

Primo piano / import misterioso

E dagli Usa un giorno arrivarono tante fragole

Quasi 60 milioni di piantine - Il pericolo di malattie - Il problema della ricerca

ROMA — Zitte, zitte, di soppiatto, sono arrivate in Italia, nei primi mesi dell'anno, tra 50 e 60 milioni di piantine di fragole. Sono giunte dagli Usa con tanto di permesso del ministero dell'Agricoltura e senza nemmeno bisogno? C'era una così gran penuria di piante di fragole? Sono di una razza pregiata che da noi non si trova? Niente affatto. Sono delle stesse varietà che i nostri produttori smentano a commercializzare, a meno che in prezzi assolutamente concorrenziali.

I vivai sono preoccupati. E la Confcoltivatori fa notare che la situazione è già pesante per i mancati reimpianti. Altre preoccupazioni sorgono, inoltre, per i controlli fitosanitari, come è possibile assicurarli in modo adeguato alle nostre frontiere su tali, ingenti quantitativi di piantine?

Tra l'altro alcuni agenti patogeni, come la «phitospora fragariae», «exanthomatus fragariae», sono presenti nel territorio degli Stati Uniti: se giungessero anche da noi i danni, che oggi si limitano ai settori vivaistici, si estenderebbero pesantemente anche ai comparti ortofruttili. Altre preoccupazioni, dunque, come se non ce ne siano già abbastanza.

La notizia della forte importazione di piante di fragole ha destato subito la protesta, a Ravenna, del Coviro, il consorzio vivai romagnolo, uno dei più grandi del Paese. Andrea Gallazzi, dirigente del consorzio dice: «Stiamo lavorando per esportare le nostre piante nei paesi del Terzo mondo. Che bisogno abbiamo di importarne dagli Usa?». Insieme all'Apaf — associazione florovivaistica emiliano-romagnola — abbiamo protestato presso il ministero dell'Agricoltura sia per l'importazione in se stessa sia perché preoccupati delle malattie che hanno colpito i fragole statunitensi. C'è già crisi. Per questo — aggiungono — chiediamo al ministero dell'Agricoltura il ripristino di misure di salvaguardia fitosanitarie (dobbiamo solo fidarci che gli americani ci mandino piante sane?) e il divieto della messa in commercio delle piante americane.

Da Cesena altra reazione alla notizia dell'importazione. Le supercoltivatori di fragole della California non si potrebbero importare in Italia se non strettamente per fini di ricerca e solo previa autorizzazione e rila-

sciata, di volta in volta, dal competente ministero. Fatta la legge, trovato l'inganno. Alcuni grossi importatori italiani (ed in particolare del nord Emilia) riescono ugualmente, quanto a quest'ultima impresa di riformare di coltivazioni arboree il nostro Sud che, per temperature ed umidità, è paragonabile all'ambiente californiano. Si tratta di nuove specie varietali di fragole come la Douglas, le Pajaro, le Tassari e le Selva che vengono selezionate in California direttamente da alcune grosse aziende meridionali, con il benestare di qualche competente funzionario degli organi di sorveglianza. Quando il governo non riesce a si rivolge direttamente al mercato interno della Cee, al mercato olandese dove è possibile trovare le cultivar made in Usa.

Il fatto — come spiega il dottor Pasquale Rosati, dell'Istituto di coltivazioni arboree dell'università di Bologna — è che nonostante le spese di trasporto e i dazi a livello del 35%, le piante costano infinitamente di meno delle nostre. E la spiegazione fila liscia come l'olio se non si tien conto dei gravi ritardi in cui s'agita il vivaismo italiano, molto lento ad adeguarsi di nuovi tipi di domanda emergenti. Oltretutto, poiché si mira alla conquista degli ambiti mercati centro-europei, occorre tener conto dei tempi di trasporto dei frutti dall'azienda agricola ai mercati. E' evidente che i produttori preferiranno sempre più frutti che, da un lato si possono raccogliere in un avanzato stadio di maturazione, ma che, dall'altro, si mantengono a lungo in ottime condizioni.

Il problema, quindi, è quello della ricerca nel nostro paese anche nel campo delle fragole: saporite, dure e resistenti al trasporto. Invece che importare specie dagli Usa senza tener conto del grado di sensibilità a malattie di natura fungina o virale. Sembra che anche di recente si sia incorsi in un tale infortunio per una cultivar colpita da una forma particolare di batteriosi che in California è endemica.

