

AGRICOLTURA E SOCIETÀ

Primo piano: convegno a Torino Semine e raccolti con il computer

«Sistemi Informativi in agricoltura e Piano Agricolo Nazionale» è il tema posto all'ordine del giorno del Convegno organizzato per giovedì e venerdì 27-28 settembre a Torino dalla Regione Piemonte e dal C.S.I. Piemonte (Consorzio per i sistemi Informativi).

Il convegno, che sarà concluso dal ministro dell'Agricoltura Pandolfi ed al quale hanno partecipato la propria presenza i presidenti nazionali della Coltivatori diretti, della Concoltivatori e della Confagricoltura, alti funzionari del ministero dell'Agricoltura, il direttore dell'ISTAT ed il presidente dell'INEA e numerosi assessori all'agricoltura e rappresentanti delle Regioni, vuole essere e certo sarà una importante occasione per uno scambio di esperienze e di studio sui «sistemi informativi in agricoltura» e per sottoporre idee, esigenze e proposte metodologiche e di merito al ministro Pandolfi, sia per quanto attiene all'istituendo servizio cartografico ed informativo del M.A.F. sia rispetto al piano agricolo nazionale.

Le Regioni che numerose hanno già assicurato la propria presenza al convegno di Torino, informeranno sulle proprie esperienze, sul grado di efficienza raggiunto dai propri sistemi informativi, sui sistemi e programmi adottati, sia per quanto concerne la propria gestione interna amministrativa (flusso della spesa), sia per quell'insieme di servizi utili ai fini della conoscenza e della programmazione (anagrafe delle aziende, rilevazione dati ecc.) sia che e soprattutto sui servizi già in atto o in corso di attuazione a favore diretto delle aziende e degli imprenditori agricoli nel campo dell'assistenza tecnica e della contabilità agraria, della agro-meteorologia, della microinformatica, del Videotex.

Il Piemonte informerà sui risultati conseguiti attraverso il progetto «Cereser» — così fu battezzato il nostro sistema informativo istituito nell'ormai lontano 1979 — in tutti i campi sopra indicati ed in altri ancora.

Il dibattito offrirà l'occasione per chiarire e capire se si vuole — visto che già sappiamo che si può — operare in modo da consentire ai vari «sistemi informativi» di interagire; cioè di «parlare» fra di loro, chiedere, ricevere e rispondere.

Intesa, articolazione, coordinamento, sono i sentieri da percorrere sia per mettere ordine nella statistica agraria, nei metodi di rilevazione dati, nella elaborazione della contabilità per realizzare quel vicendevole flusso di dati e di informazioni necessari per organizzare quei servizi utili alle aziende ed agli imprenditori agricoli di cui si è detto più sopra.

La misura dell'efficienza della pubblica am-

ministrazione globalmente intesa e della sua capacità di proporre e di proporsi di incidere nei complessi fenomeni socio-economici è data anche e soprattutto dalla sua volontà e capacità di rinnovare le proprie strutture, di recepire i processi tecnologici innovativi, per predisporre strumenti e servizi per il buon governo della cosa pubblica, e nel nostro caso per realizzare nuovi strumenti a favore dell'agricoltura, del suo sviluppo ed ammodernamento.

I computer, l'informatica rappresentano validi e solidi strumenti per rilevare, elaborare dati, informare, divulgare, realizzare servizi reali all'agricoltura ed all'imprenditore, ma non sostituiscono la politica, le scelte gli obiettivi. Di qui l'abbinamento fra «sistemi informativi e piano agricolo nazionale».

Le informazioni disponibili per quanto attiene al piano agricolo nazionale da tempo annunciate e proposte da Pandolfi sono ancora scarse.

Secondo Pandolfi il coinvolgimento degli assessori e delle Regioni, che ci dovrà essere e sarà ampio, dovrà avvenire successivamente alla presentazione da parte sua dello schema di piano previsto in un primo tempo per fine agosto e successivamente rinviato a fine settembre-ottobre.

