

Primo piano / 35 anni dopo

Lunga attesa delle terre di riforma

A 35 anni dalla riforma-stralcio i braccianti e i contadini poveri, a cui furono assegnate alcune fette del latifondo arretrato e assenteista, si sono trasformati in capaci coltivatori-imprenditori, hanno costruito una fiorente e rigogliosa agricoltura, specie in alcune zone una volta devastate dalla malaria e dalla miseria, ma non sono ancora diventati proprietari a pieno titolo delle terre che in questi anni hanno pagato. Le operazioni di riforma sono rimaste incomplete un po' dappertutto. Migliaia sono i poderi non ancora assegnati in modo definitivo ai coltivatori che, per decenni, li hanno dissodati e resi produttivi. I più fortunati, quelli che hanno avuto a che fare con enti di riforma più solleciti ed efficienti, sono proprietari del fondo che coltivano, ma non possono disporre secondo le proprie convenienze economiche e produttive, per via di una normativa contraddittoria e lacunosa. Parte di queste terre si possono frangere dopo 30 anni di possesso; altre non potranno mai essere divise e diventano occasione di laceranti conflitti nelle famiglie coltivatrici. Leggerezze e complacenze, frutto di annesse pratiche clientelari in cui si sono contraddistinti soprattutto alcuni enti del Mezzogiorno, hanno consentito l'avvilupparsi su queste terre del grave fenomeno dei «vodi arbitrali»: centinaia di ex assegnatari, che hanno lasciato i poderi da alcuni lustri, rivendicano alcune decine di miliardi per miglioramenti aziendali difficilmente accertabili; hanno vinto le cause (o i lodi); ed ora gli enti di sviluppo, soccombenti, pretendono di rivalersi sui coltivatori che sono nel frattempo subentrati. La Concofcoltivatori affronterà questi problemi giovedì prossimo nel convegno che si svolgerà a Grosseto. Esauriti le celebrazioni del trentennale, di cui altri si sono occupati, riproponiamo i temi veri che interessano i coltivatori. Si tratta di rispondere ad una loro aspirazione di fondo: diventare proprietari a pieno titolo, eliminare, in un quadro di certezza giuridica, quei lacci che impediscono il dispiegamento completo delle loro capacità imprenditoriali. Questa domanda si integra e non si contrappone all'esigenza, anch'essa avvertita dai coltivatori, di una politica fondiaria da costruire nell'ambito di un uso programmato del territorio. Il solo per individuare questa politica lo vogliamo tracciare valorizzando l'esperienza degli assegnatari delle terre di riforma. Per ampliare le dimensioni aziendali non servono misure coercitive, ma strumenti volontaristici: associazionismo, affitto, incentivi fiscali. Per difendere il territorio agricolo non sono sufficienti i divieti, troppe volte disattesi e poi rimossi per consentire sanatorie. Bisogna, invece, attivare moderni impianti produttivi, servizi reali per le imprese e tutte quelle infrastrutture sulla aree agricole, che renderebbero arduo, o per lo meno svantaggioso, riconvertirne la destinazione. Sono temi assenti nel Piano agricolo di Pandolfi e che vanno invece riproposti.

Alfonso Pascale Presidente dell'Associazione Coltoivatori a Contratto della Concofcoltivatori



