

AGRICOLTURA E SOCIETÀ

Viaggio nella fantagricoltura L'agronoma / 2

Il computer dice: questa nostra mucca mangia poco

Oltre un migliaio gli allevatori italiani che hanno fatto ricorso al nuovo, utilissimo strumento - Carta d'identità allacciata al collo - Videogiornale verde e telematica



NELLA lingua italiana è nata una nuova parola: agronica. Indica tutte le applicazioni dell'elettronica e della informatica all'agricoltura. Finora l'agronica è stata impiegata solo in poche aziende capitalistiche e per lo più in via sperimentale. Ma le cose stanno cambiando rapidamente. Con la possibilità di avere apparecchiature elettroniche a costi decrescenti, il computer si diffonde, entra nelle stalle, sale sui trattori, provvede all'irrigazione, dice la sua nella gestione dell'azienda agricola. Anche nei campi diventerà l'uomo dell'anno.

I dati di assunzione sono memorizzati dall'elaboratore che a fine giornata stila un rapporto di alimentazione. Per i capi che hanno preso meno del 70% del cibo programmato scatta il segnale di allarme. Con questo sistema, oltre ad un miglior controllo, c'è soprattutto la possibilità di ottimizzare l'uso dei mangimi che rappresentano il costo più pesante nella gestione degli allevamenti.

So, i programmi esistenti si riferiscono alla conduzione di aziende commerciali o industriali che hanno problemi diversi da quelli dell'agricoltura. In altri paesi si è più avanti. Precede spedita invece la diffusione della telematica per le esigenze agricole. Uno dei limiti allo sviluppo delle campagne è sempre lo scarso accesso alle banche dati e centri di notizie saranno facilmente consultabili dal coltivatore, nella sua azienda, grazie ai nuovi sistemi. Su un televisore, collegato con il telefono, potrà leggere tutte le informazioni di cui ha bisogno.

Da secoli a Roma risuona d'estate il grido: «Tajja ch'è rosso!»

I cocomeri e i banchi improvvisati nelle strade e nelle piazze hanno ispirato poeti e pittori. Il grido «tajja ch'è rosso!» è citato dal Belli in una serie di testimonianze rare sulla vita e le abitudini popolari. Raffinati disegni di J. B. Thomas, sull'argomento, si trovano al Gabinetto delle stampe di Roma. Ma il cocomero ha i suoi ammiratori anche fra i grandi pittori di oggi, come Zveri e Guttuso.



Usiamo sementi selezionate che vengono dagli USA e dal Giappone. L'assistenza tecnica e commerciale dell'Aiproco. La coltivazione nella bassa modenese.

Chi lo chiama Sugar Baby, chi Mijado: ma è sempre cocomero

MIRANDOLA — Una fetta di cocomero in ghiaccio è l'immagine più fresca dell'estate. Nelle baracche coperte di paglia e nei chioschi improvvisati lungo le strade, sulle spiagge o nelle città, a tavola con gli amici o sui prati durante il picnic gli italiani e i turisti stranieri che passano l'estate nel nostro paese ne consumano diversi milioni di quintali ogni anno. Su una produzione che nel 1984 viene valutata sugli 8 milioni di quintali non viene esportata soltanto una minima parte, quasi tutta della varietà Sugar Baby (ragazza di zucchero). Le altre specie più diffuse, come la Crumson Sweet, la Toro e la Ashi Mijado F1 vengono consumate per lo più sulle nostre tavole.

Il cocomero è coltivato in molte regioni ma quelle dove è più diffuso, sino a diventare una voce molto importante nel bilancio delle aziende agricole interessate, sono la Lombardia e l'Emilia (lungo la fascia costiera del Po da Cremona a Mantova), la Bassa Modenese (a Ferrara), il Lazio (nella pianura di Latina) e le Puglie. Si comincia in marzo, dopo che i campi sono stati arati nell'autunno o nell'inverno, a seminarli. Si impiegano sementi altamente selezionate di origine statunitense o giapponese (di qui i nomi stranieri delle varietà che vanno per la maggiore, frutto di una ricerca genetica avanzata). Un chilo di sementi può costare anche 1 milione e 200 mila lire, cui vanno aggiunti i costi del concime e del polietilene bian-



