Viaggio nella fantagricoltura

Con il nucleare ti stermino maledetta mosca

INSETTICIDI RADIOATTIVI / 5
L'esposizione ai raggi gamma dei microrganismi per impedire la riproduzione dei dannosi insetti

COME IMPEDIRE il flagello degli insetti? Come evitare che ogni anno parassiti di ogni genere, malattie crittogamiche e erbe infestanti distruggano un terzo della produzione agricola mondiale? Finora la risposta è stata l'utilizzazione in dosi crescenti di fitofarmaci (antiparassitari, diserbanti). Ma i guasti sono davanti agli occhi di tutti. L'uomo è costretto a mangiare sostanze pericolose che si depositano sugli alimenti, molti insetti buoni e utili (come le api) sono uccisi da insetticidi non selettivi, aumentano le specie di piante resistenti ai trattamenti chimici.

Indubbiamente la difesa contro queste avversità è più che mai necessaria. Basti pensare che nelle campagne italiane ogni anno vanno in fumo 2000 miliardi per l'azione di insetti o malattie. Ma è il tipo di lotta che va rivisto.

Molti successi sono già stati ottenuti con le cosiddette lotte guidate o lotte integrate, che affiancano ai metodi tradizionali sistemi più articolati basati sulle conoscenze biologiche, etologiche, genetiche. Ma le novità più interessanti riguardano le tecniche basate sulle fonti radioattive e sugli ormoni.

Il primo caso, l'irraggiamento, consiste nella esposizione dei microrganismi a raggi gamma che provocano la rottura delle catene del DNA (Acido desossiribonucleido) e del RNA, così da non permettere la loro moltiplicazione cellulare. È una utilizzazione alternativa del nucleare nella quale è impegnata l'Agenzia internazionale per l'energia atomica di Vienna, che segue un programma per la sterilizzazione della mosca da frutto mediterranea.

Si tratta del terribile nemico dei frutticoltori: la femmina

depone le nuova sul frutto, le larve dopo pochi giorni si nutrono del frutto e lo rovinano. Con la nuova tecnica, prima di tutto si creano veri e propri allevamenti di mosche, le cui larve sono poi sterilizzate con radiazioni. Una volta nate le nuove mosche sono liberate nelle zone più infestate. Ma siccome sono sterili rendono vani gli entusiasmi riproduttivi delle mosche esistenti. Inizialmente il numero totale cresce, ma nel giro di tre generazioni crolla, fino all'estinzione totale.

Un altro sistema è basato sui ferormoni, speciali secrezioni degli insetti. Anche se sono di vari tipi, gli studi nella lotta contro le pesti in agricoltura hanno concentrato l'attenzione sui ferormoni sessuali, sostanze molto volatili, disperse nell'aria dagli insetti che anche a grandi distanze servono come richiamo per l'accoppiamento. La lotta è condotta col metodo del disorientamento. Prima si ottengono per sintesi questi ferormoni sessuali, poi si diffondono nelle zone ad alta intensità di insetti. I maschi non riusciranno più a individuare il luogo di provenienza del messaggio sessuale, non localizzeranno la femmina, e non riusciranno ad accoppiarsi.

Altri insettici «ecologici» sono quelli che si basano sugli ormoni, in particolare influendo sui due ormoni che regolano la crescita degli insetti: gli ecdisoni e gli ormoni giovanili. Un'elevata concentrazione di juvenoidi (sostanze analoghe all'ormone giovanile) consentono di prolungare l'età larvale dell'insetto, oppure la formazione di insetti a metà strada tra la larva e la pupa, destinati a morire rapidamente.