Gli assessori a nome delle rispettive Regioni, ora singolarmente e più spesso collegialmente, hanno esercitato interamente il proprio ruolo di proposta sia sul piano del metodo sia soprattutto sul piano del merito presentando al ministro un proprio documento di proposte.

A quel poco che se ne sa, lo schema di piano dovrebbe articolarsi in 10 azioni orizzontali («politica dei fattori») di competenza centrale e 25 azioni verticali di competenza regionale. Le scelte, gli obiettivi, la filosofia dello schema però si muovono nell'ambito di una stretta osservanza dei vincoli comunitari, rispetto delle quote, controllo dell'offerta, ecc.

Di qui le proposte di nuovi ordinamenti colturali in settori produttivi extra-alimentari. Di qui la rinuncia ad obiettivi di sviluppo nelle nostre produzioni deficitarie (latte e carne) e quindi la rinuncia all'obiettivo della riduzione della nostra dipendenza alimentare dall'estero.

Le proposte degli assessori e delle Regioni, pur partendo da una realistica valutazione dei vincoli comunitari si muovono invece nella direzione del superamento di tali vincoli e quindi della riforma della politica comunitaria, e pongono con forza l'esigenza di un piano o progetto zootecnico, i problemi della qualità, dell'export, ecc.

Bruno Ferraris

Assessore Agricoltura Regione Piemonte

Non c'è vino senza sole

ROMA — Dipende dal sole. Ce ne serve per almeno due settimane e la vendemmia sarà quasi salva. È questo, in sintesi, il parere dei tecnici e degli agricoltori. L'andamento climatico primaverile, caratterizzato da basse temperature, piogge abbondanti, brinate tardive e gelate, aveva già fatto prevedere una vendemmia '84 non abbondante. Previsioni confermate dalla tardata maturazione delle uve. Si sperava, comunque, nella qualità che, come si sa, è strettamente rapportata allo stato delle uve al momento della vendemmia.

Le piogge di queste ultime settimane dopo un agosto non molto caldo hanno fatto nascere molte preoccupazioni. La situazione, comunque, non è omogenea. E, non è detto, che la natura non abbia le sue risorse. È successo così quest'anno anche con il grano. Col-

to dal maltempo e dalle piogge che infuriavano si era gridato al disastro. Poi la natura si è presa la sua rivincita e il raccolto è stato ottimo e abbondante.

I viticoltori guardano perciò al cielo e sperano nel sole, perché il pericolo è in una vendemmia necessariamente anticipata per tentare di salvare il salvabile. Se la pioggia o la mancanza di sole impediscono la maturazione dell'uva, un improvviso arrivo del freddo può portare ad una proliferazione di muffe che fanno ammalare il grappolo. «Una vinificazione con uva non matura porterebbe — ci dice un importante produttore di Lambrusco — ad un vino di bassa gradazione con un'acidità fissa molto alta. È come se, in parole semplici, invece di una spremuta di uva ne avessimo una di limone. Mancherrebbe il profumo. È chiaro

che poi, in fase di preparazione, si può cercare di rimediare, ma questo è un altro discorso e comunque partendo da un prodotto non buono il risultato non può essere dei migliori. Per trovare una situazione analoga a questa — conclude — bisogna risalire al 1972. Comunque non è detta ancora l'ultima parola».

Informazioni frammentarie le abbiamo raccolte anche da altre regioni. In Piemonte si prevede un calo di produzione del 25 per cento per i vini a base di Nebbiolo. Per i dolcetti Barbera, per ora, la qualità è buona e si può dire che, se non ci saranno imprevisti, sarà una buona annata. Calo della produzione sui 20-25 per cento anche nel Friuli-Venezia Giulia con problemi per la qualità. Calo anche nell'Emilia Romagna del 15-20 per cento. Si salverà la fascia collinare dove le uve sono abbastanza precoci. Ri-

duzione nella produzione — intorno al 20 per cento — anche nel Chianti. Ma avremo un buon vino. Analoghe previsioni anche per il re del vino, il Brunello e per il Rosso di Montalcino.

