

AGRICOLTURA E AMBIENTE

A colloquio con Nicola Stolfi, direttore del Creaa, sulla produzione biologica

Chimica? No, grazie. Producò pulito

ROMA — Fare oggi in Italia il coltivatore vuol dire già avere del coraggio. Chi sceglie, poi, di essere un coltivatore biologico, ossia quello strano personaggio che usa nella sua azienda esclusivamente elementi naturali o biologici e non sostanze chimiche (fertilizzanti, fitofarmaci e antiparassitari) meriterebbe addirittura una medaglia.

Questo è quanto, in sostanza, ci conferma Nicola Stolfi, presidente del Creaa (Centro di ricerche energia e agricoltura e ambiente) della Confindustria, che appena riunito da una visita tecnica a cinque aziende del Veronese che coltivano, con vigore e tenacia, in vari modi e tra mille difficoltà, questa particolare forma di coltivazione.

Dice Stolfi: «Ecco le motivazioni che sceglie per le coltivazioni. A Giardino Guglielminetti, per il fatto che, da sei anni, usa esclusivamente la concimazione organica, e si tratta di una minima quantità di sostanza chimica per la lotta antiparassitaria ad esclusione del piombo che utilizza nella coltura del pomodoro. C'è, poi, Giuseppe Fontabiano. A lui la medaglia va sia perché coltiva la sua azienda con la concimazione organica, sia perché contiene e controlla l'uso di antiparassitari. E, inoltre, perché ha scoperto che la coltura della senape può essere utilizzata nella lotta contro i nematodi

Tenacia, rigore, esperimenti in cinque storie veronesi

La «scoperta» della senape contro i parassiti - Due ristoranti riforniti totalmente da una cooperativa - Le difficoltà - Se l'Enea intervenisse per una campagna quinquennale

parassiti) delle colture ortive. E veniamo a Mario Campigotto: l'eventuale motivazione suona così: perché sta praticando la concimazione biologica, salvo un uso contenuto di solfato ammonico per colture ortive. In serra fredda, e opera un drastico controllo dei trattamenti insetticidi nella vite. E ancora: a Claudio Rama, per il fatto di contenere al massimo l'uso degli antiparassitari secondo criteri di lotta guidata alla vite. L'ultima medaglia va per la cooperativa di conduzione dell'Associazione biologica e biodynamica di Caldiero che usa la concimazione organica con il letame, gli antiparassitari organici, la coltivazione di erbe aromatiche e officinali. La Cooperativa di Caldiero ha una sua particolarità: produce quasi esclusivamente per due ristoranti biologici di Verona che rifornisce esclusivamente dall'uva al vino, dai



sedani ai pomodori, ai peperoni, a tutti gli altri ortaggi; dal latte ai formaggi e, per finire, a tutte quelle erbe assai utili in cucina.

Conclusa questa simpatica rassegna chiediamo a Stolfi: Se da una parte oggi si inizia a conoscere e, dunque, a prendere coscienza diffusa dei rischi per la salute e per l'ambiente, dovuti ad un uso intensivo di sostanze chimiche di sintesi nei processi produttivi agricoli, dall'altra molto meno si sa delle difficoltà di chi pratica l'agricoltura biologica. Che cosa si può fare?

«Prima di tutto, direi, con molta sincerità che il fatto che l'Unità dedichi sempre maggior spazio a questo tipo di problematica è già un fatto positivo. Quanto alle difficoltà sono di vario tipo, ma non insuperabili. Faccio un esempio: aggiunge Stolfi — tanto per dare un'idea: nel caso delle cinque aziende veronesi c'è il problema della ricomparsa preoccupante del grillotopalpa, un animale che mangia le radici, che evidentemente, non trovando alimento adeguato, si muore. Dove si usano sostanze chimiche volanze, si rifiuta e si stanzia in queste aziende per così dire più ospitali causando danni notevoli alle produzioni. Ciò comporta, evidentemente, perdite di produzione e dunque pesanti problemi economici aziendali».

