

È il re dei condimenti

Olio d'oliva, costa caro ma che gioia per la gola!

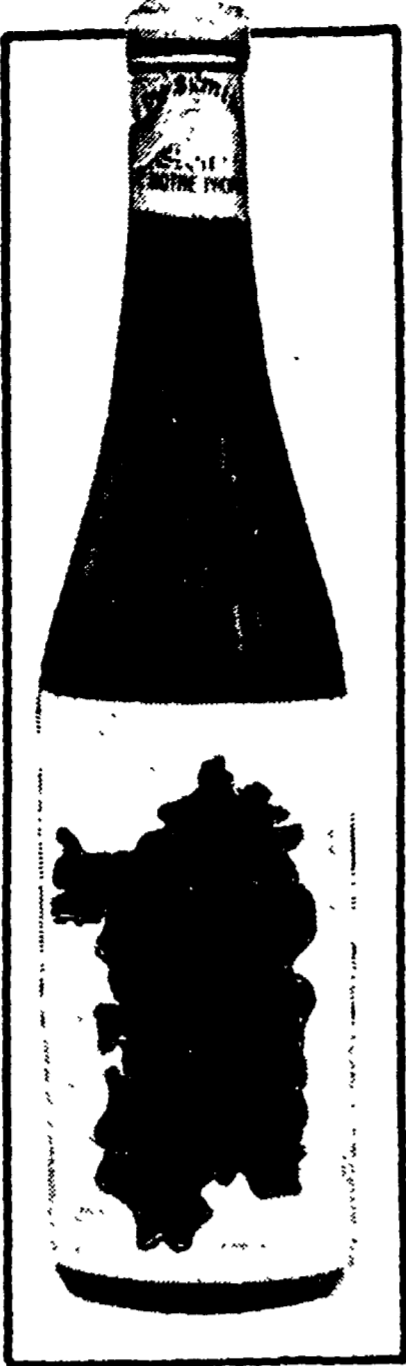
Gelo e siccità hanno portato i prezzi alle stelle - Meglio comprarlo presso i frantoi

Olio: amare previsioni. Coltivazione tipicamente mediterranea, l'olivo fornisce da millenni la principale sostanza grassa da condimento per l'alimentazione dei popoli che si affacciano sul mare nostro... Dopo il boom economico, durante il quale per una concomitanza di interessi delle multinazionali del comparto agro alimentare, gli fu preferito l'olio di semi, il vecchio albero della pace aveva trovato, in questi anni, un rinnovato interesse. Confezioni di parte avevano stabilito che l'olio troppo grasso e che, soprattutto per friggere, era meglio usare altri prodotti. Ormai è fatta giustizia quasi totalmente. A crudo, fritto o nelle minestre l'antico condimento è quanto di meglio la natura ci possa offrire.

Effetti della riconversione consumatore si erano manifestati anche a livello di produzione. Infatti negli ultimi anni, dopo un lungo periodo di stasi, si era cominciato a reinvestire in olivicoltura. Per nuovi impianti, per la razionalizzazione dei processi, per macchine operatrici di raccolta. Il tutto, ovviamente, al problema principale dell'olivicoltura: gli altissimi costi di produzione che rendono l'olio scarsamente competitivo con le sostanze grasse destinate allo stesso uso, quali margarina, oli di semi, burro, ecc. La stessa integrazione di prezzo concessa dalla Comunità economica europea e che si traduce in un aiuto economico alla produzione e alla commercializzazione al consumo, denota chiaramente questo problema peraltro di difficile soluzione se si pensa che la maggior parte degli uliveti italiani hanno parecchi decenni «sui rami» ed i loro impianti risale al periodo in cui la modernizzazione dell'agricoltura doveva ancora essere pensata.

