

Primo piano

Tra molti contrasti crescono le cooperative in Spagna

L'entrata nella Cee «Chiediamo difesa non assistenza»

L'ingresso della Spagna nella Cee ha impresso un'accelerazione agli sforzi delle maggiori cooperative di creare una struttura unitaria di rappresentanza e di direzione politica, anche se questo secondo obiettivo è più complicato e lontano.

Recentemente si sono riuniti a Madrid, in assemblea costitutiva, i delegati di quasi tutte le formazioni cooperative, territoriali, di settore e di servizio. Assenti soltanto i nazionalisti baschi ed i produttori di vino di Rioja.

Questo è dovuto alla recente conquista della Spagna alla democrazia, perché durante il franchismo non esistevano organismi di sorta, se non di tipo corporativo e in mano alla grande proprietà fondiaria ed al regime.

Non si tratta di mettere d'accordo interessi produttivi ed economici diversi, dalle cooperative che forniscono i mezzi tecnici a quelle che trasformano e vendono, a quelle che erogano servizi qualificati, tutte frangiate sul territorio, ma di accomunare orientamenti e convinzioni politiche molto radicali.

Pressoché assenti nelle campagne sono i socialisti. I comunisti sono maggiori in Estremadura e in alcune zone dell'Andalusia, a cordova ed in piccole aree della Catalogna.

«Non chiediamo assistenza, ma un patto finanziario — ha detto Gaya al rappresentante del governo presenti all'assemblea — non vogliamo tutela politica, ma dignità e fermezza nella difesa dei nostri interessi. Il governo non può ignorarci. L'Unione ha già ottenuto il primo risultato in sede europea: è stata ammessa come osservatore permanente nel Cogeca, l'organismo che unisce la cooperazione agricola comunitaria; dal prossimo gennaio sarà membro effettivo. Non è poco se si pensa che l'Italia è rappresentata nel Cogeca dalla Federconsorzi mentre nella Cee è esclusa una grande forza economica e democratica come la Lega delle Cooperative, ma speriamo ancora per poco.

Agostino Bagnato

SIENA — Il «Val d'Arbia», con il riconoscimento di vino a Doc, va ad aggiungere un nuovo tassello a quel prezioso mosaico che è la viticoltura toscana.

Chiediamo al compagno Margheriti, presidente dell'Ente nazionale vini e dell'Enoteca italiana permanente di Siena, le ragioni di questi intralci. Egli ci risponde francamente che «in verità non si capisce perché un paese come il nostro, che produce di quattro anni fa dal Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine, non sia tradotto subito in decreto di riconoscimento.

Tornando alla storia i cronisti raccontano che l'Arbia vide, nel lontano «settembre ancora tiepido d'estate» del 1260, in quel di Monteperti, le sue acque scolorite in rosso «a causa del sangue versato nel duro scontro che decise la supremazia del potere ghibellino su quello guelfo dei fiorentini. Si dice anche che i

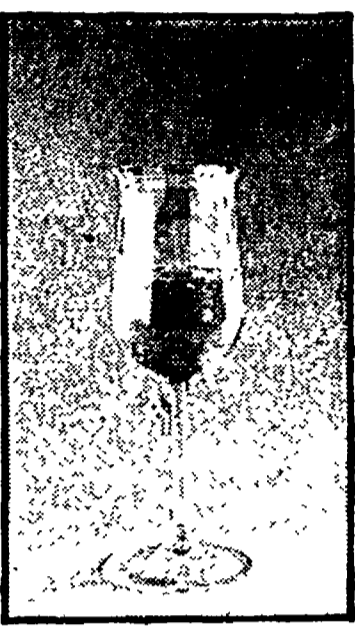


Da un'estate di sole una cantina d'eccezione VAL D'ARBIA

L'atteso Doc - Ha sapore asciutto e retrogusto amarognolo - Si accompagna bene ai primi di pesce

Quel vino diede la vittoria ai ghibellini

Un «bianco» e un «santo» nella regione dei «rossi» - Nuovo vanto della Toscana - L'impegno della Camera di commercio e dell'Ente vini



Ogni tipo di vino ha bisogno del suo bicchiere: in alto quello per il bianco secco e sotto quello per il vino dolce

combattenti senesi trovarono buona parte del vigore e del coraggio, senza dei quali non era possibile avere ragione di un nemico fornito di truppe ben più numerose, in un po' di pane e un goccio d'amore distribuito prima della cruenta battaglia. Quel «goccio d'amore» doveva riferirsi ai vini provenienti quasi sicuramente da uve bianche coltivate nelle vicinanze del fiume Arbia che, ieri come oggi, segna un paesaggio inimitabile qual è quello delle colline dei Chianti classico, dei colli senesi, delle crete che arrivano fino alla piana di Buonconvento, ai confini con Montalcino.