Dal nostro inviato MONTECAROTTO (AN) — La terra del Verdicchio «dei Castelli di Jesi» è situata alla destra ed alla sinistra del fiume Esino, ma si estende anche nei bacini del Misa e del Nevoia, nel maceratese. Zone coltivate a Verdicchio le troviamo anche in quel di Matelica. Ma qui entriamo nel territorio di un altro Doc, del Verdicchio «di Matelica», appunto. È uno sconfinamento che, per ora, vogliamo evitare. Il Verdicchio vanta conoscenze antiche e bevitori famosi. Narra il fratello Francesco Maria Cimarelli nelle «Storie di Cortina» (dedicate al cardinale Francesco Barberini, nipote di papa Urbano VIII) «che Alarico, re dei Visigoti, l'anno del parto della Vergine 410, muovendo da questa contrada (la zona di cui stiamo parlando, ndr) al sacco di Roma ed poscia alla terra dei Brutti, seco portasse quaranta some in barili, nulla a sé stimando recar sanitate ed bellico vigore del menzionato Verdicchio». Un ruolo non indifferente nel sacco di Roma, abbiamo così scoperto, lo ebbe anche il Verdicchio. Ma torniamo ai nostri giorni. Se vi dovesse capitare la fortuna di trovarvi di fronte ad un bel piatto di brodetto di pesce (meglio nelle Marche; andate sul sicuro a San Benedetto del Tronto ma anche a Porto San Giorgio, Fano e un po' dappertutto lungo la costa marchigiana) ricordate di chiedere del Verdicchio. I Francesi, che di vini se ne intendono, l'hanno definito il miglior vino da pesce d'Europa. Dario Zanassi nel «Viaggio nelle Marche», parlando di un concorso che si era svolto alla Fiera della Pesca di Ancona sui vini da pesce, racconta: «I giudici in fatto di vini, erano piuttosto scarsi, ma unanimi consensi ebbe un Verdicchio dei colli di Jesi». Paolo Monelli, nel libro il vero bevuto, ricorda un Verdicchio che ebbe la fortuna di bere nella cantina di un contadino di Castellone di Suasa nel lontano 1944. «Si trattava — scrive di un vino bianco secco gradevolissimo che lo chiamavano Verdicchio; il lieve amaro del vino mi sta sempre nella memoria e non ho mai gustato un vino saporoso, così casto». Dicevano dei Francesi. Sulla rivista «Marie France» troviamo: «Come aperitivo prendete semplicemente un bicchiere di vino bianco da scegliere tra il Verdicchio dei Castelli di Jesi, il Verdicchio di Matelica o il Bianchetto del Metauro. Il Verdicchio, quindi, ottimo anche come aperitivo. Ma si accompagna bene anche, aggiungiamo, ad antipasti magri e carni bianche. E José Seydoux su «Hotel Revue»... «Quanto ai vini qui (nelle Marche, ndr) hanno un nome anche un po' dappertutto a renderlo famoso. Non mancano, come si vede, i riconoscimenti nazionali ed internazionali al Verdicchio. Ma solo nel 1988 è venuto il riconoscimento ufficiale con il marchio Doc. Il disciplinare relativo, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 26 settembre 1988, assegna al Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc classico (questa la dizione esatta) le seguenti caratteristiche: limpidezza brillante; colore paglierino tenue; odore delicato, caratteristico; sapore asciutto, armonico con retrogusto lievemente amarognolo; gradazione alcolica complessiva di 11,5 gradi. Il Verdicchio deriva da uve di un vitigno che porta lo stesso nome del vino a cui è possibile aggiungere Trebbiano e Malvasia in quantità non superiori, però, al 15%. È un vitigno che hanno provato ad esportare in Abruzzo, in Umbria, in Romagna, nel Lazio, perfino nel Veneto. In commercio si trova, per esempio, il «Verduzzo». Ma è un'altra cosa. Il vero Verdicchio è quello marchigiano, dei Colli di Jesi o di Matelica. «Quello di Matelica, per esempio, — fa notare Ilario Berardi, sommelier, di Falconara — nasce in una valle dove più a lungo è rimasto, fino al periodo miceneo, il mare che ritirandosi ha lasciato sul posto un terreno molto ricco di sali, ideale per dare al Verdicchio quella compostezza e quella acidità che lo rendono inconfondibile». Stiamo parlando, quindi, sicuramente di un grosso risultato enologico. «Chi lo prova una volta — aggiunge — non lo dimentica più, anche per i suoi profumi che spesso sanno di frutta e perfino di fiori in certi momenti della maturazione». La produzione del Verdicchio di Jesi è consentita in 22 comuni della provincia di Ancona. Le ditte iscritte all'Albo per la produzione sono 1207, di cui 961 operanti nella zona sul cui prodotto è permesso aggiungere l'aggettivo «classico», per complessivi 1973 ettari di vigneti (1685 nella zona «classica»). Gli ultimi dati disponibili, quelli relativi alla vendemmia del 1983, dicono di una produzione di 238.454 quintali di uva, pari a 167.233 ettolitri di vino. Il 70% viene lavorato in strutture sociali e cooperative. Il fiore all'occhiello della cantina cooperativa tra produttori del Verdicchio di Montecarotto, in provincia di Ancona, è sicuramente il Verdicchio che rappresenta il 70% della sua produzione. Quantità e qualità (soprattutto la prima) questa volta sono risultate inferiori nell'84 agli anni passati. «Abbiamo registrato — osserva Maurizio Finnicci, segretario della cooperativa — un calo del 12% circa. Il motivo? Le viti erano già «afaticate» per l'abbondante quantità d'uva raccolta l'anno precedente. Ma abbiamo lo stesso messo sul mercato del Verdicchio di ottima qualità anche se in minor quantità». «La nostra cantina — aggiunge il presidente Alberto Finnicci — nel 1983 ha lavorato 71.500 quintali di uva conferita dai 690 soci della cooperativa».