Arturo Zampaglione

Un regalo tutto verde

ROMA — Una veduta della Festa nazionale dell'Unità con il verde messo a dimora dalla Cooperativa Florovivaistica del Lazio e dalle imprese di Pistoia

700 alberi «importati» dalla ditta Menici di Pistoia, le aiuole e le distese d'erba (che rimarranno alla città) della Cooperativa Florovivaistica del Lazio

Ora prati al posto delle sterpaglie

ROMA — Ma gli alberi si possono anche affittare? «No, per carità, non usiamo questa parola. Abbiamo solo messo a disposizione i prodotti dei nostri vivai per portare un po' di verde in questa grande Festa. Noi, in genere, gli alberi li vendiamo. Questa è solo un'eccezione. Certo, a festa terminata, li porteremo via e li rimetteremo nei nostri vivai»: dice la signora Vanda Menici titolare della omonima azienda di Pistoia. Ma se cipressi, pioppi, abeti, magnolie, una volta conclusa la Festa nazionale dell'Unità, riprenderanno la via di Pistoia, quel grande prato di 3 ettari circa creato dalla Cooperativa Florovivaistica del Lazio, invece, resterà. C'erano fino a qualche mese fa solo rovi e sterpaglie in questa grande area dell'Eur, dove è stata allestita la cittadella del Festival. Ora aiuole, alberi, cespugli, prati coprono oltre il 70% dei 33 ettari dell'area. 300 alberi ad alto fusto fanno da cornice al grande prato, dove si svolgerà domenica 16 la manifestazione conclusiva. Sono circa 700 gli alberi piantati all'Eur dalle ditte Menici e Mati di Pistoia, e sono complessivamente 8 gli ettari di prato creati nell'area dell'Eur dalla Cooperativa Florovivaistica del Lazio, aderente alla Lega delle coop. Non solo: la cooperativa ha curato la fioritura delle tante aiuole che si trovano lungo il viale principale, ha risistemato tutta la parte della collina che sovrasta l'area della Festa, ha fornito decine e decine di piante che ora adornano gli uffici della palazzina della direzione, ha piantato tante palmacee lungo le scarpate. Roma e Pistoia: due validi ed originali esempi di come il verde si possa esportare e creare nel giro di pochi mesi per cambiar volto anche a zone brulle, piene di sassi e rovi come era fino a poco tempo fa questa parte dell'Eur. «La cooperativa nacque nel '78 — spiegano Mario Taurelli e Guido Amadio, rispettivamente presidente e responsabile del settore commerciale della Florovivaistica —, ma noi abbiamo un'esperienza più che decennale. L'azienda, infatti, nacque dalla fusione delle ditte Scarchilli, Amadio e Capodarco, che, nel complesso assommano oltre 50 anni di qualificata presenza sul mercato».

«Ci mettemmo insieme — proseguono Taurelli ed Amadio — per cercare di superare difficoltà dovute ad una crisi di mercato. Ed il nostro esperimento ha funzionato». I soci della «Florovivaistica» sono 70 e lavorano tutti nella cooperativa. Tre di loro sono ragazzi handicappati che prima lavoravano nell'azienda «Capodarco». «Qui alla Festa — dicono ancora i dirigenti della cooperativa — abbiamo iniziato a lavorare a maggio. Non è stato facile creare questo verde su questo terreno così ostico...». Tutta l'opera di realizzo dei prati è stata particolarmente seguita dal direttore della cooperativa Carlo Scarchilli e dal responsabile tecnico Otello Amadio.

Ma la «Florovivaistica», forte della sua ormai più che collaudata esperienza, è riuscita lo stesso, assieme alle aziende Menici e Mati di Pistoia, a cambiar volto a questa zona. Con i suoi 120.000 metri quadrati di vivai che producono infinite quantità arbustive ed i suoi 20.000 metri quadrati di serre la «Florovivaistica», di cui è socia anche la Regione Lazio, progetta, allestisce e cura la manutenzione di impianti che vanno dalle grandi industrie, ai piccoli giardini e terrazzi. Il suo fiore all'occhiello è però la sistemazione a verde delle aree archeologiche. Per conto della Sovrintendenza di Roma la cooperativa ha già eseguito dei lavori nelle zone del Palatino, dell'Appia Antica e delle Tombe latine.

