

In primo piano: decisioni Cee

L'olio contrattacca (e nella Spagna ha trovato l'alleato)



L'olivicoltura si è presa una piccola rivincita. Da anni nella Cee era additata come settore «assistito» e spesso e volentieri i produttori venivano definiti (specie dai tedeschi) come degli imbroglioni. Il perché è presto detto. L'olio gode di garanzie di prezzo e di mercato non molto diverse da quelle di altri prodotti nordici il che consente all'Italia di intascare dalla Cee un migliaio di miliardi di lire annue per il settore.

La seconda ipotesi prevedeva invece un periodo transitorio di 10 anni durante i quali l'organizzazione comune di mercato (prezzi di intervento, aiuto alla produzione e al consumo) sarebbe stato progressivamente applicato alla Spagna. Ha prevalso per fortuna questa seconda ipotesi. Associare la Spagna alla Cee (ma non alla sua politica dell'olio) sarebbe stato un gesto politicamente scorretto. E soprattutto si sarebbe rotto il fronte dei paesi olivicoli: da un lato l'Italia e Grecia con il sistema attuale, dall'altro la Spagna e Portogallo con il loro. Sarebbe stato facile per i «nordici» avere il meglio su uno schieramento diviso.

Arturo Zampaglione

Insetti «buoni» contro i «cattivi»

BOLOGNA — La primavera è diventata silenziosa. A trasportare polline è rimasta solo l'ape, anch'essa sempre più malata. Colpa della chimica utilizzata senza criterio per uccidere insetti e muffe d'ogni genere. Così l'ambiente è inquinato, l'uomo esposto a malattie inguaribili e insieme agli insetti cattivi (664 di quali sono diventati resistenti ai pesticidi) muoiono anche quelli buoni, utili alla natura. Due miliardi di chilogrammi di pesticidi l'anno sono tanti, significa che ogni abitante del nostro pianeta ne consuma mezzo chilo. È come una catena, un danno tira l'altro. I pesticidi sono scarsamente degradabili, si accumulano nel terreno e alcuni di essi si dimezzano solo nel giro di anni. Il prezzo che paga chi ne fa uso è la salute: disturbi gastroenterici, al fegato, alla pelle, alle prime vie respiratorie, tumori, leucemie.

Consumiamo nel mondo due miliardi di kg di pesticidi: mezzo chilo a persona. Indagine in Romagna sui danni gravissimi alla salute. Il parere dell'esperto: «Un uso sconsigliato». Lotta guidata e biologica



Quelle trappole sessuali che aiutano il coltivatore

In collaborazione con le capannine meteorologiche della regione Emilia Romagna si interviene sulle piante solo quando è necessario - Si spende meno e si salva l'ambiente

BOLOGNA — L'insetto cattivo si fa scoprire cadendo in trappola. Attratto dal profumo della femmina, occorre ma viene catturato. La trappola sessuale è una tenda canadese in miniatura. Cosparsa di colla per bloccare le zampe dell'insetto, simula il richiamo della femmina inviando messaggi chimici (i feromoni) molto potenti, capaci di essere raccolti ad un chilometro di distanza. Un sistema sicuro per scoprire quali insetti si aggirano nel frutteto. Nasconde tra le piante, le trappole consigliano al coltivatore quando intervenire con gli antiparassitari. Con la «lotta guidata» i trattamenti chimici calano in media dal 30 al 50%, con un risparmio sui costi aziendali del 30%.

«La capannina — spiega Guido Ghermandi, responsabile nel Bolognese della lotta guidata — serve i coltivatori della zona. Le informazioni sul tempo e i consigli sui trattamenti chimici da fare li forniamo anche per telefono, 2 ore su 24. Comunque i tecnici passano nelle aziende ogni settimana». L'agricoltore non perde troppo tempo a controllare su foglie e trappole se c'è l'insetto? «Assolutamente no — risponde Ghermandi — ne perde molto di più sul trattore quando sparge gli antiparassitari». Però se si risparmia in soldi e si danneggia meno l'ambiente, perché non tutti i coltivatori si sono convertiti alla lotta guidata? «È un problema di mentalità — dice Ghermandi —. Se tratta le piante l'agricoltore dorme tranquillo perché al massimo pensa di aver fatto una cosa inutile. Il ragionamento è più o meno questo: da oggi l'anticiclogamico per prevenire la pioggia che potrebbe venire domani. Ma le crittogame (funghi che colpiscono le piante, ndr) non si prendono con tutti i dati raccolti da sensori sparsi per il frutteto. Per esempio se la pianta, nel corso di una giornata, è rimasta bagnata in continuo (senza un'interruzione di almeno quattro ore) c'è il pericolo della tichiolatura (le macchie su perle e melle). Anche la peronospora della vite arriva solo con la pioggia e il periodo della sua incubazione inizia quando il termometro segna 10 gradi e l'acqua supera i 10 millimetri.