E ritorniamo al punto di partenza: perché importare se possono essere malate, e se ne abbiamo in sovrappiù? Miglioriamo la ricerca e le specie: ricercatori, studiosi e agricoltori capaci, in questo campo come in altri, non ci mancano.

Mirella Acconciamesa

La Calabria affronta il problema di un prodotto di qualità

Si sperimenta in terra d'olivo

Piante basse al posto dei giganteschi alberi



Dal nostro corrispondente COSENZA — Il turista che in auto o in treno attraversa in Calabria è colpito dalla maestosa bellezza degli olivi saraceni la cui altezza supera a volte i 25 metri. Un paesaggio splendido di alberi fitti che partono dai picchi sul mare per raggiungere le colline dell'interno. Sembra però che questi olivi dovranno lasciare il passo a nuove piante più basse perché oggi queste alte piante non permettono di effettuare bene i dovuti trattamenti fitosanitari, la raccolta meccanica ha un'efficienza ridotta, le olive si raccolgono solo da terra col risultato alla fine di un olio imperacido

che deve necessariamente prendere la via delle raffinerie. Del problema si occupa da tempo l'Istituto sperimentale per l'olivicoltura di Cosenza (con due sezioni staccate a Spoleto e a Palermo), inserito nella rete di ricerca della Fao, in collaborazione con l'Enea, meta di delegazioni straniere provenienti anche dall'India e dalla Cina popolare, ma purtroppo a Cosenza senza l'azienda propria e con una cronica carenza di personale. In Calabria questo Istituto ha allestito tre campi sperimentali (nelle tre province, in zone fortemente interessate all'agricoltura) per la ricerca sulla ristrutturazione degli

olivi tradizionali in questa regione, effettuando operazioni di potatura di ringiovanimento e di adattamento delle piante alla raccolta meccanica, di reinnesco di piante di scarso pregio con altre varietà migliori e, infine, un'operazione di reimpianto di olivi intensivi specializzati con 400 piante per ettaro di varietà pregiate.

«Solo attraverso una razionalizzazione della coltura si può aumentare la produttività dell'olivo», dice il dottor Nicola Lombardo, neodirettore dell'Istituto — e tendere alla produzione di oli vergini che possano consentire di competere con Spagna e Portogallo a livello di qualità visto che questi paesi hanno un costo di mano d'opera più basso». Il dottor Lombardo spiega poi che la Spagna ha avviato da tempo la ristrutturazione degli olivi tradizionali con due piante olivicole che hanno interessato soprattutto l'Andalusia. In Italia, invece, si attende ancora che diventi operativo il progetto speciale olivo, che doveva gestire la Casmez anni addietro e che è, invece, rimasto bloccato e dovrebbe essere gestito dalle Regioni con il coordinamento del ministero dell'Agricoltura, come piano olivicolo nazionale. Si lavora, dunque, per l'olivicoltura del domani senza ombrelli protettivi e senza integrazioni con varietà pregiate e con impianti intensivi specializzati capaci di produrre oltre i 100 quintali

di olive per ettaro, contro gli attuali 20 della media nazionale. A Spoleto lo stesso Istituto ha raggiunto il traguardo con la selezione di cloni con piante più basse e con migliore produttività che già al terzo anno danno 5/6 chilogrammi di olive per pianta e al quinto anno 25 chilogrammi di prodotto. E' possibile, infatti, avere oggi degli oli migliori, competitivi e di ottima qualità, non solo nelle zone dell'Italia centrale, ma anche nel nord delle Puglie e anche in alcune oasi della Calabria.

Ma il grosso prodotto che si vende in Italia, è ancora olio di oliva (una miscela di olio rettificato con l'aggiunta di un po' di olio extra vergine a discrezione del produttore). Tutta una serie di componenti come i vitramini, i polifenoli, tocofenoli e gli speroni vari in che misura restano inalterati dal trattamento di rettificazione? Se si vogliono invece conquistare i mercati esteri occorre realizzare un prodotto genuino, di qualità, cioè un olio vergine, o meglio extra vergine che rimane sempre il principe degli olii col suo bassissimo grado di acidità, che venga fuori soltanto dalla spremitura delle olive e non da trattamenti in soda, solventi e soluzioni varie. Altrimenti non si comprende il motivo per il quale il consumatore non debba preferire l'olio di semi, anch'esso estratto chimicamente, e meno costoso.