Il «fiore all'occhiello» delle due aziende pistoiesi, invece, è rappresentato da questi grandi alberi, alti dai 6 ai 12 metri, posti lungo i vali della cittadella del Festival. «Sono tutti esemplari. Sono lecci, cedri, cipressi, pioppi che hanno già molti anni di vita. Noi, volendo, potremmo anche arredare un giardino come se fosse un parco secolare. Questa è una "specialità" tutta nostra. Pistoia è famosa per questo...», dice la signora Menici. «Alcune di queste piante — prosegue — hanno anche 20-30 anni di vita. Nei nostri vivai possiamo conservare alberi anche per 30-40 anni. Un clima particolarmente mite, unito ad un terreno che non è né eccessivamente sabbioso né eccessivamente argilloso ce lo consentono».

I 300 alberi che sono presenti nella grande area dell'Eur sono stati portati con camion speciali da Pistoia. Fino a qualche hanno fa non sarebbe stato possibile togliere questi alberi dal vivaio in estate. Lo si poteva fare solo in autunno e primavera. Ma ora gli ingegnosi vivaisti pistoiesi ne hanno inventata una nuova. Si chiama «plant-plast» ed è una plastica, con la quale si avvolge la zolla dell'albero durante il trasporto. «La plastica è piena di piccoli fori, attraverso i quali la pianta può "respirare". In questo modo non subisce nessun trauma», dice la signora Menici. E così cedri, pioppi, lecci, non appena la Festa nazionale dell'Unità sarà terminata, ritorneranno sani e salvi nei vivai di Pistoia.

Paola Sacchi

Le decisioni della giunta di autoregolamentazione

Formaggi tipici, produzione a... qualità controllata

Una maggiore attenzione all'andamento del mercato e del consumo - Per una gestione unitaria del latte nazionale - Nell'organizzazione il consorzio del pecorino romano

ROMA — Positiva esperienza della Giunta di autoregolamentazione dei formaggi tipici. Essa ha, soprattutto per i formaggi leader, cioè i grana, indicato e concordato una produzione, quantificata in circa 1.600.000 ql., rapportata alla quantità dei consumi evitando forte remunerazione in alcuni periodi e altrettanto rapide e disastrose crisi di prezzo in altri. La Giunta di autoregolamentazione prevedeva inizialmente la partecipazione dei soli consorzi di tutela dei formaggi grana (28 000.000 di ql. circa). Si sono aggiunti ora i consorzi del gorgonzola, provolone, asiago, taleggio. Oggi chiede l'ingresso nella giunta anche il pecorino romano.

Quali i motivi del circoscritto, ma significativo successo dell'azione della giunta? In primo luogo quello di avere impostato la produzione secondo l'andamento dei consumi: ciò consente stabilità di prezzi e garanzie dei mercati. In secondo luogo quello di avere consentito una riflessione comune non in astratto, ma su operazioni concrete, sull'andamento di mercato e sulle iniziative da prendere per una sua stabilità da parte di chi decide sulle produzioni lattiero-casearie, anche dell'imprenditoria privata. In terzo luogo perché così facendo il produttore di latte trasformato in prodotto tipico ha una garanzia in più per lo sbocco sul mercato del proprio latte come pure di una sua remunerativà. In sostanza essa rappresenta un modo, tutto basato su strumenti nazionali, indipendenti dai provvedimenti CEE ed indipendenti anche da aiuti economici statali, per avviare a soluzione i problemi.

Quali problemi rimangono ancora aperti? Essi riguardano la migliore funzionalità della Giunta, ma soprattutto e paradossalmente le prospettive che la giunta ha aperto. In sostanza garanzie per 36.000.000 di ql. di latte significa anche più difficoltà per il latte che non rientra nella regolamentazione. Esiste cioè la necessità, ancor più impellente dopo le decisioni CEE del 31 marzo, di una gestione unitaria di tutto il latte nazionale.

Se non si ottengono risultati in questa direzione, che è la prosecuzione logica dell'esperienza della Giunta, non solo l'azione dell'autoregolamentazione diviene precaria, ma soprattutto non si danno risposte globali e durature alla zootecnia italiana.

Carlo Bonizzi

Dal parmigiano alla fontina, solo questi sono «DOC»

I formaggi tipici sono quelli che per quanto riguarda la produzione, la forma, il peso e le caratteristiche organolettiche seguono degli standard fissati a termini di legge; normalmente a garanzia del rispetto delle norme sono costituiti i consorzi volontari di tutela che hanno il compito di salvaguardare la tipicità delle caratteristiche ed in alcuni casi anche della zona di origine apponendo apposito marchio rilasciato ai trasformatori che si attengono alle norme.