co e nero. A differenza del melone non vengono coltivati in serra ma a cielo aperto sottoposti quindi nella crescita e nella maturazione alle bizzarrie della stagione e al pericolo della grandine nei giorni della maturazione e del raccolto. Coltivare cocomeri — a Nerio Mantovani presidente dell'AIPROCO una delle maggiori cooperative italiane di commercializzazione delle ortive con sede a San Martino Spino di Mirandola che parla — richiede imprenditorialità e professionalità. Una concimazione errata, l'irrigazione eccessiva o scarsa possono compromettere il raccolto. Bisogna poi mettere nel conto la necessità di una assistenza tecnica adeguata ed anche di una organizzazione commerciale efficiente durante la vendita del prodotto. Ed in queste zone della Bassa Modenese, al confine con le province di Mantova e Ferrara, sui campi dove un tempo pascolavano i cavalli del Regio Esercito e nelle valli paludose bonificate ai primi del Novecento, la coltura delle ortive, cominciata intensivamente venti anni or sono, ha segnato il passaggio da una agricoltura ancorata ai cereali ed al foraggio ad una più ricca legata alle ortive (cocomeri e meloni, piselli e fagiolini, cipolle, zuccche, con l'introduzione ancora in forme minori della soia e del girasole). Si è sviluppata un'agricoltura a cielo aperto e in serra con la crescita di forme cooperative che assicurano come l'AIPROCO assistenza tec-

ROMA — In questi giorni, strade e autostrade del nostro paese, al Sud come al Nord, cominciano ad essere solcate da piccoli e grandi mezzi carichi di pomodori — l'oro rosso — diretto alle industrie, in un crescendo che vedrà la sua punta massima tra la fine di agosto e i primi 20 giorni di settembre.

Il via alla campagna del pomodoro

«Oro rosso»: ridurre il premio non la produzione

Sono milioni e milioni di quintali di prodotto (41,8 nel 1983) che si avviano alla trasformazione coinvolgendo migliaia di produttori, braccianti nella raccolta nei campi, operai nelle fabbriche, maestranze nell'indotto muovendo ricchezza in un business di diverse centinaia di miliardi, oltre 700 nel 1983 di costo della materia prima ed altrettanti di premi provenienti dalla CEE alle industrie di trasformazione. Quanti saranno nel 1984? Non lo sappiamo. Questo colossale affare si svolge all'insegna dell'incertezza con la spada di Damocle della CEE sopra la testa. La Comunità, preoccupata del continuo aumento dell'esborso per gli aiuti ai prodotti ortofrutticoli trasformati ha fissato, in aggiunta alla soglia di garanzia di 47 milioni di q.li di pomodoro nell'area della CEE, un plafond finanziario che riduce l'aiuto al nostro paese, che è il maggiore produttore, per il 1984 di oltre 200 miliardi di lire. Se nel corso della campagna '84 il plafond finanziario verrà sfondato la Comu-

nità si rivarrà abbassando l'aiuto per il prossimo anno. Per parare il colpo, la cosa più logica per i nostri interessi, sarebbe stata quella di riprendere con decisione la strada dell'accordo interprofessionale (abbandonata nell'83): evitare la crisi della produzione agricola, salvaguardare il reddito dei produttori, l'occupazione dei lavoratori dipendenti e le capacità imprenditoriali dell'industria. Come? Attraverso un accordo programmatico che, utilizzando la somma che la CEE mette a disposizione, risponda da una parte ai bisogni dell'agricoltura e, dall'altra, alle esigenze degli industriali di lavorare quantitativi sufficienti a mantenere ed allargare i mercati del trasformato conquistati nella CEE e nel mondo. Al posto di ridurre la produzione, ridurre il premio. Tanto più che è opinione comune che la riduzione del premio, particolarmente per i pelati, ridurrebbe i margini economici della pratica dell'imbroglione, che si afferma molto diffusa, perché il rischio non varrebbe più la candela.

Ma il TAR del Lazio che, su ricorso degli industriali, ha sospeso proprio quella norma — le quote — sulla quale il ministro aveva fatto affidamento per imporre comportamenti da economia pianificata alle parti sociali. Malgrado le sollecitazioni delle parti, il ministro non è voluto tornare sui suoi passi. Ha rifiutato il dialogo ed abbandonando la pratica degli accordi per imboccare quella del «decisionismo» che in realtà non decide niente. Era abbastanza logico che in assenza di norme applicabili e di indicazioni provenienti da un accordo nazionale, la contrattazione si sarebbe svolta sulla base della domanda e dell'offerta. Ora, a campagna iniziata, non rimane altro che prenderne atto; gestire e controllare al meglio e pensare al futuro. Ed è questo che le categorie hanno riaffermato al sottosegretario all'Agricoltura Zurlò martedì scorso: «mettere subito l'apposito decreto ministeriale per la gestione che contenga rigidi controlli ordinari e straordinari per evitare truffe e imbroglioni; l'impegno del ministro a predisporre uno schema di accordo programmatico da portare in discussione entro il 15 ottobre in modo di avere nei tempi giusti — in pre-senno e entro il 31 dicembre — come vuole la legge — un accordo interprofessionale con obiettivi chiari e trasparenti».