In questa situazione, culturalmente difficile, si sono innestati quest'anno due problemi climatici che hanno scosso in maniera traumatica la nostra olivicoltura e quindi la produzione di olio per la raccolta 85-86: il freddo gelido dello scorso gennaio ha prostrato gli uliveti di Lazio, Toscana, Umbria e Liguria; la prolungata siccità ha finito per rovinare le coltivazioni già gelate ed ha provato duramente quelli di Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Campania, Molise,

Pietro Palumbo



Forte, denso, robusto ha le origini in Spagna ma in Sardegna ha scoperto di essere nobile. 1985: un'annata da favola ma la produzione è calata del 20% - Attenzione ai gradi: sfiora i quindici

Cannonau, quel vino cui D'Annunzio dedicò anima e corpo

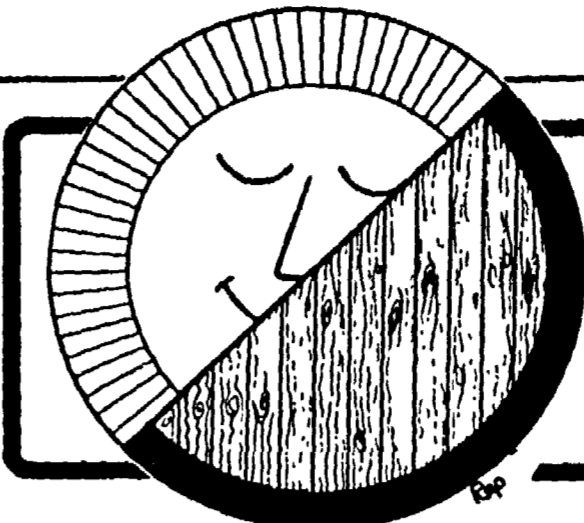
In passato ebbe enorme successo - Oggi è un po' dimenticato ma è pronto il rilancio: sarà ospite d'onore a una cena con 9.000 invitati

Dalla nostra redazione

CAGLIARI — I vini di Sardegna vleppli si assomigliano ai vini di Spagna che a quelli di Francia. Per la qual cosa, se i vini eletti di quest'isola non saranno da pasteggiare liberamente, siccome troppo potenti, non saranno mai esclusi e banditi dalle nobili mense, e sontuose, come banditi non è, né sarà giammai, il vino d'Alcanta e gli altri più nobili della Spagna, nonostante il furore ed il fanatismo per i vini di Borgogna.

Quando il Gemelli tessava le lodi del forte vino sardo, corposo e nobile come quello di Spagna, aveva forse in mano un bicchiere dei

«più spagnolo» del vini dell'isola: il Cannonau. Tra questo e quelli iberici, non c'è infatti solo una somiglianza culturale. Dalla Spagna, e per la precisione dall'Andalusia, il Cannonau deriva in modo diretto, come alcuni altri vini sardi. Originario delle campagne di Siviglia — dove lo chiamano Cannonau — questo vino deve però proprio ai vigneti sardi la sua fama. Anche se, va aggiunto subito, è in fondo un po' sacrificato, almeno fino ad oggi, rispetto ad altri suoi cugini meglio reclamizzati nel mercato (vedi Vermentini e Vernacce).



Da un'estate di sole una cantina d'eccezione CANNONAU

Ottenuto dalla vitis praestans, il Cannonau si caratterizza per la sua uva scura, la buccia coriacea e la polpa priva di aroma. Il vino, a prodotto finito, è davvero particolare: denso, gradevole, stomatico. Un vino da pasto, per eccellenza. Si serve soprattutto con carni portate di carne. È l'ideale per accompagnare il porchetto e l'agnello. Ma può essere apprezzato, il Cannonau anche con il dessert. Meglio non eccedere, però: la sua alta gradazione alcolica (anche il 14-15%) può giocare brutti scherzi.

Ma non c'è bisogno di tornare al passato per apprezzare le doti del Cannonau. Meglio anzi pensare al presente. La produzione dell'annata 1985 è infatti, da un punto di vista qualitativo, tra le migliori in assoluto. È accaduto per il Cannonau quello che è accaduto per gli altri vini sardi: è calata la produzione della vendemmia, a causa del maltempo (circa il 20%); in proprio il Cannonau meridionale gli è più somigliante, forse per una più spiccata comunanza di ambienti e di climi, caldi e a volte aridi.