Il maltempo ha anche messo in difficoltà alcune zone del Mezzogiorno e della Sicilia. Comunque è presto per i consuntivi, anche se il dato della riduzione della quantità è ormai accertato. L'aspetto qualità preoccupa ora anche quanti, pensando ad uno smaltimento delle eccedenze e, quindi, ad una rivitalizzazione del mercato, in fondo si sentivano soddisfatti del calo di produzione. Ciò non riguarda certo i viticoltori che non hanno bisogno di questo tipo di consolazioni, ma di risposte concrete per dare prospettive nuove ad un settore che vive una crisi profonda, strutturale.

C'è davvero da essere preoccupati se si pensa che, alla coltivazione della vite in Italia, sono interessate un milione e 600 mila aziende agricole e che, il che significa la metà delle aziende complessive, con una superficie di circa un milione e 200 mila ettari su tutto il territorio nazionale e più di un milione di produttori. Diminuiscono i consumi all'interno e i dati dell'esportazione non sono esaltanti, anzi si verificano cali sui mercati più importanti come quello americano, dove Francia e Germania riprendono quota dopo attente campagne promozionali. Sono problemi da fronteggiare sul tappeto. Ora ad aggravare la situazione ci si è messa anche la pioggia e una estate strampalata. Non c'è che da guardare il cielo: ma lassù qualcuno ama la nostra uva?

Mirella Acconciamezza

Dal nostro corrispondente

VENTIMIGLIA (Imperia) —

«Colore rosso rubino da giovane, granato da vecchio, sempre molto chiaro, ma vivo. Così veniva descritto, fin dagli ultimi anni del secolo scorso ricordando la meravigliosa annata del 1885, il vino Rossese di Dolceacqua, in origine definito Rossese di Ventimiglia, da «Notizie e stazioni di uva», volume uve d'Italia edito nel 1898 dal Ministero agricoltura, industria e commercio.

Ma del Rossese aveva già scritto in precedenza un appassionato studioso, il conte Giorgio Galles di Finalborgo, ricordando che «era già tenuto in grande onore fin dal 1400».

È una specialità dell'estremo nord-ovest della Liguria, sulle colline terrazzate e argillose che vanno dalla valle del Nervia a quella del Verbone interessando i Comuni

Dal nostro inviato

ASTI — Tutti soddisfatti,

come non succede quasi mai. O quanto meno, tutti convinti che l'accordo sul prezzo delle uve moscato doc, dalle quali deriva il prestigioso Asti Spumante, andava fatto per ridare ossigeno al settore, per programmarne il futuro e tagliare la strada agli speculatori che in questi anni si sono arricchiti pur non avendo ruolo alcuno nella produzione e nella trasformazione delle uve. C'è addirittura chi parla di «trattato storico». Enfiati a parte, è certo che la vendemmia che sta per iniziare sulle colline del moscato (52 Comuni delle province di Asti, Cuneo e Alessandria, per un'estensione di parecchie migliaia di ettari) porta con sé non solo speranze, ma certezze considerate fino a ieri miraggio.

Le uve umide di rugiada e gonfie di zuccheri di questa vendemmia '84, e così pure quelle delle vendemmie '85 e '86, hanno già un prezzo che è stato predeterminato nel contratto raggiunto tra i rappresentanti dei viticoltori e delle cantine cooperative e quelli degli industriali; 7750 lire il miragrammo (cioè 77.500 lire il quintale) quest'anno, 8150 l'anno prossimo, 8600 il successivo. È la prima volta in Italia che la quotazione di uva viene fissata per tre stagioni consecutive. Non accadrà più quel che era sempre accaduto, che i vignaioli lavoravano per un anno intero senza sapere se il risultato della loro fatica avrebbe trovato una collocazione remunerativa.

Il prezzo dei moscati supererà quest'anno di quasi il 30 per cento quello della scorsa vendemmia. Vengono uniformemente le modalità di pagamento ai produttori agricoli, con l'applicazione di penali- tà assai onerose in caso di ritardo. L'accordo impegna anche i «vinificatori» — cioè

quegli industriali che com-

pliono la prima trasformazione delle uve in vino moscato da cedere successivamente alle aziende spumantizzatrici — la cui attività è stata in più di un caso all'origine di serie turbative del mercato.