Tante anfore di vetro per un prodotto di qualità

Verdicchio, il vino che dava forza ad Alarico

Nasce nei Castelli di Jesi, ma c'è anche quello di Matelica - «Il migliore d'Europa per il pesce» - La cooperativa di Montecarotto

Per un buon 85% il Verdicchio viene venduto in damigiane, «che — spiega Perini — piazzano sui mercati di tutta Italia direttamente con i nostri punti vendita (uno, per esempio, a Roma) oppure nei negozi Coop che vendono prodotti del consorzio Coltiva a cui noi aderiamo». Recentemente sul mercato è stata immessa una nuova confezione, la «damia», un'anfora molto allungata, color verde scuro. «Come tutti i vini bianchi — spiega Perini — anche il Verdicchio è molto suscettibile alle ossidazioni. Per questo va conservato in recipienti che non lascino passare molta luce. Per il resto, la scelta di una bottiglia così originale nel design risponde esclusivamente ad esigenze di immagine, tra l'altro, di un'azienda vinicola del posto che ha provveduto a depositare il modello con tanto di brevetto. Se ci si fa caso, le anfore delle altre case vinicole, compresa la nostra cooperativa, pur richiamandosi allo stesso modello originario, presentano tutte delle misure diverse». «Ma — precisa Perini — il contenuto è assolutamente identico, anche il nostro è autentico Verdicchio. Come si dice? L'abito non fa il monaco». Franco De Felice

Prezzi e mercati

Frutta, ora paghiamo i danni del gelo



Estate tempo di frutta. Ma purtroppo le notizie che vengono dal settore produttivo non sono molto buone perché in genere si profilano raccolti inferiori a quelli dell'anno scorso per quasi tutte le drupacee, cioè per la frutta tipica di questo periodo. Cominciamo dalla ciliegia riferendo i dati previsionali formulati di recente dall'Irvm. La produzione dovrebbe essere di 1,5 milioni di quintali, un quantitativo che non solo è inferiore di circa il 12% rispetto a quello della scorsa campagna ma anche più modesto dell'ultimo quinquennio. Le colture di ciliegia hanno piuttosto sofferto in quest'ultima campagna a causa dei freddi intensi dell'inverno e delle avversità climatiche verificatesi in primavera. Oltre ad una decurtazione produttiva si è avuto un ritardo nello sviluppo vegetativo che sta provocando una maturazione dei frutti più lenta del consueto: il periodo di massima concentrazione produttiva si verificherà tra la metà di giugno e il 15 luglio con uno spostamento di circa due settimane rispetto al normale calendario di offerta. Anche per le albicocche non si dovrebbero ripetere i risultati produttivi dell'anno scorso (quando furono ottenuti oltre due milioni di quintali). Tuttavia l'entità del raccolto prevista attualmente dall'Irvm appare abbastanza consistente: 1,9 milioni di quintali contro una media di 1,6 milioni realizzati nel precedente quinquennio. La lieve flessione del 5,8% che si profila rispetto al 1984 è dovuta essenzialmente alle basse rese unitarie che si otterranno in Campania dove i risultati resti possibili da una buona fioritura sono stati vanificati da un mediocre allegagione e da un'abbondante cascola di frutticini. La situazione culturale e produttiva è invece medio quantitativa in Emilia Romagna, in Piemonte e in Basilicata. Per le pesche le valutazioni Irvm indicano che il raccolto 1985 dovrebbe aggirarsi sui 14,5 milioni di quintali, un quantitativo che risulterebbe inferiore di ben il 9% a quello dell'anno scorso. Il motivo di questa forte diminuzione è da individuare nei danni provocati dal gelo invernale alle colture dell'Emilia Romagna e soprattutto quelle del Ferrarese e del Ravennate dove in qualche caso il danno si profila in produzione inferiore del 50% ai normali livelli. Migliore la situazione culturale nelle altre zone produttive del nord Italia e nel centro sud. Le piante presentano un ritardo vegetativo di oltre venti giorni e quindi anche superiore a quello già notevole dell'anno scorso. Questa situazione desta preoccupazione per le prossime settimane in quanto è probabile che si verifichi una contemporanea maturazione delle varie varietà e di quelle medie con inevitabili effetti negativi sullo svolgimento della commercializzazione. Attualmente la raccolta è in atto nel sud Italia dove peraltro si abbondano quantitativi ancora abbastanza modesti e con una netta prevalenza di pesche di piccolo calibro.