ci ha deciso di non perseguire la tignoletta (una farfallina che danneggia i grappoli d'uva) nella prima generazione perché non è poi tanto pericolosa. Anzi i francesi dicono che se il grappolo ha qualche chicco in meno respira meglio e non fa muffa. In seconda generazione la tignoletta, invece, fa più danni, entra nell'acino e lo distrugge. Dorme tranquillo anche se da meno prodotti chimici? «Sì — risponde Casarini — come vedi, la nostra frutta cresce bella lo stesso, non è malata. Osservando il melo ho visto lo Stethorus insetto predatore del ragnetto rosso. Lascio a lui il compito di catturare il ragnetto». Perché molti vostri vicini non fanno lo stesso? «Per tradizione — afferma Mauro Boschi, che da due anni coltiva frutta — si seguono le orme dei nonni e dei padri. È difficile lasciare la vecchia strada. Eppure con la lotta guidata si spende meno e si rispetta l'ambiente. Il consumatore forse non ci pensa, ma i nostri prodotti sono più controllati». Quali altri benefici? «Almeno siamo tranquilli per conservarla, anche i magazzini frigoriferi trattano chimicamente la frutta. Senza dire che spesso per lucidare le mele e farle più belle usano la cera. Per questo tra un frutto affascinante, senza difetti e uno brutto con i vermi meglio scegliere il secondo. Almeno siamo tranquilli che il non è passato nulla di chimico».

coltura può fare a meno della chimica? «No — risponde il prof. Giorgio Celli, docente di entomologia e coordinatore del progetto forlivese — ma se ne fa un uso sconsigliato, al di là delle reali esigenze. I pesticidi, al contrario, vanno impiegati solo se necessari e, dove è possibile, sostituiti con un mezzo biologico».

Lotta guidata e lotta biologica, dunque. La prima sostituisce la cosiddetta disinfestazione «a calendario» ed è promossa dalla Regione Emilia Romagna. Adotta da circa 1.700 aziende agricole, evita gran parte dei trattamenti (inutili) consigliati dal «calendario» delle industrie chimiche. Per esempio una volta a metà maggio i contadini spargono sostanze chimiche per uccidere la Cydia Pomonella del melo, senza essere sicuri che volasse davvero. La lotta guidata, per la sua straordinaria semplicità, è un nuovo di Colombo: prima di trattare, l'agricoltore aiutato da un tecnico della Regione accerta l'esistenza (fino ad allora solo presunta) dell'insetto nocivo. Come? «Si osservano le foglie — spiega Celli —. Se ne raccolgono, per esempio, 300 del melo e se oltre 150 di esso ospitano gli acari, allora si interviene chimicamente». Di quanto sono scesi i trattamenti chimici nelle aziende a lotta guidata? «In Romagna, ad esempio, sono scesi del 30 per cento. E veniamo alla seconda lotta, quella biologica. Di che si tratta? «Anche qui il principio ispiratore è semplice — riprende Celli —. Utilizziamo gli insetti buoni per uccidere quelli cattivi. La Regione ha aperto un laboratorio a Pieve Sestina per allevare insetti utili. È un impianto pilota che dovrebbe aprire la strada ad altre piccole fabbriche biotecnologiche dove allevare e moltiplicare insetti».

Una vera e propria attività economica? «Sì, un'industria che invece di produrre molecole produce insetti. Potrebbe diventare un'attività commerciale fruttuosa, una nuova professione affascinante». Affascinante lo sarà di certo, la natura non è avara di segreti da scoprire. Per esempio, ci hanno raccontato che il Tricogramma femmina (un parassita utile) depone le sue uova all'interno di quella specie dannosa. Un gioco di prestigio, dall'uovo cattivo esce l'insetto buono. C'è già un allevamento e in sei campi di mais i Tricogrammi sono all'opera. Oppure contro le zanzare si possono impiegare ormoni che impediscono alla larva di crescere. E quanti sanno che le formiche rosse sono ottimi poliziotti forestali? Trasportate da camion (una visione un po' impressionante) sguinzagliate tra gli alberi alla caccia di insetti.

