

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

Chimica? No, grazie. Produco pulito

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

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 Confagricoltori appena rientrato da una visita tecnica a cinque aziende del Veronese che praticano, con rigore e tenacia, in vari modi e tra mille difficoltà, questa particolare forma di coltivazione.

Dice Stolfi: «Ecco le motivazioni che spingono per le decorazioni. A Geminio Gugliemini, per il fatto che, da sei anni, usa esclusivamente la concimazione organica e non si serve di che di una minima quantità di sostanza chimica per la lotta antiparassitaria ad esclusione del piretro che utilizza nella coltura del pomodoro. C'è, poi, Giuseppe Fontabona. 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

parassiti) delle colture ortive. E veniamo a Mario Campeggio: 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 è per la cooperativa di conduzione Associazione biologica e biodinamica 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 biodinamici di Verona che rifornisce esaurientemente 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 grillootalpa, un animaletto che mangia le radici, che evidentemente, non trovando un ambiente accogliente lì dove si usano sostanze chimiche velenose, si rifugia e staziona 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 realizzi questo tuo 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 comune, produttori agricoli 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 più vari aspetti di questo nostro prodotto nazionale, organizzati dall'ente autonomo mostra mercato nazionale del vino 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 massa 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 allestite mostre e presentati libri. In particolare la dottoressa Affortunati Parrini illustrerà l'opera di Federico Melis «I vini italiani nel medioevo». La manifestazione sarà aperta dal senatore Desana e conclusa dal senatore Margheriti, presidente dell'ente mostra vini. Alla Settimana hanno dato il loro patrocinio il ministero dell'Agricoltura e la giunta regionale della Toscana.

Olivicoltura: mozione comunista in Senato

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 significano perdita del reddito. C'è, inoltre, il problema dell'olivocultura 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 Toffol, 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-

guato e rigoroso servizio per la lotta alle sofisticazioni e frodi, 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'olivocultura la parte principale del loro reddito e che ne rimarranno privi, una adeguata integrazione. Infine si chiede l'istituzione di un «premio 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 Feog (sezione orientamento), concernente un'azione urgente nelle regioni centrali per la ripresa dell'olivocultura 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

Le esportazioni di pasta sembrano avviate a raggiungere quest'anno un altro importante traguardo dopo il boom del 1984 in cui superarono i tre milioni di quintali per un valore di 310 miliardi di lire. Nel primo bimestre 1985 sono stati infatti già venduti sui mercati esteri 574 mila quintali di pasta italiana, un quantitativo che supera del 14% quello dello stesso periodo dell'anno scorso.

I principali paesi consumatori del nostro prodotto sono in ambito comunitario la Francia e la Repubblica federale tedesca che hanno assorbito rispettivamente il 23% e il 14% del totale esportato. 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 dal Giappone, dall'Arabia Saudita e dal Canada. 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 pastaiaria italiana, costituita da 230 unità che partecipano anche se in misura differenziata 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 recenti scoperte nutrizionali che attribuiscono alla dieta 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 aiuto non indifferente alla nostra bilancia agro-alimentare di cui la produzione di pasta è una voce attiva.

Luigi Pagani

UISP SPORT 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 Metropolitano»

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

