

Primo piano / Si discute sui documenti

Pandolfi: PCI a confronto

Proposte Pandolfi, proposte PCI: il dibattito sul nuovo piano agricolo-alimentare si sviluppa sulla base dei documenti già elaborati dal ministero, dai comunisti, dalle organizzazioni agricole...

Finalità e obiettivi del piano

Nella concezione di Pandolfi esso è un «programma quadro» che contiene le linee di una legislazione per l'agricoltura, la quale è considerata «nella sua piena accezione, alla luce delle interconnessioni che la saldano all'intero sistema produttivo».

I soggetti per la redazione del piano

Per Pandolfi «sul progetto di piano (...) saranno acquisite le valutazioni delle regioni, delle espressioni rappresentative del mondo agricolo, delle organizzazioni del mondo cooperativo, dei sindacati, delle rappresentanze dei settori produttivi collegati all'agricoltura».

Le associazioni dei contadini

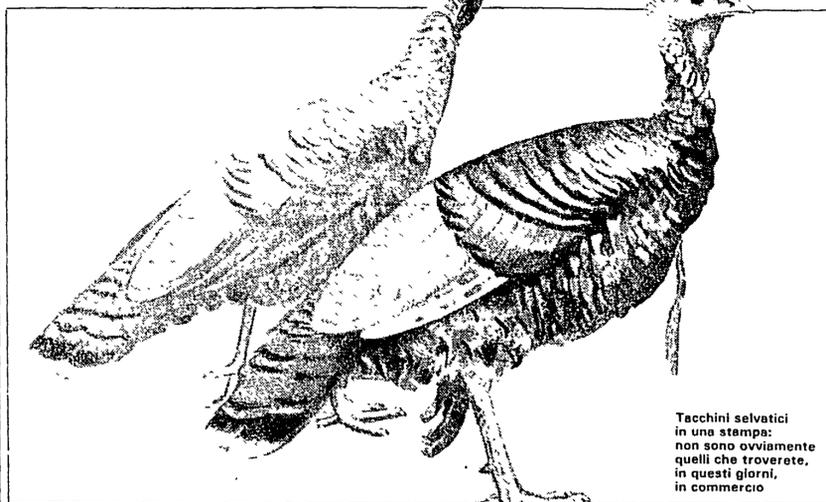
Pandolfi afferma che l'agricoltura ha nella situazione delle sue strutture associative, uno dei suoi fattori critici, sottolinea la necessità di un generale rinvigorimento attraverso la «finalizzazione e concentrazione più rigorosa dell'intervento pubblico».

Piano e politica agricola CEE

Certamente il piano Pandolfi non trascura la necessità di una nuova strategia per la PAC. Ma nella sostanza e nella pratica si accettano come fatti immutabili i condizionamenti imposti dalle politiche comunitarie ed in particolare la fissazione di quote fisiche per settori di prodotti in cui l'Italia è fortemente deficitaria e dove più chiare sono le possibilità di sviluppo anche ai fini di un riequilibrio.

a cura di MICHELE INGENITO

E il tacchino ebbe successo



Tacchini selvatici in una stampa: non sono ovviamente quelli che troverete, in questi giorni, in commercio

Siamo al secondo posto nella produzione mondiale

Ci precedono gli USA - I primi sponsor: i grill delle autostrade Superati i due milioni di quintali l'anno - Dieta ottima

È Natale: a tavola tacchina di Romagna fresca e saporita

FORLÌ - La pentola ed il tacchino. Anche questa è una storia di Natale. Quassù, sulle colline romagnole, ci sono le città dei tacchini, allevamento a terra, mangimi superbi...

prodotto italiano è il migliore per qualità. Autarchia? Ma - rispondono alla Amadori, e lo confermano altri allevatori il fatto è che in Italia ci sono ad esempio leggi avanzate circa la qualità di produzione, che purtroppo non ci tutelano dai prodotti d'esportazione della Comunità...

Gabriele Papi

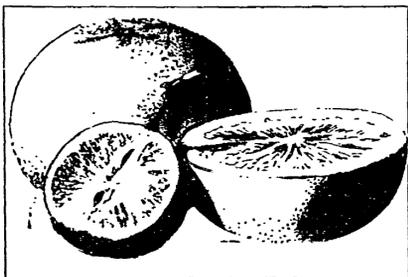
ROMA - Si può dire che il primo sponsor del tacchino sia stata l'autostrada, anzi i grill che si affacciano sull'A Sole. Quel cartellone, in cui un rubizzo cuoco affetta il petto di un lucido tacchino arrostito, non invita solo alla sosta, ma ha fatto in certo qual modo conoscere anche questo re della mensa americana.