«Un vero e proprio insetto buono per uccidere quello cattivo. La Regione ha aperto un laboratorio a Pieve Sestina per allevare insetti utili. È un impianto pilota che dovrebbe aprire la strada ad altre piccole fabbriche biotecnologiche dove allevare e moltiplicare insetti».

r.p. Raffaella Pezzi

L'esperienza di Gianfranco Baruchello, poeta e pittore

E l'azienda agraria diventa opera d'arte

ROMA — Capita spesso incontrare attori, cantanti, scrittori o pittori che gestiscono aziende agricole. E il più famoso, oggi, incontrare un artista che trae dal lavoro degli campi, dai prodotti agricoli, dalla terra, con i suoi misteri di fecondità, motivo di ispirazione poetica. Gianfranco Baruchello è tra questi. Pittore originalissimo ed estroso, fotografo, autore cinematografico, poeta, ha operato a lungo a New York e Parigi. Le sue opere sono presenti nei principali musei e gallerie di arte moderna del mondo, a testimonianza di un ingegno fervido nella ricerca e nella espressione. Nel 1972, dopo la stagione infiammata del '68 politico e artistico, si stabilisce a Roma e decide di cambiare vita, e di andarsene in campagna, ma non per cercare pace e comodità per diventare un signore che s'incanta al canto degli uccelli e nell'osservazione degli umili lavori dei campi, come egli stesso afferma. Egli rifiuta la scelta che hanno fatto tanti intellettuali e artisti, i quali hanno contribuito, per questa via, a distruggere il tessuto agricolo della campagna romana. Baruchello vuole fare il contadino, vuole «costruire» un'azienda agricola dal nulla e rappresentare le sensazioni che questa fatica produce, cogliere dal mistero della campagna e della riproduzione animale la poesia più profonda, i sentimenti più naturali.

to Imagine: a narrative on art and agriculture» (Come Immaginare: un racconto su arte e agricoltura), pubblicato a New York dall'editore McPherson and Company. Prezzo: 10 dollari.

L'esperienza è partita da zero. Baruchello ha acquistato un terreno con una casa sulla via di Santa Cornelia, tra Prima Porta e Formello, con l'intenzione di avviare un'esperienza inedita e di riscoprire, progettando e realizzando l'Agricola Cornelia. Si tratta di un'azienda agraria completamente originale, dove produzione agricola e creazione artistica si fondono insieme. Dice l'autore nel suo libro: «Tutto quello che sapevamo era che volevamo cambiare il modo di vivere che avevamo condotto e siamo andati incontro al cam-

biamento con una buona dose di paura e di trepidazione. L'azienda è circondata da terreni incolti, i cui proprietari attendono la licenza dal Comune di Roma per costruire ville. Baruchello fa pascolare le albusime, le vacche e pecore, falcia l'erba e arriva a seminarla, inviando un canone d'uso ai titolari. Quando il Comune impone il vincolo di inedificabilità, Baruchello acquista i lotti ed estende l'azienda, la dota di macchine agricole adeguate, si attrezza di tutto punto.

Ogni passo è uno stimolo creativo. Il libro è una vera miniera di sensazioni. Dice il critico americano Donald Hall del «New York Times Review of Books» che «il monologo di Baruchello analizza aspetti della politica, il pittore Duchamp, tratta dell'anima, dello scultore Christo, di api, del femminismo, della lattuga e della morte».

E prosegue: «Di fronte a una vacca o a un grande sciamano di api che ha fatto l'altare sulle pareti della sua casa Baruchello racconta. Magnificamente». In polemica con la land-art e lo scultore vulgare Christo, Gianfranco Baruchello conclude che la creazione e la conduzione di una azienda agricola è un'opera d'arte, la disposizione dei solchi è una modellatura del paesaggio, un campo di barbabietole è, a suo modo, un quadro, la rete dei fossetti è la poesia degli alberi e il mistero delle stagioni.

Una esperienza veramente singolare. Un episodio d'epoca dove laser e computer, micro-biologia e telematica non hanno cancellato la poesia degli alberi e il mistero delle stagioni. Agostino Bagnato

All'«Unità» il Premio stampa agricola

ROMA — La Giunta esecutiva dell'Associazione stampa agricola ha assegnato il «Premio giornalistico Sergio Ravoni» all'«Unità» quale riconoscimento dell'attenzione che il nostro giornale riserva alle vicende e ai problemi dell'agricoltura, dell'ambiente e dell'alimentazione. La cerimonia della consegna avverrà nel Palazzo di Colonna, il 6 ottobre, a conclusione dell'XI congresso nazionale stampa agricola in programma, in quei giorni, a Salsomaggiore-Parma.

Il Consorzio Coltiva e la multinazionale IDV-UK lanciano un vino-bevanda piacevole e di bassa gradazione

«Volari» va alla conquista della Gran Bretagna



Chiedetelo a noi

L'olivo vuole la «corona» Vorrei sapere in che periodo dell'anno si innestano gli olivi e se si innestano «a spacco» oppure «a occhio». A.P. (Roma)

Va premesso che, in generale, la pratica dell'innesto è opportuna solo su piantine giovani, salvo casi molto particolari. Per quanto riguarda l'olivo, il sistema tradizionale consiste nell'innestare piantine di circa 18 mesi ottenute dal seme. Il periodo più favorevole è quello in cui la corteccia può essere facilmente distaccata e cioè in aprile-maggio, sull'olivo sono diversi, tuttavia il più diffuso e consigliabile è quello «a corona», con l'uso di una sola marza. La marza, prelevata dai rami di un anno, è costituita da due internodi ed ha un diametro massimo di circa 5 millimetri ed una lunghezza di 8 centimetri circa. L'innesto inferiore deve essere privato delle foglie, quello superiore lo conserva, private però della parte superiore.

