

Primo piano/agri-industria

**E Cesena lancia una vera sfida**

Come integrare tra loro aspetti diversi d'un ciclo che impegna 13 mila addetti

**CESENA** - Ad un progetto cesenate per l'agro-industria ci si misero a lavorare lo scorso anno i migliori cervelli dell'ortofrutticoltura locale. Dall'ortofrutticoltura, si tonda naturalmente per sempre sulla spinta di sviluppare sul territorio un moderno sistema industriale di trasformazione dei prodotti agricoli che veda al centro l'arrigo, finalmente protagonista positiva dell'economia locale, e che non trascuri al proprio interno le notevoli prospettive dei principali settori dell'indotto (trasporti, frigitriceria, meccanica agricola, eccetera). In un disegno di così ampia portata, che preveda fra l'altro, come ricorda Battistini, "non solo la facoltà di agraria della futura università di Romagna, ma anche iniziative di un terziario avanzato per realizzare a Cesena una scuola italiana di managerialità dell'impresa ortofrutticola, è irrinunciabile la disponibilità di adeguate risorse idriche". Ma mentre l'acquedotto di Romagna, una delle due opere essenziali per spegnere la sete di Romagna, è quasi in porto, l'altra, il Cer, ossia il canale emiliano-romagnolo, è fermo da tempo proprio sul limitare di Cesena, l'area la cui agricoltura più ne avrebbe bisogno, a causa delle solite pastoie burocratiche ed anche di qualcosa di più. L'ultimo attacco portato al cuore del completamento dell'opera è di fonte governativa. Dapprima, penalizzando l'Emilia Romagna nella suddivisione nazionale dei fondi del Fio, il governo ha fatto mancare il finanziamento relativo al Cer, e quindi, con un decreto, il ministro dei Beni culturali fuventivamente ha messo il vincolo conservativo su due "quadri" di assunzione di terra, di cui uno, del fittissimo reticolo di centuriazione romana che caratterizza la campagna cesenate. Non due "quadri" qualsiasi, e neppure le diverse fasi del ciclo produttivo, ma i due protagonisti gli stessi produttori, attraverso le loro forme associative, con l'insostituibile supporto di banche, camere di commercio ed enti

locali. Ma il progetto comunista, che tra l'altro sarà sul tavolo delle trattative per il 1985, dice: varie amministrazioni locali, si tonda naturalmente per sempre sulla spinta di sviluppare sul territorio un moderno sistema industriale di trasformazione dei prodotti agricoli che veda al centro l'arrigo, finalmente protagonista positiva dell'economia locale, e che non trascuri al proprio interno le notevoli prospettive dei principali settori dell'indotto (trasporti, frigitriceria, meccanica agricola, eccetera). In un disegno di così ampia portata, che preveda fra l'altro, come ricorda Battistini, "non solo la facoltà di agraria della futura università di Romagna, ma anche iniziative di un terziario avanzato per realizzare a Cesena una scuola italiana di managerialità dell'impresa ortofrutticola, è irrinunciabile la disponibilità di adeguate risorse idriche". Ma mentre l'acquedotto di Romagna, una delle due opere essenziali per spegnere la sete di Romagna, è quasi in porto, l'altra, il Cer, ossia il canale emiliano-romagnolo, è fermo da tempo proprio sul limitare di Cesena, l'area la cui agricoltura più ne avrebbe bisogno, a causa delle solite pastoie burocratiche ed anche di qualcosa di più. L'ultimo attacco portato al cuore del completamento dell'opera è di fonte governativa. Dapprima, penalizzando l'Emilia Romagna nella suddivisione nazionale dei fondi del Fio, il governo ha fatto mancare il finanziamento relativo al Cer, e quindi, con un decreto, il ministro dei Beni culturali fuventivamente ha messo il vincolo conservativo su due "quadri" di assunzione di terra, di cui uno, del fittissimo reticolo di centuriazione romana che caratterizza la campagna cesenate. Non due "quadri" qualsiasi, e neppure le diverse fasi del ciclo produttivo, ma i due protagonisti gli stessi produttori, attraverso le loro forme associative, con l'insostituibile supporto di banche, camere di commercio ed enti

