

Primo piano **Comunità montane**

Solo gli spiccioli, la montagna diventa sempre più impervia

Con i 145 miliardi della finanziaria si dovrebbero attivare le politiche per ambiente, agricoltura, zootecnia e regime delle acque

Nella loro freddezza, le cifre scritte sul testo della legge finanziaria presentata alle Camere suonano come colpi di secura sulle aspirazioni, sulle esigenze delle popolazioni della montagna: 145 miliardi per l'86; 157 miliardi per l'87; 168 miliardi per l'88. Con queste somme erogate direttamente dallo Stato (tramite le Regioni che in questa circostanza fungono esclusivamente da tesorerie) le Comunità montane dovrebbero tradurre in atti concreti le loro politiche per l'ambiente, l'agricoltura, la forestazione, la zootecnia, la difesa del territorio, il regime delle acque, l'artigianato, il turismo, i servizi. Insomma, quasi una presa in giro.

Infortuni nei campi, quasi un bollettino di guerra

ROMA — Il coltivatore e in generale tutti i lavoratori agricoli sono soggetti a rischi che per quantità assoluta e gravità sono fortemente superiori a quelli cui è soggetto il lavoratore dell'industria. Mettendo a confronto i dati Inail del 1983 risulta che su mille infortuni in agricoltura 5 sono mortali e 175 i casi di inabilità permanente, mentre nel settore industria e artigianato su mille infortuni 2 sono quelli mortali e 66 i casi di inabilità. Nell'anno preso a riferimento, il 1983, in agricoltura si sono avuti 650 morti (2 al giorno) e 23mila invalidi. Quasi una guerra!

Le condizioni del lavoro agricolo autonomo in rapporto al rischio di infortunio e alle malattie professionali saranno al centro del convegno che la Confcoltivatori e il patronato Inac hanno indetto per i giorni 5 e 6 novembre a Roma, nella sede del Cnel a villa Lubin, sul tema: «Salute e agricoltura». Infortuni e malattie professionali in agricoltura sono dovute all'uso sempre più esteso di macchine, agli allevamenti di animali, ma anche all'impiego massiccio di antiparassitari. Influiscono inoltre sull'ambiente, la natura del terreno, il clima. A fronte di questa situazione così preoccupante, si segnala da un lato la carenza di un'efficace azione di prevenzione da parte del servizio sanitario nazionale, diffusa su tutto il territorio, e dall'altro il numero esiguo di malattie professionali riconosciute in rapporto al carattere sempre più complesso dell'attività agricola.

Torgiano, 5 giorni di tenzone enologica

PERUGIA — Comincia giovedì prossimo l'annuale tenzone enologica di Torgiano, il quinto banco d'assaggio dei vini d'Italia: è una cinque-giorni arbitrata da giurie di assaggiatori internazionali che, in base al metodo di degustazione della associazione enoteccistica italiana, diplomerà i cinque migliori vini di quattro categorie: bianchi secchi, rossi secchi, rossi dolci, spumanti metodo classico. Alla manifestazione parteciperanno giornalisti di molti paesi e in particolare quelli tradizionalmente importatori di vini italiani.

Donar ad Arezzo prepara il Natale

AREZZO — «Dalla terra alla tavola». Questa è la proposta del terzo Donar, la mostra dei prodotti agro-alimentari della provincia di Arezzo che il Centro affari ospiterà dall'18 al 19 novembre. Dal produttore al consumatore, dunque, questa è la sfida degli agricoltori aretini che porteranno alla mostra tutti i loro «gioielli» per imbandire la tavola degli italiani al prossimo Natale. Arriveranno così tartufi e funghi, miele, conserve, marmellate, nonché i famosi prosciutti di Pratomagno. Il messaggio di Donar è quindi soprattutto questo: a Natale regalate prodotti agricoli di qualità.