Dal nostro inviato MODENA — Si chiama proprio così: «Volari», come il celebre «volare» di Modugno in una storiata pronuncia anglosa. È il nome di un nuovo vino prodotto dal Consorzio nazionale vini COLTIVA (aderente alla Lega delle Cooperative) per il mercato inglese. C'è poco da storcere il naso pensando al buffo nome e alla bassa gradazione alcolica che trasforma il vino in bevanda da far concorrenza alla birra. Dietro «Volari» si nasconde infatti una grande operazione commerciale internazionale e, si sa, «business business», gli affari sono affari.

Per la prima volta un consorzio del movimento cooperativo si è accordato con una multinazionale, la IDV-UK limited (quella che produce fra l'altro un whisky celebre come il J.B.) per una joint-venture, un accordo a rischio reciproco, per il lancio di un prodotto. Come spiega Giovanni Guazzaloca, presidente del Consorzio, sono stati necessari forti investimenti. Ma si spera che daranno buoni frutti, perché «Volari» è un vino-bevanda che ha tutte le caratteristiche per sfondare nel mercato inglese e non per caso la IDV-UK ha accettato il rischio. Si beve fresco, bianco o nero, e verrà lanciato e consumato in tutte le discoteche e fast-good della Gran Bretagna.

Prezzi e mercati

E l'orzo è bellissimo Il mercato dell'orzo ha registrato questa settimana una spinta al rialzo dei prezzi dovuta alla maggiore sostenutezza dell'offerta. Terminate le operazioni di trebbiatura il grosso del raccolto è ora nei magazzini dei produttori o dei commercianti i quali non sono più pressati a vendere e hanno quindi assunto un atteggiamento più resistente. Quest'anno la produzione è stata particolarmente abbondante a seguito dell'aumento delle superfeccie investite e del favorevole andamento delle rese che dopo i timori dovuti al maltempo di maggio si sono invece rivelate più che buone. L'Irvm ha valutato il raccolto in 14,7 milioni di quintali superiore cioè di oltre il

20% a quello ottenuto lo scorso anno. Anche qualitativamente la produzione è bella, con pesi specifici mediamente alti. L'abbondanza delle disponibilità ha fatto partire i prezzi da livelli piuttosto bassi (28.500-27 mila lire il quintale) praticamente senza nessun miglioramento rispetto alle quotazioni di esordio della campagna scorsa. È solo una volta terminato il raccolto i costi si sono portati sulle 28 mila lire il quintale con un ante di 29 mila lire per le qualità migliori. La migliorata intonazione dei prezzi trova tuttavia un limite nel diminuito interesse degli utilizzatori dovuti all'arrivo sul mercato del grano tenero mercantile a prezzi convenienti e anche alla prospettiva di un'abbondante offerta di orzo inglese e francese che sta già risvegliando l'interesse dei mangimi.

dei consumi si fa sentire pesantemente? Si vedrà. È certo, intanto, che la crisi vitivinicola ha radici profonde. Guazzaloca spiega che «al fondo della crisi c'è una modificazione delle abitudini alimentari dei consumatori. Ma anche un mancato sostegno dell'immagine di questo prodotto naturale. Il vino è anche civiltà; è tradizione e cultura di una regione e di un paese. È su questo che occorre far leva perché il vino resti un consumo di massa: non a prodotti di bassa qualità, si a prodotti il più possibile adatti ai mutamenti del gusto». E appunto il caso del tentativo che il Coltiva sta facendo con il «Volari». Ma naturalmente una buona immagine non basta: «Oc-

corre — precisa il presidente del Coltiva — che il governo, attraverso l'Istituto per il commercio estero, lavori a livello di contatti fra le organizzazioni di produzione e le grandi catene di distribuzione nei paesi esteri. Ed è in questa direzione che vanno finalizzate le risorse. La joint-venture fra Coltiva e IDV-UK in questo senso è proprio un buon esempio di iniziative concrete a favore del vino italiano.

Il Coltiva, che associa 85 cantine sociali in tutta l'Italia (il 70 per cento della produzione nazionale) si autodefinisce «un vigneto grande come l'Italia». Ora quel grande vigneto è sbarcato in Gran Bretagna: auguri. Diego Landi

SCRIVETEVI — Problemi legali o fiscali? Consigli sui coltivatori? Commenti o critiche? Indirizzate le vostre lettere a: l'«Unità» pagina Agricoltura, via dei Taurini, 19 - 00185 Roma.