

Il sole di agosto e settembre ha anticipato la vendemmia in una delle zone vinicole più antiche e famose del mondo

Vini Chianti, d'ora in poi «origine controllata e garantita»

Dal nostro inviato

GREVE IN CHIANTI — Vendemmia anticipata, vendemmia fortunata. Come proverbio non è granché ma come constatazione non fa una piega. Quest'anno si vendemmerà in anticipo un po' ovunque. È piovuto poco. Il sole «brucia» anche in questi giorni di settembre. L'uva, ormai, è in maturazione. Anche gli agricoltori dei 718 chilometri quadrati del Chianti classico, la parte più antica e più nobile dell'area vinicola più famosa del mondo, stanno per dare il via con una decina di giorni di anticipo sul periodo «tradizionale» ad una delle vendemmie migliori degli ultimi anni.

E poi, questo, è un anno speciale. D'ora in avanti le bottiglie con il vino Chianti classico porteranno al collo non solo il caratteristico Gallo Nero, stemma del consorzio, ma anche la scritta Doeg (denominazione di origine controllata e garantita), il massimo delle onorificenze al merito enologico.

Il sole d'agosto e di questo stesso settembre ha fatto in modo che gli acini maturassero in fretta. «L'uva è soda e sana ma gli acini sono piccoli» — spiega Gianni Montorselli, funzionario del Consorzio Chianti classico —. Se fosse piovuto qualche giorno fa avremmo potuto raccogliere il massimo delle potenzialità dei vigneti del Chianti. Così, invece, perderemo circa un 30% della resa per ettaro ma in compenso quasi tutto il raccolto potrà diventare Chianti classico Doeg. Infatti il disciplinare che conferisce nel Chianti classico la denominazione di origine controllata e garantita stabilisce che non tutto il vino prodotto possa fruire di questo titolo, ma soltanto quella parte che è in grado di dimostrare tutti i requisiti indispensabili. Il raccolto di quest'anno quelle qualità ce le ha in abbondanza. Sta agli agricoltori non buttarle al vento.

Una volta prodotto e imbottigliato il vino con il Gallo Nero prende le strade di tutto il mondo. «Stiamo concentrando la nostra campagna promozionale in Italia» —



Abito del vignaiolo

Si profila una delle produzioni migliori degli ultimi anni. Saranno immesse sul mercato le giacenze del raccolto

spiega Peter Zwack, direttore del marketing del Consorzio — vogliamo che il Chianti classico sia sempre più forte nel paese di origine. Puntiamo soprattutto su alcune zone: Milano e Lombardia, Firenze e la Toscana, Roma. Inoltre stiamo continuando i nostri sforzi verso il mercato tedesco che ci dà qualche soddisfazione. Dall'anno prossimo daremo il via ad una robusta campagna negli Stati Uniti.

Il Chianti negli Usa sta avendo vita dura. È in corso infatti una campagna anti-alcolica non solo contro i liquori cosiddetti «duri» come il whisky. Alcune aziende produttrici di super-alcolici stanno conducendo allora una campagna contro il vino e la birra cercando di dimostrare che sono dannosi come il whisky. Intanto dal Giappone è arrivata una denuncia: in alcune bottiglie di Chianti sarebbero state trovate tracce di antigelco. «È un problema che non riguarda assolutamente le aziende del Consorzio», specifica Zwack.

«Una bottiglia di Chianti classico costa il doppio di una di un altro tipo di Chianti» — afferma Gianni Montorselli —. D'altra parte la qualità e le caratteristiche, comprese quelle del terreno da dove vengono piantati i vigneti, sono troppo diverse. Nelle cantine delle 717 fattorie del Gallo Nero ci sono circa mezzo milione di ettolitri di vino in giacenza. Sono quelli della vendemmia 1984 che soltanto adesso cominceranno ad essere immesse sul mercato. «Non è un problema» — spiegano al Consorzio —. Il raccolto dell'anno scorso, ben al di sotto delle potenzialità a causa del maltempo, ha consentito di smaltire le scorte arretrate. Le giacenze nelle cantine, dunque, sono formate in massima parte dal vino in attesa di collocamento sul mercato perché il Chianti classico richiede almeno un anno di invecchiamento. E le richieste non dovrebbero mancare.