I formaggi tipici in Italia rappresentano un fatto economico di rilievo: 38.652.000 ql. — su 66.077.000 di latte equivalente commercializzati in Italia di cui almeno 25 milioni importati —, di latte trasformato per 2.955.900 ql. di formaggio lavorato in 2.224 stabilimenti di cui 1.646 cooperativi, con oltre 35.000 dipendenti (dati '82).

Rappresentano anche un fatto di rilievo per la zootecnia lattiera italiana in quanto sono il risultato di una specializzazione produttiva e di una sofisticata capacità professionale consolidatasi in anni di storia — si pensi che i grana ed il gorgonzola sono formaggi con oltre 500 anni di vita —.

Rappresentano per ultimo la possibilità di una qualificazione e remunerazione del latte di ampie zone di produzione divenendo un'ancora di salvezza solida per la difficoltà della zootecnia italiana.

Quali sono i formaggi tipici principali? Parmigiano reggiano, grana padano i classici' formaggi a pasta dura seguiti da pecorino romano, asiago, montasio, fontina e provolone a pasta semidura, gorgonzola e taleggio a pasta molle.

PROVOLONE

Formaggio di origine meridionale che ha trasferito la zona di produzione nella bassa padana. è a pasta filata soffrendo per questo la concorrenza delle importazioni ed è commercializzato in forme di diversissime dimensioni, di tipo piccante e dolce. Si produce con 2.500.000 quintali di latte.

ASIAGO

Formaggio tipico veneto delle province di Vicenza, Treviso, Padova e Trento nelle due versioni: d'allevo di superiore qualità e pressato.

È formaggio semigrasso a pasta semicotta per 1.200 000 quintali di latte.

GORGONZOLA

Famoso formaggio erborinato piccante la cui zona tipica rimane a cavallo della Lombardia e del Piemonte e specificatamente Novara. Tende ad una trasformazione verso la produzione di fresco più adatto ai consumi di oggi. È prodotto con 3.000.000 quintali di latte.

TALEGGIO

Formaggio molle, grasso a pasta cruda è giunto alla tipicità e marchiatura da pochi anni. Le zone di produzione prevalenti sono quelle del nord Lombardia. Se veramente di qualità è un eccellente e gustoso formaggio da tavola, prodotto con circa 756.000 quintali di latte.

PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio leader in Italia. Prodotto con 13.500 000 quintali di latte. Prodotto senza uso di insilati. È formaggio tipico e di origine delle zone del centro padana sotto il Po.

GRANA PADANO

Formaggio a pasta cotta simile al precedente dal quale si differenzia per l'uso di insilati nell'alimentazione del bestiame e per non essere di zona di origine: è prodotto con 12 250.000 quintali di latte.

Per le decisioni CEE formate anche dall'Italia

In Piemonte non vogliono dire addio alla «Frisona»

Nostro servizio

TORINO — Si riapre per gli allevatori italiani la sciagurata prospettiva dell'abbattimento dei capi bovini? Potrebbe essere una delle conseguenze dei regolamenti CEE firmati nel marzo scorso enche dai rappresentanti del governo italiano. La denuncia è venuta dall'assessore all'Agricoltura della Regione Bruno Ferraris, e dal presidente dell'Associazione allevatori del Piemonte Guido Brondelli di Bronfello. Quei regolamenti (portano i numeri 856 e 857 e la data 31 marzo '84) «prevedono — ha ricordato il compagno Ferraris — quote di produzione di latte non superabili per i prossimi cinque anni a scanso di gravissime penalità: circa 400 lire per ogni litro prodotto oltre la quota fissata». Il che significa non solo «una politica sbagliata e conservatrice poiché consolida gli squilibri produttivi e mortifica il progresso», ma anche un'offesa al principio sbandierato della libera concorrenza «sul quale si è costruito quel tanto di politica comunitaria oggi esistente».