Parallelamente all'intesa sul prezzo, sono state gettate le basi di un patto interprofessionale di durata decennale che regolamenterà l'intero comparto programmando le produzioni anno per anno e definendo gli interventi per la commercializzazione e la valorizzazione dell'Asti Spumante. La fir-

ma è prevista entro il mese di

ottobre. Per il moscato, insomma, sembra aprirsi un'epoca completamente nuova. L'assessore piemontese all'agricoltura Bruno Ferraris, che è stato l'artefice dell'accordo guidando la difficile trattativa al successo con la sua paziente opera di me-

diato difendere produttori e

consumatori per evitare frodi ai danni della qualità. L'organizzazione contadina ritiene che l'Albo debba essere sottoposto ad una verifica annuale con un controllo costante della produzione e serve alla costituzione della Consulta volontaria per la tutela DOC, che nella zona ancora non esiste. «Abbiamo già costituito una cooperativa, la Riviera Fiori di Dolceacqua, cui han-

no aderito una cinquantina

di coltivatori di Rossese e puntiamo proprio sul prodotto di qualità. È un loro vino afferma il responsabile della Concoltivatori. Fa parte della battaglia più generale per la garanzia dei prodotti genuini e tipici: olio, pasta di olive, pesto, pomodori secchi in olio, olive in salamoia, fiori, ortofrutta, vini, carni ovine, bovine, latte, formaggio, ed altro scopo in Liguria sono già sorti undici cooperative.

Il patrimonio rappresentato dal vino Rossese di Dolceacqua, che si commercializza all'ingrosso a 2.500 lire il litro e al minuto a 3.500 in bottiglie da 750 cc., è prezioso. Rinomato e ricercato, la sua coltivazione più estesa, in zone adatte che ancora esistono e sono da sfruttare, non è un problema di economia da aggiungere a quella fioricola.

Giancarlo Lora

Ogni italiano consuma 24-25 chili di pasta l'anno

Club del grano duro per difendere gli spaghetti

La dieta mediterranea ha segnato il riscatto del «maccarone» - I compiti dell'Istituto tutela - Ne esportiamo 2.500.000 quintali

ROMA — Dopo essere stata messa all'indice per anni, la pasta è rientrata a pieno titolo, accanto al nuovo trionfante, nelle mense degli italiani. Merito, spiegano, della dieta mediterranea (che i maligni dicono essere nata nella lontana California), che ha rivalutato anche i farinacei, per il riscatto definitivo del maccarone dopo tanti anni di oblio. Si è realizzato così un matrimonio perfetto tra i più moderni orientamenti dietetici e la più genuina e nostrana cultura gastronomica. Ma dietro il maccarone, il cannolicchio, le farfalle e le farfalline, prospera un'affermata industria e, ancora più a monte, dietro il piatto quotidiano di spaghetti c'è la coltura del grano duro, ingrediente base e prezioso del prodotto.

Sotto il profilo agricolo quest'anno c'è stato un vero e proprio boom nella produzione di grano duro: oltre 40 milioni di quintali. Quanto poi alle superfici investite da questo tipo particolare di coltura cerealicola, le cifre confermano un incremento di 100 mila ettari: da 1 milione e 700 mila a 1 e 800 mila. Notevole ancora lo sforzo produttivo in questo settore compiuto dall'Emilia Romagna: sono stati addirittura 38 mila gli ettari seminati a grano duro.

Buone notizie quindi, non solo per i coltivatori ma anche per l'industria della pasta. Un solo dato riesce nella sua assoluta concretezza a confermare l'importanza primaria in questo campo dell'intercetto tra industria e vita dei campi: gli industriali pastai in questi ultimi tempi hanno importato dall'estero quantitativi annui di grano duro per 40-42 milioni di quintali.