Alessandro Rossi

Gallo Nero: una mostra in un ambiente intatto

Dal nostro inviato

GREVE IN CHIANTI — Sedici anni di vita. Sta per diventare maggiorenne. Il salto definitivo lo dovrebbe fare l'anno prossimo quando troverà una sede permanente. La mostra mercato del vino Chianti classico, nata più di tre lustri fa come riscoperta

di una sagra di paese, si sta ora imponendo sempre più nel panorama fieristico della Toscana ed ormai è un punto di riferimento fisso per il grande pubblico, gli esperti enologici e gli operatori economici. Quest'anno espongono oltre cinquanta aziende che producono il vino con

il Gallo Nero al collo delle bottiglie. «La mostra mercato di Greve» — spiega il sindaco Alberto Benicchi, che è anche presidente della mostra — è l'unica manifestazione specializzata del Chianti classico che avviene nel suo territorio. Il Chianti, infatti, è una zona geografica

ben delimitata tra Firenze e Siena che oltre alla pregiata produzione del vino e dell'olio conserva un'ambiente naturale intatto con bellezze incomparabili.

— A che cosa serve la mostra?

«A far conoscere il Chianti classico nel contesto del suo territorio, il vino non è un prodotto raffinato, buono per tutte le vetrine. L'approccio al Chianti classico, poi, è anche di tipo culturale e il fatto di presentarlo in mezzo alle pievi, alle colline, ai castelli, alla cucina del Chianti non è affatto secondario».

— E i risultati commerciali della mostra?

«Sono sotto gli occhi di tutti gli operatori economici ma anche del pubblico. L'opera promozionale della mostra è stata e sarà il Chianti classico non solo in Italia ma in Europa e oserò dire nel mondo. Inoltre ha

vincolato gli agricoltori ad una presentazione sempre migliore delle etichette, delle confezioni, dei prodotti. E poi la mostra ha contribuito in maniera consistente alla conoscenza del territorio del Chianti».

— Previsioni per il futuro?

«Siamo convinti di aver trovato la formula giusta per un grosso risultato promozionale di mercato. L'amministrazione comunale provvederà quanto prima a dare una sede permanente alla mostra mercato, che quindi possa essere un punto di riferimento per le aziende. Nella sede permanente, infatti, dovrebbero trovare posto strutture di supporto, una sala convegni, i locali per le esposizioni. Abbiamo già anche individuato l'area. È quella della vecchia stazione del treno del Chianti».

a. r.

Oltre il giardino

Quel profumo dolce dell'olea fragrans

Fori bianchi o crema, semplici o piccoli, foglie verdi scure lucide, sempre verdi, ma soprattutto profumata: così doveva essere la pianta per essere chiamata Theodor Storm. Proviamo ad elencarne qualcuna, per chi, sentendosi un po' poeta, volesse seguirne le tracce.

Tra le peonie, ad esempio, la (P. lactiflora), che ha un'origine ad un'immensa serie di ibridi, conserva, nella varietà originale, tutti i bei caratteri: il fiore semplice e bianco latte con un cuffio di stami gialli al centro; assomiglia, per dimensione e colore, al fiore della bellissima Rosa «Mermaid», ma mentre quest'ultima comincia a fiorire a giugno per non smettere, se in posizione riparata, che quasi a Natale, la peonia lactiflora dopo un mese ha finito «Cio profumi, però. Un po' guaiato quello della peonia (senza però raggiungere i livelli di oscurità della rosa). Per non trasportata dal Gattopardo a Palermo dalla natia Parigi), leggero, ritroso, da papille raffinate quello della Mermaid. Detachiamo invece a chi ci legge la risposta immaginaria dell'Osmaera burkudoi, piccolo ce-puglio dal bel fogliame verde «curo e lucido con piccoli fiori tubolari lunghi circa un centimetro, ma riuniti in gruppetti, quasi per paura di perdersi. Da questi fiorellini, so-