Pasquale Martino

Prezzi e mercati

E per il vitello è tempo di boom

Uno dei fenomeni di maggior rilievo che ha caratterizzato in questo primo scorcio dell'anno il mercato dei prodotti zootecnici è la repentina ascesa dei prezzi dei vitelli. Per inquadrare meglio gli avvenimenti si deve prima di tutto ricordare che il mercato alla produzione di questi animali è stato a lungo in crisi: scarsa domanda e prezzi stagnanti ne sono stati il tema dominante per almeno quindici mesi, tutto il 1984 e il primo trimestre 1985. In tale periodo le quotazioni medie nazionali dei vitelli di prima categoria si sono mantenute entro una fascia compresa tra le 3.400 e le 3.500 lire al chilo. Poi la situazione è incominciata a mutare. Secondo le rilevazioni Irvam il livello dei prezzi è salito a 3.545 lire in aprile, a 3.675 in maggio, a 3.800 in giugno, per arrivare adesso a sfiorare le 4.000 lire, peraltro largamente superate in alcune importanti piazze come ad esempio Modena. Attualmente gli allevatori riescono a vende-

re i loro vitelli a condizioni migliori del 13-14 per cento rispetto a quelle spuntate un anno fa, mentre solo due o tre mesi addietro l'evoluzione dei prezzi nella corrente campagna presentava un «profilo» più basso rispetto alla campagna precedente. Diverse cause hanno concorso ad innescare questa specie di boom del vitello. In primo luogo la disponibilità di animali nati da matrice nazionale sono diminuite, riflettendo il calo che si è verificato nella consistenza delle vacche: ricordiamo infatti che il 1985 è iniziato con un numero di riproduttrici inferiore del 2-3 per cento quello della passata campagna. In estate il volume delle affinità sui mercati ha registrato pertanto una brusca caduta. E' vero che il passaggio del bestiame attraverso questi punti di riferimento sta perdendo di anno in anno importanza, tuttavia l'entità del fenomeno lascia pochi dubbi in proposito. Ad esempio i dati Irvam ci dicono che il numero di vitelli affluiti sui principali mercati nazionali è stato inferiore in giugno del 20 per cento a quello dello stesso mese del 1984.

Luigi Pagani

Ravenna, incontro dei comunisti per la ripresa delle campagne

Le gelate dell'inverno scorso hanno provocato danni per 270 miliardi e la perdita di un milione di giornate lavorative - Iniziativa in Parlamento - Le «inezie» del governo

Dal nostro corrispondente RAVENNA — L'agricoltura ravennate, che si era presentata all'inizio dell'85 come una delle più forti e avanzate realtà produttive a livello nazionale, rischia oggi il collasso per i gravissimi danni subiti dalle gelate del gennaio scorso e per l'ineadeguatezza dell'impegno del governo. La produzione 1985 rischierà di essere inferiore del 55-65 per cento nella viticoltura, di circa il 50% nel pesco, del 60-65% per le mele e le pere — dice Sauro Bolognesi, della Commissione agraria del Pci di Ravenna — mentre totale è la perdita per l'actimida (kiwi) e i danni rilevanti si registrano per altre qualità e comparti, con colpi molto seri al reddito dei produttori.

Da alcune stime, ciò significherebbe la perdita di circa un milione di giornate lavorative per i braccianti e gli addetti alla lavorazione e alla trasformazione dei prodotti, mentre l'ammontare monetario dei danni del gelo viene previsto sui 260/270 miliardi di lire.

A questi vanno aggiunti i danni riportati dal patrimonio forestale (soprattutto le belle pinete del litorale) e quelli arrecati alla produzione agricola dalla eccezionale grandinata del 27 giugno scorso.

Vi è infine da aggiungere che in conseguenza della grave calamità naturale sono andati distrutti 10.000 ettari di vigneto e 9.000 ettari di pesco. In questa situazione allarmante si moltiplicano in tutta la provincia di Ravenna le iniziative per il ripristino degli assetti vitifruttili, il sostegno alle molte imprese cooperative colpite di secondo grado, il reimpianto del patrimonio forestale e delle pinete, il rifinanziamento della legge nazionale sulla calamità.

