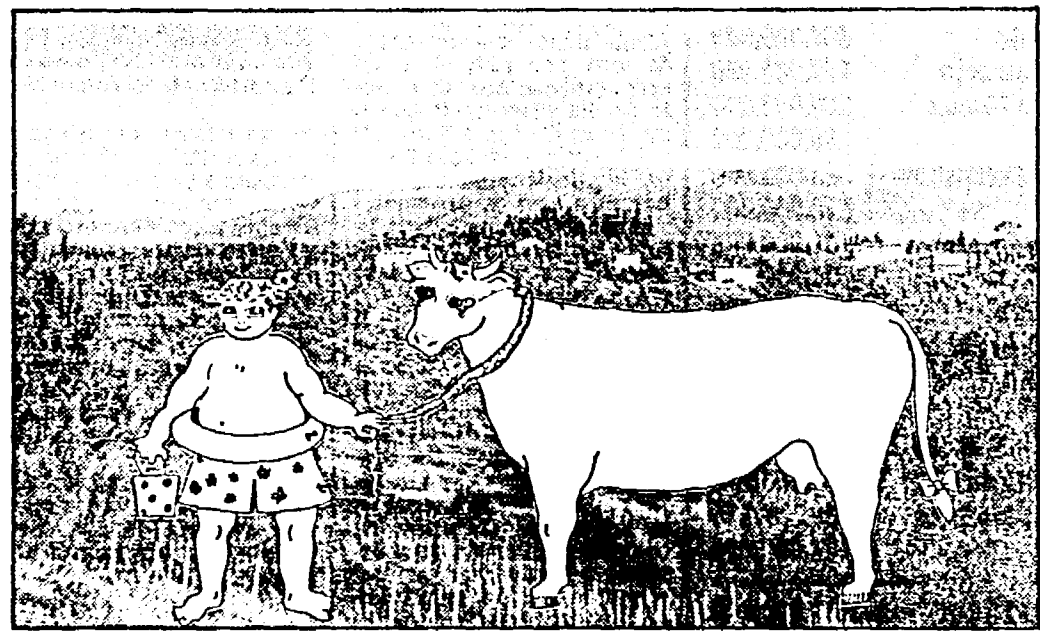
Primo piano Sul latte Craxi ci riprova (ma senza impegno)

La stessa opinione era stata espressa da Avolio, Lobianco, Wallner, i tre presidenti delle organizzazioni agricole, nell'incanto di venerdì con il presidente del Consiglio ed il ministro dell'Agricoltura. «Abbiamo confermato la nostra totale opposizione a questo sistema di quote fisiche di produzione aveva dichiarato al termine Francesco Caracciolo, della Confcoltivatori, «e abbiamo messo in guardia Craxi contro i pericoli che un sistema analogo possa ripetersi anche per il vino».

Vacanze verdi, che passione Quel turista che ama l'arte ma anche la natura

Intervista con Velluti Zati - Migliaia di aziende offrono non solo ospitalità a buon mercato, ma mille cose da fare in campagna - Pronta da tempo una legge quadro che rimane però sul tavolo del Consiglio dei ministri

Itinerari gastronomici, gite a cavallo, ospitalità rurale: ormai le vacanze nel verde sono diventate di gran moda. Decine di migliaia di italiani scelgono l'agriturismo, cioè le attività di ricreazione e ospitalità presso aziende agricole. Cosa c'è dietro a questo boom? Vi sono ostacoli per l'ulteriore sviluppo? Ne parliamo con Simone Velluti Zati, presidente dell'Agrituristi, la prima organizzazione del settore creata in Italia.

