

Dalla nostra redazione

**BOLOGNA** — Il latte e il formaggio in Emilia, la frutta in Romagna, le bietole a Ferrara, i pomodori a Parma, gli ortaggi verso la calda riviera, il mais e il frumento non si negano a nessuna provincia. I confini non sono netti, si coltiva e si alleva ovunque un po' di tutto, ma il segreto del successo è la specializzazione di ogni zona e la cura della qualità e dell'immagine di ogni prodotto tipico, fresco (come la pesca) o lavorato (come il parmigiano Reggiano) che sia. Per fare un compendio alla sua agricoltura (grande 175.000 aziende l'88% delle quali dirette coltivate) qualcuno ha ribattezzato l'Emilia Romagna la "California europea".

Che meriti vi attribuite e che cosa resta da fare per un'agricoltura già ricca e famosa? Perché è sempre ricca, vero assessore? «Sì, sì, lo è ancora — conferma sorridente Giorgio Ceredi, da due legislature regista di questo potente impero verde — lo è ancora, nonostante tutto... Nonostante le quote imposte dalla Cee, nonostante lo scarso dinamismo del governo, nonostante il tempo sempre più balzano.

Cominciamo dai meriti. «Ne vantiamo tre. Il primo è quello di avere qualificato la produzione, spendendo soldi e forze nella ricerca, nella sperimentazione e nell'assistenza tecnica per migliorare la qualità delle razze e delle varietà. Il secondo è di aver finanziato

l'ammmodernamento delle strutture aziendali, dalle stalle agli impianti ortofrutticoli. Infine di aver rafforzato le strutture di trasformazione e di commercializzazione tra produttori associati. Passo dopo passo stiamo costruendo un moderno sistema agro-industriale. Che, va ricordato, in Emilia Romagna dà lavoro a circa 20.000 persone, tra agricoltura, industria alimentare e meccanica agricola. Inoltre, il 30% dell'industria italiana che trasforma i prodotti agricoli risiede in questa regione.

Parliamo del futuro. «Intendiamo proseguire lungo la strada intrapresa per qualificare sempre più i nostri prodotti e potenziare le strutture aziendali. E senza perdere tempo, abbiamo già impegnato i soldi per l'85 e anche per l'86. Perché noi i soldi li abbiamo sempre spesi tutti e subito, a differenza di quel che accade in altre regioni. Anche se sono sempre pochi rispetto alle ambizioni. Dal '70 all'84 gli investimenti fatti dalle aziende grazie ai contributi della Regione si aggirano attorno ai tremila miliardi. Giacciono ancora inevase presso gli uffici regionali domande per altri 700 miliardi. I produttori vogliono investire, buon segno. «Noi sappiamo come spendere, loro sanno dove e come investire perché abbiamo programmato le risorse secondo obiettivi da raggiungere. La chiave del successo è la programmazione. Saper fare piani è il vostro antico vanto.



Giorgio Ceredi

## Primo piano/Emilia e Romagna: parla Ceredi

# Programmare, la chiave del nostro successo

«Noi organizziamo la domanda di investimenti, individuando obiettivi e in base a quelli distribuiamo soldi. Perché la Regione e la Provincia non sono sportelli bancari. Il produttore ha bisogno di certezze. E nessun piano agricolo, nessun piano finanziario viene deciso senza aver prima consultato i consigli dei produttori. Se si fa sul serio, la programmazione serve. Serve a spendere bene e in fretta».

Torniamo al futuro. «Oltre a riconfermare le scelte del passato, perché l'agricoltura ha bisogno continuo di ricerca, di sperimentazione, di assistenza, faremo dell'ambiente un fattore strategico della nostra politica. I consumi chimici sono molto alti. Un uso esagerato e considerato di concimi, di pesticidi e di antiparassitari provoca danni alla salute del coltivatore, inquinando l'ambiente e a lungo andare impoverisce i terreni. E noto che in Romagna nelle zone rurali più che in quelle urbane, si registra la più alta percentuale di persone colpite da tumori. Non solo, ma anche i conti economici ne risentono: è come un cane che si morde la coda, ogni anno il coltivatore deve aumentare la dose di concimi per eguagliare la produttività dell'anno precedente».