Un'inezia, che servirebbe appena a ragionevoli, cioè un olio vergine, o meglio extra vergine che rimane sempre il principe degli olii col suo bassissimo grado di acidità, che venga fuori soltanto dalla spremitura delle olive e non da trattamenti in soda, solventi e soluzioni varie. Altrimenti non si comprende il motivo per il quale il consumatore non debba preferire l'olio di semi, anch'esso estratto chimicamente, e meno costoso.

Un'inezia, che servirebbe appena a ragionevoli, cioè un olio vergine, o meglio extra vergine che rimane sempre il principe degli olii col suo bassissimo grado di acidità, che venga fuori soltanto dalla spremitura delle olive e non da trattamenti in soda, solventi e soluzioni varie. Altrimenti non si comprende il motivo per il quale il consumatore non debba preferire l'olio di semi, anch'esso estratto chimicamente, e meno costoso.

arboree (di cui 24.000 di vigneto e 13.000 di peschi) in una importante biettatura (circa 18.000 ettari), la presenza di 27 cantine sociali e di 13 frigo cooperative per la commercializzazione della frutta, le 38 cooperative di conduzione terreni e le diverse altre forme associative, nonché le circa 9.000 imprese dirette coltivate altamente qualificate e circa 40.000 addetti del settore. Una realtà che già soffriva della mancanza di una politica agraria nazionale degna di tale nome e delle contraddizioni della politica comunitaria.

Un'agricoltura che ha sempre trovato grandi stimoli e vitalità dall'iniziativa dei coltivatori, dalla presenza e dalla capacità di un diffuso movimento cooperativo, associativo e sindacale, dall'opera della Regione e della Provincia «rosse», dalla forte presenza e iniziativa del Pci nelle campagne. Un'agricoltura che non può ora essere lasciata a se stessa e che chiede al governo l'adozione di un'agricoltura intensiva all'avanguardia. Ne fanno fede gli oltre 48.000 ettari di colture

Claudio Visani

Ed ora alla Cee spunta un libro verde

Nostro servizio

LUSSEMBURGO — La Commissione europea ha adottato un «libro verde» per promuovere una trasformazione radicale della politica agricola comune della Cee (la Pac) sulla base di una politica restrittiva dei prezzi più in sintonia con il mercato, e di una serie di misure per il sostegno diretto dei redditi degli agricoltori. Lo ha annunciato giovedì scorso il commissario olandese Andriessen a Lussemburgo presentando il capitolo introduttivo del «libro verde».

Il «libro verde» si sforza di definire le possibili linee di una politica agricola comune che da alcuni anni sembra giunta in un vicolo cieco. Si tratta infatti di mantenere un'agricoltura competitiva all'esportazione, di evitare che i sussidi si mangino gran parte del bilancio comunitario (quest'anno il 69% delle spese sono assorbite dall'agricoltura) di riassicurare le eccedenze che hanno largamente superato il livello di guardia, in particolare per i cereali, e infine di preservare l'occupazione e il reddito degli agricoltori.

Dopo venticinque anni di politica agricola comune, ha detto Andriessen, questa sembra ora vittima del suo successo. Si tratta di trovare alternative che non facciano nuove vittime tra i protagonisti stessi, i contadini. Con quali mezzi, tenendo conto che il sostegno dei prezzi non potrà più essere adeguatamente garantito e che le «quote produttive», autoritariamente imposte hanno già dimostrato (vediamo il caso del latte) di non poter funzionare? Il «libro verde» propone una serie di misure: primo, aiuti per il prepensionamento degli agricoltori a partire dai 55 anni; secondo, aiuti strutturali per la riconversione delle superficie agricole; terzo, aiuti al reddito dei piccoli agricoltori e delle aziende a conduzione familiare; quarto, aiuti per incoraggiare l'abbandono di alcune coltivazioni a profitto della protezione dell'ambiente.