Da allora è stato un crescendo. Basti pensare che, nel 1968, producevamo solo 350 mila quintali (650 grammi pro capite) contro gli attuali 2 milioni e 372 mila quintali. Ciò significa un consumo a persona di 4 chili e 17 grammi. Un balzo eccezionale. Tutto il settore avicolo - uova comprese - ha avuto, comunque, un suo sviluppo particolare. Consumiamo 18 chili l'anno di carni avicole e 200 uova (di cui 68 sotto forma industriale: pasta, dolci eccetera) contro le cento di vent'anni fa. Ma anche l'uovo fa parte di una nuova politica alimentare. Se è sempre stato un cibo ad alto valore proteico non sempre il suo costo è stato basso. Una curiosità. Nel 1915 costava 12 centesimi (di lira) che, rivalutati al 1983, fanno 303 lire. Oggi un uovo costa sulle 200 lire. La punta massima è, però, del 1946 quando il prezzo di un uovo, rapportato ad oggi, raggiungeva addirittura, le 614 lire. Era il dopoguerra e la fame ancora tanta.

m. ac.

Costituito un consorzio nella Piana di Lamezia che produce 100 mila quintali di frutti l'anno

Pompelmo, l'«Oro» di Calabria sfida Israele



Israele. Anzi è più fresco. Noi garantiamo un prodotto infatti senza semi, raccolto al punto giusto, ben confezionato e che in tre giorni arriva sui mercati. Cosa che non può avvenire per il prodotto estero, trattato con «bagni antimicrobici» e di lunga conservazione in frigorifero.

zione dei pompelmi dall'estero dal 1° novembre al 31 gennaio del 1985. Anche se avverte la Cefaly - non si tratta di nessuna misura protezionistica. «La chiusura - dice infatti la presidente del COPPI - è dovuta unicamente a scopi fitosanitari, per impedire, cioè, l'importazione di pericolosissimi parassiti per i nostri agrumi. Già tutta l'agricoltura meridionale sta pagando prezzi durissimi alla diffusione di alcuni parassiti provenienti da Grecia e Spagna. Ci mancherebbe ora la devastazione del pompelmo». Tra tutti i parassiti gli agricoltori temono la cosiddetta «tri-

stezza» (già il nome è tutto un poema), un virus temibilissimo che provoca la morte delle piante di agrumi. A parte questo l'iniziativa degli agricoltori calabresi ha provocato effetti benefici anche per ciò che riguarda la riconversione del vecchio agrumeto: è infatti in atto un progetto di riconversione a pompelmo per quasi 18 mila ettari, per impedire che si continui a produrre in aranci e limonetti che nella sola annata '83-'84 hanno provocato, con il ritiro del prodotto da parte dell'AIMA, una distruzione di ricchezza valutabile in quasi 250 miliardi.

di. E nella linea di nuove produzioni nel settore agrumario si colloca anche la vera e propria scoperta, opera sempre del gruppo calabrese degli imprenditori agricoli, di un nuovo agrume, il tangelo-mango, un incrocio fra mandarino e pompelmo, gustoso e dolcissimo, già lanciato con successo in tutta Italia e in Europa. «Insomma - conclude la signorina Cefaly - l'agricoltura deve dare prodotti che camminino con le loro gambe e che non siano assistiti, come purtroppo accade, invece, in larga misura».

Filippo Veltri

Dal nostro inviato - CURIRINGA (Catanzaro) - Si chiama «Oro» e da alcuni mesi questo marchio ha lanciato la sfida al grande colosso di Israele del monopolio della produzione e della commercializzazione del pompelmo. La sfida viene dal COPPI (Consorzio produttori pompelmo italiano) nato proprio qui, in piena Calabria, nella florida piana di Lamezia Terme, per iniziativa di alcuni imprenditori del settore agrumario guidati dall'abile manager Maria Teresa Cefaly, una signorina tuttofare, divenuta negli ultimi tempi un po' il simbolo di questa singolarissima sfida che parte da una delle regioni più sottosviluppate d'Europa. La presentazione del marchio «Oro» è avvenuta alcuni giorni fa nell'azienda Cefaly, ad Acconcia di Curinga, dove tutto respira di pompelmo, a cominciare dal grande albero di Natale ad abito di pompelmo con i preziosi agrumi. Del consorzio fanno attualmente parte sette imprese e quattro cooperative calabresi con una superficie investita di quasi 200 ettari e una produzione di 100 mila quintali di pompelmo nella Calabria di gran lunga la prima regione d'Italia produttrice di pompelmo. Non a caso da qui è partita dunque la sfida ad Israele e al mitico marchio «Jaffa», finora dominatore incontrastato dei mercati mondiali, a cominciare da quello italiano. «Il nostro prodotto - dice Maria Teresa Cefaly - mentre conduce i giornalisti nei magnifici appezzamenti che sorgono proprio a ridosso delle cliniche da sempre spuntate dalla Sir - non ha nulla da invidiare a quello di