Per un paese deficitario come l'Italia l'accettazione di quote fisiche di produzione rappresenta — ha ribadito l'assessore piemontese — «una sciagura intollerabile». E le cifre sono lì a documentarlo. Fissare per l'Italia una quota di produzione a livello 1983 (si tratta di 9 milioni e 900 mila tonnellate, mai accertate però con esattezza da nessuno) non vuol dire soltanto colpire la zootecnia e gli allevatori che hanno, con capacità e fiducia, investito per migliorare stalle animali, ma riversare conseguenze negative, dirette e indirette, sull'intero apparato economico-produttivo del paese.

Il blocco delle quote significa la rinuncia all'obiettivo della riduzione del nostro deficit agro alimentare ed anzi il suo incremento per quanto riguarda latte, latticini e carne. Da oggi per il settore lattiero caseario il deficit, pari al 40% del nostro fabbisogno, comporta un esborso annuo in valuta pregiata di oltre 2 mila miliardi».

Accettando di «ingessare» la situazione produttiva lattiera al 1983 il ministro dell'Agricoltura Pandolfi ha ottenuto di rinviare la contabilizzazione e l'eventuale pagamento della supertassa per il primo anno di applicazione delle quote a fine marzo '85 anziché a cadenza trimestrale. «Questo rinvio può essere apprezzato — hanno detto Ferraris e Brondelli — qualora si possa intenderlo come una possibilità di guadagnare tempo in vista di una riapertura del negoziato da parte del governo italiano».

In Piemonte gli allevatori hanno particolarmente indirizzato gli allevamenti — con oneri cospicui — verso la razza bovina Frisona che assicura il miglior rendimento in latte. E lo hanno fatto per colmare quel deficit nazionale cui si è accennato, visto che se nella CEE esiste un mare di latte non è l'Italia che lo crea.

Adesso la scelta verso la razza Frisona diventa un boomerang per gli allevatori. «Abbiamo scartato, per ora, la via delle manifestazioni chiesta da una parte degli allevatori» ha detto il presidente Brondelli di Brondello. «Ma l'accettazione delle quote è impensabile: significherebbe il crollo delle aziende allevatrici». Tanto più che il governo non dà alcuna certezza per gli animali da carne. «Tra gli allevatori c'è grande disagio; il prezzo degli animali da vita — aggiungeva il presidente piemontese — è crollato in questi ultimi tempi del 20-30%». Uno specchio della situazione si è avuto in questi giorni alla 13ª Mostra regionale dei bovini della razza Frisona italiana di Carmagnola. La conferma più autorevole verrà, si è detto, dalla prossima mostra di Cremona. «I rinvii del ministro fanno mancare agli allevatori i punti di riferimento di cui hanno bisogno».

Andrea Liberatori

Montalcino, il miele all'ultimo giorno

SIENA — L'ottava mostra nazionale del miele e dei prodotti dell'apicoltura, che si è svolta alla Fortezza di Montalcino, ha ottenuto un ottimo successo, sia per il numero degli espositori, sia per la qualità dei prodotti, sia per la partecipazione del pubblico. Gli espositori sono circa 60, provenienti da tutte le regioni italiane. Oggi la mostra di Montalcino vivrà le sue ultime ore, dopo una serie di iniziative. È tempo di bilanci in questo settore e anche noi, presto, li faremo.

Il premio delle Langhe a un vignaiolo olandese

LA MORRA — Si assegna oggi il «Premio biennale al vignaiolo del mondo». Il riconoscimento è stato creato dalla comunità della Morra, una delle capitali delle Langhe, dove i grandi «rossi» barolo, e barbaresco, sono di casa. Il premio va ad Hugo Hulst che ha le sue vigne a Maastricht, in Olanda «quale sincero omaggio — dice la motivazione — per un'insolita attività nel paese tradizionale dei tulipani».

Si tratta di un riconoscimento pieno di significato. Soprattutto va sottolineata la sensibilità dei grandi esperti delle Langhe che non premiano un vignaiolo di casa nostra, ma un olandese. Ecco un pezzo di nuova Europa.