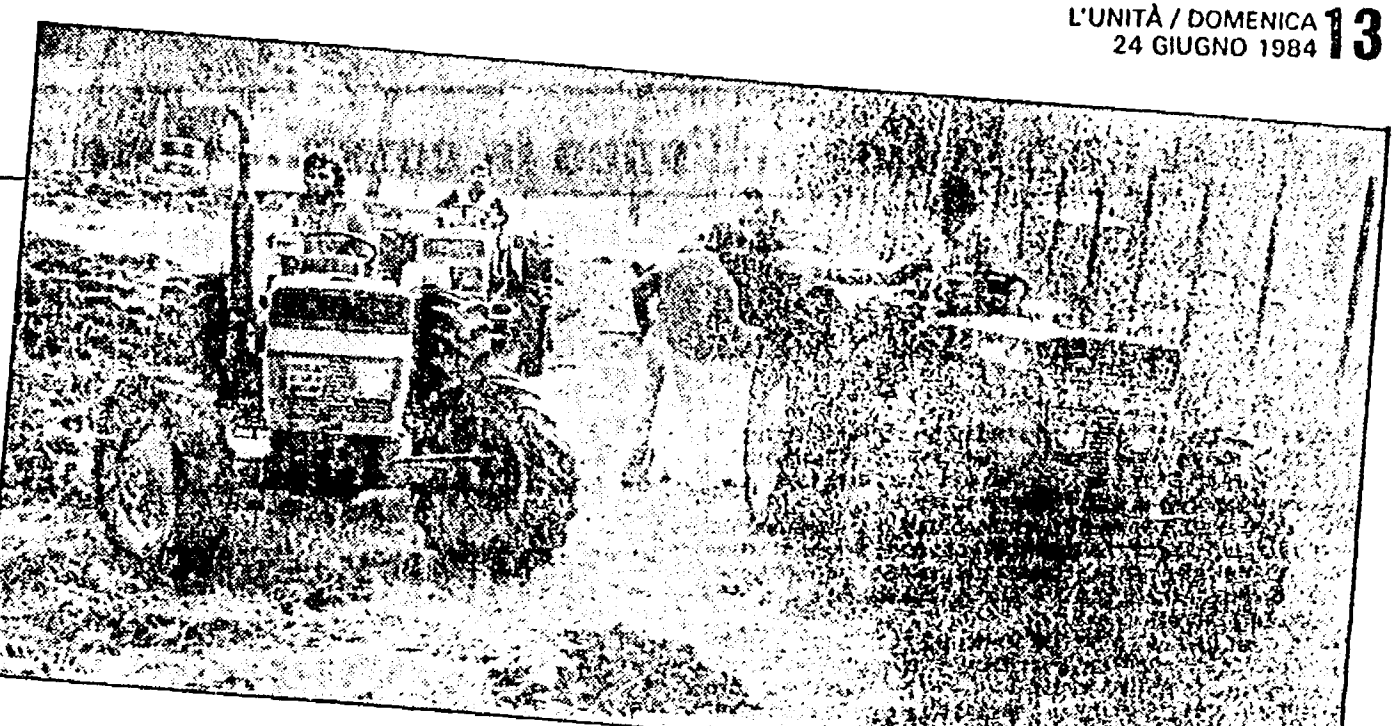


«Qual è l'identikit del turista che sceglie il verde? È difficile tracciarlo, c'è un po' di tutto: dallo studente che vuole spendere due lire, al professionista che sogna vacanze diverse, allo straniero che ama i monumenti ma anche la natura».

«Le aziende agricole italiane sono sufficientemente attrezzate per l'ospitalità rurale? «Basta sfogliare il nostro catalogo, così come quello delle altre associazioni, per scoprire migliaia di aziende agrituristiche, che offrono non solo ospitalità a buon mercato, ma mille cose da fare in campagna».

«Cosa c'è dietro a questi ritardi? «Soprattutto l'opposizione delle categorie turistiche, degli albergatori. Hanno paura che gli agricoltori, organizzandosi con posti letto e pa-

nuova legge sull'agriturismo? «È una legge quadro che definisce le attività agrituristiche e fissa alcuni criteri che le regioni dovranno seguire in questo campo. Si metterebbe fine alla situazione attuale nella quale l'agriturismo che ha una attività agriturbistica è, nella maggioranza dei casi, un fuorilegge».



Br. z.

Una cooperativa di giovani su terre difficili

Il coraggio e l'iniziativa della coop «Moderna» di Serra de' Conti nelle Marche

Dal nostro inviato
SERRA DE' CONTI (Ancona) — Io solo ho più di quarant'anni. Ne ho 43 che poi non mi sembrano neppure tanti, tutti gli altri sono più giovani di me. Pietro Coppa, presidente della cooperativa agricola «Moderna» di Serra de' Conti lo dice non nascondendo un legittimo orgoglio. L'iniziativa che lo vede coinvolto così in prima persona insieme con altri cinquanta «contadini» (tanti sono i soci) è un piccolo miracolo nel panorama spesso desolato dell'agricoltura nazionale, in questo caso marchigiana. La fuga dai campi non è un fenomeno irreversibile, le zone agricole dell'entroterra, spesso scoscese ed impervie come quelle dove operano i soci della «Moderna», possono dare frutti più che buoni se a decidere sono però gli stessi che sulla terra lavorano e non qualche altro al loro posto. E tutto va ancora meglio quando si può anche contare sull'appoggio degli enti locali.