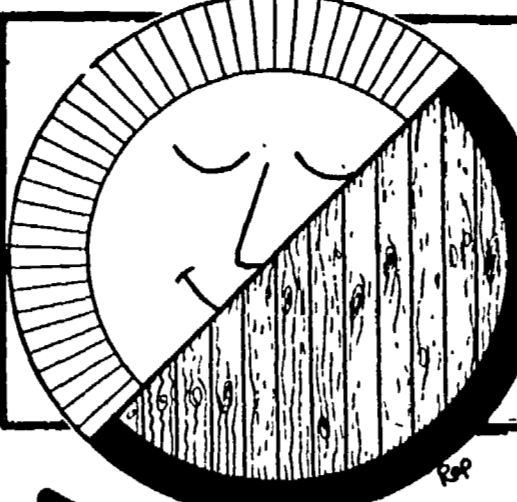
Ne parliamo con Bernardo Velletri, presidente della Comunità montana dei Monti Lepini (a cavallo delle province di Roma, Latina e Frosinone) e da quasi un anno vicepresidente delegato dell'Unceam, l'organizzazione nazionale che associa gli enti e le comunità montane. «Effettivamente queste somme sono irrisorie — dice — e non bastano, non dico per realizzare ma neanche per avviare un qualche intervento efficace sul territorio.

«Me le Regioni dovrebbero intervenire e finanziare con altri fondi i progetti di riequilibrio socio-economico delle zone montane. «È vero. Nei compiti delle Regioni c'è anche un intervento di questo tipo. Ma fatte salve poche realtà, come per esempio la Toscana, il Veneto, l'Emilia Romagna, la Lombardia, il Piemonte, l'Umbria, nelle altre zone del Paese (che poi sono quelle centro-meridionali, più povere e degradate) la presenza dell'organismo regionale è del tutto inesistente. E c'è da considerare che questa «assenza» impedisce anche di attivare i fondi Cee.

«Perché chiedete più fondi? A cosa servirebbero maggiori finanziamenti da parte dello Stato? «Chiarissimo subito un punto, ricorrendo a dati statistici. Il territorio montano occupa il 60% dell'intera penisola. Lì vive il 20% della popolazione italiana. Il 50% dei Comuni — inoltre — è interessato territorialmente alla montagna. I problemi di queste zone, dunque, non sono un dato marginale di cui l'economia italiana può anche ignorare l'esistenza. Se non bastassero questi dati ci sono, purtroppo, le grandi calamità naturali a ricordarlo. Realizzare politiche per la montagna significa curare la sistemazione idrogeologica del terreno, la prevenzione degli incendi, delle alluvioni, delle frane. La presenza dell'uomo e degli animali sul territorio è una garanzia di sviluppo ambientale e non di degrado. Ecco. Non solo trovo assurdo, ma anche profondamente colpevole da parte del governo, rinunziare in partenza a tali interventi. Salvo poi piangere e promettere l'impossibile nel momento in cui qualche catastrofe più o meno naturale porta alla luce i risultati di decenni di abbandono.

«Ma oltre a chiedere più soldi, quali proposte reali avete per l'Unceam e le Comunità montane? «Lo abbiamo recentemente esposto anche dalla tribuna dell'assemblea Anai, a Bari: chiediamo il sollecito varo della riforma dell'ordinamento, dove le Comunità montane abbiano un ruolo e un peso maggiori; chiediamo lo sblocco di leggi fondamentali per il settore come gli olii e fermi; i detentori cercano di vendere le ultime scorte del prodotto 1984 ma la domanda è praticamente assente perché gli operatori sono rivolti al nuovo prodotto. Anche nella prossima annata sarà necessario ricorrere al mercato estero per soddisfare la domanda interna di olio che ormai da anni si è attestata sui 5,9-6 milioni di quintali. Nel 1984 la spesa per gli acquisti all'estero degli olii è stata di 200 miliardi di lire e quest'anno è nata una sensibile espansione, in soli sette mesi sono già stati superati i 300 miliardi di lire.

