

In primo piano: la proposta PCI

Tante «schede verdi» per il nuovo Piano Ma Pandolfi tace...

Toc, toc. Permesso? È qui che fate il Piano agricolo? E così siamo entrati nella stanza, al primo piano, del ministero dell'Agricoltura...

che la redazione del Piano accentua tendenze antidemocratiche e centralizzatrici. Per questo, «vanno immediatamente sollecitate le Regioni ad esercitare un loro potere di proposta...

Arturo Zampaglione

La parola alle campagne Ora si apre il confronto

«Le proposte del PCI per il Piano agricolo nazionale», questo il titolo di un documento approvato, articolato in 7 punti, sul quale i comunisti hanno avviato un confronto con le organizzazioni agricole, gli altri parti-

ti, le Regioni. Copia del documento può essere richiesta alla «Sezione centrale agraria, PCI, Via delle Botteghe Oscure 4, Roma».

Massimo Bellotti

«Servono azioni convergenti»

Le proposte del PCI offrono un contributo importante e tempestivo nel momento in cui la «verifica» di governo vede ancora una volta assente l'agricoltura, e di fronte ad esigenze di rinegoziazione gli accordi agricoli di Bruxelles.

all'impresa agricola riferimenti più certi per l'esito delle produzioni nel mercato e i servizi indispensabili per lo sviluppo, alla cooperazione e alla partecipazione di produttori una risposta politica per il loro sviluppo quali strutture portanti dell'agricoltura moderna.

Massimo Bellotti

«Lavoro dipendente, nuovo ruolo»

La novità più rilevante che appare leggendo le proposte per un piano agricolo nazionale presentata dal PCI il 28 luglio u.s. è sottoposto ad una larga consultazione interna al partito e aperta al contributo delle associazioni professionali, sindacali, economiche, e da ricercarsi nella scelta di qualificazione e di sviluppo produttivo e della produttività sulla base di una programmazione profondamente rinnovata negli obiettivi, negli

operano in agricoltura che sono una componente decisiva di avanzamento e di consolidamento dell'impresa e di controllo nei processi di ristrutturazione e di svolta nella politica agro-alimentare. Un ruolo sempre più rilevante del produttore, che ricava, il mercato interno e internazionale il quale rappresenta anche un fatto di stabilità economica e occupazionale. Spetterà poi ai lavoratori dipendenti essere attivi, partecipi nel lavoro e insieme abili

Andrea Gianfagna

«Associazionismo e programmazione»

È significativo che sia proprio il PCI, accanto ad alcune organizzazioni di coltivatori, a presentare per primo le sue proposte di piano: è il segno di una grande sensibilità ai temi dell'agricoltura. Ora però è necessario che anche le altre forze politiche escano allo scoperto. Solo così infatti sarà possibile fare assumere ai problemi dell'agricoltura una dimensione economica, nei loro rapporti con le grandi sfide della società italiana.

impegnate le Regioni, le organizzazioni agricole, i partiti. Una concessione del tutto contrapposta a quella chiusa con cui il ministro Pandolfi sta lavorando. È evidente che il Piano dovrà esprimere una unitarietà di obiettivi ma anche articolarsi in modo da riconoscere ad ognuno i suoi ruoli: ad esempio le associazioni dei produttori e la cooperazione come punto di riferimento importante per una programmazione moderna e democratica. Sarebbe anche il modo per superare alcuni cedimenti corporativi che se ci sono stati nel passato sono derivati dalla assenza di una vera politica agraria.

Afro Rossi

«Spesa pubblica, come finalizzarla»

Il Piano agricolo nazionale proposto dal PCI getta, tra l'altro, le basi del modello istituzionale per consentire di costruire una programmazione in agricoltura legata al mercato e all'autogestione dei produttori. Il Piano va fondato sul rispetto e l'esaltazione delle funzioni politiche e operative delle Regioni da un lato - cui deve contribuire la predisposizione di «schede verdi», contenenti opzioni di fondo per lo sviluppo, su cui realizzare il confronto in sede nazionale e comunitaria - e su certezze finanziarie dall'altra. La spesa pubblica in agricoltura deve essere adeguata, qualificata, certa, celere ed efficace, finalizzata anche

alla costruzione di un sistema di servizi reali alla impresa. Occorrono pertanto leggi plurinazionali e intersettoriali, contenenti anche procedure snelle e sicure per il riparto e l'assegnazione dei fondi alle Regioni e da queste, la garanzia dell'erogazione ai produttori ed ai soggetti aventi diritto mediante un unico canale di spesa, superando la frammentazione legislativa e procedurale esistente in tutte le Regioni. L'autogestione dei produttori si fonda sul potere propositivo e di partecipazione concreta delle associazioni dei produttori e della cooperazione agricola, alle scelte di sviluppo, prospettando le stesse «schede verdi» in

Agostino Bagnato

Dal nostro inviato

MONTALCINO (Siena) — Da dove verrà il vino che piacerà solo nelle favole. Ma questa di Montalcino è una fiaba fondata sul lavoro come dice il primo articolo della nostra Costituzione, di cui è re Brunello, il vino rosso rubino, dal «sapore asciutto, caldo, vellutato saldo di nerbo e di stoffa, come dicono i tecnici. Nasce, cresce, invecchia — quattro anni, più uno per farlo — a Montalcino, tra quei colli senesi dolci all'occhio. Forse questo nostro re risente anche del panorama; dinanzi a tanta bellezza impossibile non essere all'altezza della situazione.