L'esportazione di fiori e piante ha un nome: Vallecrosia

VALLECROSA - Sabato 29 a Vallecrosia, un piccolo centro floricolo dell'estremo ponente ligure situato tra Bordighera e Ventimiglia, si inaugura l'34° Esposizione dei fiori e piante da esportazione. Nel padiglione del mercato vengono presentate alcune migliaia di varietà di garofani e rose da coltivatori italiani e francesi. Nelle ultime edizioni è andata aumentando la presenza delle orchidee, un fiore che sta acquistando spazio sui mercati. Ampi settori vengono dedicati alla manifestazione di Vallecrosia alle piante ornamentali. «Perduto il verde cittadino, si cerca di ricostituire qualche angolo nelle abitazioni», affermano i coltivatori. La 34° Esposizione dei fiori e piante da esportazione rimarrà aperta fino al 6 gennaio. Nella giornate del 12 e 13 gennaio, sempre nel padiglione del mercato di Vallecrosia, si terrà la 7ª Mostra mercato della pianta in vaso.

Oltre il giardino

Perché non un corbezzolo?

Mi è capitato di passare, qualche giorno fa, per una strada nella campagna tra Firenze e Volterra che da molti anni non faceva; in un punto, al termine di una serie di vecchie case lungo la strada, hanno costruito delle villette nuove a due piani. Proprio quel giorno, era domenica, qualcuno stava potando degli alberi e mi sono messo a guardare. Quello è un tratto di strada quasi completamente nel bosco, un bosco di pini, qualche

rovella e tanto sottobosco di eriche, corbezzoli e ginepri. I terreni sono sabbiosi ed acidi (l'erica è, in genere, un buon segnalatore). Il giardiniere domenicale stava lì a fare la buca per piantare una bella catalpa - catalpa viginoides - in mezzo ad un prato all'inglese, ancora un po' giù di tono. Qualcuno avrà già capito che dopo aver parlato di come si pianta un albero, delle distanze, dei rami che sporgono sulla strada e dei danni che possono provocare le radici, stavolta vediamo quali alberi scegliere in una determinata zona. Per esempio se in quella zo-

na, il nostro giardiniere avesse continuato a coprire il terreno con delle eriche e delle callune ce ne sono di tante specie e varietà da avere delle fioriture continue per tutto l'anno, se avesse cercato di piantare delle eriche, per impedire che si estendano in un po' di difficoltà al trapianto, se avesse scelto degli alberi che meglio si adattano alla piana insomma non avrebbe fatto una scelta naturalistica (che è altra cosa) ma avrebbe semplicemente evitato di rompere la continuità del paesaggio insomma un atto di buon gusto.

Giovanni Posani

Chiedetelo a noi

Una siringa per ogni coniglio

Sono un pensionato e per riempire un po' di tempo alveo conigli. Qualche mese fa seppi che nei boschi avevano visto dei conigli con la mixomatosi. Ho provveduto a far vaccinare tutti i conigli dal veterinario comunale. È stato usato però sempre lo stesso ago. Ma è valso a poco. Gli animali si sono ammalati e li ho dovuti grandi li ho conservati nel congelatore. Si possono mangiare? Che cosa devo fare, in avvenire per non incorrere in questa infezione?

P.P. (Fermo)

La mixomatosi è una malattia che colpisce solo il coniglio, domestico o selvatico, non la lepre. È causata da un virus e si trasmette da animale malato ad animale sano per via diretta e indiretta. Il virus è molto resistente nell'ambiente, tanto che si può avere l'infezione di animali immessi in ambienti infetti anche dopo un anno dalla scomparsa della malattia.