«Ripeto che questi problemi non sono insuperabili

primo perché già, anche se in condizioni precarie, abbiamo visto che qualcuno riesce a stare ancora sul mercato e secondariamente perché ci auguriamo che le forze politiche prendano coscienza reale del fenomeno e provvedano ad elaborare una normativa e provvedimenti che incoraggino la coltivazione biologica».

Ma quanto ci vorrà perché si realizzino questi tuoi buon augurio?

«Difficile dirlo — risponde Stolfi —. Ma è un fatto che il progetto che abbiamo in mente come Creaa, di richiedere l'intervento dell'Enea in una campagna quinquennale di sperimentazione in quelle cinque aziende, su precise tecniche di coltivazione biologica, favorisce l'accorciamento dei tempi di questa verifica. Ossia si tratta di raccogliere responsabilmente, in una iniziativa comunitaria, le aziende che già hanno dimostrato di essere sensibili e ricettivi alla pratica di colture biologiche; un ente di ricerca di una organizzazione professionale agricola che coglie questa opportunità e si impegna a valorizzarla e ad estenderla; un grande ente pubblico in materia di energie alternative che ha già ottenuto risultati rilevanti nella lotta integrata ai parassiti e nel miglioramento genetico di specie agrarie per resistenza alle malattie».

Mirella Acconciamezza



Vini di qualità, da domani se ne parla a Siena

SIENA — Si apre domani a Siena la XIX Settimana dei vini: sette giorni di dibattito e discussione sui vari aspetti di questo nostro prodotto nazionale, organizzati dall'ente autonomo mostre mercato nazionale dei vini a denominazione d'origine e di pregio. Molti i temi in discussione: da «una politica per la promozione e valorizzazione del vino» a «vino e mass media», a «qualità e immagine dei vini dell'Italia meridionale e insulare», ai problemi più strettamente connessi alla produzione toscana. Gli incontri si svolgeranno, tranne che per il primo giorno, nella bella sede dell'Enoteca italiana permanente, nella Fortezza medicea. Durante la Settimana verranno allestiti mostre e presentati libri. In particolare la dottoressa Affrontati Parrini illustrerà l'opera di Federigo Melis «I vini italiani nel medio evo». La manifestazione sarà aperta dal senatore Desana e conclusa dal senatore Margheriti, presidente dell'ente mostre vini. Alla Settimana hanno dato il loro patrocinio il ministero dell'Agricoltura e la giunta regionale della Toscana.

ROMA — Grossi problemi per la nostra olivicoltura. Le gelate di gennaio avranno, purtroppo, ripercussioni per molti anni. In molte regioni è necessario un totale reimpianto o la ricostituzione di una elevata percentuale di alberi. Nessuna, o scarsa, produzione significativa perdita del reddito. C'è, inoltre, il problema dell'olivicoltura in collina, importante non solo per la produzione, ma per l'assetto idrogeologico. Qui occorre non solo piantare di nuovo, ma anche qualificare la produzione con la specializzazione. I senatori comunisti Margheriti, Comastri, Cascia, Carmeno, De Toffo, Gioino e Guarascio hanno presentato una mozione per impegnare il governo a fare proprie le linee di fondo della proposta di regolamento comunitario avanzata dalla Regione Toscana e a predisporre con priorità, nel quadro del nuovo piano agricolo nazionale, un progetto per la olivicoltura che faccia compiere passi in avanti essenzialmente in due direzioni: quella di garantire ai produttori servizi più adeguati e quella di proteggere con una legislazione più severa e con un ade-

Olivicoltura: mozione comunista in Senato

guato e rigoroso servizio per la lotta alle sofisticazioni e frotti, la genuinità e la elevata qualità del prodotto. Inoltre i senatori comunisti chiedono di predisporre con urgenza provvedimenti atti a garantire ai coltivatori, che traggono dall'olivicoltura la parte principale del loro reddito e che ne rimarranno privi, una adeguata integrazione. Infine si chiede l'istituzione di un «prezzo di presenza» per i coltivatori che operano in collina e il cui esodo significherebbe un definitivo degrado del territorio.