Luigi Pagani

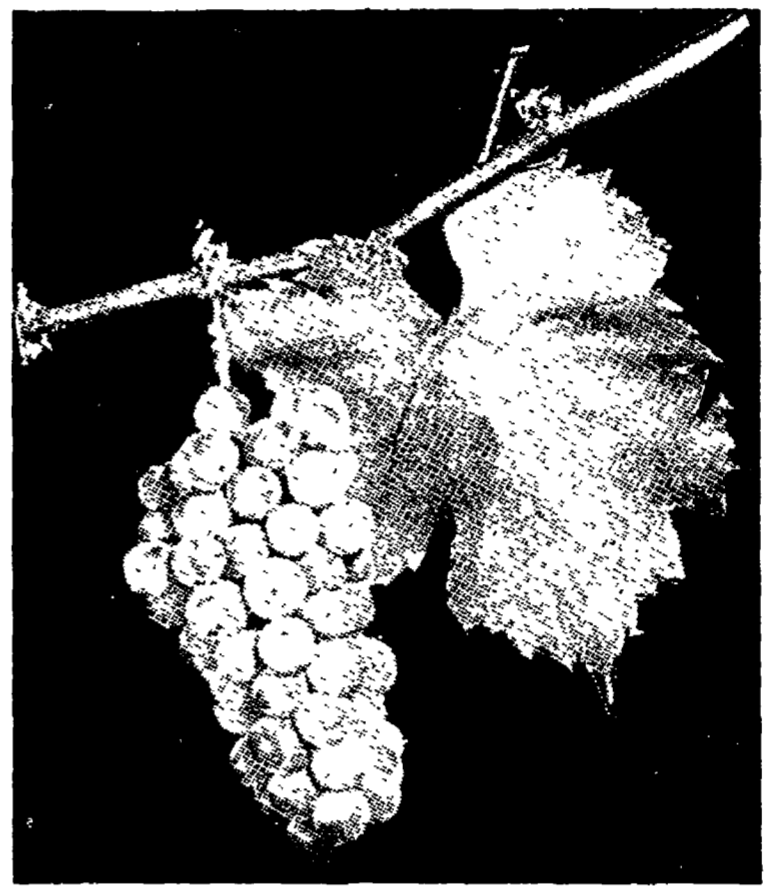


Da un'estate di sole una cantina d'eccezione **RIBOLLA gialla**

È nata nel 1300, ora vive la sua seconda gioventù

Il grappolo è bello pieno, non grande, compatto, giallo come il sole che già scende ma non tramonta ancora. Acini non sull'altro, punteggiati da tipica lentiggine. Cresce solo in collina, in zone asciugate dal vento, preferibilmente su terra vulcanica. In pianura, quando s'è tentato, è stato un fallimento. Si chiama Ribolla gialla, Rebuia per gli sloveni. Il vitigno dimostra felicemente sui colli orientali dei Friuli e su quelli Goriziani, ma si spinge fin sul Carso e poi giù, in Istria. È autoctono, come il Refosco, sua maestà il Piccolit, il Verduzzo e il Tocai. Gli altri (Cabernet, Merlot, Pinot, Chardonnay ecc.) sono arrivati, chi prima e chi dopo, dalla Gironda o dalla Borgogna trovando in terra friulana ospitalità così generosa e cure così attente da diventare motivo dominante e ormai accasato, non più emigrati trapiantati in cerca di fortuna.

Di Ribolla invece in Friuli si parla fin dal 1300 (Piero Pittaro, «L'uva e il vino»). Oggi sta conoscendo una seconda gioventù. I viticoltori la mettono a dimora con entusiasmo (non sono consentiti più di centodieci quintali per ettaro), e ricercata sulle mense della decollante gastronomia friulana, e non solo di questa. Il vino è di colore paglierino dorato chiaro, tendente un po' al verdognolo; il profumo caratteristico è molto delicato; il sapore asciutto, franco, fresco. Si serve a temperatura di circa dieci gradi. Si accosta agli antipasti di salumi, agli antipasti di pesce, ai crostacei, ai risotti di frutti di mare, alle minestre. Vissuta un po' all'ombra dei più celebri e dilaganti Tocai e Pinot, la Ribolla potrebbe imporsi nei prossimi anni.