Luigi Pagani

Oltre il giardino

Pepolino per tutti



Il poligonum capitatum è una pianta poco comune, forse rara, ma che meriterebbe un uso certamente più frequente, soprattutto nelle zone più miti del paese. È una rampicante, però il suo uso migliore è come piccola tappezzeria adattissima per coprire i recedenti da contenitori. Al contrario di altri poligoni non è invadente, non c'è quindi il pericolo di vedersi invasi dai suoi tralci; la sua resistenza è notevole: sopporta i terreni sassosi, il pieno sole, ed anche il freddo, se la temperatura non scende al di sotto dei meno cinque gradi. Esposta a pieno sole le sue foglioline virano al verde scuro tendono al verde azzurro all'ombra, in primavera si ricopre di una fioritura rosa abbondante e prolungata. I fiori sono piccoli ma ben diffusi così l'effetto è assicurato, va piantato tra novembre e marzo e si moltiplica facilmente per divisione. Sarebbe una pianta adattissima per riempire i contenitori nelle nostre strade; poca manutenzione, effetto duraturo e soprattutto si eviterebbero quelle odose fioriture stagionali che fanno assomigliare talvolta i nostri centri storici alle stazioni ferroviarie della bassa Europa. Nel vivaio italiani non mi è mai capitato di vederla, sulla Costa Azzurra la si può trovare con una certa facilità. Anche il pepolino — thymus serpyllus — si adatta magnificamente ai contenitori: è una pianta indistruttibile, sopporta il freddo, lunghi periodi di siccità, ma, come un ragazzino insolente, infastidisce i vicini: è irrimediabilmente invadente. È una pianta molto bassa, non raggiunge i dieci centimetri di altezza ma in un paio d'anni ed è già allargata da ogni lato di trenta centimetri; è il momento di dividerla e di regalare a qualcuno un'altra piantina. Le foglioline, minuscole, sono come tutti i fiori, minuscoli anche loro, ma abbondantissimi, sbocciano durante l'estate. Esistono varietà col fiore bianco («albus»), rosso chiaro («annie hall»), e cremisi molto intenso («coccineus»); la varietà lanuginosa ha le foglie che tendono al grigio e i fiori lilla. Non necessita di cure particolari, con il freddo intenso la parte esterna della pianta, secca, allora è bene portarla via tutta per lasciare spazio alle nuove ricacciate. Insomma è una piantina adatta ai distratti, quelli che «tanto a me muore tutto».

Giovanni Possani

Che fare per il nostro olivo del Mezzogiorno

Con l'entrata di Spagna e Portogallo la Cee diventerà il centro dell'olivocultura del mondo - Proposte del Cno - Parlano Mario Campi, Paolo Annavini ed Enrico Arcuri - Una sfida: la qualità - Non è vero che l'attesa «classificazione» vada contro la produzione del Sud

