AGRICOLTURA E AMBIENTE

Primo piano

Tutti quei morti sulle macchine nei campi

Nelle campagne italiane — secondo i dati Istat — circolano oltre 3 milioni di macchine agricole e secondo i dati Inail (1983), su 621 infortuni mortali il 53% di essi è causato dagli incidenti di macchine agricole. Sempre nel comparto agricolo si verificano 5 morti ogni 1.000 infortuni a fronte di 2 morti ogni 1.000 infortuni nei comparti dell'artigianato e dell'industria.

Non va dimenticato che l'imprenditore agricolo sovente sottovaluta o ignora i fattori di rischio presenti nella sua azienda, non pone la dovuta attenzione ai danni che possono verificarsi per la sua salute. L'impegno e la passione per il proprio lavoro spingono l'imprenditore agricolo a logorare fino alle estreme conseguenze le sue risorse fisiche e psichiche (fatica «usurante»), in determinati periodi lavora 10-12 ore al giorno, e anche più, non conosce tempo libero, non valgono i limiti di età lavorativa, lavora quando è malato, è costretto a lavorare anche quando è pensionato, data l'irrisoria pensione percepita (300.000 lire mensili). Se questa è la realtà, se questa è la vita nelle campagne è pur vero che in Italia sulla prevenzione in agricoltura si registra un ritardo storico sia di analisi, sia di intervento e sia di norme, per la tutela degli addetti in agricoltura.

Infatti in altri stati europei e no, la progettazione e produzione di macchine agricole sicure si realizza attraverso il processo omologativo, che è ritenuto idoneo strumento di prevenzione teso a bloccare, o ridurre ai minimi termini, la frequenza e la gravità degli infortuni causati dall'impetuoso sviluppo della meccanizzazione agricola. Solo a fine febbraio 1985, predisposto dai tecnici dell'Ispesl, il Comitato amministrativo ha ratificato il 1° piano sulle specifiche tecniche di sicurezza per trattori, motocoltivatori, motozappatrici, mietitrebbiatrici e trinciaforaggi. Tale piano deve essere ancora esaminato e approvato dal Cipe.

Esso non modificherà in tempi brevi la situazione infortunistica in agricoltura. Forse nel 1986 saranno disponibili le prime specifiche tecniche di sicurezza relative ai tipi di macchine agricole più pericolose. Per le altre macchine in relazione ai tempi tecnici necessari alla riprogettazione dei prototipi rispondenti alle specifiche tecniche, alle varie operazioni per lo smaltimento di quelle giacenti nei magazzini, l'inizio della graduale sostituzione delle macchine agricole con altre sicure perché omologate non potrà avvenire prima di 5 anni, cioè nel 1990. È possibile che si debba pagare, nei prossimi cinque anni, un prezzo di altri 2.000 infortuni mortali?

In attesa della entrata in funzione dello strumento della omologazione viene avanzata, perciò, una proposta: che l'accesso al credito, ai contributi statali, regionali e della Cee, venga subordinato alla esistenza di un «certificato di sicurezza» quando il prototipo di macchine agricole sia stato riconosciuto conforme alle proposte di specifica tecnica elaborata dall'Ispesl.

D'altro canto, la Regione Toscana ha approvato una legge regionale in tale senso, ed essa rapresenta un primo contributo sulla prevenzione degli infortuni in agricoltura. Questo problema non può essere ulteriormente rinviato, ma va affrontato e risolto con urgenza.

Si è parlato qui di Ispesl (istituto superiore per la prevenzione e la sicurezza sul lavoro). Questo ente, nato nel 1980, ha un'amara storia. I vari ministri della Sanità, presidenti del Comitato di amministrazione, una sola volta l'anno sono stati presenti ai lavori del Comitato (recentemente il ministro ha delegato un sottosegretario); il Comitato è scaduto 8 mesi or sono e non vi è volontà politica di rinnovarlo; solo nel settembre 1984 è stata avviata la fase organizzativa dei servizi, col conferimento provvisorio degli incarichi di direzione dei dipartimenti.

La provvisorietà degli incarichi e il mancato e definitivo contingentamento del personale ex Enpi e ex Anco fra Usl e Ispesl hanno inciso negativamente sul decollo dell'Ispesl.

Le carenze più gravi dell'Ispesl riguardano, però, il settore agricolo. Se è vero che la notevole frammentazione delle aziende agricole ha reso difficoltosa l'azione di verifica dei requisiti di sicurezza delle macchine agricole in attività, è altrettanto vero che l'intervento omologativo dell'Ispesl avrebbe rappresentato uno strumento di lento, ma efficace adeguamento del parco macchine agricole ai requisiti di sicurezza.