Che cosa intendete fare? «Oggi 1500 aziende aderiscono al nostro programma di lotta guidata che educa il contadino ad un uso saggio delle sostanze chimiche. Contiamo, nel giro di cinque anni, di estendere il programma al 50% delle aziende e di aumentare

I tecnici impegnati nell'assistenza ai produttori dagli attuali 60 a 200. Otterremo due risultati: uno ambientale e un altro economico. Perché utilizzando meno pesticidi il coltivatore risparmia e si presenta sul mercato con un prodotto più sano. Lo stesso deve valere per i concimi: vanno usati con criterio, nella quantità necessaria e al tempo giusto. Saranno utili le informazioni del nostro servizio meteorologico perché non serve concimare prima che piova, l'acqua lava tutto e le sostanze finiscono in mare».

Dunque: qui si raccoglie tanto di tutto. L'imperativo ora è: fare un prodotto sempre più buono e più sano. «Sì, ma non solo. Non basta saper fare bene un prodotto, bisogna anche saperlo vendere».

Beh, certo, si lavora per il mercato. «Sembra ovvio, ma non è una cosa semplice. I gusti cambiano e lo studio dei mercati e la promozione costano, la concorrenza estera è potente».

Che potete fare? «Finanziare progetti di promozione, stimolare la costituzione di consorzio per la difesa del prodotto. In Emilia Romagna ci sono 400 esportatori, non possono presentarsi singolarmente sui mercati esteri. Noi vogliamo favorire l'unificazione dell'immagine Emilia Romagna. Puntando sempre sulla qualità. Altrimenti rischiamo di produrre bene. Ma per l'alma».

Raffaella Pezzi

## Lotta tra colossi per piazzare il prodotto in un mercato saturo

# La colomba si rifà il trucco

È nata solo negli anni Sessanta, ma è ormai matura - Ventiquemila addetti e 6000 stagionali - Una ricerca continua per sostituire le tradizionali «dodici pastarelle» - A colloquio con Andrea Amaro, segretario della Filziat - Dal menù di Artusi alla pizza della zia

**ROMA** — Pellegrino Artusi consigliava per Pasqua questo menù: minestrina in brodo, fritto di carciofi, anemelle e bocconi di pane ripieni; manicaretti di piccioni, soufflet di farina di patate e gnocchetti alla romana, agnello e insalata, latte alla portoghese o stracciatella alla livornese.

Buon appetito e buona digestione. Cambiano i tempi, cambiano le mode, i gusti. Agnello e capretto resistono alla tradizione — ma i prezzi sono alle stelle — e con essa l'uso del dolce di Pasqua: uova di cioccolata per i bambini, pizze cresciute fatte in casa, soprattutto in campagna, e la colomba impostasi dall'industria dolciaria.

Ci racconta Anna Rita Piacentini, dolce e gentile addetta all'ufficio stampa della Concoltivatori, che ogni anno, quando torna per Pasqua al suo paese di origi-

ne, Toblolo, vicino a San Martino al Cimino, nel Viterbese, vive un momento di ansia: è quando vede venirla incontro l'anziana zia. La signora ha vegliato ore e ore sulle sue pizze: una notte in bianco a tenerle calde quanto è giusto, perché crescano e riescano bene. Se le sorride da lontano Anna Rita trae un sospiro di sollievo — e quest'anno, lo sappiamo è andata bene — oppure la Pasqua trascorre tra recriminazioni. Meglio, allora, rinunciare alla tradizione e comperarsi una bella colomba di fattura commerciale o artigianale, o meno patemi d'animo, ma...

La colomba è ' prodotto giovane: un quarto di secolo non più, almeno come prodotto industriale. Nato negli anni Sessanta, come proseguimento ideale del natalizio

panettone, del quale occupa la stessa catena di produzione, la stessa tecnologia e, in parte gli stessi ingredienti, è quello che si dice un «prodotto da forno», uno dei tanti rami dell'industria dolciaria e alimentare italiana.

Andrea Amaro è il segretario della Filziat (Federazione italiana lavoratori zucchero, industrie alimentari e tabacco) chi meglio di lui ci può dare notizie della colomba?

