AGRICOLTURA E AMBIENTE

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 siorzi delle maggiori cooperative di creare una struttura unitaria di rappresentanza e di direzione politica, anche se questo secondo objettivo è più complicato e lontano. Recentemente si sono riuniti a Madrid, in assemblea la storia e la realtà presente costituente, i delegati di quasi tutte le formazioni cooperative, territoriali, di settore e di servizio. Assenti bianchi, rossi o rosati. Torsoltanto i nazionalisti ba- nando al «Val d'Arbia» diciaschi ed i produttori di vino mo subito che il suo riconodi Riojas. Assenze scontate, scimento ha trovato vari per i partecipanti all'as- ostacoli burocratici tanto da rischiare di non partire semblea. Com'è noto, in neanche con la vendemmia Spagna esistono associadi quest'anno. zioni e consorzi di cooperative diversi tra di loro, il cui carattere è quasi esclusivamente economico e commerciale e non di rappre-

sentanza. Questo è dovuto alla recente conquista della Spagna alla democrazia, perché durante il franchismo non esistevano organismi porativo e in mano alla grande proprietà fondiaria ed al regime. Bisogna riconoscere che in dieci anni si cazione appare complessa e contrastata.

Non si tratta di mettere d'accordo interessi produttivi ed economici diversi.

To dell'Agricoltura che ha lo per il abianco secco» e sottoria dei senesi sui nello. Nomi che bastano da cuperare i quantitativi di florentini. Si dice anche che i soli a spiegare le ragioni deluve bianche non più consitivi ed economici diversi. dalle cooperative che forniscono i mezzi tecnici a quelle che trasformano e vendono, a quelle che erogano servizi qualificati, tutte frastagliate sul territorio, ma di accomunare orientamenti e convinzioni politiche molto radicati. La grande maggioranza dei dirigenti e dei rappresentanti delle cooperative agricole è legata nostalgicamente al franchismo e individua in Fraga Iribarne, l'antagonista di Felipe Gonzalez, la

sua guida. Pressoché assenti nelle campagne sono i socialisti. I comunisti sono maggioritari in Estremadura e in alcune zone dell'Andalusia, a Cordova ed in piccole aree della Catalogna. In genera-le la sinistra è debole e minoritaria nelle campagne spagnole, ma ha partecipato alla costruzione del disegno unitario con impegno e intelligenza. Nonostante questa situazione difficile, il miracolo di dare vita ad un organismo unitario è avvenuto. Presidente della «Comision gestora» dell'Union nacional de cooperativas del campo, di cui fa parte un rappresentante di clascuna regione, è stato eletto il valenciano Juan Gaya, dirigente della più grande cooperativa di servizi di Spagna, una specie di Federconsorzi, mentre vice presidente è stato no-minato Antoni Casanovas, responsabile della cooperazione agricola catalana, un democratico che si è battuto strenuamente per costruire l'Unione unitaria. Il governo ha dato una mano a realizzare questo processo, ma il peso della destra è preponderante e nella stessa assemblea ha fatto sen-tire la sua voce, rivendicando una politica agraria che aiuti la cooperazione agricola a crescere e a diventa-re competitiva in Europa. «Non chiediamo assistenza, ma un patto finanziario

- ha detto Gaya ai rappre-

sentanti del governo pre-senti all'assemblea — non

vogliamo tutela politica,

ma dignità e fermezza nella

difesa dei nostri interessi. Il

governo non può ignorar-

ci». L'Unione ha già ottenu-

to il primo risultato in sede

europea: è stata ammessa

come osservatore perma-nente nel Cogeca, l'organi-

smo che unisce la coopera-

zione agricola comunitaria:

dal prossimo gennaio sarà

membro effettivo. Non è

poco se si pensa che l'Italia è rappresentata nel Cogeca

dalla Federconsorzi mentre

ne resta esclusa una grande

forza economica e demo-

cratica come la Lega delle

Cooperative, ma speriamo

ancora per poco.