Nando Agostinelli

Da un'estate di sole una cantina d'eccezione

CINQUE TERRE

È prodotto da uve Bosco, Albarola e Vermentino. Ha colore giallo paglierino, odore intenso, sapore secco, caratteristico, gradevole e una gradazione minima di 11 gradi Si accompagna bene agli antipasti, ai frutti di mare, ai «primi» di mare come spaghetti all'aragostina o riso al nero di seppia - Va servito a 8-10 gradi

Nasce tra pietre dall'immensa fatica dell'uomo

La «Cooperativa agricoltura» che riunisce 460 piccoli coltivatori ha fatto rinascere una tradizione che rischiava di perdersi

Dal nostro inviato

MANAROLA — Il mosto di quest'anno è color dell'oro, solare; sembra proprio che nel bicchiere siano scese tante gocce di ambra. È dolce come il miele, ma già trasmette il turbinio di sapori e di caratteristiche che esploderanno solo con il tempo. Lo Schiacchetrà delle Cinque Terre — il vero, autentico, inestimabile ma non più mitico Sciacchetrà — deve crescere come un bambino: fra un anno sarà «pronto» ma ancora acerbo. Per apprezzarlo sino in fondo dovrete aspettare altri quattro anni, meglio ancora se otto o dieci. Capirete così come un semplice bicchier di vino può schiudere nuovi orizzonti. Allo Sciacchetrà si attribuiscono anche poteri medicinali. Esso nasce (anzi, rinasce) a Groppo, lungo la stradina che corre fra Manarola e Volastra, nella cantina sociale nuova di zecca eppure tutta in pietra: per il rispetto scrupoloso dell'ambiente, fatto di muretti a secco e fazzoletti di terra strappati ad una montagna che si getta a precipizio nel mare, e perché così il vino diventa migliore. L'uva quest'anno è straordinaria, il vino sara memorabile. La «cooperativa agricoltura» di Riomaggiore riunisce 460 piccoli coltivatori (altri sessanta hanno chiesto l'ammissione) di Tramonti, Riomaggiore, Manarola Volastra, Cornigliа, Vernazza e Monterosso: appunto quella striscia rocciosa della Riviera di Levante, tutta compresa nella provincia della Spezia, celebre come le Cinque Terre. Una specie di monumento nazionale, ma anche un monumento alla fatica secolare dell'uomo che si è ritagliato la sopravvivenza costruendo il paesaggio centimetro per centimetro, portando terra e pietre, secchio dopo secchio, lungo scarpate e burroni incredibili, che ancora oggi deve trasformarsi in uomo-mulo per vendemmiare (anche se le tre monorotaie installate dalla Comunità Montana hanno alleviato molte fatiche), e comunque paga un costo esorbitante al mantenimento dell'ambiente.

MANAROLA — Il trenino per il trasporto dell'uva dai vigneti a strapiombo sul mare

Le uve (bosco al 60%, il resto vermentino e albarola) danno soprattutto un ottimo bianco secco Doc: attualmente i contadini conferiscono circa l'ottanta per cento della loro uva che viene pagata a un prezzo assai elevato: 1.200 lire il chilogrammo, e 1.500 per quella «scelta» destinata unicamente allo Sciacchetrà. In questo modo, la cooperativa riesce ad accaparrarsi il grosso della produzione, incoraggia le famiglie a continuare la cura della vite e dei muretti, infligge duri colpi agli speculatori che per anni hanno guadagnato miliardi spacciando falso vino delle Cinque Terre, senza che nessuno li contrastasse. La cantina provvede a vinificare, offrendo sul mercato un Doc di sicura affidabilità. Il bianco secco è già pronto, ma uscirà dalle botti solo in marzo. Il 1985 darà circa 200mila bottiglie: un quantitativo inferiore ai precedenti, però di eccezionale qualità.

Ma di Sciacchetrà, fiore all'occhiello della cooperativa, ne saranno prodotte solo tremila bottiglie. Dello Schiacchetrà, celebrato sin dal Medioevo, si era persa completamente traccia: solo la stretta amicizia con qualche contadino permetteva di portarne a casa una bottiglia. E anche la strenua difesa spontanea del prodotto operata da alcuni sommelier e vinai (Giusti a Monterosso, Baroni a Lerici) non andava al di là di poche decine di litri. Due anni fa la cooperativa ha impresso una svolta, iniziandone la vinificazione e restituendo alla cultura italiana, sia pure in quantitativi ancora limitatissimi, un patrimonio che sembrava irrimediabilmente estinto. Matteo Bonamini, 30 anni, factotum della cantina, sorveglia il vino nuovo avvalendosi della consulenza dell'enologo Nello Capris. Con lo stesso spirito di un giovane frate messo a guardia dell'abbazia, Matteo misura quotidianamente il grado zuccherino e alcolico. «Questa cantina è piccola, ma attrezzata nel modo più moderno — spiega. Disponiamo di una dozzina di botti in acciaio da 3.300 ettolitri l'una, più alcune in vetroresina; cinque da cento e tre da cinquanta. Anche gli impianti per la spremitura e l'imbottigliamento sono all'avanguardia. Ma lo Sciacchetrà — aggiunge con un sorriso — lo facciamo sempre con il vecchio metodo del contadino. Le uve vengono essiccate in ambiente ben ventilato e al riparo dal sole, poi lo schiacciamento avviene con una macchinetta molto artigianale. Il mosto viene lasciato così a fermentare nelle bucce per quattro o cinque giorni. Dopo aver "svinato", torchiamo le vinacce e quello che esce viene aggiunto al mosto».