Ma sentiamo due produttori di rango. Walter Filippini, malleavatore e padrone dell'enologia friulana, ha l'azienda all'Abbazia di Rosazzo, sui colli orientali friulani: «Chiedermi della Ribolla è un invito a nozze.

Cresce sui colli friulani. È di color paglierino dorato. Ha un profumo delicato e un sapore franco e asciutto. Si serve a circa 10 gradi e si sposa con pesce, crostacei e risotti di mare. Non disdegna minestre e salumi

È nata proprio qui a Rosazzo. È vitigno antico, e come tutte le cose antiche e radicate, se richiamato si offre in tutto il suo splendore. Quest'anno poi sarà eccezionale, si berrà con gioia fin dalla prossima primavera. L'altr'anno era un po' troppo verde, crudo. Ora si è ammorbida, è dolcemente ingiallita. Grande vino.

A Ostria, sul colle Goriziano, produce Francesco Graver, che in molti indicano tra i migliori e più rigorosi. Lui, sloveno di etnia e lingua, si schermisce e lamenta, tra i pochi sfortunati quest'anno in Italia, i danni del maltempo. Accade il 20 luglio: grandine come scariche a palloni, tanto che da certi vigneti non ha ricavato più di mezzo litro a vite. Di Ribolla ne ha un ettaro, che dà circa quaranta ettolitri l'anno. Dopo la grandine, due mesi di sole hanno consentito un parziale ma abbondante recupero della battuta di luglio. «Però di uva ne è nata poca, e la siccità ha fatto il resto», dice Graver. «Ho finito la vendemmia il 13 ottobre, un mese dopo averla iniziata. Sempre meglio dell'anno scorso, quando vendemmiavo il 20 ottobre, un paio di settimane dopo gli altri. La Ribolla? È un vino difficile, ad alto rischio di acidità, ma di gran qualità. Le mie viti hanno settant'anni, sono state impiantate nel 1915, all'inizio della prima guerra. Il vino è bello. Lo vendo a 4.700 lire la bottiglia, IVA esclusa.

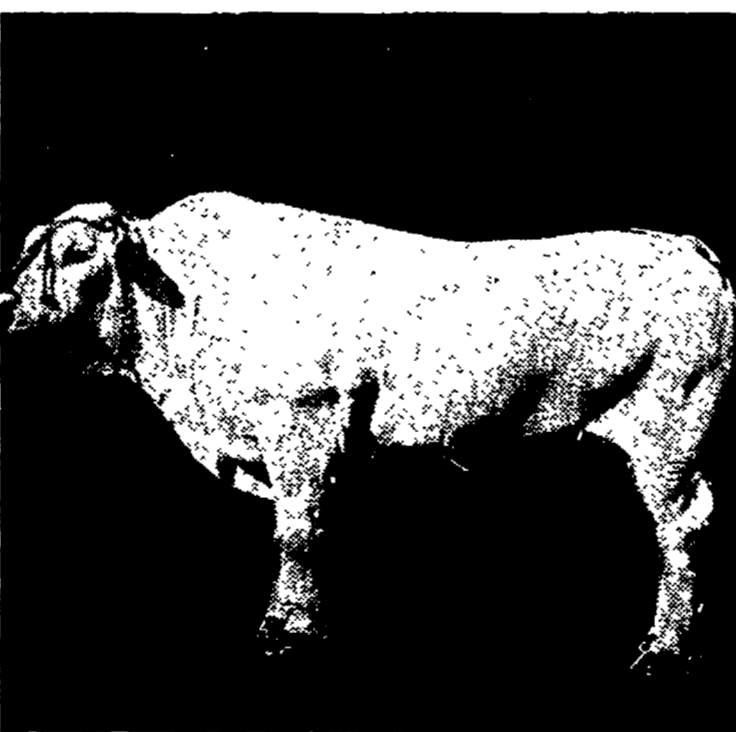
Ma come si fa a metter naso nelle cose del Collio e trascurare altri orgogli locali che ormai sono vanto nazionale? Filippini, ad esempio, decanta i vini dolci di quest'anno: Piccolit («Da un quintale di uva ne ricavo cinquanta litri, si affinerà splendidamente in bottiglia»), Verduzzo (vino che Maurizio, ristorante a Trieste con il suo «Bagutta», sommelier e battitore dei vigneti friulani, trova superlativo se abbinato ai tartufi di mare), Verduzzo di Ramandolo (che Piero Pittaro nel suo già citato libro considera, se vero ramandolese, «da meditazione», oltre che da dessert). E i rossi? Per Filippini saranno eccezionali, adatti ad un sicuro invecchiamento di gran classe.