Un settore, quello delle «paste alimentari secche» (giacché la denominazione ufficiale) che forse con minore clamore e senza tanti riflettori addosso, ha contribuito assieme ad altri nomi della moda, dello spettacolo e dell'arte, a mantenere alto il nome e il prestigio di «made in Italy» nel mondo. Spaghetti, infatti, a New York, come a Tokio, o a Nairobi, vuol dire indissolubilmente Italia.

Le esportazioni su una produzione annua, valore 1983, di 17 milioni di quintali di pasta, ha toccato i 2,5 milioni di quinta-

li. Un risultato lusinghiero specie se affrontato con altri comparti economici ritenuti deficit, che però da solo non basta a riequilibrare il trend negativo legato alla diminuzione dei consumi nazionali. Il richiamo è anche la moda della reclamizzata dieta mediterranea non sono serviti infatti a garantire spazi e prospettive future all'industria della pasta.

Il consumo di penne, bavet-

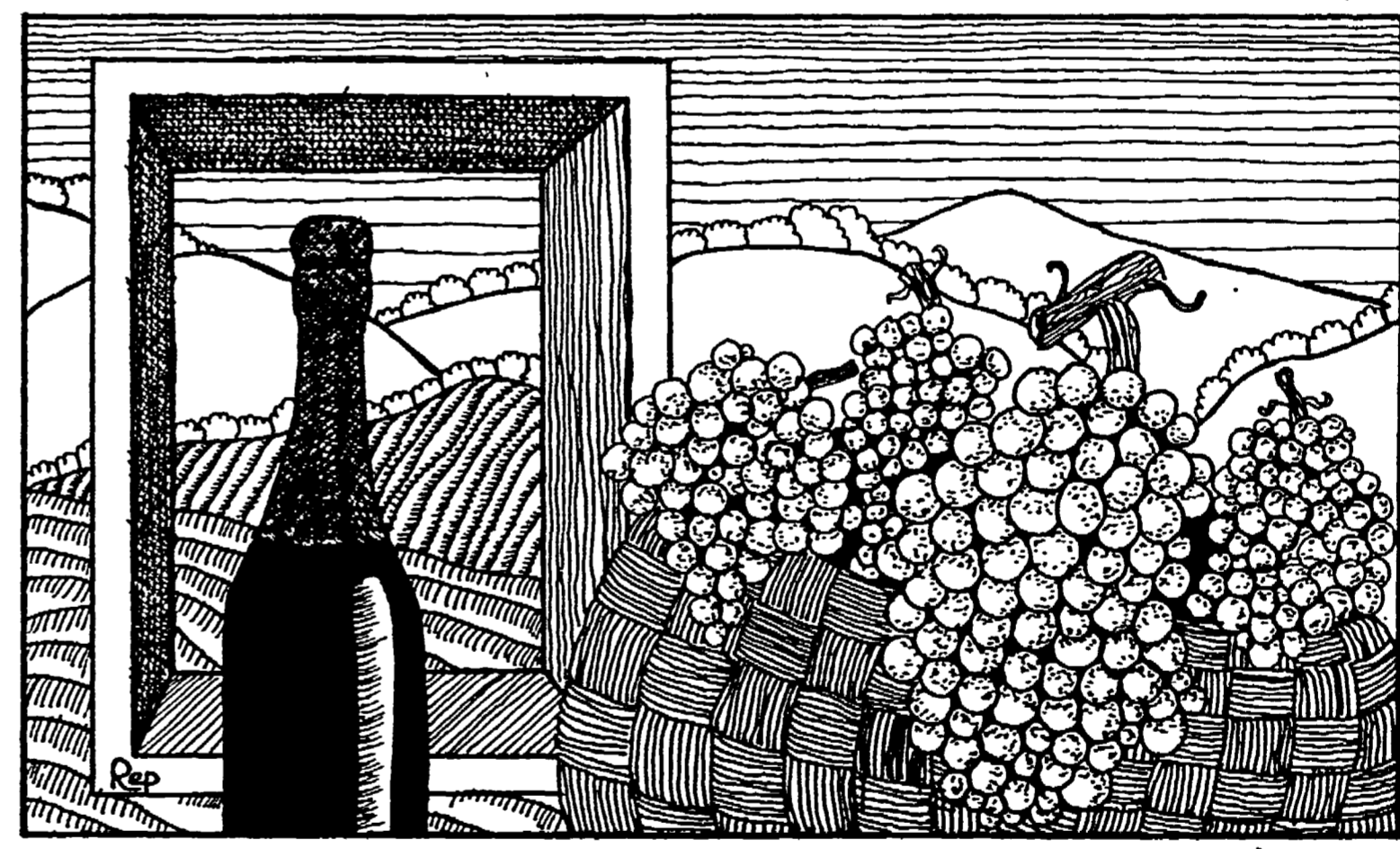
te, sedani, fettucine, ziti, rigatoni, linguine, si è infatti moltiplicato attorno ai 24-25 chili per abitante. Un passo indietro che preoccupa i produttori e di riflesso anche gli addetti all'agricoltura, se si considera che appena pochi anni fa ogni italiano ne consumava nei 12 mesi, 32 chili. Nel 1965, appena 4 di meno, 28 chili. Se tutti questi problemi fanno da cornice negativa ad una industria tipica nazionale (è quasi superfluo sottolinearlo, ma siamo i primi nel mondo), su di un punto va sottolineato il impegno e ruolo dell'industria: quello della qualità e difesa del prodotto. A fianco dell'attività delle singole aziende è nato ed opera ormai da una decina di anni un istituto nazionale per la Tutela delle Paste Alimentari secche (INTPAS). Un organismo che associa 25 aziende (su un totale di 238, comprese anche le piccole imprese a conduzione familiare) che assorbono una fetta del 50-60 per cento del mercato. «Una sorta di club del grano duro» che — come ci dice il presidente, Giorgio Stupazzoni — a livello interprofessionale e a livello comunitario dovrebbe consentire di soddisfare quella pluralità di interessi cui produzione agricola, e industriale e consumo debbono dare riscon-