«Perché è nata, mi chiedi? Perché continua è la ricerca di un dolce che possa sostituire le famose dodici pastarelle domenicali, ancora, bisogna dirlo, trionfanti nella tradizione familiare italiana. L'obiettivo dell'industria è quello di inventare più ricorrenze possibili — la festa del papà, della nonna, della mamma, della zia — per vendere un prodotto dolci-

ario creato appositamente, cioè per vendere».

Ogni occasione è quindi buona per una grande abbuffata?

«Ogni occasione, forse no. Ma la Pasqua è festa in cui ci si mette volentieri a tavola».

Con la colomba. Da qualche anno, come per il panettone. I pasticceri «invece no», aggiungono, truccano: abbiamo così la colomba al cioccolato, alla crema, farcita, ricoperta e via dicendo. La colomba tradizionale stava perdendo terreno?

«La colomba ha ventiquattro anni, ma è già, come diciamo noi, un prodotto maturo, non ha cioè possibilità di conquistare altro mercato. Di qui quelle che tu chiami aggiunte, variazioni sul tema per presentare un prodotto diverso che incuriosisca».

Insomma, prendiamo l'ac-

quirente per la gola, è proprio il caso di dirlo.

«Sì, ma queste colombe con variazioni sul tema incidono solo il 20 per cento, quest'anno, sulla produzione tradizionale. Tu mi chiedi qualche cifra: ti posso dire che il fatturato dei prodotti da forno (panettone, pandoro, colomba) si aggira sui 900 miliardi. Vi sono occupati 25 mila addetti ai quali vanno ad aggiungersi semilavori stagionali. Infatti il tempo di lavorazione di questi dolci ha un arco di un mese, 40 giorni. E questo sia per l'impiego di denaro da investire sia per il materiale che, essendo deperibile, va mantenuto in celle frigorifere. Al produttore conviene quindi concentrare la lavorazione».

Ma si può «sezionare» questa colomba?

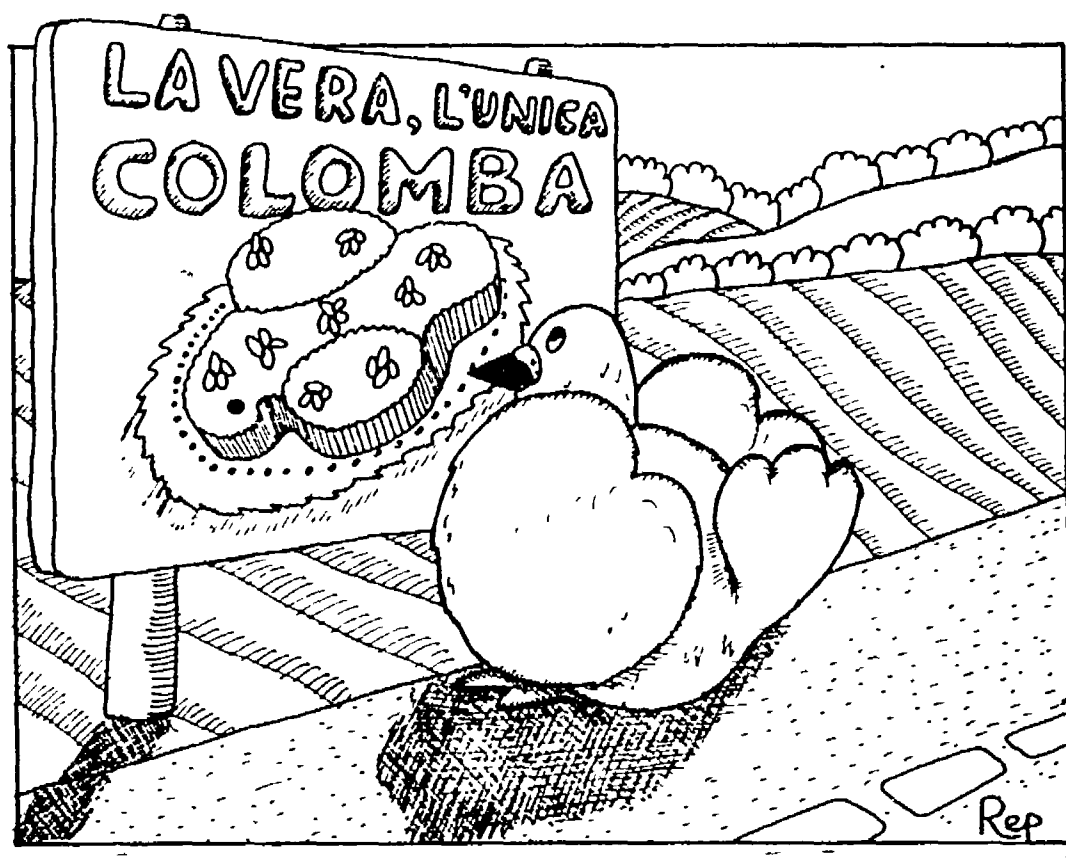
«Certo. Il 50 per cento del costo se ne va in materie pri-