Fulvio Gressi

Derrate, così si sono divisi il mondo

ROMA — La maggior parte del commercio internazionale dei prodotti agricoli-alimentari — secondo uno studio dell'organizzazione delle Nazioni Unite — è stimolato da un commercio limitato di società multinazionali domina i mercati mondiali. Nel settore dei cereali e dei fagioli (prodotto essenziale dell'alimentazione nei Paesi dell'America Latina), dei vari derivati della soia, le multinazionali hanno il controllo del mercato, con proprie strutture di trasporto e di stoccaggio; esse sono: la Cargill (USA), la Continental (USA), la Bunge and Borne (Argentina), la Louis Dreyfus (Francia), la André (Svizzera) la Topfer (Germania Federale). Nel settore dello zucchero, se si eccettuano alcune forme di commercio interstatale (Cuba-Comecon, CEE e Paesi ACP), non più di dieci società controllano i flussi del commercio internazionale e sono, per esempio, la

Sücses ed Denrées, la Philip Brothers, la Tate and Lyle, la Ed F. Man. Per le melasse le principali società sono ancora la Tale and Lyle, la Carib Melasse (una società mista della francese Sücses ed Denrées con Cuba), la Van Ginniken (Olanda). Nel settore del cacao, la Gill and Dufus (Gran Bretagna) controlla circa il 50% del mercato mondiale e possiede anche proprie piantagioni. Il controllo del mercato del caffè non è esercitato tanto dall'organizzazione interstatale, quale il Bogota Group, bensì da pochi agenti internazionali che fanno gli acquisti per conto delle grandi industrie di torrefazione. Nel settore del tè, poche società, quali la Lyons e la Lipton, che effettuano le miscele del prodotto, hanno stabilito il controllo assoluto del mercato. Sempre secondo lo studio delle Na-

zioni Unite la maggior parte delle industrie agricole-alimentari dei Paesi in via di sviluppo per entrare soprattutto nei mercati dell'Europa, del Giappone e degli Stati Uniti debbono utilizzare la rete di commercializzazione internazionale ben stabilita dalle imprese commerciali multinazionali e di imponenti imprese, spesso integrate verticalmente (come per esempio la Unilever, di gran lunga la più forte impresa nel settore degli oli vegetali). C'è, poi, la pubblicità che agisce da barriera alla penetrazione dei prodotti del Terzo Mondo non collegati alle transnazionali. Lo studio così, conclude: «Attraverso questa segmentazione del mercato Dole, Del Monte e Libby's — tutte transnazionali — sono in grado di imporre un prezzo con alti margini di profitto rispetto alle altre marche».

I. V.

Chiedetelo a noi

Le zecche e la febbre bottonosa
Sono un guardacaccia della provincia di Trento. A volte, tornando dal lavoro, trovo sul mio corpo, ed ancor più su quello del mio cane, delle zecche. Ho sentito dire che queste possono trasmettere una forma di encefalite. È vero?
FABIO M. (Trento)

nosucchiando sangue. Molti di noi le conoscono per averle trovate sul proprio cane, dopo una gita in campagna. Va notato che ne esistono diverse specie, e che non tutte attaccano l'uomo. Negli ultimi anni abbiamo assistito, in tutto il bacino del Mediterraneo, ad un aumento delle zecche ed ad una parallela moltiplicazione delle malattie da queste trasmesse all'uomo (prima di tutte la febbre bottonosa) ed agli animali (soprattutto le prolassi). Oltre che l'uomo e gli animali domestici, possono essere attaccati da zecche anche gli

animali selvatici, siano essi mammiferi (topi, lepri, cervi, ecc.) o uccelli, stanziali o migratori. Le encefaliti da zecche sono frequenti nei paesi dell'Europa Centrale ed orientale e nel Nord America. Esse colpiscono quelle persone che per motivi professionali o di diporto frequentano zone boschive e cespugliose, dove possono essere attaccate da zecche, che colla loro puntura possono trasmettere la malattia. Anche se questa patologia è in Italia poco nota, è opportuno effettuare appropriati accertamenti e prendere le dovute misure tutte le volte che persone vengono attaccate da zecche, sia in ambiente urbano (dove esiste la febbre bottonosa) sia in ambiente rurale, dove, come abbiamo detto, esiste la possibilità di trasmissione di encefaliti. Va tenuto presente che, quando si trova una zecca e si fa cadere ad una persona, va distaccata dopo averla addegnata con etere (altrimenti la testa rimane dentro) e che il punto va poi ben disinfettato. ADRIANO MANTOVANI Docente malattie infettive degli animali