SIENA - Il «Val d'Arbia». con il riconoscimento di vino a Doc, va ad aggiungere un nuovo tassello a quel prezio-so mosaico che è la vitivini-coltura toscana. Una Doc che parte con i più favorevoli auspici: l'eccezionale qualità delle uve che sono state portate in cantina nel corso dell'ultima vendemmia. Un nuovo vino, bianco e vin santo, per una regione che ha fama di essere terra di vini rossi anche se, su 21 denominazioni ad oggi riconosciute, di cui tre a Docg (Brunello di

Montalcino, Vino nobile di Montepulciano, Chianti), ben 14 fanno riferimento ad un vino bianco a dimostrazione che, in quanto a tipi di vini, i bianchi sono predominanti. Anche nel secoli passati, in particolare nel Medio Evo, erano i vini bianchi (Vernaccia di Sangimignano, Montecarlo, quelli del Val d'Arno superiore e della Vai di Nievole) più che i «vermigli. ad animare l'attività mercantile e ad avere una più elevata quotazione sui mercati, tant'è che ii più antico impiego del termine -chianti-, ritrovato in un documento del 1398, faceva riferimento proprio ad un vino bianco. Questo per dire che sono a testimoniare la vocazione della terra toscana ai vini di qualità, siano essi

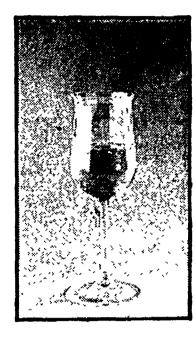
Chiediamo al compagno Margheriti, presidente dell'Ente nazionale vini e dell'Enoteca italica permanente di Siena, le ragioni di questi intralci. Egli ci risponde francamente che «in verità non si capisce perché un pa-rere favorevole, espresso più di quattro anni fa dal Comitato nazionale per la tutela di sorta, se non di tipo cor- delle denominazioni di origine, non sia tradotto subito in decreto di riconoscimento. Comunque con l'iniziativa sviluppata dall'Ente vini e è fatto veramente molto. dalla Camera di commercio tuttavia, l'opera di unifi- di Siena, ed anche a seguito della nostra personale insistenza, si è potuto arrivare ad una circolare del ministe-



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

vendemmia, le procedure di attuazione del disciplinare in attesa di essere pubblicato sulla Gazzetta ufficiale. Il vino «Val d'Arbia» — aggiunge Margheriti — è stato, non a caso, il protagonista della 19º Settimana dei vini, organizzata dal nostro ente e siamo convinti di aver così dato un importante contributo alla valorizzazione di un prodotto di qualità che interessa una vasta zona e numerose aziende». Tornando alla storia i cro-

nisti raccontano che l'Arbia vide, nel lontano «settembre ancora tiepido d'estate» del 1260, in quel di Monteaperti, le sue acque «colorate in rosso, a causa del sangue versato nel duro scontro che decise la supremazia del potere ghibellino su quello guelfo

combattenti senesi trovaro- la rinomata fama, in Italia no buona parte del vigore e del coraggio, senza dei quali non era possibile avere ragione di un nemico fornito di truppe ben plù 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 del Chianti classico, dei colli senesi, delle crete che arrivano fino alla piana di Buonconvento, ai confini con Montaicino. «Val d'Arbia» raccoglie così, quasi in un abbraccio. due grandi dell'enologia italiana: Chianti classico e Bru-

ed all'estero, dei vini prodotti dalla viticoltura senese, che è tanta parte dell'agricoltura, dell'economia, del paesaggio, della storia e della cultura di questo incantevole angolo della Toscana. C'è qui, è giusto rimarcarlo, la presenza attiva delle pubbliche istituzioni a sostenere l'impegno professionale ed imprenditoriale del numerosi produttori. Per tutte vogliamo citare la Camera di commercio che ha già predisposto quanto era necessio per far partire con il piede giusto questo nuovo riconoscimento. Il presidente di quest'ente, professore Antonio Sciavi, ci dice che «sono numerosi i produttori interessati al "Val d'Arbia" in quanto esso permette di reflorentini. Si dice anche che i i soli a spiegare le ragioni del- i uve blanche non più consi-