me; il 18-20 per cento in manodopera; l'8 per cento per il packaging, cioè l'incarto che è molto curato. Tutto il resto viene speso per la distribuzione e la pubblicità. Si può quindi dire che il margine operativo, cioè il profitto, è sui 6 per cento. Non molto, come vedi e il business si basa tutto sulla quantità».

Una lotta dura per queste povere colombe dietro le quali, almeno per i grandi nomi, ci sono multinazionali (Bauli ha alle spalle capitale americano) o partecipazioni statali (la Sidam che raccoglie Alemagna e Motta).

Andrea Amaro ci dice ancora che la nostra colomba, come in genere i nostri dolci non volano all'estero. Per questo non hanno ali, o, piuttosto, gli altri paesi hanno gusti diversi».

Mirella Acconciamezza



## La legge 194 (interventi per le coop) è urgente?

A nove mesi dall'entrata in vigore della legge n. 194 del 6 giugno del 1984 non è stato emesso alcun nulla osta o decreto di impegno a favore delle strutture cooperative inserite nei programmi previsti. La legge prevedeva contributi per finanziamenti e per l'abbattimento dei tassi d'interesse per centinaia di miliardi di operazioni, per il consolidamento e lo sviluppo di consorzi e cooperative agricole di rilevanza nazionale, per l'acquisizione e ristrutturazione di impianti di trasformazione e commercializzazione di produzioni agricole, nonché contributi in contante per i consorzi nazionali. Il provvedimento legislativo doveva avere carattere d'urgenza. I gravi ritardi accumulati stanno bloccando programmi di investimenti e processi di razionalizzazione delle imprese cooperative — con gravissimi danni per i soci e l'economia agricola di molte regioni del nostro paese. Le difficoltà del programma sono dovute a ritardi nella formulazione di atti amministrativi da parte del ministero dell'Agricoltura e del Tesoro che disciplinano tutte le questioni operative che necessitano di circolari attuative.

## Cios mette i giornalisti in gara per l'olio extravergine

**ROMA** — Sostenere e valorizzare l'olio extravergine di oliva. Il Cios (Consorzio italiano oleari sociali), in collaborazione con l'associazione nazionale stampa agricola ha bandito un premio giornalistico arrivato quest'anno alla terza edizione. La partecipazione al premio è aperta a tutti i giornalisti (italiani, professionisti e pubblicisti, iscritti all'Ordine. I concorrenti, con uno o più servizi, anche sotto forma di inchiesta, potranno affrontare il tema occupandosi degli aspetti agricolo-produttivi, economici, legislativi, gastronomici, di costume e della salute. Per le tre sezioni riservate ai quotidiani e alle agenzie giornalistiche, ai periodici d'informazione e specializzati e alle emittenti televisive, sono disponibili otto milioni di lire per tre premi indivisibili di 2 milioni e per due secondi premi di 1 milione. La giuria prenderà in esame i lavori pubblicati e telematici dal 1° settembre 1984 al 30 giugno 1985. Entro il 5 luglio i lavori dovranno essere inviati alla segreteria Premio giornalistico Cios '85, presso Anca-Lega, via A. Guattari 9, 00161 Roma (tel. 06/841371).