prattutto nelle ore più fresche, si sprigiona un profumo dolce, molto simile a quello della olea fragrans. Come l'olea fragrans (che non si chiama più così ma Osmanthus fragrans), l'osmaera cresce con esasperante lentezza e la fioritura è stentata nei primi anni dopo il trapianto. Insomma non sono proprio piante adatte a formare giardini di pronto effetto, sono piante da amatori. Il profumo è più dolce dell'olea fragrans e così penetrante che si può sentirlo anche a decine di metri di distanza se si ha la fortuna di restare sotto vento. Se il nostro lettore, trovandosi in spiaggia, è rimasto sottovento ad una signora spalata di olio solare non sarà in grado di credere a quanto stiamo dicendo, sarà per lui difficile credere che possa esistere un profumo che per penetrante non è stupefacente, eppure è così dolcissimo, penetrante ed assolutamente non stucchevole, è un capolavoro di ingegneria profumiera. Ma come si fa a descrivere un profumo, il povero Stephan Arctander, povero uomo perché è morto, ha scritto centinaia di pagine piene zeppe di schede comparative, ma i risultati sono complicati dal fatto che l'olfatto umano è quello che meno si presta ad essere classificato, razionalizzato; è forse il senso che ci è rimasto più animalesco. Così, gli odori sono i tubolari lunghi circa un centimetro, ma riuniti in gruppetti, quasi per paura di perdersi. Da questi fiorellini, so-

Giovanni Posani

Il videotel entra in azienda

Fitofarmaci con parsimonia e la frutta sarà ottima

Indagine a tappeto in tre regioni - Oltre 20 mila analisi - L'uso di antiparassitari e altri prodotti può essere ridotto della metà - Risparmi di almeno il 30 per cento - La conferenza del centro operativo ortofrutticolo di Ferrara

Dal nostro inviato

FERRARA — A prima vista sembrerebbe un tentativo destinato a fallire. Come pensare di far quadrare un cerchio. Eppure Giorgio Ceredi, assessore all'agricoltura dell'Emilia Romagna, sostiene che la quadratura è possibile. Queste le parole chiave: sana, bella e buona. Ceredi le allinea nel modo seguente: la frutta prima di tutto deve essere sana, ma poi, anche bella e buona. È puntualizza: «È ora di smetterla col sostenere che oggi solo una mela brutta, magari anche con un vermetto, tutto vispo dentro, è buona».

Non è una affermazione buttata là a caso: lo slogan con cui la Regione Emilia Romagna propaga i suoi prodotti ortofrutticoli sui mercati d'Italia e d'Europa non sarà molto dissimile dalle parole dell'assessore Ceredi.

Ma perché la frutta sia sana, bella e buona bisogna trattarla con i fitofarmaci. Pesticidi ed antiparassitari sono però generalmente dannosi per la salute dell'uomo. Allora, la quadratura del cerchio è o no possibile? È possibile a patto che... Vediamole, queste condizioni.

Partiamo dalla situazione attuale, ossia dai residui di fitofarmaci nei prodotti ortofrutticoli. Se ne è parlato a Ferrara nel corso di una conferenza organizzata dal locale Centro operativo ortofrutticolo (ma l'iniziativa ha coinvolto ben tre regioni, l'Emilia Romagna, Friuli-Venezia Giulia e il Veneto e la provincia autonoma di Trento). Un migliaio di partecipanti, per lo più tecnici ed operatori agricoli. La conferenza è stata convocata per illustrare gli esiti di una indagine organica, complessivamente durata cinque anni,



relativa a sei specie frutticole (mela, pere, pesche, susine, ciliege e piccoli frutti, fragole), condotta in un comprensorio altamente vocato a queste colture, composto dai territori delle tre regioni e della provincia che hanno partecipato alla conferenza di Ferrara. Il lavoro ha riguardato gli effetti di 29 «principali» attività di fitofarmaci (17 insetticidi e 12 anticrittogamici) di più largo impiego in agricoltura ortofrutticola. E che, evidentemente, nei territori presi in considerazione è scarsamente utilizzato. L'indagine, finanziata dalle tre regioni e con un miliardo di lire, è stata condotta da ben otto enti di ricerca, tra cui l'Istituto Superiore di Sanità. Ha riguardato oltre 20 mila campioni di frutta, raccolti da momento della raccolta, passando per la eventuale conservazione, fino alla commercializzazione.