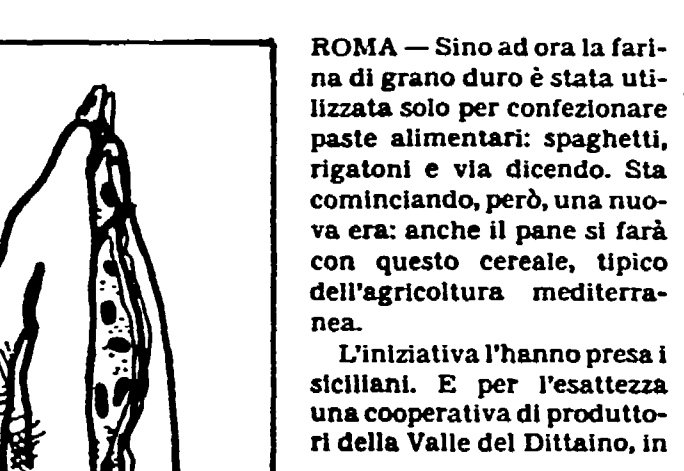
ROMA — Spagna e Portogallo entrano nella Cee. Ciò significa che dal primo gennaio '86 la Comunità europea diventerà il centro dell'olivocultura del mondo controllando circa l'80 per cento della produzione olivo-oleica e la quasi totalità degli scambi. Il Cno (Consorzio nazionale olivicoltori) ha dedicato al problema dell'olio e, in particolare alla produzione nel sud, un'attenta esame e una particolare attenzione. Dice Mario Campi, presidente del Cno: «Il traguardo della competitività per l'olivocultura meridionale passa per le strade della qualificazione degli uliveti e della qualità dell'olio. Questo è un punto decisivo e qui c'è uno spazio di lavoro per tutti: per la politica delle Regioni, per le azioni delle associazioni, per le libere scelte imprenditoriali, per la struttura dei frantoi, per la legislazione dello Stato. Purtroppo — ha aggiunto Campi — la legge sulla nuova classificazione dell'olio d'oliva al consumo tarda troppo a venire. E invece ce n'è un bisogno urgente. Non è vero che questa classificazione va contro gli interessi degli olivicoltori del sud. Fare, oggi, nel Mezzogiorno investimenti di ristrutturazione degli uliveti evita una normativa per la vendita degli oli che faccia riconoscere la qualità ai consumatori e spuntare prezzi



più remunerativi per i produttori. È necessario però dire — conclude Campi — che gli emendamenti presentati dal ministero dell'Agricoltura riportano indietro ogni discussione e non favoriscono il raggiungimento del traguardo della qualità». Paolo Annavini, della presidenza del Cno, aggiunge che dall'entrata di Spagna e Portogallo nella Cee nasceranno due esigenze: «Quella di politiche di rinnovamento e ristrutturazione del settore e quella, soprattutto, di una candidatura organizzata dei produttori ad assumere, in proprio, la sfida della competitività». «L'olivocultura meridionale — aggiunge Annavini — può uscire vincente da questa sfida con la produzione di qualità. Ciò implica il determinarsi di forti volumi di investimenti, il che, proprio per le caratteristiche di questo tipo di coltura per la quale il sud ha una particolare vocazione, significa agire sulla struttura dei costi, riducendola». «Il Cno propone quindi — ha detto ancora Annavini — che vengano scelte le associazioni olivole, gli operatori, quali strumenti consapevoli ed organizzati della ristrutturazione dell'olivocultura nazionale. E indichiamo queste tre direttrici: 1) promozione e organizzazione della domanda di investimento per suscitare dinamiche imprenditoriali di rinnovamento; 2) progettazione e attuazione degli interventi attraverso la realizzazione di progetti singoli e associati di ristrutturazione a favore degli associati; 3) rapporti permanenti con il mondo della ricerca e della sperimentazione». Infine Enrico Arcuri, segretario del Cno, ha proposto «una giornata regionale dell'olivocultura nel Mezzogiorno per affrontare i problemi del rilancio di questo fondamentale settore agricolo». Discussioni, proposte, iniziative; il consorzio degli olivicoltori è al lavoro per affrontare questa nuova fase della vita del nostro olivo. m.a.c.

La Sicilia lancia un nuovo pane: è fatto con farina di grano duro

L'iniziativa è della cooperativa Valle del Dittaino, in provincia di Enna - Si conserva a lungo - Tentativi di esportazione in Europa - Capitali Cee



ROMA — Sino ad ora la farina di grano duro è stata utilizzata solo per confezionare paste alimentari: spaghetti, rigatoni e via dicendo. Sta cominciando, però, una nuova era: anche il pane si farà con questo cereale, tipico dell'agricoltura mediterranea. L'iniziativa l'hanno presa i siciliani. E per l'esattezza una cooperativa di produttori della Valle del Dittaino, in

provincia di Enna, che ha programmato e realizzato la costruzione di un moderno impianto di molitura e panificazione. L'impianto è stato finanziato dalla Cee. Fra qualche settimana, entro la fine di giugno, saranno in circolazione le prime confezioni di pane di farina di grano duro. Che cosa ha di diverso questo pane? Soprattutto la lunga conservazione che ne