derati dal nuovo disciplinare di produzione della Docg Chianti. E' una risposta concreta alla esigenza, da tutti riconosciuta, di affiancare al Chianti, controllato e garan-tito, nuovi vini Doc. C'è da dire, inoltre - conclude Sclavi -, che il «Val d'Arbia» è un nome già conosciuto sui mercato a seguito delle tante iniziative promozionali frut-to quasi sempre della collaborazione fra noi, l'Ente vini ed il Consorzio di tutela. Quali sono le principali caratteristiche di questi vini. Il «bianco», fatto principal-mente con uve di Trebbiano e di Malvasia, è un vino che ha trovato il consenso di palati esigenti per la sua delicatezza, l'intenso fruttato ed il sapore asciutto con retrogusto leggermente amarognolo. Esso accompagna magnificamente una varietà di piatti: dai salumi ai primi e, in modo particolare, a quelli a base di pesce, sia esso di acqua dolce o di mare. Il «vin santo» che, per la sua purezza, non ha avuto bisogno, nel corso di tanti secoli, di modificarsi, si ottiene dalle stesse uve raccolte ben mature e messe ad appassire, dopo accurata cernita, per alcuni mesi. Un invec-chiamento, minimo di tre anni, nel classico «caratello» (botte inferiore a due quintali), rende questo vino ambrato nel colore, intenso nel pro-

fumo, morbido ed armonico nel sapore, sia nel tipo secco, che dolce. Vino da meditazione e da conversazione che si sposa bene con i dolci e chiude meravigliosamente un pranzo od una cena. Profumo e sapore quindi di un'antica civiltà si ritrovano in questi delicati prodotti. A detta della signora Elisabet-ta Tognana, proprietaria di una grande azienda vitivinicola e presidente del Consorzio di tutela, il «Val d'Arbia risponde bene alla domanda attuale di mercato e si renderà, anche per le iniziative del Consorzio che porrà at tenta cura nel controllo della qualità, sicuramente più competitivo». Se ciò avverrà, e noi ce lo

auguriamo, sarà l'economia dell'intera zona, che ha nell'agricoltura e nel paesaggio le principali risorse, a ricevere un forte stimolo per un

suo ulteriore sviluppo.

Pasquale Di Lena

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

Dal 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 parttime. È un fatto comunque che i 25 mila quintali di olive prodotti lo scorso anno in un fazzoletto di Romagna tra Morciano, Saludecio, Montegridolfo e Coriano, cominciano ad essere una realtà che richiede maggiore attenzione.
«Il problema — confida Claudio Meneghelli, della Confcoltivatori - è che dobbiamo cominciare a produrre secondo un concetto d'impresa. Invece di continuare ad usare i sistemi colturali ereditati dagli avi, bisogna introdurre i moderni criteri di coltivazione».

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 profondo. Innanzitutto, aliestendo 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 mar-chio di qualità dell'olio della Valconca, così come si usa fare all'estero. Quando sbarchi all'aeroporto di Atene dicono i confcoltivatori a Rimini — è tutto un gran frusciare 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. Altro che storie — termina Meneghelli — sarebbe questo il momento giusto per superare un ritardo che è cronico. Dopo l'eccezionale gelata dello scorso anno, l'occasione per introdurre i monocono è quella giusta. Mettendo a dimora i nuovi impianti con le nuove tecniche colturali è possibile posare a dimora una pianta di sedici mesi prodotta in serra sicuri che dopo sei anni comincerà a fruttificare.