Anche al sud e nelle altre zone dell'isola si produce un Cannonau di ottima qualità. Chi ha assaggiato il suo progenitore andaluso, (circa il 20%), in proprio il Cannonau meridionale gli è più somigliante, forse per una più spiccata comunanza di ambienti e di climi, caldi e a volte aridi. Sul Cannonau comunque si punta in modo particolare nella campagna di promozione e di valorizzazione del vino sardo da parte della nuova giunta regionale di sinistra. Un'occasione di grande rilievo è costituita dalla cena di chiusura della festa di s'Inchiesta, il convegno internazionale sul turismo, il prossimo 15 novembre a Roma. La cena degli oltre novemila delegati di tutti i paesi sarà infatti bagnata dal rosso Cannonau d'Ogliastra: un riconoscimento dovuto a questo vino un po' troppo dimenticato, e al tempo stesso un «ghotta» occasione per far conoscere a tutto il mondo i pregi e la potenza del Cannonau.

Paolo Branca

Prezzi e mercati

Suini al rialzo, ma solo in Italia



Il mercato dei suini da macello ha registrato una vera e propria impennata nella prima decade di novembre. In soli dieci giorni infatti i prezzi sono saliti di oltre cento lire al chilo e adesso la media nazionale, calcolata dall'Irvm, si trova a quasi 2.150 lire al chilo. Rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso vi è un aumento di circa il 9%. Non è poco specie se si considera che nell'attuale campagna la situazione complessiva dei costi di produzione si è sviluppata con toni meno preoccupanti degli anni scorsi. Proprio in questi giorni l'Irvm ha reso note le sue elaborazioni sull'andamento dei prezzi dei mezzi correnti di produzione relativamente al periodo gennaio-settembre 1985; e da tali dati si desume che per le aziende di suinicoltura i costi correnti di produzione non hanno segnato alcuna variazione significativa rispetto agli stessi mesi del 1984. Ma l'evoluzione del mercato italiano appare forse ancora più sorprendente se si fa il confronto con l'andamento rileva-

to negli altri paesi della Cee. In Olanda in ottobre i prezzi dei suini, sia vive che macellate, sono diminuiti del 5%. Risultato addebitabile inferiori di oltre 7% quelli dello stesso periodo dell'anno scorso. Nella Repubblica Federale Tedesca il ribasso mensile è stato del 7-8% e la differenza di segno negativo in rapporto all'ottobre 1984 sfiora il 10%. Infine, in Danimarca, i prezzi attuali sono più o meno gli stessi di quelli della passata campagna.

Il consumo nazionale di carni suine è ancora in espansione per quanto riguarda sia i prodotti trasformati che i tagli freschi: il totale del 1985 dovrebbe ammontare a quasi 13,3 milioni di quintali (oltre il 2% in più che nel 1984) di cui un 70% circa coperto dalla produzione italiana propria in questi mesi ed è per tale motivo che il nostro mercato ha assunto un tono piuttosto sostenuto dall'inizio di novembre. Tuttavia è ben difficile che il momento di euforia duri a lungo perché i movimenti di diverso segno in atto in Italia e negli altri paesi europei se si dovessero protrarre ancora finirebbero inevitabilmente per riattivare le correnti importative.

Prezzi della settimana 4/10 novembre. Rilevazione Irvm in lire e al netto di imposta di consumo per suini di 145-160 chili: Mantova, 2160; Reggio Emilia, 2130-2160; Modena, 2140-2170; Parma, 2140-2160.

Luigi Pagani

Albenga ospita la prima mostra di serre

ALBENGA — Venerdì si è aperta ad Albenga «Agricoltura», la prima rassegna esclusivamente dedicata alle serre. Lo scopo, spiegano gli organizzatori, è di «mettere a confronto, oltre che i materiali, industria ed imprenditori agricoli per sviluppare piani di potenziamento di costo minore e di più elevate rendimenti».

Attualmente operano in Italia 450 aziende che producono serre agricole e relativi impianti per le colture protette con un fatturato annuo che sfiora i mille miliardi. È un settore in espansione sia per quanto riguarda il mercato nazionale sia quello estero.

Nel territorio comunale di Albenga esiste una delle più alte concentrazioni di serre in Italia (oltre 300 ettari) accanto ad una affermata tradizione che ha favorito la nascita e lo sviluppo in zona di numerose aziende specializzate.