Annata da ricordare, dunque. L'ultimo riconoscimento viene da fonte non sospetta. Carlo Petrini, langolaro di Bra, presidente nazionale dell'Arci-gola, stitissimo ristoratore: «Saranno riconfermate le qualità organolettiche dei vini del Collio, friulano ed orientale. Sono vini che danno un frutto incredibile, di forte struttura. In Italia devono avere il posto che gli spetta. So che il Collio goriziano è stato battuto dalla grandine, ma questo non gli impedirà di toccare i vertici. Provare per credere...»

Gianni Marsilli

Il consorzio «5R» fornirà carne di grande qualità alimentata naturalmente e senza estrogeni

Bue «garantito» per una buona bistecca



FORLÌ — Fine agosto, notte di mezzanotte sull'Appennino romagnolo. A pochi chilometri dalle Foreste Casentinesi, in una località disabitata del demanio forestale regionale oltre Premilcuore alcuni naturalisti romagnoli hanno un incontro ravvicinatissimo col lupo. Pochi giorni dopo fotografano un altro giovane lupo. Per la prima volta prove fotografiche e documentarie testimoniano in presa diretta e su esemplari vivi la presenza del lupo in Romagna, finora oggetto di controversie discussioni. Per quasi tutta l'estate i membri del Gruppo Ricerche Faunistiche (Centofanti, Ciani, Matteucci, Gotti, Zavalloni) si sono avvicendati notte e giorno in ricerche ed indagini sul campo d'accordo con l'azienda Regionale Foreste, del cui demanio erano avvenute ripetute uccisioni di daini, una quarantina. Lupi o cani inselvatichiti, fenomeno quest'ultimo serio e grave? «Abbiamo ora le prove della presenza sia pure di pochissimi lupi — dice il Gruppo di Ricerca — animali in buone condizioni all'apice di una catena alimentare che si è ricreata sui nostri monti, con ungulati e soprattutto caprioli in gran numero. Siamo convinti che il lavoro comincia adesso do-

po l'individuazione. La zona è pressoché disabitata, demaniale, c'è l'occasione di attuare una vera politica di gestione del territorio in questo caso salvaguardando anche una specie in pericolo. Il lupo, si sa, è specie al lumicino in Italia, come tale particolarmente protetta dalla legge. La sua presenza è anche un test spettacolare degli equilibri naturali. Su i crinali e nelle foreste romagnole, dicono gli studiosi, la sua presenza sembra diradarsi sempre più fino agli anni 60. Sono questi gli anni del grande esodo dalla montagna. Qui la vita è dura, per uomini ed animali. La montagna abbandonata diventa