«Chi lo può fare — osserva Coppa se non un giovane? E noi ne abbiamo».

La cooperativa ha un'altra particolarità: tra i soci annovera centinaia di ettari di terreno. In questo modo terreno altrimenti destinato a rimanere incolto sono ritornate a vivere e a produrre. Centoventi ettari sono stati dati dagli Istituti di Beneficenza di Senigallia, dodici da un ente morale di Arcevia. Complessivamente la «Moderna» si trova attualmente ad operare su 271 ettari di campagna, (nell'83 erano 150), a dire il vero molto frazionata, sparsa, com'è, sul territorio di dieci comuni della zona.

Convegno a Roma del CENFAC

ROMA — «Le associazioni dei produttori e lo sviluppo dell'economia contrattuale» sono al centro di un convegno che si svolgerà a Roma (Hotel Jolly) dal pomeriggio di giovedì 28 alla tarda mattinata di venerdì 29. Il convegno, organizzato dal CENFAC, sarà introdotto dal segretario generale del Centro, Afro Rossi. Seguiranno relazioni del professor Guido Fabiani, docente di economia agraria dell'Università di Napoli e del professor Giuseppe Barbaro, presidente dell'INFA. Concluderà Fernando Lavorano, presidente del CENFAC.

Due guide ci dicono dove andare Vita sana e una tavola ricca di tante cose buone

ROMA — L'agriturismo avanza e, come ogni buon rivoluzionario, abbandona l'invulso spontaneismo. Ecco, nell'84, due Guide che possono considerarsi, insieme, un buon punto di riferimento organizzativo e un panorama sulla consistenza della vacanza agriturista nel nostro Paese: «Turismo verde», edito dalla Confcoltivatori e «Guida dell'ospitalità rurale», a cura dell'associazione Agrituristi.

Doc della Valle Varaita (Frassinio fra folli boschi di castagni e betulle; Sampeyre, famoso per la pittoresca festa della Eschia; Chateau Dauphin, dal nome del castello fatto costruire dal defunto di Vienna Umberto II nel 1336). E così per il Veneto, per l'Alto Adige, l'Umbria, l'Emilia Romagna, la Toscana, presente qui con moltissime proposte e infinite possibilità storiche, culturali, archeologiche, gastronomiche (da Saturnia alla Montagnola senese con le sue 60 grotte, dal monte Amiata all'Argentario, dal Chianti a Lucca, passando per piatti tipici, erbe officinali e fauna protetta, tasso e cinghiale, martora e scoiattolo, aironi cenerini e picchio rosso, il barbagianni e il fisco pellegriano).

peperoni arrostiti, soppresate della Sila, capperi sottosale e Malvasia di Lipari, pane fatto in casa (Oristano), paté d'anatra, marmellate artigianali (in Toscana, marroni del monte Baldo, bresolada, formaggi (bitto, pizzoccheri, l'iva, ricotta, tartufi, lumache, vin santo, e luganeghe, mirtilli, lamponi, strudel).

LA CUCINA CONTADINA

LOMBARDIA
Pollo alla Marengo
NOTIZIE — Si racconta che la sera della battaglia di Marengo, nel sottopiede di quella giornata, non trovandosi i carri della cucina, il cuoco, al primo console e ai generali, improvvisò, con galline rubate, un piatto che, manipolato all'incirca come quello che qui vi descrivo, fu chiamato «pollo alla Marengo». COME SI PREPARA — Prendete un pollo giovane ed ecludendone collo e zampe, tagliatelo a grossi pezzi. Mettetelo a rosolare con grammi 30 di burro, un cucchiaio di olio e conditelo con sale, pepe e una presa di noce moscata. Rosolate che siano i pezzi da una parte e dall'altra, scolate via l'unto e gettate nel fondo di cottura una cucchiataiata di farina e un decilito di vino bianco. Aggiungete brodo per tirare il pollo a cottura, coperto, e a fuoco lento. Friggete il fritto di fagioli con un pizzico di prezzemolo tritato e quando è nel vassoio spremeteci sopra mezzo limone. IL PREMIO — La ricetta è stata inviata da Renzo Saccon (Venezia) che riceveva dal «Coltivo», il Consorzio nazionale vini della Lega delle cooperative, una bella confezione di 12 bottiglie di etta qualità.