Ma la fiaba è fondata sul lavoro. È il Brunello è re solo perché mani nodose, ma delicate, intelligenza toscana, pazienza contadina lo lavorano, lo curano, lo fanno crescere per la gita di chi ha la fortuna di conoscerlo.

Il Brunello è un vino DOCG, cioè, a denominazione controllata e garantita. È il primo vino italiano ad aver avuto questo riconoscimento. In quell'occasione il sindaco Mario Bindì fece affiggere un manifesto — e se fosse stato possibile lo avrebbe affidato ad un banditore — in cui esprimeva la più viva soddisfazione per l'ulteriore, grandissimo riconoscimento ottenuto dal re Brunello, ma aggiungeva di «dover rinnovare il proprio impegno per favorire l'applicazione rigorosa della norma del disciplinare, garanzia certa — diceva ancora il sindaco — per i consumatori e per i produttori i quali potranno così contare nel tempo su di una sicura fonte di attività e di reddito con vantaggio in particolare per i lavoratori e per la cittadina tutta».

Un regno piccolo, quello riservato al Brunello, che però va custodito e protetto. Ma protezione non significa che chi è dentro è dentro e chi è fuori è fuori. Infatti Montalcino vuol dire, si Brunello, ma anche Rosina, Facciolo il Brunello, secondo le regole e la quantità permessa — si sono detti a Montalcino — ma produciamo anche altro: olio, miele, frutta.

Ed ecco, quindi, accanto a quel milione circa di bottiglie l'anno di Brunello, che portano la fama di Montalcino nel mondo — e viceversa —, nascono nuove aziende, con capitali venuti da lontano.

A colloquio col sindaco

Mario Bindì è il sindaco comunista di Montalcino. È assai entusiasta per quanto il medio o il grande imprenditore moderno impegnato, con capitali propri, a far produrre la terra, a conquistare stabilmente, con la qualità del prodotto, che ricava, il mercato interno e internazionale il quale rappresenta anche un fatto di stabilità economica e occupazionale. Spetterà poi ai lavoratori dipendenti essere attivi, partecipi nel lavoro e insieme abili

Andrea Gianfagna



«Re Brunello», tra le bellezze architettoniche di Montalcino, domina le colline senesi. (Disegno di Renato Pallavicini)

Questo vino si gusta così

Come esistono regole e tempi per far lievitare il pane o preparare un buon risotto, così ci sono delle vere e proprie norme per gustare questo vino raccomandato dai migliori sommelier. Eccole. Tenere la bottiglia di Brunello in posizione verticale per almeno 24 ore prima di servirlo, per consentire il deposito di sedimenti. La bottiglia deve

essere tenuta a temperatura ambiente per almeno 24 ore, e stappata 5-6 ore prima di servire. Il bicchiere sarà di cristallo sottile e incolore, di forma panciuta a bocca stretta, in modo che il profumo si concentri nella parte alta. Come vino vecchio e nobile, il Brunello di Montalcino si gusta tradizionalmente

sugli arrostiti di carne rossa. Ma chi dispone di una bottiglia di Brunello vecchio potrà gustarlo e offrirlo anche senza accompagnamento di cibi: il suo sapore pieno e variegato basta a nutrire una eccellente conversazione o un ancor miglior silenzio. Al più un pasticcio di fegato tartufato, potrà servire da intervallo tra un sorso e l'altro.

sugli arrostiti di carne rossa. Ma chi dispone di una bottiglia di Brunello vecchio potrà gustarlo e offrirlo anche senza accompagnamento di cibi: il suo sapore pieno e variegato basta a nutrire una eccellente conversazione o un ancor miglior silenzio. Al più un pasticcio di fegato tartufato, potrà servire da intervallo tra un sorso e l'altro.

Voto contrario dell'Italia al provvedimento che cede il prodotto a URSS, Iran e M. Oriente

Troppo burro in frigo, la CEE svende

BRUXELLES — La vendita di burro a prezzi ridotti all'Unione Sovietica, al Medio Oriente e all'Iran — decisa due giorni fa dalla commissione CEE per smaltire l'eccesso della Comunità — è ora tecnicamente operativa: il provvedimento ha ricevuto l'avallo del comitato di gestione CEE, un organismo tecnico della commissione europea composta da rappresentanti dei governi dei dieci.