La Commissione europea ha anche esaminato la possibilità di nuovi sbocchi industriali per le produzioni agricole. Ma anche qui, si afferma, non bisogna sopravvalutare le possibilità esistenti a breve termine. Il «libro verde» affronta anche il problema degli equilibri regionali, e quindi delle agricolture mediterranee. Se per molti aspetti le posizioni espresse dalla Commissione sono interessanti, in particolare per quanto riguarda la prospettiva dell'abolizione del sistema delle quote, rimane questo uno dei punti deboli del disegno ora annunciato per la riforma della Pac, ha detto il deputato europeo comunista Natalino Gatti in un primo commento alla pubblicazione del «libro verde».

Giorgio Mallet

È nato lo spumante della «Bèla Rosin»

SERRALUNGA D'ALBA (p.g.b.) — Fu il classico colpo di fulmine. Di forme abbondanti, una volta chiara corvina che le scendeva sulle spalle, piacque subito a quell'instancabile «ombear» di Fontanafredda, Vittorio Emanuele II. Il suo nome era Rosa Vecelliana, ma il re la chiamò sempre e soltanto «Bèla Rosin» anche dopo averla insignita del titolo di contessa di Mirafiora e di Fontanafredda, le contadine dell'omonima tenuta e della villa di caccia in Serralunga d'Alba. Era il 1859. Una ventina d'anni dopo, l'ex alcova regale diventò il

centro di una grande azienda vinicola fondata dal figlio della «Bèla Rosin». All'inizio degli anni Trenta, la proprietà di Fontanafredda è passata al Monte dei Paschi di Siena.

Restaurata e portata all'antico splendore, la villa di caccia e il suo parco centenario hanno ospitato la prima «festa della rosa», occasione propizia per gustare e far conoscere uno dei prodotti più prestigiosi di Fontanafredda: il «Contessa Rosa» (l'articolo maschile è d'obbligo trattandosi di uno spumante), prodotto dalla fermentazione in bottiglia di vino proveniente dalle uve Pinot nero, bianco e chardonnay, secondo il metodo classico. L'assoluta mancanza di zuccheri ne fa un aperitivo eccellente, ma «Contessa Rosa» è anche il vino ideale (bevuto freddo, non ghiacciato) da accostare a carni bianche, pesce e frutti di mare.

Manutencoop tra compost e risparmio energetico

BOLOGNA — In California lo usano ampiamente nelle grandi farms tecnologicizzate. In Italia, invece, il compost, prodotto di recupero dei rifiuti solidi urbani, è pressoché una novità, almeno tra gli agricoltori. «Dovremo fare dei grossi investimenti di marketing per questo prodotto», osserva Claudio Levorato, presidente della Manutencoop di Bologna, che cura la distribuzione del compost che esce dall'impianto di riciclaggio appena inaugurato a Ozzano Emilia, nei pressi del capoluogo.

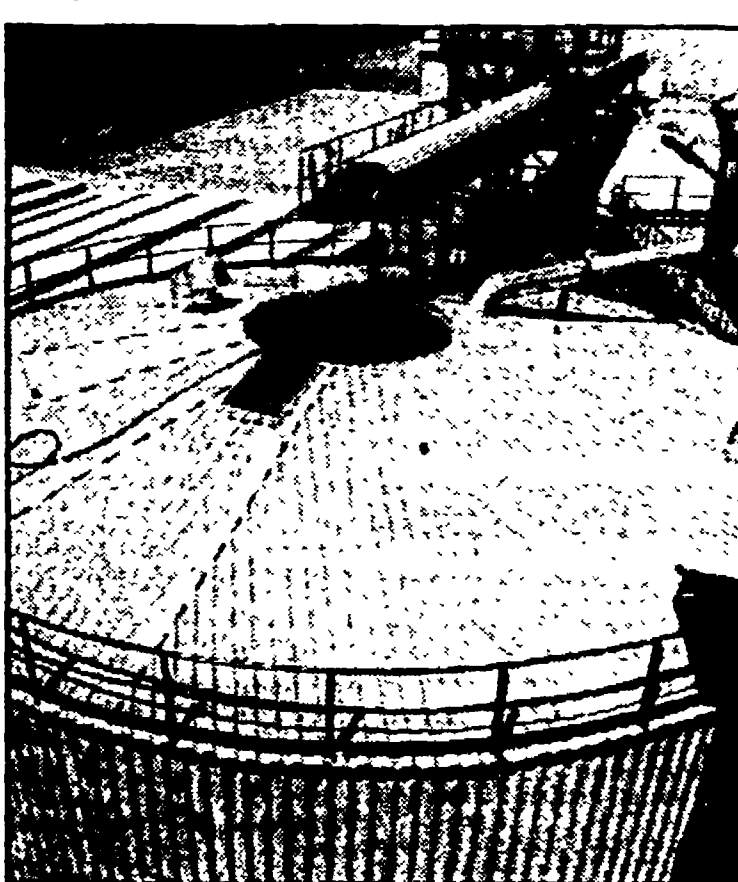
La Manutencoop, cooperativa della Lega nata per il settore produzione e lavoro e desunta attiva in questo ambito. In particolare per pulizia su grossi appalti, si è orientata solo di recente al «business» nel settore ambiente e risparmio energetico. L'impianto di Ozzano Emilia è il più grande in Italia per potenzialità di smaltimento, con le 43.800 tonnellate l'anno di rifiuti urbani e riescono a passare attraverso i cilindri selezionatori dei diversi materiali utili.