luogo d'azione di cani rinselvatichiti. Una presenza alterante, con danni anche economici a greggi e bestiame, tanto che la Provincia di Forlì ha istituito un fondo speciale di risarcimento 100 mila lire a pecora, 50 mila lire ad agnello anche in caso d'attacco di cani, che non sono fauna selvatica: quindi la legge non interviene a risarcire in questi casi. Dopo vent'anni d'apparente silenzio lupo, nell'81 il lupo abbattuto a Verghereto ricadde dispute scientifiche (sulla purezza dell'esemplare) e polemiche di allevatori. Cautela la posizione del professor Botani in un convegno tenutosi a Bagno di Romagna

zo messo in vendita sarà marchiato. Garanzia piena quindi per il consumatore. E per verificare che tipo di accoglienza potrà avere la carne chianina 5R, l'Associazione provinciale aretina degli allevatori ha stabilito una settimana di sperimentazione. Dall'8 al 12 novembre gli aretini potranno acquistare confezioni sottovuoto preparate dal friggiamollo di Chiusi. Tre chili di carne di animale chianino: bistecca, filetto, lesso. Le confezioni saranno vendute ad un prezzo speciale proprio per invogliare i consumatori. «Se andrà bene, dice Kovacevic, prepareremo le convenzioni con i macellai». Gli allevatori puntano chiaramente ad un maggiore guadagno ma sono convinti anche di stabilire un rapporto onesto con i consumatori. «Adesso, dicono all'Associazione, la gente mangia tutto purché sia tenero. Invece bisogna tener conto che la bistecca chianina contiene al massimo il 60 per cento di acqua contro altre carni che arrivano fino all'80 per cento. Inoltre, contrariamente ai vitelli importati dall'estero, quelli chianini non conoscono estrogeni.

Claudio Repek

Romagna, incontro ravvicinatissimo con lupi e lupacchiotti

po l'individuazione. La zona è pressoché disabitata, demaniale, c'è l'occasione di attuare una vera politica di gestione del territorio in questo caso salvaguardando anche una specie in pericolo. Il lupo, si sa, è specie al lumicino in Italia, come tale particolarmente protetta dalla legge. La sua presenza è anche un test spettacolare degli equilibri naturali. Su i crinali e nelle foreste romagnole, dicono gli studiosi, la sua presenza sembra diradarsi sempre più fino agli anni 60. Sono questi gli anni del grande esodo dalla montagna. Qui la vita è dura, per uomini ed animali. La montagna abbandonata diventa

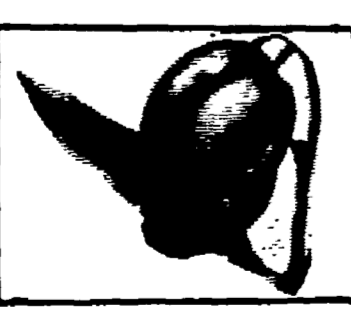
circa la presenza del lupo in Romagna, più convinta quella del dottor Bocca, del Gruppo Lupo che col metodo del richiamo dell'ululato censisce 5 lupi sui crinali appenninici toco-romagnolo-marchigiani. Gli atti di questo convegno: «Territorio» sono pubblicati dalla Lega delle Autonomie. E tra pochi giorni sarà distribuito un opuscolo sui cani (la lotta al randagismo registra scarsi successi) e rare segnalazioni di lupi siamo arrivati ai giorni nostri: un adulto, regale, e due piccoli cuccioli finora avvistati dal Gruppo romagnolo nelle zone interne dell'appennino forlivese.

Gabriele Papi

Prezzi e mercati

Olio d'oliva mercato fermo

Quest'anno i prezzi all'origine dell'olio d'oliva sono aumentati mediamente del 23%, rispetto allo scorso anno, ma per il 1986 non si prevedono gli stessi rincari nonostante la mancata produzione di vaste aree dell'Italia centrale. L'annata si era aperta in una situazione di estrema tensione dovuta alla bassa entità della produzione 1984 e all'allarmismo sul futuro delle piante colpite dalle gelate invernali. I prezzi dell'extra vergine che in gennaio erano sulle 4280 lire al chilo (media nazionale elaborata dall'Irvm) sono arrivati in aprile a 6500 lire al chilo ma poi con l'attenuazione del pessimismo sulle previsioni di produzione 1985 e con il forte flusso di olio di importazione si sono ridimensionati e oggi sono tor-