Con un voto a maggioranza (l'Italia ha votato contro), il comitato di gestione ha stabilito che il burro stoccato da più di sei mesi potrà essere venduto con una riduzione

del prezzo di 45.000 lire al quintale, se esportato tale quale, e di 53.000 lire al quintale se trasformato in butter ghee, una specie di burro rancido usato in Medio Oriente come materia grassa. Secondo gli esperti, la CEE potrà così esportare circa 100-150 mila tonnellate di burro supplementari, più 50.000 tonnellate di butter ghee. Nei frigoriferi della CEE, vi sono attualmente eccedenze di burro per circa un milione di tonnellate, il cui stoccaggio costa un miliardo e mezzo di lire al giorno. Altre quantità di burro potranno essere fornite, a prezzi ridotti, all'industria agros-

limentare (pasticcerie e conserve di pesce). Le altre misure annunciate dalla commissione CEE per smaltire le eccedenze di vino (30 milioni di ettolitri) e di carne (360.000 tonnellate) saranno esaminate dai competenti organismi tecnici nel corso del mese di agosto. Inoltre la CEE verserà contributi per un totale di quasi 360 miliardi di lire, per trasformare in alcool da 15 a 17 milioni di ettolitri di vino, già ritirati dal mercato e immagazzinati, e per trasferire altri 6 milioni di ettolitri da un luogo di stoccaggio ad un altro, per far posto al prodotto della nuova vendemmia.

Una bottiglia da due milioni

La particolarità della fattoria dei Barbi è la cantina, con le sue antiche botti in rovere di Slavonia e con una stanza dedicata al sancta sanctorum dei vini: in celle chiuse da inferriate di ferro battuto, il cantiniere Mario vi mostra le bottiglie d'antiquariato alcune delle quali hanno raggiunto, ma fuori da Montalcino, il prezzo di due milioni l'una. Ma il Brunello, dicono ai Barbi, va bevuto. Alimenti che lo facciamo a fare? Primo Pacenti è un produttore che racconta, proprio come una favola, come si fa il Brunello. Lo si può ascoltare per ore innando un sacco di cose. Anche lui imbottiglia il suo vino. Ha portato il numero da 5.400 a 6.900 bottiglie. La sua cantina è piccola, ma perfetta il vino. Perché la sua massima è questa: «Non forzare la produzione, meglio rinunciare alla quantità che alla qualità. Solo così il Brunello può andare in giro nel mondo a testa alta come un re».

Mirella Accioniamessa

Prezzi e mercati

Uva da tavola è già tempo

Il mercato all'origine della frutta va forse un po' meglio di quel che si temeva fino a qualche tempo fa. La situazione produttiva è ormai ben conosciuta: c'è quest'anno un forte raccolto di pesche (16,7 milioni di quintali secondo le valutazioni dell'Irvm) che compensa largamente la flessione dei raccolti delle altre drupacee. Il vero pericolo era però che a seguito del particolare andamento climatico di quest'anno si verificasse una specie di ingolfamento dei mercati. Le piogge e le basse temperature primaverili hanno infatti ritardato lo sviluppo di molte colture e adesso con il rapido avvento del caldo il pericolo è di una maturazione contemporanea, in coincidenza per di più con la messa a disposizione delle varietà più tipicamente produttive, che ricava, il panorama della situazione sulla scorta di indicazioni fornite recentemente dall'Irvm. Per le pesche l'offerta è ancora in massima parte costituita dalle cultivar a maturazione medio precoce (Stigirend, Cardinal e similari) mentre per le altre c'è un accentuato ritardo. La presenza dell'offerta non è stata quindi eccessiva ed è stato pos-

In breve

La Fondazione iniziative zooprofilattiche e zootecniche e l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia con sede in Brescia, hanno bandito un concorso nazionale per l'assegnazione di quindici borse di studio di L. 6.000.000 ciascuna a favore di giovani veterinari (12 borse) e biologi (3 borse) da assegnare nel 1984/85 del Corso di perfezionamento in zooprofilassi e tecniche di laboratorio presso la Scuola per la ricerca scientifica istituita dai predetti Enti. Le domande dovranno essere presentate alla Segreteria della Scuola, in via A. Bianchi, 1) entro il 15 settembre p.v.

Il bando di concorso e il programma del Corso di specializzazione possono essere richiesti direttamente alla direzione dell'Istituto zooprofilattico in Brescia (telefono 030/52516), via A. Bianchi, 1.

Informazioni SIP agli utenti

Pagamento bollette telefoniche

Ricordiamo agli abbonati che da tempo è scaduto il termine di pagamento della bolletta relativa al 4° bimestre 1984 e che gli avvisi a mezzo stampa costituiscono attualmente l'unica forma di sollecito. Invitiamo, pertanto, quanti ancora non abbiano provveduto al pagamento ad effettuarlo con tutta urgenza e, preferibilmente, presso le nostre sedi locali, per evitare l'imminente adozione del provvedimento di sospensione previsto dalle condizioni di abbonamento.

GRUPPO IRI-STET

SIP Società Italiana per l'Esercizio Telefonico p.a.