Nel corso di «Agricoltura» serre funzionerà un centro di informazioni tecniche cui potranno accedere gli interessati a risolvere i problemi tecnici, agronomici, finanziari, per avere chiarimenti da ingegneri specializzati, dall'acquisizione in termini di produzione, esportazione, gamma e qualità, l'industria italiana è ancora alla ricerca di nuove soluzioni tecniche che migliorino la sicurezza e il confort per l'operatore, e presiede nei suoi studi e indagini di mercato per una più incisiva penetrazione nei mercati esteri.

Vedere per credere, di qui l'appuntamento di Bologna.

m. sc.

A Bologna sedicesima edizione Eima organizzata dall'Unacoma



BOLOGNA — Appuntamento a Bologna, dal 13 al 17 novembre, per la sedicesima esposizione internazionale delle industrie di macchine per l'agricoltura — l'Eima — organizzata, come sempre, dall'Unacoma (Unione nazionale costruttori macchine agricole). Oltre al meglio della produzione di questo settore si avranno tavole rotonde, giornate di studio, convegni, incontri, premi. Le macchine agricole hanno subito una modificazione profonda dopo la fine della guerra in concomitanza ai grandi lavori iniziati dagli enti di riforma per la messa a coltura di terreni mai coltivati. Si è assistito, così, alla realizzazione di una serie di macchine — scavacana-

Macchine agricole, in Italia ne facciamo di bellissime

li, arripista, pale caricatrici, escavatori, motolivellatrici, motorupee e altre ancora — derivate da quelle agricole, che, poste in un primo tempo al servizio dei lavori di bonifica, successivamente, per le loro caratteristiche peculiari, sono state utilizzate in prevalenza nel settore delle costruzioni pubbliche e private, tanto che oggi, dopo appena trent'anni, hanno assunto una loro fisionomia specifica e rappresen-

tano un settore importante dell'economia italiana, il cui valore di produzione è attualmente superiore a 1.500 miliardi, di cui la metà viene esportata in tutto il mondo. Cronologicamente la storia dei due settori, quella delle macchine agricole e delle macchine per movimento di terra, è stata identica. Solo che, col passare del tempo, lo stimolo della concorrenza e l'inizio dell'esportazione fecero sì

che alla quantità si aggiungesse la qualità. Ora, inoltre, nonostante la carenza di precise prescrizioni, le macchine vengono costruite in coerenza con le più avanzate tecnologie antinfortistiche e ergonomiche. Attualmente la produzione del settore, quasi nulla nel dopoguerra, ha raggiunto un valore di circa 5.000 miliardi collocandosi, in termini quantitativi, al secondo posto in Europa dopo la

Germania federale, ma certamente al primo posto in quanto a gamma di macchine prodotte.

In Italia, contrariamente ad altri Paesi, la preferenza degli agricoltori va alle macchine «nazionali». Nonostante i risultati positivi acquisiti in termini di produzione, esportazione, gamma e qualità, l'industria italiana è ancora alla ricerca di nuove soluzioni tecniche che migliorino la sicurezza e il confort per l'operatore, e presiede nei suoi studi e indagini di mercato per una più incisiva penetrazione nei mercati esteri.

Vedere per credere, di qui l'appuntamento di Bologna.

Come la televisione, la «600», la margarina e i jeans, anche il Pinot di Pinot, per la sua parte, ha contribuito negli ultimi anni a cambiare le abitudini degli italiani. Oggi lo spumante non si beve più soltanto quando è festa e con i dolci, ma — soltanto se si tratta di un vitigno così particolare, che conserva in bottiglia tutte le caratteristiche d'origine — diventa un vino fresco e spumeggiante da bersi a tavola o come aperitivo.

Si dice che stiamo cambiando i gusti, in fatto di vino, verso bevande meno pesanti, giovani e vivaci. Casa Gancia ha senza dubbio anticipato gli orientamenti del mercato con intelligenza, seguendo l'evoluzione e guidandolo con discrezione. In questa azienda commercializzazione ha consentito la realizzazione di un Pinot di Pinot sempre ai massimi livelli.