In seguito alla vaccinazione, gli animali sviluppano una immunità attiva che li protegge dall'infezione. Per lo sviluppo dell'immunità occorrono però alcune settimane (2-3). Quindi, se al momento della vaccinazione gli animali hanno la malattia in incubazione o se questa viene introdotta in allevamento poco dopo la vaccinazione, gli animali si ammalano ugualmente. In particolare, se al momento della vaccinazione sono presenti animali con la malattia in in-

culazione, l'uso sempre del medesimo ago può rappresentare una pericolosa fonte di trasmissione della malattia. Ci si può salvare dalla mixomatosi così: 1) vaccinazione degli animali che vengono introdotti in allevamento (o che vi nascono) per alcuni anni dopo l'estinzione del focolaio; 2) disinfezione accurata (con il fuoco o almeno con soda caustica) degli ambienti dove sono stati animali malati; 3) lotta agli insetti (mediante l'uso di insetticidi, ma soprattutto l'applicazione di zanzariere alle finestre); 4) uso di agghi diversi per ogni animale. Infine, anche se il virus della mixomatosi non colpisce l'uomo, le carni di animali infetti non sono idonee per l'alimentazione e vanno distrutte.

Armando Giovannini Medico veterinario



REALE MUTUA ASSICURAZIONI

AVVISO AGLI ASSICURATI

Benefici di mutualità

Benefici di mutualità a favore dei Soci-Assicurati nei Rami Danni e nel Ramo Vita. Per il 1985 l'Assemblea dei Delegati del 15 Dicembre 1984 ha deliberato:

- Rami danni: 20% per le polizze INCENDIO, 10% per le polizze INFORTUNI, 15% per le polizze ASSIST. CIVILE, ASSIST. MEDICA, ASSIST. ARTIGIANI. Ramo vita: 157° ANNO DI VITA SOCIALE. Per essere Soci basta una polizza.

Prezzi e mercati

La colpa è anche della «mosca»

Dopo l'eccezionale produzione 1983 si sapeva che questa sarebbe stata per l'olio un'annata di scarsa produzione. Ma nessuno poteva prevedere che il raccolto sarebbe peggiorato a livelli così bassi. La colpa è in gran parte della mosca olearia che ha colpito soprattutto gli uliveti del Leccese e della Calabria, ma anche le condizioni atmosferiche non sono state del tutto favorevoli specie al momento della raccolta quando pioggia e vento hanno fatto cadere gran parte delle olive. Le rese in olio risultano molto basse: dalle prime informazioni che gli uliveti vanno da 14 a 17 chilogrammi quintale contro i 22 chilogrammi quintale di un'annata media. La produzione di olio nel suo complesso si profila in forte ribasso rispetto allo scorso anno e soprattutto sarà molto ab-

bondante di oli lampanti e scarsissima di oli extra vergini. Come di consueto in molte province si sono tuttavia avuti andamenti prodotti in netto contrasto con l'andamento generale; ad esempio nel nord Barese e in parte del Foggiano dove si era proceduto con i trattamenti antiparassitari adeguati, l'olio si presenta buono, come pure in Toscana dove la produzione si sta attestando sui livelli leggermente superiori a quelli dello scorso anno, la composizione della produzione 1984 sta provocando una divaricazione più accentuata del consueto tra i prezzi degli oli vergini che stanno salendo vorticosamente e quelli dei lampanti che tendono al ribasso. A raccolta pressoché ultimata nel Sud e in Sicilia, il mercato sta registrando una vera e propria corsa all'accaparramento per gli oli vergini che in talune zone hanno raggiunto prezzi d'ammirevole (fino a 6 mila lire al

chilo) mentre c'è poco interesse per gli altri oli di produzione date le loro basse caratteristiche qualitative. Gli utilizzatori d'altra parte sanno anche di poter contare su un'abbondante offerta di olio greco lampante giacente nei depositi portuali, di prodotto ottenuto dall'AIMA, per cui non prevedono problemi di approvvigionamento. I prezzi dell'extra vergine rilevati dall'IRVAM sulle piazze all'origine (pari a novembre) da 4.800 lire chilogrammo a 4.800 lire chilogrammo a dicembre a 4.060 lire chilogrammo registrando un aumento del 6,8%, mentre quelli del lampante sono scesi a 2.850 lire il chilogrammo contro 2.950 lire il chilogrammo dell'olio di vecchia produzione (meno 3,3%). Rispetto all'anno scorso gli oli vergini stanno quotando prezzi superiori del 23%, circa, mentre gli oli lampanti superano solo del 9-10% i livelli del 1983.

Luigi Pagani