«Gli obiettivi che dobbiamo porci» — ha sostenuto Ugo Pellegrino, del Ministero della Sanità — riguardano essenzialmente l'infornatura sul lavoro (e il loro uso) dell'operatore agricolo. E la tutela della salute dei consumatori. Ma c'è anche un problema legislativo: bisogna rivedere l'unica legge in vigore che regola la materia: del '62 e riguarda esclusivamente aspetti alimentari, ignorando questioni, invece vitali, quali l'ambiente di lavoro e la tutela ambientale.

In arrivo c'è un'ordinanza che, in parte, dovrebbe rimediare a qualche lacuna. Ma non basta, occorre un provvedimento legislativo nuovo. E nel frattempo? Dice Ceredi: «Come regione Emilia Romagna stiamo portando avanti una campagna serrata di lotta guidata ai fitofarmaci, per un loro uso più razionale e contenuto. L'esperienza che abbiamo condotto in 2000 aziende ha dato esiti soddisfacenti: il 50% in meno di fitofarmaci, il 30% di risparmio. La estenderemo a tutte le aziende agricole emiliano-romagnole. Faremo di tutto per riuscirci. Faremo ricorso anche all'informatica: stiamo pensando di installare un migliaio di terminali Videotel in altrettante aziende. Il produttore agricolo non dovrà far altro che schiacciare un pulsante e il video gli dirà che è in arrivo quel parassita o quell'insetto nocivo fornendogli, nello stesso tempo, tutte le indicazioni per combatterlo».

Franco De Felice

Pagine verdi

Risparmio energetico e energie alternative

«A petti e problemi del risparmio energetico e della diffusione delle energie alternative e rinnovabili in agricoltura», a cura del Crea Centro di ricerca energia agricoltura e ambiente — promosso dalla Confindustria, editrice Monteverde.

Con questa pubblicazione si ha la cura dimostrazione di come sia diventato compito aggiuntivo, anche per le organizzazioni professionali agricole, quello di interessarsi attivamente del problema energetico, visto il perdurare delle crisi cicliche del mercato petrolifero e la tendenza del settore primario a consumare sempre maggiore quantità di energia.

Obiettivo principale del libro è fornire, soprattutto agli operatori agricoli, strumenti conoscitivi utili per valutare le convenienze delle tecnologie già positivamente sperimentate per il settore agricolo nel campo delle energie alternative (solare, biogas, ecc.) e le opportunità offerte dalle leggi in materia.

Per questa ragione e con finalità della «concretezza» dell'informazione, gli autori e le relazioni provengono da un vasto arco di soggetti: centri universitari Giuseppe Pellizzari (professore di Meccanica agraria dell'Università di Milano), Giovanni Cannata (professore di Economia e Politica agraria della Luiss), ricercatori (diversi contributi sono dell'Enea, dell'Enel, del Crea), progettisti, operatori del settore fine. Nicola Stolfi, presidente del Crea, dott. Sergio Auricchio, presidente dell'Arca, ecc.).

Quello che si può dire per certo, leggendo il libro è che, per quanto è di interesse agricolo, si è entrati in una fase di opportuno realismo. Si sta diffondendo cioè una valutazione di fondo, le fonti energetiche alternative, pur non potendo arrivare, neppure nelle previsioni, a sostituire integralmente le fonti tradizionali, in alcuni casi significativi, sono già economicamente convenienti e concorrenziali.

Il volume non è in vendita ma può essere richiesto gratuitamente presso il Crea, via Mellaniana Fortuny 20, 00196 Roma.

n. 8.



Piantiamo i «porcini» nell'orto

Non piove. Tempo brutto per i cercatori di funghi. E addio sporcini manicaretti. Ma per i buongustai verra presto il momento che i «porcini» potranno acquistarsi come i meno nobili champignons. Dopo anni di studi ed esperimenti il «Centro culture sperimentali» di Torino, che lavora in collaborazione con il Cnr, è riuscito ad ottenere in coltivazione i primi porcini e annuncia che fra non molto sarà possibile «piantarli» nell'orto di casa (chi ce l'ha, naturalmente). Nella foto il direttore del «Centro» prof. Giovannetti, mostra due esemplari di «porcini» coltivati.