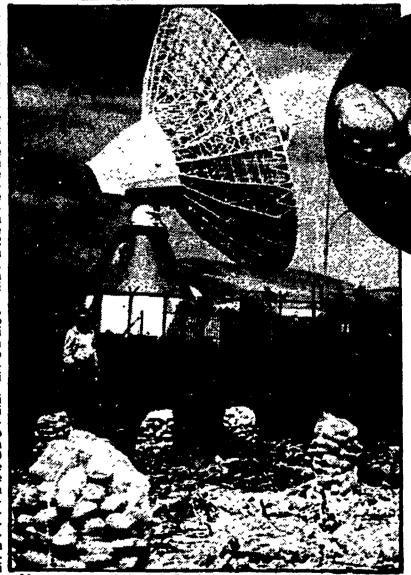
Antonio Giunta

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 siano stati dei frati dell'ordine dei carmelitani scalzi provenienti dalla Spagna e dal Portogallo. E poiche il primo convento di quell'ordine monastico nel nostro paese fu fondato alla fine del 1584 a Genova, da un padre genovese nova, da un padre genovese proveniente dalla Spagna, è molto probabile che proprio lui si sia portato dietro dal paese d'origine qualche tubero che fu poi piantato nell'immancabile orticello del monastero. Da alorticello del monastero. Da allora ad oggi, questa dillustre aconosciuta, la patata, ha girato tutto il mondo. Infatti, la produzione mondiale di patate (dati '84 fonte Fao) è di 3,12 miliardi di quintali, di cui più di un terzo coltivata in Europa. Il nostro paese, nel 1984, ha prodotto circa 27 milioni di quintali di patate, di cui il 50%. quintali di patate, di cui il 50% nel Sud (Abruzzo, Campania, Calabria), ed occupa il quinto posto nella graduatoria tra gli atti europei. Ma non siamo un paese eccedentario in questo settore, anzi, ogni anno, impor-tiamo circa 6 milioni di quintali di patate. Possiamo dire che gli italiani

non sono grandi consumatori di patate. Mentre la media europea pro-capite si aggira intorno agli 80 chilogrammi l'anno, in Italia arriviamo appena a 40 chilogrammi. E veramente troppo poco. Ed ecco perché le organizzazioni di categoria e la Regione Abruzzo con un docu-mento, hanno chiesto al Minimento, nanno chiesto di Mini-stero dell'Agricoltura di orga-nizzare una campagna naziona-le per invitare gli italiani a mangiare più patate. Rispon-dendo però in termini moderni ai nuovi gusti del consumatore che vuole prodotti «pronti» o



L'antenne perabolica di

semi prontis, cioè lavorati dal-l'industria del settore, sempre

l'industria del settore, sempre più in espansione.

«La patata — dicono gli esperti — per la sua ottima digeribilità, per le sue proteine di elevata qualità, per il suo contenuto di vitamine e sali minerali, è un ortaggio che non trova praticamente alcuna controindicazione dieteticas. Ed allora, perché non rallegrare certe diete dimagranti con un meraviglioso piatto di patate (di pasta bianca o gialla non importa), anziché costringere tanti di noi a consumare solo insalata scondita?

La patata è salute e non fa ingrassare: potrebbe essere questo uno slogan per indurre i consumatori a mangiare più patate e possibilmente patate italiane. Sì, patate italiane, perché, come fu per il vino, anche per questo prodotto è in atto una guerra, una concorren-

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

za sleale da parte francese che porta patate nel nostro paese a 8-9 mila lire il quintale, cioè ad un prezzo che è inferiore del 50% del solo costo di produzione, ad esempio, in una delle scapitalis italiane della patata, il Fucino. Di qui il blocco del mercato: 1.700.000 quintali di prodotto fermo nei magazzini e 5.000 produttori in preda alla disperazione solo in questa zona dell'Abruzzo. Ma perché la Francia può portare patate in Italia a questi prezzi? Semplice. Poiché, in mancanza di un'apposito regolamento Cee (da anni richiesto dai produttori) il governo francese interviene con incentivi vari alla esporne con incentivi vari alla espor-tazione, anche se tali interventi di sostegno sono proibiti dalle normi generali comunitarie. Quello che oggi si può fare per mitigare questa concorrenza, in sttesa del regolamento delle petate da consumo, è mettere