Prezzi e mercati

È il momento della faraona
Si va ulteriormente aggravando la situazione del mercato della produzione dei polli: di solito nel mese di giugno si registra un'espansione della domanda perché gli operatori della fase intermedia effettuano consistenti acquisti per soddisfare le crescenti esigenze di rifornimento che si manifestano in estate nei centri turistici e di villeggiatura. E quindi normale che in questo periodo si verifichi un aumento dei prezzi all'origine, ma in realtà nulla di tutto ciò si sta verificando e anzi la tendenza del mercato è decisamente negativa. Soltanto in quest'ultima settimana le quotazioni sono diminuite di oltre 150 lire al chilo e adesso si trovano nella media nazionale addirittura al di sotto delle 1200 lire al chilo secondo le rilevazioni dell'IRVAM nel giugno 1983 i prezzi medi dei polli erano stati di 1483 lire al chilo, vale a dire circa un quinto in più dei valori che si stanno registrando attualmente. I costi di produzione, stando sempre agli aumenti dell'IRVAM, sono aumentati di oltre il 161 per cento. La difficile congiuntura del mercato trae luogo in prima origine dal mancato sviluppo del consumo che non ha ancora raggiunto i volumi del 1981 per questo periodo stagionale. C'è da notare che a livello della domanda finale in un sito approntamento piuttosto significativo verso le carni di pollame pregiato come quelle di tacchino e di faraona: soprattutto per quest'ultimo volatile si tratta di una vera scoperta recente che ha alimentato in molte piazze vicine alle zone di produzione una corrente di scambi davvero notevole. L'altro canto la programmazione della produzione da parte degli allevatori resta abbastanza aleatoria nonostante i molteplici tentativi di mettere ordine nel settore attraverso codici di autoregolamentazione dell'offerta.

Luigi Pagani
POLLI — Rilevazioni IRVAM — settimana dal 18 al 24 giugno — prezzi in lire chiogrammo peso vivo IVA esclusa.
Forlì 1.190-1.220.
Verona 1.100-1.160.
Treviso 1.000-1.120.
Cuneo 1.300-1.350.
Perugia 1.260-1.300.

Primavera, la stagione migliore per la tua pelliccia d'inverno.

Scegli ora la tua pelliccia;

con un piccolo anticipo sarà tua. Al resto penserai con calma, il prossimo inverno. Il prossimo inverno sarà bellissimo: tu e la tua pelliccia.

fabbrica in pelle.

LIGURIA
• Serra Riccio (GE) Via Don Mario Bardo, 9 tel. 010-750.943
• Rapallo (GE) Via S. Anna, 104 tel. 0185-67.654
Esclusivisti di zona:
La Spezia • Corso Cavotti, 253 tel. 0187-31.195
Riva Ligure • Via Nino Bivà, 19 tel. 0184-584.490

PIEMONTE
• Acqui Terme (AL) Corso Bagni, 134 tel. 0144-56.324
• Alessandria Via S. Trivoli, 26 tel. 0131-345.534
• Mondovì (CN) Via Torino, 21 tel. 0174-42.718
• Torino Via Cibrano, 60 tel. 011-743.695
Esclusivisti di zona:
Vogogna (NO) • Via Bivio Masone tel. 0324-83.600

LOMBARDIA
• Casei Gerola (PV) Via Marconi tel. 0383-61.527
• Garlasco (PV) Via Roma, 2 tel. 0382-821.608
Esclusivisti di zona:
Rogno (BG) • Via Meloni, 1 tel. 035-987.374
Trezzo sull'Adda (MI) • Piazza Libertà, 34 tel. 02-909.397.18

LAZIO
Roma • Via Campo Marzio, 35 tel. 06-679.83.74

MARCHE
Civitanova Marche • Via Manzoni tel. 0733-73.962

ABRUZZO
Pescara • Via del Santuario, Palazzi C.E.P. tel. 085-26022

CAMPANIA
Sas Cipriano (Caserta) • Via Verdi, 21 tel. 081-690.1711
Aversa (Caserta) • Parco delle Acacie, 122 tel. 081-880.8711
Telesse (Benevento) • Viale Minieri, 180 tel. 0824-976.144

un piccolo anticipo per il tuo grande inverno...
£.500.000
Visoni - Volpi - Faive - Martore
£.300.000
Marmotte - Murmaski - Persiani
Castori - Foche - Opossum