Il presidente della cooperativa, Franco Bonanimi (il cognome è tipico di queste parti), è soddisfatto. Ed ha ragione. Le difficoltà finanziarie, commerciali e anche di resa qualitativa, registrate negli anni in cui non c'era la cantina e veniva imbottigliato il vino prodotto direttamente dai contadini, sono state superate, il bianco secco Doc è persino sbarcato in California e le vendite sono raddoppiate anche qui, nelle Cinque Terre. «La cooperativa — dice Bonamini — è certamente una garanzia per tutti, anche per i contadini ai quali offriamo assistenza nella conduzione dei terreni. Ma noi da soli non riusciremo a salvare le Cinque Terre: bisogna installare rapidamente nuove linee di trenini monorotaia per assicurare migliori condizioni di lavoro. Altrimenti l'abbandono diventerà inarrestabile. Gli enti locali e la Regione hanno già una certa coscienza del problema ma ora bisogna che si muovano con urgenza». Allora, quale avvenire per le Cinque Terre? Dario Cappellini, intellettuale e lui stesso contadino, amico di grandi artisti (fra i tanti Birolli) e per lungo tempo amministratore provinciale, è l'uomo che forse più di ogni altro ha contribuito a far crescere quella «cultura delle Cinque terre» che è soprattutto comprensione profonda del rapporto fra l'uomo e il suo ambiente. «Già, la cultura delle Cinque Terre — risponde Cappellini — negli anni cinquanta era una scoperta, una conquista quotidiana. Oggi è diventato un luogo sin troppo comune. È un discorso vissuto anche con sofferenza perché qualcuno domanda: "ma allora saremo sempre condannati a mantenere l'ambiente perché altri lo sfruttino?". A me sembra che non ci siano alternative; se cesseremo di coltivare, saremo irrimediabilmente condannati alle alluvioni e alle frane». Ma la cantina sociale non è forse un segno di rinascita? «La cooperativa è nata nel 1972, la cantina sociale del 1982 ma ne parlavamo da più di trent'anni. Ricordo ancora quando, su incarico del Partito e con il sostegno di Oddino Bo, fui mandato in Piemonte a scoprire cos'era, laggiù, la realtà delle cooperative fra viticoltori — aggiunge Cappellini. Abbiamo lavorato molto, abbiamo discusso a non finire con i contadini, sono cresciuti la consapevolezza e il livello culturale. Oggi la gente diffida del vino privo di marchio Doc, e la cooperativa offre un prodotto molto valido, che ha successo commerciale. Non so se si possa parlare di rinascita; oggi i giovani cercano il "posto fisso" perché qui non si riesce a campare facendo solo il contadino. Ma di una cosa sono sicuro: se non ci fosse la cantina sociale, la situazione delle Cinque Terre sarebbe molto, molto peggiore».

Pier Luigi Ghiggini

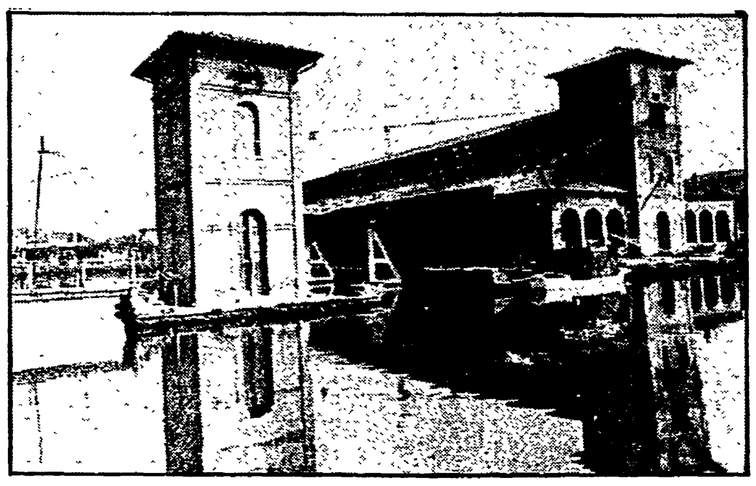
A Cervia, dove il Monopolio voleva chiudere gli impianti, la salina produce 300.000 quintali l'anno