La mangia tutto il mondo, sono entrati nei dizionari di tutte le lingue, eppure ancora con una certa certezza nessuno è riuscito a scoprire dove sono nati inventati. Ma se i maccheroni mantengono ancora un alone di mistero sulle loro origini, da tempo ormai ovunque rappresentano assieme al Vesuvio, la Torre di Pisa, e la gondola l'immagine dell'Italia. C'è chi sostiene, citando il Milione di Marco Polo, che la pasta ci sia nata in Cina; altri che dotamente fanno osservare che maccherone deriverebbe dal greco «makros» cioè lungo o da «makros» che vuol dire beati, riferendosi ai banchetti funebri in cui le paste a base di farina facevano la parte del leone. Più facile sicuramente è ricostruire la produzione di pasta su vasta scala che si fa risalire al XV secolo. Epoca in cui esistevano pastifici in Liguria, Sicilia e Sardegna. A Napoli il piatto si diffuse nel Seicento, subentrando come vivanda popolare alla minestra maritata. L'industria vera e propria è piuttosto giovane. Sono nel '33 infatti venne inventata dai fratelli Braibanti una macchina che consentiva di compiere tutte le operazioni fondamentali. Sono quattro momenti-base del processo produttivo: impastamento, granulatura e raffinazione, formatura ed essiccazione, ultimo stadio e momento della

Marco Mazzanti

Moscato DOC (Asti spumante): firmato un «trattato storico»