In breve

PESCIA — Fioricoltori e vivaisti italiani esibiranno le novità più importanti della loro produzione nei 292 concorsi estivi e tecnici che caratterizzeranno la 17ª Biennale del Fiore che si svolgerà a Pesca dal primo al 9 settembre. Il programma prevede, in particolare, 39 concorsi estivi suddivisi: 11 per i fiori recisi (crisantemi, garofani mediterranei, americani, multiflori e miniature, gerbere, gigli, gladioli, orchidee, rose e altri fiori recisi); 10 per le piante ornamentali da interno (bromelacee, felci, palme, piante grasse), 18 per le piante ornamentali da esterno (agrumi, bonsai, conifere, piante acquatiche, piante aromatiche e medicinali, arbusti). La Biennale presenta, quest'anno, una novità: il Gran Premio d'onore per chi avrà meglio interpretato il tema della mostra «Il fiore e la pianta nella storia del costume», che verrà attribuito dal pubblico. L'esposizione dei fiori recisi e delle piante ornamentali verrà realizzata nel salone — lungo un chilometro e mezzo — del Centro di commercializzazione dei fiori dell'Italia centrale, i giardini all'italiana. Invece, nei tre ettari di parco prospicienti l'ingresso della Biennale

Dal 31 agosto al 2 settembre l'ottava mostra-mercato

Api a congresso nella Fortezza di Montalcino

La cittadina toscana è la capitale del miele: fornisce l'uno per cento della produzione nazionale - L'esperienza di Guido Franci

A Montalcino non ci sono solo famosi e preziosi vini, in primo luogo il «Brunello» e i suoi più giovani fratelli, il «Rosso» e il «Moscadello», ma un olio sprofondato di sapori e profumi che una ricca vegetazione di piante coltivate e spontanee riesce ad offrire. Se la nascita del «Brunello», alla fine del secolo scorso, si deve alla cura e all'arte di Ferruccio Biondi-Santi e la sua fama di oggi nel mondo alla paziente costruzione e alla lungimiranza dei produttori di Montalcino sempre seguiti ed ascoltati dal governo di questa cittadina antica e tanto austera, la riscoperta dell'apicoltura e del suo sviluppo oggi in imprese tra le più grandi e più moderne in Italia si deve alla passione per questi insetti, che nulla chiedono all'uomo ma solo danno in prodotti salutari ed in servizio all'apicoltura. di Guido Franci, uno dei tanti mezzadri proprio di Biondi-Santi, che da oltre

cinquant'anni insegna ai più giovani la cura e l'allevamento delle api. Modesto e schivo, ma sempre pronto a donare il suo sapere ed a offrire saggi consigli a chi vuol fare l'apicoltore, Guido è il costruttore di una attività di grande valore economico e sociale, che dapeso e sviluppo a quell'agricoltura mai abbandonata dai montalcinesi. Una agricoltura che ha trovato nella valorizzazione delle sue produzioni le basi di un suo moderno sviluppo e come tale bisogna del prezioso contributo delle api alle quali offre, unitamente ad un territorio ben curato, un ambiente salubre, che rende ancora più piacevole l'incontro con il paesaggio; la gente schietta ed ospitale; la genuina bontà dei prodotti che sono il frutto di una natura prodigiosa ma anche della intelligenza di uomini così gelosi della propria storia. A Montalcino più di una ventina sono coloro che si dedicano all'apicoltura, di cui quattro a tempo pieno con oltre 2.500 arnie che, attraverso una intensa attività di nomadismo, raggiungono produzioni elevate e diversificate in più di dieci tipi di miele che vanno dal sapore delicato dell'acacia, a quello amaro del corbezzolo. Questi produttori danno mediamente l'1% della produzione nazionale di miele e sfruttano le tante potenzialità dell'alveare: dalla pappa reale al polline, ai propoli, ai prodotti di bellezza. A Montalcino ha sede una combattiva associazione (ASGA) comprendente gli apicoltori delle province di Siena e Grosseto che organizza, ormai da otto anni, la più importante mostra-mercato del miele e dei prodotti dell'alveare, alla quale aderiscono oltre cinquanta espositori. Una realtà composta ma così significativa da far dire che Montalcino è la capitale del miele in Italia.

Pasquale Di Lena