Le frazioni che progressivamente si distaccano dalla mole dei rifiuti sono le plastiche, i metalli e il vetro, seguite poi dall'R.D.F. (refuso derived fuel), dopodiché la frazione organica rimasta si avvia a diventare compost, stazionando per quattordici giorni nel bioreattore dall'altisonante nome «Weiss Kneer della seconda generazione». In realtà, la tecnologia tedesca è in grado di assicurare un prodotto di derivazione di ottima qualità.

«Il compost che produrranno — spiega ancora Levorato — costerà un po' di più degli analoghi prodotti che escono solitamente dalle aziende private sovvenzionate dagli enti locali che normalmente gestiscono questo tipo di impianti. Noi abbiamo fatto una scelta diversa, rischiando in proprio, senza sovvenzioni, su questo tipo di prodotti, che hanno una doppia valenza, sociale, in quanto alla lunga danno dei vantaggi ecologici alla collettività, ed economica, perché hanno una buona po-

A Ozzano Emilia il più grande impianto di riciclaggio dei rifiuti. Depurazione delle acque e accordo con Jacorossi

tenziali di diffusione sul mercato. Del resto una cooperativa deve fare anch'essa i conti col mercato, e darsi dei programmi di sviluppo, e noi abbiamo puntato sui servizi all'ambiente, utilizzando tecnologie avanzate. Quindi, il prossimo passo — in autunno — su questa linea di investimenti, sarà curare le gestioni di impianti di depu-



razione acque, per enti pubblici o per privati che ne hanno necessità per adeguarsi alle disposizioni della legge Merli.

Tecnologie avanzate vengono usate anche in un altro dei settori strategici della Manutencoop: l'energia, grazie, per la precisione, al risparmio energetico. Già da qualche tempo, infatti, è stato avviato un accordo di joint venture con la Jacorossi, una partecipata Agip, che ha fornito i capitali per le tecnologie informatiche usate nel programma Manutencoop «Risparmiando Insieme». Il programma è destinato a Enti che affidano una gestione «risparmiata» degli impianti di riscaldamento e condizionamento all'elaborazione dagli specialisti, appunto, in contenimento dei costi energetici. La positiva esperienza della joint venture è stata in effetti ripetuta anche nel caso dell'impianto di riciclaggio rifiuti, con la costituzione, per la costruzione dell'impianto di una società, la Agropolis s.p.a., il cui pacchetto di maggioran-

za (51%) appartiene agli Enti pubblici, e il restante (49%) alla Ecologia, di proprietà di un gruppo di cooperative, tra cui Manutencoop. Tutto questo fervore di operazioni finanziarie è testimonianza del fatto che l'investimento sull'ambiente è ritenuto valido. «E ancora di più qui, nel cuore della Padania — osserva il presidente della Manutencoop —. Ci saranno sì i detentori e i fanghi industriali ad inquinare il mare ma non va dimenticato l'inquinamento dovuto all'uso indiscriminato dei fertilizzanti chimici. Il terreno, da queste parti, è duro, compatto, superfruttato. Con il compost organico, oltre a concimare, è possibile ammorbidente il terreno e facilitare l'assorbimento anche dei fertilizzanti di sintesi, permettendo così di usarne solo la metà con lo stesso effetto di adesso. La tecnologia permette di ricomporre i cicli naturali, a tutto vantaggio della collettività».

Patrizia Romagnoli