«Val d'Arbia» raccoglie così, quasi in un abbraccio, due grandi dell'oenologia italiana: Chianti classico e Brunello. Nomi che bastano da soli a spiegare le ragioni del-

derati dal nuovo disciplinare di produzione della Docg Chianti. È una risposta retrograda alla esigenza, da tutti riconosciuta, di affiancare al Chianti, controllato e garantito, nuovi vini Doc. C'è da dire, inoltre — conclude Scelvi — che il «Val d'Arbia» è un nome già conosciuto sul mercato a seguito delle tante iniziative promozionali frutto quasi sempre della collaborazione fra noi, l'Ente vini ed il Consorzio di tutela.

Un programma della Confcoltivatori

Un programma della Confcoltivatori

Ambiziosamente la Romagna prova gli olivi monocono

Produrre con logica d'impresa - Un sogno: il marchio di qualità per l'olio di Valconca

Del nostro corrispondente RIMINI — Quali prospettive ha l'olivicoltura in Romagna? Se lo sono chiesto la scorsa settimana al Centro di formazione professionale agricola S. Aquilina di Rimini nel corso di un convegno, pur coscienti del fatto che le dimensioni della produzione sono ristrette in 3.000 ettari, di cui solo 800 in coltura specializzata e che la forza lavoro è quantomeno eterogenea, prevalendo nettamente il part-time.

La Confcoltivatori una sua proposta ce l'ha ed è precisa. L'ha articolata in un progetto organico e vi si dice in sostanza che non basta sostituire ai vecchi i nuovi impianti per risolvere il problema, ma bisogna lavorare più in profondità. Innanzitutto, allestendo un servizio d'assistenza tecnica ai produttori, quindi dando vita ad un programma di attività divulgative rivolte agli olivicoltori, dopo di che mettendo anche in piedi dei veri e propri corsi di formazione professionale. Ma soprattutto, infine, il sogno: il marchio di qualità dell'olio della Valconca, così come si è fatto all'estero. «Quando sbarchi all'aeroporto di Atene dicono i confcoltivatori a Rimini — è tutto un gran fruscio di rami d'olivo e di bottiglie d'olio. Perché non dovrebbe essere possibile anche qui, che, dopotutto, è il comprensorio turistico più importante d'Europa?». Il disegno è ambizioso, ma la voglia di fare non manca. Al momento, comunque, si fantastica sulla soluzione degli allevamenti di piante a monocono che, poco lungi dal mare, fan di tutto per non sembrare tanti castelli di sabbia.