COMUNE DI CERVIA

PROVINCIA DI RAVENNA

Stratto di bando pubblico per il recupero/investimento di un'area comunale con sovrastante complesso in disuso ex «Wood Pecker» sito in Milano Marittima in fregio a via Nullo Baldini.

Il Comune di Cervia, nell'intento di potenziare le attrezzature costiere al servizio del turismo, indice un pubblico concorso riservato a tutti gli imprenditori e cittadini che siano interessati a realizzare un investimento nell'area sopraccitata con superficie di circa 15.000 mq.

Le proposte di intervento/investimento dovranno tenere conto della seguente destinazione: attrezzature per il tempo libero, sport, spettacolo.

Il Comune di Cervia metterà a disposizione l'area sopraccitata in regime di diritto di superficie al soggetto che presenterà il progetto intervento che risulterà eventualmente nominato vincitore dal Consiglio comunale.

Gli interessati alla partecipazione alla gara dovranno produrre domanda apposita con relativa documentazione così come previsto dal Bando, entro 60 gg. dalla data di pubblicazione del presente estratto e comunque non oltre il giorno 16 novembre 1985. Per ciò che riguarda le modalità di partecipazione, la documentazione da presentare, i progetti da produrre, ecc. gli interessati potranno richiedere al Comune di Cervia, settore Affari generali (dalle ore 9 alle 13), copia del bando integrale ed eventuali chiarimenti ed informazioni. Cervia, 9 settembre 1985

IL SINDACO

CITTÀ DI TORINO

SERVIZI CIMITERIALI

Avviso

Sono scaduti i termini di concessione relativi ai campi di inumazione, ai locali ed alle cellette ossario qui di seguito elencati:

CIMITERO GENERALE NORD (Corso Novara, 151)

- Adulti comune: 8° ampli campo 5° dalla fs 1215 alla fs 3142 (salmo indecomposto)
- Infanti comune: 8° ampli campo 9° riq B dalla fs 1 alla fs 374
- Loouli 80.lli: Primitivo Pregadio E 298 bis destro e contro, Primitivo Pregadio E 299 bis sinistro
- Fosse 80.lli: Primitivo Pregadio A e B
- Cellette 80.lli: 7° ampli gruppo 5 scomparti 72-73 - 3° ampli gruppo 4 scomparti 148, 149, 150, 151, 152, 153

CIMITERO GENERALE SUD (Via Bertani, 80)

- Infanti comune: campo 6 della fs. 407 alla fs. 585
- Fati comune: campo 2 della fs. 976 alla fs. 1064

CIMITERO DI SASSI (Str. Cimiteri di Sassi n. 24)

- Adulti comune: 2° ampli campo 6 della fs. 92 alla fs. 168
- Quindicienni: Primitivo campo 3 della fs. 180 alla fs. 201
- 1° ampli. 30.lli: campo 16 fosse nn. 84, 86, 87, 89, 91, 92, 95, 99
- Cellette 80.lli: scomparto n. 5 celle nn. 1, 2

CIMITERO DI CAVORETTO (Str. Cimitero di Cavoretto)

- Adulti comune: campo 2 fosse nn. 17, 26, 29, 30, 37
- Loouli 80.lli: scopp 19 loc. 3, scopp 20 loc. nn. 3, 4

È intendimento della civica Amministrazione procedere, ai sensi degli artt. 41 e seguenti del vigente regolamento comunale per il servizio mortuario e dei cimiteri, alle conseguenti esumazioni ed esumazioni, a decorrere dal 1° aprile 1986. Le famiglie interessate alla sistemazione dei resti sono invitate a presentarsi entro il 31 marzo 1986 al competente ufficio sepoltura del Cimitero generale Nord di corso Novara 151 per le incombenze relative ad esumazioni ed esumazioni di cui al Cimitero generale Nord, Sassi e Cavoretto, ed alla segreteria del Cimitero generale Sud per le incombenze riferite a tale cimitero.