## La Calabria contro il falco pecchiaiolo

**ROMA** — Nonostante che tutta l'Europa abbia protestato per la caccia illegale sullo stretto di Messina contro i falchi pecchiaioli (Pernis Apivorus) in migrazione (ogni anno ne vengono sterminati illegalmente migliaia anche se sono ufficialmente protetti), si è appreso, in questi giorni, che il Consiglio regionale della Calabria ha approvato una mozione tesa a rivendicare alla Regione il pieno conferimento di poteri di deroga in materia di caccia: in altre parole nella mozione viene rivendicata la possibilità di derogare dalle Convenzioni internazionali sulla conservazione della vita selvatica recepite dallo Stato italiano, e di derogare alla legge quadro nazionale per consentire nuovamente la caccia al falco pecchiaiolo. La Lipu (Lega protezione uccelli), che da anni si batte perché lo stretto di Messina diventi un luogo di attrazione turistica internazionale e di osservazione a puro scopo naturalistico di studio e di conoscenza degli animali, chiede che la Regione Calabria riconosca la validità di leggi nazionali e internazionali e manifesti la sua riproposizione per la decisione del Consiglio regionale.

# Alba, filari di bottiglie tra antichi violini e clarinetti

Aperta la mostra «Il vino è musica e armonia» - Un prodotto che va ormai in mezzo mondo - Che cos'è la Fiera di Pasqua - A colloquio con Gigi Rosso sulla «magia» della qualità

**Dal nostro invito**

**ALBA** — Il luogo è di per sé suggestivo: è il Cortile della Maddalena, 1.500 metri quadri nel cuore antico della città, racchiuso tra chiese e palazzi che hanno addosso il colore dei secoli. In quel luogo storico si alternano in mostra da venerdì filari di bottiglie di vini dai nomi nobili e strumenti musicali, casse di barolo stravecchio e pianoforti a coda, i banconi di degustazione del Barbaresco e la solennità dei violini. E la prima brezza di primavera porta con sé il profumo intenso dei rossi albesi e le note incerte di un clarinetto. «Il vino è musica e armonia», asserisce il «titolo» di questa

nona edizione della Fiera del vino di Pasqua, promossa dal Comune di Alba, dalla Camera di Commercio e dalla Provincia di Cuneo; e il concetto viene spiegato così negli opuscoli in carta patinata: «L'armonia delle note messe in fila dalla genialità umana ha una serie frequente di riferimenti, di legami, di analogie che riportano al vino, a quell'equilibrio di toni e di sensazioni che affascina ed entusiasma. Vino e musica, due espressioni dell'arte».

L'occasione di questo accostamento tra Chopin e i maestri cantinieri è l'annuale presentazione dei vini che, avendo ultimato il periodo di

invecchiamento previsto dai relativi disciplinari di produzione, possono lasciare il tepore ovattato delle bottiglie dove hanno realizzato la piena maturazione per accedere all'onore della bottigliata. Che il parallelo tra carta pentagrammata e vasche di fermentazione vi appaia convincente o meno è, a nostro avviso, del tutto relativo. Quel che conta è che queste bottiglie, a stapparle, sono in grado di far capire anche agli eschimesi, irrimediabilmente estranei allo spettacolo delle colline e del vigneto, cosa intende chi parla di «civiltà del vino». Musica o no, non c'è dubbio che l'aroma di violetta dei nebbioli, i

sapori silvestri e il gusto pieno del barolo, quel profumo sottile di fiori d'arancio che emana dal moscato, vengono da molto lontano, da una tradizione enologica che si è affinata nei secoli, che è diventata conoscenza e «cultura», oltre che da una buona terra che non tradisce mai, nemmeno nelle annate grame.

Gigi Rosso, vignaiolo-ologo-cantiniere, bottigliatore che sa il fatto suo, parla di una «magia» del vino che da queste parti è sinonimo di qualità e prestigio: «Ci sono tanti vini nuovi, e vanno bene tutti, hanno il loro spazio, perché i nostri vini albesi la concorrenza non ce l'hanno. Qui ci sono i vini giovani, di



pronta beva come il dolcetto, prezioso anch'esso, e ci sono i vini da invecchiamento e da «grande cerimonia» che vanno serviti con cura e bevuti «con riflessione», con l'attenzione che merita tutto ciò che deriva da una straordinaria professionalità.

Ormai i «rossi» dell'Albeso vanno in mezzo mondo, sono famosi. Ma volete mettere

l'immagine che si ha di un buon vino degustato nella terra che lo produce, nello scenario delle colline langarole, nel panorama dei vigneti e del Castello? Aggiungete l'ospitalità di questa gente, e avrete un'idea di quel che è la Fiera di Pasqua.

p. g. b.