Per la prima volta in Italia raggiunto l'accordo sul prezzo delle prossime tre vendemmie - Un patto interprofessionale di durata decennale approvato entro ottobre



ta soprattutto in Veneto, Friuli e Italia centrale a vantaggio delle colture oleaginose, supererà senz'altro i 67,2 milioni di quintali dello scorso anno per avvicinarsi come rese al livello record del 1981. Secondo una prima prudente valutazione si dovrebbero raccogliere almeno 69 milioni di quintali di granella secca. La previsione di un abbondante raccolto ha intanto attenuato la tensione sul mercato registrata nella prima metà di settembre per i mais esteri e per le residue partite di prodotto nazionale. Questa settimana nel Veneto si sono avviate le trattative del prodotto verde, base 25% di umidità sulle 25.000-25.500 lire al quintale, mentre le offerte per ottobre-dicembre della granella secca sono stabili sulle 31.000-31.300 lire al quintale. Il mais ceroso sul campo è sta-

to quotato in provincia di Treviso 5.000-5.500 lire al quintale. Buone le notizie anche sul raccolto di soia le cui rese stanno risultando in netto miglioramento rispetto allo scorso anno. Il primo raccolto in Emilia Romagna sta dando dai 35 ai 40 quintali per ettaro e per il secondo si attendono almeno 25-30 quintali. Niente male se si pensa che il prezzo minimo comunitario in vigore dal 1° settembre è di quasi 72.000 lire al quintale. In questa settimana si è anche avviata la raccolta del girasole la cui produzione è prevista in sensibile aumento rispetto al 1983 per il forte incremento delle superfici (circa 15 mila ettari in più dell'anno scorso) e il buon andamento delle rese. Nel Grossetano le prime partite sono state trattate tra le 72.000 e le 74.000 lire al quintale.

La casa, pur se è colonica, è oggetto di un regolare contratto di locazione di immobile a fini abitativi, che pertanto è disciplinato dalla legge 27 luglio 1978, n. 392. Tale legge

diato difendere produttori e consumatori per evitare frodi ai danni della qualità. L'organizzazione contadina ritiene che l'Albo debba essere sottoposto ad una verifica annuale con un controllo costante della produzione e serve alla costituzione della Consulta volontaria per la tutela DOC, che nella zona ancora non esiste. «Abbiamo già costituito una cooperativa, la Riviera Fiori di Dolceacqua, cui han-

di bottiglie-anno, ormai molto vicino a quello dello champagne francese.

Due anni fa la quotazione delle uve moscato, sottoposta a sollecitazioni abnormi, era impazzita. E dai 14.500 lire il miragrammo dell'82, che avevano determinato ripercussioni negative nelle vendite Asti Spumante, si era precipitato a distanza di dodici mesi a 6 mila lire. Un vero e proprio tracollo, un colpo durissimo per i produttori che avevano impiantato nuovi vigneti. Dice Paolo Ricagno, presidente della Cantina sociale di Alce Bel Colle: «L'accordo consente ai viticoltori di lavorare con un prezzo sicuro, garantito, che noi consideriamo «imparziale». È un prezzo equo e remunerativo. E offre garanzie anche alle aziende di trasformazione per una politica di sviluppo delle vendite».

Ottavio Riccaadonna, che ha capeggiato la delegazione degli industriali spumantieri, concorda: «Sono soddisfatto. Non è stato facile, ho dovuto convincere tutta la parte industriale che inizialmente non voleva sentir parlare di produttori che avevano impiantato nuovi vigneti. Dice Paolo Ricagno, presidente della Cantina sociale di Alce Bel Colle: «L'accordo consente ai viticoltori di lavorare con un prezzo sicuro, garantito, che noi consideriamo «imparziale». È un prezzo equo e remunerativo. E offre garanzie anche alle aziende di trasformazione per una politica di sviluppo delle vendite».

Secondo gli industriali, la produzione attuale di uve moscato è in grado di coprire interamente la domanda di Asti Spumante, e d'ora in avanti sarà bene puntare su un «charmond» e pinot come base per spumanti secchi. La bozza di accordo interprofessionale prevede comunque anche una gestione «concordata» delle eventuali giacenze di moscato.