za sicale da parte francese che

in atto rigorosi controlli fito-sa-nitari alla frontiera; cosa che il ministro Pandolfi si sarebbe impegnato a fare, insieme con un intervento Aima per togliere dal mercato un certo quantita-tivo di prodotto. Staremo a ve-dere. Però attenzione, accanto alle misure di «emergenza», per alle misure di emergenza, per abbattere i costi di produzione è indispensabile una politica di ricerca genetica e di sperimen-tazione, che oggi non c'è. Infat-ti, per l'approvvigionamento del seme l'Italia è totalmente dipendente dall'estero, con l'e-sborso di centinaia di miliardi da parte dei nostri produttori.

da parte dei nostri produttori. Insomma occorre una organica politica di settore coordinata, dal governo alle regioni.

Ma la guerra delle patate Europa non è cosa solo dei nostri giorni. Gli storici raccontano che la guerra di successione che infuriò dal 1778 al 1780 fra Prussia e Austria è nota addirittura come «guerra delle patate», perché si concluse con il ritiro dei due eserciti, non tanto per esaurimento delle munizioni, quanto per esaurimento del-

per esaurimento delle munizioni, quanto per esaurimento delle patate, che erano già allora
sostentamento di base delle
truppe di quelle nazioni.
Ma la guerra di oggi, è guerra
moderna, quella cioè dei mercati, dominata dalla logica della sopraffazione dei paesi più
forti à danno di quelli più deboli.

Attualmente i paesi del nord-Europa, per ovvie ragioni, si oppongono al varo di una re-golamentazione Cee per la pa-tata. E allora è il caso di domandarsi: con quanta determi-nazione il governo italiano di-fende i suoi legittimi interessi nazionali?

Giovenni Sentilli

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 alternati-

va a quella di vitello. Negli stand sono esposte le razze più preglate insieme ad alcune centinala di altri animali da carne, dai polli ai colombi. Il consumo di coni-glio in Italia è in forte espansione: dai 3,7 chilogrammi annui pro-capite del 1981 si era già saliti, due anni dopo, a oltre 4 chilogrammi. La a oltre 4 chilogrammi. La produzione nazionale sta superando i 76 milioni di capi, ma non è ancora sufficiente a soddisfare il fabbisogno. Negli ultimi anni si sono dovuti importare mediamente 200 mila quintali di carni cunicole dai paesi dell'Europa orientale.

orientale. La qualità del coniglio ita-liano, sostengono gli alleva-tori, garantisce carni particolarmente apprezzabili anche sotto il profilo dietetico. La carne di coniglio è infatti ricca di proteine e potassio, e praticamente priva, invece, di zuccheri e colesterolo.

Sanremo, fiori a confronto tra Italia e Israele

SANREMO (g.l.) — Prende avvio dalla città dei flori do-mani la settimana dell'agricoltura israeliana, promossa dal ministero dell'Agricoltu-ra di Israele quale iniziativa per fare conoscere, nelle zo-ne a più alta concentrazione di agricoltura specializzata e tecnologicamente più svan-zate del nostro Paese, le ca-ratteristiche più peculiari

del settore. Si tratta di un interessante scambio di conoscenze tra una riviera che per prima, importandone le conoscenze dalla vicina Costa Azzurra francese, intraprese la via della coltivazione dei fiori come fatto economico ed oc-cupazionale ed un paese che nel settore si è inserito nel dopoguerra, ma utilizzando tecniche avanzate tanto da divenira in bassa tambo un divenire in breve tempo un temibile concorrente sui mercato internazionale.

L'incontro di Sanremo che da avvio alla settimana israeliana, ha appunto per tema la illustrazione delle più moderne tecnologie applicate nel campo della flori-coltura in Israele.