## Prezzi e mercati

### Qualche speranza per i bovini

È in atto un lento miglioramento sul mercato dei bovini da macello. Proprio in questi giorni l'Ivam ha rilasciato le consuete informazioni mensili riguardanti l'andamento degli indici dei prezzi all'origine dei principali prodotti agricolo-zootecnici.

Per i bovini l'indice di marzo registra un rialzo forse modesto (+0,9%) ma che comunque è il primo che si verifica dopo due mesi di quasi completa stagnazione — sono peraltro situazioni abbastanza differenziate a seconda dei tipi di animali. Ad esempio per le vacche le quotazioni sono salite in un mese del 3,6%; tornando al di sopra dei valori riscontrati nella passata campagna.

La richiesta di tali capi è aumentata per soddisfare due differenti esigenze:

- da una parte un certo fabbisogno dell'industria di trasformazione in alternativa ai suini i cui prezzi sono fortemente aumentati dall'inizio dell'inverno;
- dall'altra la necessità di alimentare una corrente esportativa di carni che comincia ad assumere una certa consistenza (quasi 90 mila tonnellate nel 1984).

Più sfumati sembrano invece essere i movimenti verificatisi nel settore del bestiame giovane. C'è stato sì un maggiore interesse della domanda per i vitelli e per i vitelloni ma legata esclusivamente

al fatto che alcuni utilizzatori in vista delle festività pasquali hanno anticipato i rifornimenti per costituirsi adeguate scorte. Nello stesso tempo l'offerta ha assunto un atteggiamento sostenuto ed è riuscita ad ottenere qualche ritocco al rialzo dei prezzi. In particolare ne hanno beneficiato gli animali di razza pregiata che sulle piazze dell'Emilia Romagna hanno visto le loro quotazioni salire di un centinaio di lire al chilo rispetto a due settimane fa. Il fondo del mercato resta però pesante come è dimostrato dal confronto con i livelli di prezzo dell'anno scorso. Quelli attuali sono infatti superiori di appena il 2% per i vitellini e sono addirittura inferiori dell'1-1,5% per i vitelli. Situazione preoccupante perché sul mercato non mancherebbero alcune componenti favorevoli. Ad esempio è notevole la diminuita nel primo trimestre 1985 l'importazione di vitelli dalla Francia. D'altro canto i ritiri effettuati dall'Aima sono stati massicci: le scorte e l'intervento pubblico superano attualmente le 160 mila tonnellate. Se nonostante il mercato resta depresso vuol proprio dire che i consumi di carni bovine continuano a calare.

Luigi Pagani

Prezzi della settimana del 1° al 7 aprile. Rilevazioni Ivam in lire, chilogrammo, peso vivo, iva esclusa. Parere: vitelli di prima 2400-3400; vitelloni di prima 2900-3200. Macerone vitelli di prima 3200-3850; vitelloni di prima 2850-3050; vecchie di prima 1900-2000.

## Chiedetelo a noi

### Prima viene il fratello

Siamo quattro fratelli e abbiamo avuto un'eredità dai nostri genitori di un immobile di dieci vani con appezzamento di terreno di circa mq. 2900. I miei fratelli vogliono vendere ad altra persona al di fuori di me. Ho diritto di prelazione su detto immobile? L. R. - (Siena)

Se, come immagino, non c'è stata ancora divisione i tuoi

fratelli devono prima notificare a te la proposta di vendita indicando il prezzo e tu hai il diritto di prelazione. Tieni inoltre presente che, se si tratta di un fondo rustico e se tu di esso al momento dell'apertura della successione svolgevi un'attività agricola, hai comunque diritto a continuare a esercitare tali attività: in tal caso la legge ti considera affittuario delle quote di proprietà dei tuoi fratelli. Pertanto se i fratelli vendono le loro quote e tu non vuoi esercitare la prelazione, potrai continuare a essere affittuario con il nuovo proprietario. Carlo Alberto Graziani

**SKODA**  
PER CHI VUOLE UN'AUTO E NON UN SIMBOLO  
**1985**  
COSTA TRE MILIONI MENO DI QUANTO VALE SKODA