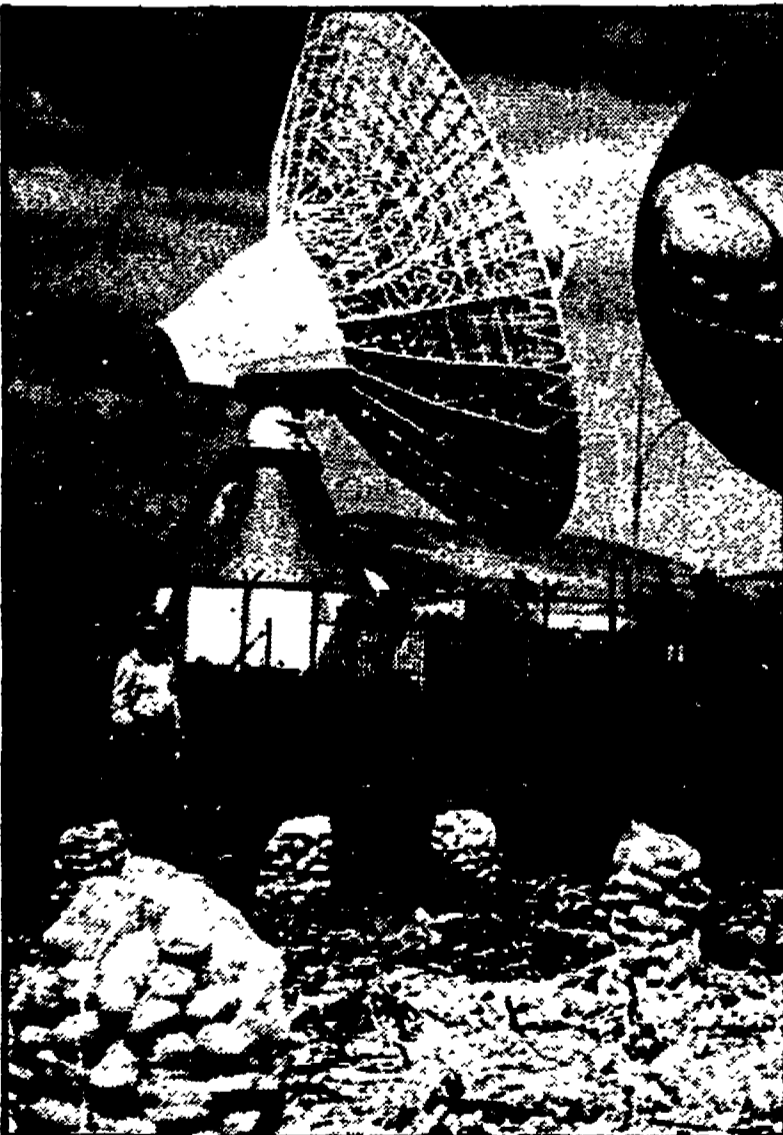
Antonio Giunta

Arrivano dalla Francia a prezzi più che dimezzati e ci fanno una concorrenza sleale È scoppiata la guerra delle patate

PESCARA — Si racconta, che ad introdurre in Italia il prezioso tubero di stato del fratello dell'ordine dei carmelitani scaldi provenienti dalla Spagna e dal Portogallo. È poiché il primo convento di quell'ordine monastico nel nostro paese è fondato alla fine del 1534 a Genova, da un padre genovese proveniente dalla Spagna.

«La patata — dicono gli esperti — per la sua ottima digestione, è un alimento di elevata qualità, per il suo contenuto di vitamine e sali minerali, è un ortaggio che non trova praticamente alcuna controindicazione dietetica. Ed allora perché non rallegrare certe diete dimagranti con un meraviglioso piatto di patate (di pasta bianca o scura)?»

«La patata è salutare e non fa ingrassare, potrebbe essere questo uno slogan per indurre i consumatori a mangiare più patate e possibilmente patate italiane. Si, patate italiane perché, come si per il vino, anche per questo prodotto è in atto una «guerra», una concorrenza sleale da parte francese che porta patate nel nostro paese a 9-9 mila lire il quintale, cioè ad un prezzo che è inferiore del 50% del solo costo di produzione di prodotti come il grano duro, il grano tenero, il mais, le patate, le carote, le zucchine, i fagioli, i piselli, le lenticchie, le fave, le arachidi, le noccie, le mandorle, le noci, le castagne, le mele, le pere, le prugne, le albicocche, le pesche, le ciliegie, le fragole, le mirtilline, le more, le uve, le mele, le pere, le prugne, le albicocche, le pesche, le ciliegie, le fragole, le mirtilline, le more, le uve.



L'attesa parabolica di Telescopio accanto ad un campo di patate del Fucino

In preda alla disperazione i produttori italiani La situazione nel Fucino dove il mercato è bloccato Ma Pandolfi sta a guardare

«L'industria del settore, sempre più in espansione. «La patata — dicono gli esperti — per la sua ottima digestione, è un alimento di elevata qualità, per il suo contenuto di vitamine e sali minerali, è un ortaggio che non trova praticamente alcuna controindicazione dietetica. Ed allora perché non rallegrare certe diete dimagranti con un meraviglioso piatto di patate (di pasta bianca o scura)?»

«La patata è salutare e non fa ingrassare, potrebbe essere questo uno slogan per indurre i consumatori a mangiare più patate e possibilmente patate italiane. Si, patate italiane perché, come si per il vino, anche per questo prodotto è in atto una «guerra», una concorrenza sleale da parte francese che porta patate nel nostro paese a 9-9 mila lire il quintale, cioè ad un prezzo che è inferiore del 50% del solo costo di produzione di prodotti come il grano duro, il grano tenero, il mais, le patate, le carote, le zucchine, i fagioli, i piselli, le lenticchie, le fave, le arachidi, le noccie, le mandorle, le noci, le castagne, le mele, le pere, le prugne, le albicocche, le pesche, le ciliegie, le fragole, le mirtilline, le more, le uve.