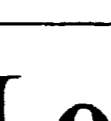
Antonio Giunta

**Vince il prolifico fragolone**

**Dal nostro inviato**  
**CESENA** - Certo, le fragole d'una volta erano un'altra cosa. Il buongustaio nostalgico ne rimpiange il sapore, ma lo scienziato lo rimbecca, antepoendo il rigore dei risultati di laboratorio e di campo. E il coltivatore conferma, facendo i conti, che pure il mercato è "accorciato" meglio il fragolone, grosso come una meia, consistente come un agrume, prolifico come il fungo. Questo protagonista dell'agricoltura specializzata, intensiva, protetta nel futuro con le continue innovazioni provenienti dai laboratori, ha ormai appannato anche il nome antico, generico, fatto per chi non se n'intende. Gli esperti parlano di "Addibe", "Brio",



tofrutticoltura, fioricoltura e sementi) ci sono le serre per le coltivazioni protette e i campi per la produzione a cielo aperto. Come dire un "laboratorio aperto", non solo simbolicamente, per il cielo che lo sovrasta, ma accessibile in ogni momento per tutte le esigenze che la coltivazione specializzata pone alla lavoratore della terra. La fragola di una volta si è portata via anche il vecchio contadino, con inesorabilmente come le piante che non resistono più alle aggressioni nuove che l'ambiente provoca.



Queste fragole - spiega Pasquale Resati, docente dell'Università di Bologna - stanno a quelle di una volta come una Ferrari sta alla "500". E' chiaro che anche il coltivatore deve sapere fare. Quelli dell'Erso ci stanno molto attenti, prima di affidare le nuove piante ai produttori. Li controllano da vicino, ne verificano la passione e la precisione, il grado di preparazione e l'impegno.

Quest'anno le cose stanno andando molto bene - ci informa Walther Faedi, dell'Istituto per la frutticoltura di

**Come la scienza spinge al record dei raccolti**

Tipi di frutto lanciati con brevetto internazionale. I rimpianti del buongustaio - Anche 350 quintali per ettaro - L'azienda sperimentale in Romagna



Piero Carloni, un giovane di Pieve Sestina, conduce un'azienda di cinque ettari (un "attfondista" per questo nome) con la moglie e i genitori. Un ettaro circa è destinato alle fragole. Le prime che vengono licenziate dal laboratorio fanno il loro esordio proprio qui.

Quest'anno le cose stanno andando molto bene - ci informa Walther Faedi, dell'Istituto per la frutticoltura di

**Le cooperative dell'acqua calda**

Tre importanti esperienze di riconversione energetica a cura del Centro Agri-Programma diretto da Efram Tassinato della Confcoltivatori di Padova - Nuovi posti di lavoro - Un seminario ad Abano in giugno

**PADOVA** - Riconversione energetica, occupazione e salvaguardia dell'ambiente sono tre necessità che a combinarsi c'è solo da guadagnare. Sono anche temi di attualità scottante, che devono essere affrontati senza mai e misure con politiche inclusive ed iniziative concrete sul territorio. Dalla base gli esprimono forme di organizzazione del lavoro e della produzione che hanno in comune questi elementi. E' il caso delle tre cooperative formate in prevalenza da giovani che ad Abano Terme e Baone nel bacino termale euganeo e a Porto Tolle nel Delta del Po realizzarono serre ortofruttilive con riscaldamento alternativo al gasolio.