Nel corso della manifestazione, che si svoigerà al cine-ma-teatro Ritz, verrà pre-sentato il volume «La carta dei fiori» edito a cura della Camera di commercio, industria ed agricoltura di Impe-ria.

Prezzi e mercati

La rivincita delle uova

Netta ripresa per le uova sui mercati. Secondo l'Irvam i prezzi all'origine sono aumentati in media di 6-7 lire al pezzo e, per la prima volta nella cor-rente annata, henno raggiunto livelli superiori a quelli dello stesso periodo dell'anno scorso. La campagna 1985 era stata fi-nora davvero critica per i produttori che si sono trovati a fronteggiare diverse situazioni tutte sfavorevoli. In primo luogo il consumo di nova è da un peio di anni stazionerio se non proprio in diminuzione, specie per quanto rignarda il prodotto da consumo fresco mentre relativamente in ascesa è ancora la Agostino Bagneto domanda di uova utilizzate situazione ha incominciato a dell'industria di trasformazio-

ne. 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 ecorso: dovrebbe ammontare in tutto il 1965 a sei milioni 264 mila quintali, contro i 6,1 milioni del 1984 (stime Irvam). 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. Dell'inizio di novembre però la

riattivazione della domanda (specie da parte dell'industria dolciaria) sia anche perché durante la fase sfavorevole degli acorsi mesi — i produttori hanno eliminato dagli allevamenti molte galline ovaiole, nel tentativo (che adesso pare riuscito) di frenere l'espansione produttiva e di adeguare le loro offerte alle effettive necessità del mercato. In questi ultimi giorni in tutte le principali zone di produzione le vendite hanno avuto uno svolgimento più age-vole e gli allevatori hanno potuto quindi riprendere un po' di fisto. Per recuperare le disav-venture dei mesi acorsi però è necessario che l'attuale tendenza positiva di consolidi e prosegua almeno per tutto l'in-

Luigi Pagani

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 l'allontanano — forse più spiri-tualmente che fisicamente — dai pur vicini territori pavesi o piacentini, piccole patrie

Nonostante difficoltà tradizionali, stori-che o ambientali, oggi anche Milano ha il suo vino: si chiama «Verdea della Tonsa», è bianco, giovane (bambino, dicono gli esperti, per la sua delicatezza e le sue semplici caratteristiche organolettiche) e viene prodotto da uva «verdea», nota soprattutto come uva di Natale. Il suo «battesimo» ha avuto luogo nei giorni scorsi alla Massoleni Arte nel corso dell'inaugurazione de «La Camera delle Meraviglie-, una grande mostra di importanti opere e oggetti d'arte che abbracciano oltre duemila anni di civiltà e di cultura dell'uo

Madrina del «battesimo vinicolo», Mari Luisa Ronchi, sommelière milanese di fami internazionale, e «padrino» Enrico Riccardi il produttore della «Verdea», titolare dell'omonima azienda agricola di San Colombano

al Lambro. Il nome di questo vino trae origine dal suo essere frizzante e quindi allegro e... leggeri-no. Ai tempi del Barbarossa, che fece di San no. Al tempi del Barbarossa, che fece di San Colombano un avamposto militare strategi-co di prim'ordine, alle donne infedeli veniva tosato il capo, «tonsato» per essere più precisi. Ecco quindi che questo vinello, avendo anche fama d'essere leggermente afrodistaco, è sta-to accomunato alla civetteria femminile.

Pagine verdi

Così potete ricevere «Naturalmente orto»

BORDIGHERA - Nu- | prima volta affronta il temerosi 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. Si tratta di consigli pratici per piccoli e medi

ma della orticoltura si rivela un ottimo compagno di viaggio. Eccoli accontentati. «Naturalmente orto- prezzo lire 6.500 (sconto del 30% per gli enti locali) lo si può acquistare inviando la somma a mezzo vaglia postale o assegno bancario a Coedital, via Brigata Liguria 105 rosso, 16121 Gel'orticoltori e per chi per la l'nova, tel.010/532425.