Coniglio in mostra a Torino, una carne da dieta

TORINO — Conigli in mostra per tre giorni a Torino Esposizioni. La rassegna, organizzata con la collaborazione della Regione Piemonte e dell'Associazione regionale allevatori, intende valorizzare la qualità, i pregi e anche la convenienza del coniglio come carne alternativa a quella di vitello.

«L'industria del settore, sempre più in espansione. «La patata — dicono gli esperti — per la sua ottima digestione, è un alimento di elevata qualità, per il suo contenuto di vitamine e sali minerali, è un ortaggio che non trova praticamente alcuna controindicazione dietetica. Ed allora perché non rallegrare certe diete dimagranti con un meraviglioso piatto di patate (di pasta bianca o scura)?»

Sanremo, fiori a confronto tra Italia e Israele

SANREMO (g.l.) — Prende avvio dalla città dei fiori do- la «settimana dell'agricoltura israeliana» promossa dal ministero dell'Agricoltura di Israele quale iniziativa per fare conoscere, nelle zone a più alta concentrazione di agricoltura specializzata e tecnologicamente più avanzate del nostro Paese, le caratteristiche più peculiari del settore.

«L'industria del settore, sempre più in espansione. «La patata — dicono gli esperti — per la sua ottima digestione, è un alimento di elevata qualità, per il suo contenuto di vitamine e sali minerali, è un ortaggio che non trova praticamente alcuna controindicazione dietetica. Ed allora perché non rallegrare certe diete dimagranti con un meraviglioso piatto di patate (di pasta bianca o scura)?»

Prezzi e mercati

La rivincita delle uova

Netta ripresa per le uova sui mercati. Secondo l'Irvm i prezzi all'origine sono aumentati in media di 6-7 lire al pezzo e, per la prima volta nella corrente annata, hanno raggiunto livelli superiori a quelli dello stesso periodo dell'anno scorso.

Prezzi e mercati

Inoltre, soprattutto in primavera e in estate, sui nostri mercati è affluito molto prodotto di provenienza estera offerto spesso a prezzi estremamente competitivi. Infine la produzione nazionale si sta mantenendo su volumi superiori a quelli dell'anno scorso: dovrebbe ammontare in tutto il 1985 a sei milioni 294 mila quintali, contro i 6,1 milioni del 1984 (stime Irvm). Sotto la pressione di questo insieme di fattori il mercato è praticamente crollato nella media del periodo gennaio-ottobre, infatti, i prezzi all'origine sono risultati inferiori di oltre il 13% a quelli rilevati nello stesso periodo della precedente campagna.

Prezzi e mercati

«L'industria del settore, sempre più in espansione. «La patata — dicono gli esperti — per la sua ottima digestione, è un alimento di elevata qualità, per il suo contenuto di vitamine e sali minerali, è un ortaggio che non trova praticamente alcuna controindicazione dietetica. Ed allora perché non rallegrare certe diete dimagranti con un meraviglioso piatto di patate (di pasta bianca o scura)?»

Anche Milano ha il suo vino: Verdea della Tonsa

MILANO — Riesce difficile pensare a Milano come a una città in grado di produrre un vino, dalla coltivazione dell'uva, alla pigiatura, sino alla vinificazione e all'imbottigliamento finale. Il suo clima, la sua dimensione di metropoli all'ottanta — forse più spiritualmente che fisicamente — dal più vicini territori pavesi o piacentini, piccole patrie del vino.

«L'industria del settore, sempre più in espansione. «La patata — dicono gli esperti — per la sua ottima digestione, è un alimento di elevata qualità, per il suo contenuto di vitamine e sali minerali, è un ortaggio che non trova praticamente alcuna controindicazione dietetica. Ed allora perché non rallegrare certe diete dimagranti con un meraviglioso piatto di patate (di pasta bianca o scura)?»

Pagine verdi

Così potete ricevere «Naturalmente orto»

BORDIGHERA — Numerosi lettori ci hanno scritto per sapere dove poter acquistare la pubblicazione «Naturalmente orto», manuale di orticoltura ecologica di Luigi Daina, la cui recensione è apparsa sulla pagina Agricoltura e Ambiente.

«L'industria del settore, sempre più in espansione. «La patata — dicono gli esperti — per la sua ottima digestione, è un alimento di elevata qualità, per il suo contenuto di vitamine e sali minerali, è un ortaggio che non trova praticamente alcuna controindicazione dietetica. Ed allora perché non rallegrare certe diete dimagranti con un meraviglioso piatto di patate (di pasta bianca o scura)?»