Quanto alla proposta di cui si è fatta promotrice la Regione Toscana, e che ha presentato alle altre regioni, al consorzio olivicolo nazionale e al ministero dell'Agricoltura, essa prevede un regolamento comunitario «relativo al contributo del Feao (sezione orientamento), concernente un'azione urgente nelle regioni centrali per la ripresa dell'olivicoltura danneggiata», e in particolare per interventi che consentano anche di far fare un salto di qualità alla nostra produzione in termini di ammodernamento, di specializzazione, di meccanizzazione e perciò di accresciuta competitività.

Prezzi e mercati

Pastasciutta, come vai forte

I principali paesi consumatori del nostro prodotto sono in ambito comunitario la Francia e la Repubblica federale tedesca che hanno assorbito rispettivamente il 26% e il 17% dei nostri esportati. In particolare i francesi hanno comprato molto più dello scorso anno (+37%) mentre i tedeschi hanno rallentato sensibilmente gli acquisti (-17%). Tra i paesi terzi rimane in testa come consumatore gli Stati Uniti d'America seguiti da Giappone e da Australia. Soddisfatti i consumi. Nel complesso le vendite ai paesi partner della Cee sono aumentate dell'8%, quelle ai paesi terzi del 22%. L'importante risultato commerciale investe tutta l'industria pastaria italiana, costituita da 230 unità che partecipano anche se in misura differenti all'attività esportativa. La tecnologia della lavorazione degli sfarinati di duro, la nostra legge non ammette infatti l'impiego di grano tenero nella pasta, la selezione delle varietà di grano prodotte, la concorrenza sulla qualità tra le varie industrie, ha reso insuperabile la produzione nazionale.

A conforto degli sforzi espressi da tutte le componenti della catena «pasta», sono giunte le scritte di incoraggiamento che attribuiscono alla cucina mediterranea, di cui la pasta è un elemento essenziale, la capacità di ridurre e prevenire molte malattie del nostro tempo. L'espansione del flusso esportativo va guardata e sostenuta con particolare impegno in quanto non è indifferente alla nostra bilancia agro-alimentare di cui la produzione di pasta è una voce attiva.

Luigi Pagani

UISPORT 85

NOVE GIORNI DI FESTA, DI SPORT, DI SPETTACOLO, DI VACANZA
Riccione 15-23 giugno

Campionato Mondiale di Sunfish
Campionati CSIT di lotta greco-romana
Incontro internazionale Italia-Francia di rugby femminile
Premiazione del concorso giornalistico «Silvano Mammoli»
Quadrangolare internazionale di Pallavolo
Campionati internazionali di Tennis
Criterium mondiale di Ciclismo femminile
Campionati italiani Uisp di:
Atletica Leggera, Windsurf, Pallacanestro, Karate,
XI Convegno tecnico-scientifico sui problemi del nuoto,
pallanuoto e sincronizzato
Partita di calcio tra i giovani della Comunità
di S. Patrignano e una selezione dell'Esercito
Mostra storica dell'attrezzo sportivo,
mostra antologica delle figurine
Panini e mostra sulle Arti Marziali
Assemblea nazionale delle donne dell'Uisp
Rassegne cinematografiche
Spettacoli, concerti di Enzo Jannacci, Pino D'Angiò,
Edoardo De Angelis, e i gruppi del «Blues Metropolitan»

Per il soggiorno l'Uisp ha stipulato un accordo con la Coopur Emilia Romagna che garantirà un servizio qualificato a prezzi convenientissimi.

Per informazioni: Coopur, V.le Ceccarini 187 - 47036 RICCIONE - TEL. 0541/603242
Direzione nazionale Uisp: Via F. Carrara 24 - 00196 ROMA - TEL. 06/35791

Unione italiana sport popolare