Pier Giorgio Betti

Prezzi e mercati

Mais in crescendo

Le operazioni di raccolta del mais inizieranno quest'anno verso la metà di ottobre con un ritardo di 15-20 giorni rispetto al consueto. Nonostante l'anomalo andamento stagionale (va infatti ricordato che molte semine del Nord hanno dovuto essere ripetute per il maltempo e che successivamente vi è stato un periodo di siccità al momento della fioritura) la coltura si presenta bene e il raccolto si profila buono sia come quantità che come qualità. L'unica preoccupazione deriva dalle piogge di questi giorni: oggi il mais è verde e necessita ancora di sole e alte temperature; se invece continuerà a piovere le spese di essiccazione saliranno alle stelle. La produzione 1984 nonostante la diminuzione nelle superfici registra-

ta soprattutto in Veneto, Friuli e Italia centrale a vantaggio delle colture oleaginose, supererà senz'altro i 67,2 milioni di quintali dello scorso anno per avvicinarsi come rese al livello record del 1981. Secondo una prima prudente valutazione si dovrebbero raccogliere almeno 69 milioni di quintali di granella secca. La previsione di un abbondante raccolto ha intanto attenuato la tensione sul mercato registrata nella prima metà di settembre per i mais esteri e per le residue partite di prodotto nazionale. Questa settimana nel Veneto si sono avviate le trattative del prodotto verde, base 25% di umidità sulle 25.000-25.500 lire al quintale, mentre le offerte per ottobre-dicembre della granella secca sono stabili sulle 31.000-31.300 lire al quintale. Il mais ceroso sul campo è sta-

to quotato in provincia di Treviso 5.000-5.500 lire al quintale. Buone le notizie anche sul raccolto di soia le cui rese stanno risultando in netto miglioramento rispetto allo scorso anno. Il primo raccolto in Emilia Romagna sta dando dai 35 ai 40 quintali per ettaro e per il secondo si attendono almeno 25-30 quintali. Niente male se si pensa che il prezzo minimo comunitario in vigore dal 1° settembre è di quasi 72.000 lire al quintale. In questa settimana si è anche avviata la raccolta del girasole la cui produzione è prevista in sensibile aumento rispetto al 1983 per il forte incremento delle superfici (circa 15 mila ettari in più dell'anno scorso) e il buon andamento delle rese. Nel Grossetano le prime partite sono state trattate tra le 72.000 e le 74.000 lire al quintale.

Case coloniche e sfratti

Da tre anni ho avuto in eredità circa tre ettari di terreno agricolo seminativo con uliveto e annessa casa colonica. La casa è affittata da molti anni a due coniugi, i quali non possono coltivare il terreno per motivi di salute. Poiché io abito lontano, sarebbe mia intenzione collocare nella casa una famiglia allo scopo di non lasciare incolto e incustodito il terreno. Esistono in tali circostanze i presupposti validi e giusti per uno sfratto?

Chiedetelo a noi

La legge, nel mettere fine al regime di proroga legale, ha previsto che per i contratti precedentemente soggetti a proroga (come certamente doveva essere quello con i coniugi) la durata minima legale di quattro anni decorre a partire da una data che è diversa a seconda dell'inizio del contratto: comunque la prima scadenza poteva variare dal 1° gennaio 1983 al 1° gennaio 1984. Non

essendo stata data disdetta tempestivamente (sei mesi prima della scadenza) il contratto si è tacitamente rinnovato per altri quattro anni; pertanto gli inquilini hanno diritto a restare per questo ulteriore periodo di tempo, a meno che non si verifichi una delle ipotesi previste dall'art. 59 della stessa legge. Ma tra tali ipotesi non esiste certo quella del locatore che vuol dare la casa ad altri, sia pure per coltivare e custodire il terreno annesso. Pertanto non resta che aspettare la «fine locazione». Se poi questa rappresenta un presupposto giusto per lo sfratto — e parlo di giustizia non formale, ma sostanziale, soprattutto in periodo di gravissima crisi degli alloggi — è altra questione, la cui soluzione dipende esclusivamente dalla coscienza degli interessati.

Carlo A. Graziani
Prof. Diritto civile
Università di Macerata

g. m.
(Pisa)
La casa, pur se è colonica, è oggetto di un regolare contratto di locazione di immobile a fini abitativi, che pertanto è disciplinato dalla legge 27 luglio 1978, n. 392. Tale legge

Luigi Pagani