tende una buona annata. Da qualche giorno è cominciata la raccolta delle prime olive di cascola anche se le piogge stanno frenando i lavori. Solo in Sicilia e in Puglia si è già proceduto alla molitura delle prime partite. Attualmente il mercato degli olii è fermo: i detentori cercano di vendere le ultime scorte del prodotto 1984 ma la domanda è praticamente assente perché gli operatori sono rivolti al nuovo prodotto. Anche nella prossima annata sarà necessario ricorrere al mercato estero per soddisfare la domanda interna di olio che ormai da anni si è attestata sui 5,9-6 milioni di quintali. Nel 1984 la spesa per gli acquisti all'estero degli olii è stata di 200 miliardi di lire e quest'anno è nata una sensibile espansione, in soli sette mesi sono già stati superati i 300 miliardi di lire.

Luigi Pagani

Il primo vino novello italiano dell'85 tiene a battesimo un gustoso libro di galateo

«Il Cerimoniere» nasce all'ombra di Santa Costanza

ROMA — Può una azienda vinicola, anche se famosa per la qualità come Villa Banfi, diventare una casa editrice? Ezio Rivella, consigliere delegato della Villa Banfi S.p.A., il più dinamico dei manager di questo settore, non ci deve aver pensato su due volte quando gli hanno proposto di pubblicare «Il Cerimoniere» di Giovanni Margheritini e Ezio Indiani (Ivan Scarabello curatore). «Un manuale — scrive Rivella nella presentazione — che può essere utilissimo ai professionisti come alle buone padrone di casa, e può contribuire alla sempre

maggior qualificazione della ristorazione italiana». Margheritini e Indiani sono, infatti, un'accoppiata vincente dell'Hilton di Roma: il primo è direttore della ristorazione, il secondo responsabile dei servizi del servizio dei Cavalieri Hilton. Sotto i loro occhi attenti sono passati uomini e donne di tutti i paesi, di gusti ed esigenze diverse. E quindi questo loro «Cerimoniere» è, ovviamente, un condensato di esperienza. Un volumetto divertente da sfogliare, da



consultare e che ti fa fare anche qualche piacevole risata. Quante cose questi maestri del protocollo in cerimonie e soprattutto in pranzi — quante questioni importanti non sono state concluse a tavola? — potrebbero raccontare? Ma la regola è di non ascoltare e comunque il silenzio e la riservatezza sono la prima norma del galateo. Per la presentazione del «Cerimoniere» Rivella e la Villa Banfi hanno invitato a pranzo amici, giornalisti, addetti ai lavori in un albergo romano (non l'Hilton, naturalmente, sarebbe stato di cattivo gusto). E siccome «occu-

parsi di vini — dice sempre Rivella — è tutto sommato, abbastanza piacevole, ecco che le vivande sono state accompagnate dal primo vino di quest'annata, il Santa Costanza, un vino novello dei colli di Toscana che prende nome dai vigneti dove è coltivato nella zona sud del Comune di Montalcino. Un rosso per il quale sono state impiegate quasi esclusivamente uve Brunello, con piccole aggiunte di Colorino e Mammolo. Il profumo ricorda l'uva fresca ed infatti, solo un mese fa, i grappoli erano ancora sui tralci. Anche se può sembrare strano è un

rosso leggero (11 gradi e mezzo) che si beve molto fresco. È il primo vino novello '85 ad essere immesso sul mercato, in anticipo su tutti gli altri prodotti francesi e italiani. E già da ieri sono cominciate le spedizioni negli Usa: in sei giorni, fino al 5 novembre, sei voli Alitalia porteranno centoventimila bottiglie di Santa Costanza in America, un mercato in cui la società Villa Banfi occupa il terzo posto nelle aziende distributrici di vino.

m. ec.