Anche questo vino, che è oggi il più venduto spumante di vitigno in Italia, è il frutto di una ricerca ostinata e quasi «contro-corrente» del pro-nipote di quel Carlo che per primo portò nel nostro Paese le tecniche di spumantizzazione d'Oltralpe: Vittorio Vallarino-Gancia, manager di successo che non rinuncia ai precetti sottili offerti dalla cantina, ed il consumatore vuole sapere che cosa c'è nella bottiglia — dice il presidente dell'Azienda di Canelli —, quali ve hanno concorso e i loro aromi a formarne sapori e profumi. Nel nostro Pinot di Pinot c'è solo pinot bianco e nero del Nord Italia, uve selezionate che danno allo spumante quel colore paglierino leggero, quel profumo intenso, quel sapore armonico. Eppure, quando abbiamo iniziato, pochi ci credevano, adesso tutti mi danno ragione e magari tentano di imitare i nostri prodotti.

Vittorio Vallarino-Gancia è un uomo pronto alla bat-

te. Il segreto del successo di questo spumante così particolare, tanto armonico da poter essere bevuto come aperitivo o «a tutto pasto», come è ormai consuetudine, sta nelle uve selezionate dalle quali è prodotto, tutte vinificate nelle can-

Pinot di Pinot E. GANCIA & C. Un altro primato di Casa Gancia

tine di Canelli e nella ricerca di un equilibrio che fin dal 1980 (primo anno di commercializzazione) ha consentito la realizzazione di un Pinot di Pinot sempre ai massimi livelli.

Anche questo vino, che è oggi il più venduto spumante di vitigno in Italia, è il frutto di una ricerca ostinata e quasi «contro-corrente» del pro-nipote di quel Carlo che per primo portò nel nostro Paese le tecniche di spumantizzazione d'Oltralpe: Vittorio Vallarino-Gancia, manager di successo che non rinuncia ai precetti sottili offerti dalla cantina, ed il consumatore vuole sapere che cosa c'è nella bottiglia — dice il presidente dell'Azienda di Canelli —, quali ve hanno concorso e i loro aromi a formarne sapori e profumi. Nel nostro Pinot di Pinot c'è solo pinot bianco e nero del Nord Italia, uve selezionate che danno allo spumante quel colore paglierino leggero, quel profumo intenso, quel sapore armonico. Eppure, quando abbiamo iniziato, pochi ci credevano, adesso tutti mi danno ragione e magari tentano di imitare i nostri prodotti.

Vittorio Vallarino-Gancia è un uomo pronto alla bat-

champenois. Casa Gancia è anche una delle poche Case spumantistiche che può vantare una lunga esperienza nel campo della spumantizzazione in grandi recipienti, processo altresì noto come metodo Charmat. Ci sono dunque molte garanzie alle spalle di un prodotto tanto diffuso.

La tradizione, in verità, inizia 130 anni fa, quando il fondatore dell'azienda, Carlo Gancia, sperimentò per primo la spumantizzazione delle uve bianche. Intorno alla sua cantina l'ambiente era diffidente, e i contadini erano abituati a coltivare soltanto Barbera e uva moscato, dalla quale nasceva un filtrato molto dolce.

Con ostinazione, fra le bottiglie che scoppiano in cantina, Carlo Gancia riuscì a controllare il processo di fermentazione del Moscato di Canelli. Ma la via del «dolce» non gli bastava. Volle fare come in Francia, e così incoraggiò i primi impiantamenti di uva pinot, finché nel 1885 dalla «Fl. Gancia & C.» esce il primo spumante brut di marca italiana.

C'è quindi una lunga storia di primati che precede l'attuale primato del Pinot di Pinot sul mercato italiano. Piacevole abitudine che accompagna i momenti importanti, ottimo come aperitivo, questo spumante fruttato è indicato per le pesche, le carni bianche, per accompagnare tartine e spuntini.

Siamo tornati a bere italiano anche grazie ad un vino come questo: il Pinot di Pinot è un affare di grande filosofia, tra innovazione e tradizione.

NATURA e SALUTE



Mostra Mercato del vivere sano

TORINO 9-17 NOVEMBRE 1985 Palazzo Nervi - Italia 61 ORARIO: tutti i giorni dalle 15 alle 23

Organizzazione Promark S.p.A. Torino - Tel. (011) 612.612 - Telex 22114 CSIND 1 REF 124 Promark