Erbe senza residui: ne parla Messegué

ROMA — Maurice Messegué, il noto erborista francese, è a Roma in questi giorni per un incontro con gli operatori italiani del settore. In una conferenza stampa Messegué ha parlato delle normative europee più avanzate a tutela della salute dei consumatori, relative alla coltivazione e all'uso delle piante officinali e alimentari regolamentate con la sigla Lmr, cioè i limiti massimi residui di ingredienti chimici, sigla che garantisce, appunto, l'integrità del prodotto.



Suini in Francia, è in testa la Bretagna

PARIGI — Il bollettino del ministero dell'Agricoltura francese (Bima) pubblica un ampio servizio sui mutamenti della struttura delle imprese suinicole nel decennio 1971-81 caratterizzati da una rilevante concentrazione tanto sul piano strutturale quanto sul piano geografico: il peso dei piccoli allevamenti, infatti, è divenuto insignificante e la produzione si è soprattutto sviluppata nelle imprese agricole medie. La regione con la maggiore concentrazione di capitale è la Bretagna.

Allevatori, conti in rosso '84: anno da dimenticare

La perdita complessiva supera i mille miliardi - L'analisi di Venino all'assemblea dell'Aia - Importazioni e problema estrogeni

ROMA — Il 1984 è un anno da dimenticare per gli allevatori italiani. I motivi: introduzione delle quote del latte, adozione della griglia Cee di valutazione delle carni bovine, ricomparsa dell'affa, danni ingenti agli allevamenti e alle strutture zootecniche provocati dall'eccezionale ondata di maltempo dell'inverno. Il punto sulla situazione lo ha fatto Carlo Venino, presidente dell'Aia (associazione italiana allevatori), all'assemblea generale dei soci. «La perdita complessiva — ha detto Venino — è stata superiore ai mille miliardi. E, purtroppo, il 1985 non si annuncia migliore. Preoccupazioni ed incertezze condizionano l'attività dei produttori. Incertezze che vedono in primo piano le decisioni in sede comunitaria in materia di prezzi; il problema della ristrutturazione del comparto lattiero, delle quote e dei sistemi da adottare, della macellazione sovvenzionata delle vacche prenotate in maniera massiccia; il supere-

ramento delle difficoltà di mercato in cui versano tutti i comparti nessuno escluso; la revisione di alcuni meccanismi comunitari; il problema degli estrogeni; la difesa dell'aliquota Iva in zootecnia e la preoccupante crescita del deficit della bilancia agricoltura-alimentare. Se nel 1984 questo deficit ha toccato il livello dei 10 mila miliardi, nell'85 potrebbe risarcire — secondo Venino — altre spacciate sorprese. Nei primi mesi di quest'anno, infatti, la spesa sostenuta dall'Italia, per acquistare all'estero prodotti zootecnici ha già segnato, rispetto allo stesso periodo '84, un allarmante aumento del 45% in quantità e del 54,3% in valore. La consistenza degli allevamenti bovini è stata stimata, al primo gennaio '85, in 8 milioni e 921 mila capi contro i 9 milioni e 221 mila dell'84 con una diminuzione del 3%. In decremento anche il parco latticifera che si è attestato sui 3 milioni di capi (-1,5%). Abbiamo importato animali vivi e morti per 5 miliardi e 310 milioni di lire. Un appello è venuto all'assemblea Aia perché la Cee adotti la norma italiana che fa assoluto divieto di impiego della Cic e visiterà aziende agricole in Emilia Romagna, Campania e Puglia.

● È in Italia una delegazione della Coag (l'organizzazione degli agricoltori spagnoli) ospite della Concofcoltivatori. Si incontrerà con i dirigenti della Cic e visiterà aziende agricole in Emilia Romagna, Campania e Puglia. ● Il presidente della Concofcoltivatori, Avolio, si recerà negli Stati Uniti il prossimo autunno su invito del segretario di Stato per l'agricoltura Block.