Sono storie diverse ma con finalità comuni: la Valcaonata è una vallata ad occidente dei Colli Euganei che per antica concessione è affidata in uso civico in "tagli" da 3000 metri quadrati ciascuna ai centanta capitani di Craione, il frazione di Baone in cima al cocuzzolo di un colle

prosperante la valle. I "calonati", parroco in testa, si sono costituiti in cooperativa, perché l'acqua geotermica che sgorga nella valle può produrre molti posti di lavoro per i giovani del paese. Analoga l'esperienza di Porto Tolle, che di diverso ha solamente la provenienza dell'acqua calda che invece arriva, come scario, dalla vicina centrale termoelettrica di Polesine Camerini. Diversa invece è quella di Abano Terme che utilizza il cascame di calore dopo che l'acqua geotermica è stata utilizzata per scopi terapeutici, diversa anche perché la cooperativa, "idea verdi" tra gli altri scopi persegue quello della riabilitazione sociale e l'inserimento produttivo di alcuni suoi soci portatori di handicap.

**Seminario dell'Unione camere di commercio**

**Che cosa si può fare per qualificare il nostro vino**

**ROMA** - Il vino, bevanda da secoli corroborante e salutare, ha fatto registrare nel 1983 in Italia una produzione di 82 milioni di ettolitri, classificandosi al primo posto nel mondo. Il secondo è toccato alla Francia con 68 milioni di ettolitri e, infine, al terzo posto, con 35 milioni di ettolitri, c'è, per la prima volta, l'Urss che ha superato la Spagna. E' cominciata con questi dati la relazione di Salvatore Leone De Castris (presidente della Camera di commercio di Lecce) al seminario di studio indetto dall'Unione delle Camere di commercio e dal ministero dell'Agricoltura sul tema: una strategia di qualificazione delle produzioni vitivinicole italiane.



Una vecchia foto di raccogliatrice di garofani nella Riviera Ligure di ponente

**Parlano i pionieri della riviera ligure**

**Storia d'amore e di garofani**

Nei campi muniti di pinzette - Si incartavano i fiori per impedire che vento e insetti disturbassero l'innamoramento

**SANREMO** - La primavera e stagione d'amore anche per i fiori, impollinati naturalmente dal vento e dagli insetti. Un tempo era il petalo, adesso dai coltivatori per tentare empiriche ibridazioni, mentre invece, ora, i fiori nascono tutto l'anno in una serra, in laboratori sofisticati strumenti trattati da "padri" in camicie bianche.

Non trovava commercializzazione sul mercato sia per il suo colore, sia per la non robustezza e la resistenza al viaggio, allora era stata tutta fatica spreca. Se la ciambella era con il buco si trovavano gli acquirenti non soltanto per il prodotto, ma ma anche per le "botture" da vendere ad altri coltivatori. Quanto può durare una varietà di garofani? Dai 10 ai 15 anni, se è valida. Poi comincia ad ammorire e risente degli acciacchi della vecchiaia. La stagione "botture" da ripiantare per avere altre piante e così via per 4-5 anni. Se l'ibridazione era riuscita iniziava la coltivazione, se invece il garofano ottenuto