Dopo tale data potranno essere accolte richieste tardive di esumazione e sistemazione dei resti, se ancora esistenti, previa applicazione della tariffa prevista per le esumazioni straordinarie. Di quanto sopra specificato sarà dato avviso mediante collocazione di apposite pale, in corrispondenza degli accessi ai vari campi interessati.

Torino, agosto 1985

IL SEGR. GENLE SUPPL. L'ASSESSORE
dott. Vittorio Prandi dott. prof. Giuseppe A. Lodi

CITTÀ DI TORINO

ASSESSORATO AL LAVORO - FORMAZIONE PROFESSIONALE

Via Ventimiglia, 201 - TORINO

Avviso

Hanno inizio i termini per la presentazione delle domande per l'inserimento nella graduatoria comunale per titoli (culturali-professionali) di servizio per incarichi provvisori e supplenze presso i centri di formazione professionale della città, a valere per gli esercizi formativi 1985/1986 - 1986/1987. Saranno redatte distinte graduatorie attinenti le seguenti aree di insegnamento:

- SETTORE MECCANICO
- SETTORE ELETTROTECNICO - ELETTRONICO
- SETTORE TERMOTECNICO
- SETTORE ARTIGIANALE
- EDUCAZIONE FISICA
- GRUPPI COMUNI AI DIVERSI SETTORI (cultura-lingue)

Scadenza: il termine ultimo per la presentazione delle domande e dei titoli necessari per l'inserimento nella graduatoria è fissato al 3 ottobre 1985.

Età: età massima 18 anni - massima 60 alla data del presente avviso.

Requisiti: gli interessati potranno ritirare l'elenco dei requisiti richiesti presso l'Assessorato al Lavoro del Comune di Torino.

La domanda dovrà essere prodotta in bollo, corredata da tutti i documenti anche essi in bollo, relativi al titolo di studio, ai titoli di cultura, di servizio o altri che diano diritto a precedenza o preferenza, all'Ufficio Personale dell'Assessorato sopra citato.

La materia: del '62 e riguarda esclusivamente aspetti alimentari, ignorando questioni, invece vitali, quali l'ambiente di lavoro e la tutela ambientale.

In arrivo c'è un'ordinanza che, in parte, dovrebbe rimediare a qualche lacuna. Ma non basta, occorre un provvedimento legislativo nuovo. E nel frattempo? Dice Ceredi: «Come regione Emilia Romagna stiamo portando avanti una campagna serrata di lotta guidata ai fitofarmaci, per un loro uso più razionale e contenuto. L'esperienza che abbiamo condotto in 2000 aziende ha dato esiti soddisfacenti: il 50% in meno di fitofarmaci, il 30% di risparmio. La estenderemo a tutte le aziende agricole emiliano-romagnole. Faremo di tutto per riuscirci. Faremo ricorso anche all'informatica: stiamo pensando di installare un migliaio di terminali Videotel in altrettante aziende. Il produttore agricolo non dovrà far altro che schiacciare un pulsante e il video gli dirà che è in arrivo quel parassita o quell'insetto nocivo fornendogli, nello stesso tempo, tutte le indicazioni per combatterlo».

Torino, 14 settembre 1985

COMUNE DI BEINASCIO

PROVINCIA DI TORINO

È indetto concorso pubblico per titoli ed esami per:

N. 1. POSTO DI «APPLICATO»

Scadenza ore 12 del 9 ottobre 1985.

Per informazioni rivolgersi all'Ufficio personale.

IL SEGRETARIO GENERALE SALURSO IL SINDACO N. Aimetti

T.T. TRASPORTI TORINESI

Consorzio di imprese pubbliche di trasporto - Torino

Bando di concorso

per l'assunzione di n. 1 laureato/a in ingegneria elettronica o informatica da destinare all'Azienda consorziale ATTI con la qualifica di funzionario principale, livello 2. Termine per la presentazione delle domande: ore 11 del 4 ottobre 1985. Per il ritiro del bando e per ogni altra informazione rivolgersi al Consorzio T.T., corso Turati 19/8, Torino.

IL DIRETTORE GENERALE dott. Carlo Coriando