**Prezzi e mercati**

**Cereali in attesa che la Cee parli**

Questa settimana i mercati cerealicoli sono stati caratterizzati dal nuovo clima di attesa, attesa per i nuovi raccolti, attesa per le prossime decisioni comunitarie. Non era infatti mai successo che alla vigilia della trebbiatura non si avesse ancora nessuna indicazione precisa sul livello dei nuovi prezzi applicabili nella campagna che è ormai alle porte, ma che se l'apertura ufficiale è prevista il 1° luglio per il grano duro e il 1° agosto per gli altri cereali. Di questi tempi gli anni scorsi i prezzi erano già stati fissati e questo rappresentava per l'agricoltore un punto di riferimento importante. Ad esempio il prezzo di intervento che costituisce una garanzia di base, così pure l'aiuto al grano duro contribuisce non poco ad integrare il reddito e infine il produttore deve poter valutare in questo periodo se può contare sull'indennità di fine campagna per le scorte e residue di cereali giacenti nei magazzini a fine annata e in caso positivo di che entità sarà. Purtroppo per rispondere a questi interrogativi bisogna aspettare tutto va bene i primi di giugno perché come è noto l'andamento politico raggiunto nei giorni scorsi a Bruxelles sul pacchetto prezzi non include i cereali. L'unica cosa certa è che comunque parte del temuto ribasso dei prezzi verrà riassorbito dalla svalutazione del 3,5% della lira verde. E quindi impossibile ipotizzare quale sarà l'effetto della nuova campagna commerciale perché mancano troppi elementi che contribuiscono in maniera più o meno diretta alla formazione del prezzo. Un parametro importante sarà comunque il livello dei raccolti che alla vigilia dell'offerta si profilano buoni ma che non raggiungeranno il livello record del 1984. Il frumento tenero ha registrato infatti una sensibile calo degli investimenti che non potrà essere recuperato da un aumento delle rese. Quindi le partide di rendimenti sono attese inferiori del 5% in media nelle regioni dell'Italia settentrionale e del 10-15% nell'Italia centrale. In leggera flessione anche l'area a frumento duro in Sicilia, Calabria, Campania e Basilicata, cioè che, unito ad una previsione di resa più bassa rispetto all'eccellenza del 1984, dovrebbe far scendere il raccolto intorno ai 30-39 milioni di quintali contro i 45 della scorsa campagna. Per l'orzo invece, grazie ad un ulteriore progresso delle superfici e ad una previsione di resa medio-buona si arriverà probabilmente ad un risultato superiore a quello dell'anno scorso.

**Oltre il giardino**

**L'antico limone**

Si è parlato molto di gelo quest'anno, e purtroppo continueremo a parlare ancora visibili, ma esistono anche quelle meno visibili: le piante che deperiscono, il declino vegetativo che avanza a passi svelti di vecchi alberi e piante, ma tra le piante che sono quasi scomparse, forse di una delle più nobili, il limone da giardino, si è parlato troppo poco.

I miei sono ricordi personali, nei vecchi giardini in Toscana, i grandi vasi del limoneto, d'inverno il limonete. Delle vere e proprie intermitenze del cuore. Quest'anno solo poche limonete hanno retto alla spallata del freddo e piante veramente antiche, delle opere d'arte, sono morte irreparabilmente. Non so fatto progredire anche questo settore, e infatti per ottenere una varietà di garofani non occorre attendere tanti anni, ma ha quasi del tutto cancellato la storia della floricultura che rimane soltanto nei ricordi.

Qualche nome di questi pionieri dell'ibridazione, scusandoci in anticipo per le possibili dimenticanze: Brea, Nobbio, Mansueto, Moro, Alborno, Galduardo, Aicardi, Viale.

Giancarlo Lora

**Luigi Pagani**

**molto più facili, diverse ma non meno belle.** Nelle serre di Castellare di Pesca, Giorgio Tintori, che è anche presidente della nostra associazione, tiene un po' tutte le varietà e piante bellissime impalcate come si faceva nel '700. Ho visto incroci curiosi e piante di Citrus con la foglia che assomiglia a quella del mirto; e Kunquat, gli aranci cinesi, che nelle zone protette crescono bene all'aperto e non hanno proprio bisogno di cure. Ma le dimonales più belle sono quelle della collina sorrentina amalfitana, con i giatrici di carne che nascondono appena alla vista le meraviglie del panorama e bene ha fatto il comune di Massa Lubrense a pubblicare un'opera preziosa sulla storia del limone. Il volumetto (Roberto Fusco, Una pianta antica e moderna - Comune di Massa Lubrense, 1985) percorre la storia del limone dal mito sino ai nostri giorni con passione che è, al tempo stesso, storica ed agronomica; la cura delle fonti, le conoscenze tecniche ed agronomiche dell'autore, fanno della piccola opera un sommario di ciò che è possibile divulgare, senza niente concedere alla serietà, l'amore per una pianta che è parte viva della propria terra, della propria gente.

Giorgio Posani