Ha vinto la terra «coltivata» a sale

Nel '77 la produzione aveva toccato quota zero - Salvati posti di lavoro e un delicato equilibrio ecologico - Ricomparsa l'Artemia, minuscolo gambero che vive in simbiosi con le grandi masse cristalline e depura le acque - Necessarie poche decine di milioni per migliorare ancora

Dal nostro inviato

CERVIA — Due grandi montagne di sale occupano quasi per intero l'«ala» dello stabilimento. Il salinaro le guarda soddisfatto: «Erano tanti anni che non ne facevamo tanto». Circa 300mila quintali di sale purissimo («basta lavarlo e impacchettarlo») sono lì a dimostrare che la scommessa è stata vinta. A crederci, una decina di anni fa, erano rimasti in pochi fuori Cervia. La produzione era caduta verticalmente, fino a toccare quota zero nel '77. Il Monopolio di Stato, proprietario degli impianti, non aspettava altro per poter chiudere, per tagliare il cosiddetto «ramo secco». Se dietro la salina («epoca etrusca», annunciano i cartelli turistici) non ci fosse stata una città come Cervia, che sul sale ha piantato radici profonde e percorso secoli di storia, il ragionamento economicistico dell'azienda statale sarebbe anche potuto passare.



«La salina è tutto il nostro passato. Questa città è stata costruita in sua funzione — spiega l'assessore all'ambiente, compagno Bolognesi —, *chiuderla vorrebbe dire non solo perdere posti di lavoro, ma molto, molto di più».* Dal punto di vista ecologico, soprattutto. Sugli 800 ettari «coltivati» a sale, nell'immediato entroterra cervese, poggiano gli equilibri straordinari di un ecosistema unico nel suo genere in tutta l'Italia settentrionale. Smettere questo tipo di lavorazione avrebbe significato sicuramente mandare in malora tutta l'area, abbandonarla a se stessa, all'impaludamento malsano, carico di incognite ambientali, oppure bonificarla, stravolgendone l'impianto plurimillenario. In ogni caso, lo sconvolgimento ecologico sarebbe stato assicurato, con danni anche economici assai rilevanti per una zona turistica come il litorale romagnolo.

Farlo capire al Monopolio non è stato facile. C'è voluta la mobilitazione locale, ma anche l'appoggio determinante di enti locali, forze politiche e organizzazioni naturalistiche. Sono state ottenute proroghe alla chiusura, poi istituite commissioni scientifiche per capire le ragioni della caduta produttiva e studiare le misure di risanamento possibili.

Uno dei primi elementi che saltò agli occhi dei salinari e degli studiosi fu la scomparsa, dalle acque dei bacini, di un piccolo crostaceo, l'«artemia salina», grande mangiatore d'alghe microscopiche, un vero e proprio «depuratore» animale. Lo «spazzino» delle saline era stato letteralmente sterminato da cause che ancora oggi aspettano di essere scoperte. Ma improvvisamente, alcuni anni or sono, così come era sparita, l'*artemia* è ricomparsa.

«Forse è stata riportata qua insieme ai carichi di sale che venivano da Santa Margherita di Savoia — tenta di spiegare Pietro Nanni, delegato Cgil — *fatto sta che negli ultimi dire anni è proliferata come un tempo, adesso ce n'è dovunque».* E il sale è tornato a cristallizzare nelle grandi distese d'acqua, come non avveniva più da quel fatidico '77. Nell'ufficio del capo-salina c'è una vaschetta piena d'acqua chiara, che pullula del minuscoli gamberetti. A prima vista sembrano larve di zanzara, lunghe qualche millimetro. *«Quindici giorni fa quest'acqua era una poltiglia nerastra* — ci mostra il caposalina. *Abbiamo voluto verificare l'efficienza dei minuscoli "depuratori". Vivono in media 30-40 giorni, ma in questo periodo riescono a far schiudere anche 50-100 uova ognuna».* Voracissime ed assai prolifiche, le *artemie* hanno riconquistato il loro habitat, riportandolo nelle condizioni di produttività dei giorni migliori.

Allora, la salina è salva? *«Il Monopolio è tornato sulle sue decisioni di chiusura; adesso assicura che Cervia sarà reinserita nei programmi produttivi dell'azienda sali* — spiega Stefano Meggiolaro, sindacalista Cisl — *ma è ancora tutto da verificare. Secondo noi basterebbero poche decine di milioni di investimento per ottenere risultati economici altamente produttivi. Si potrebbe arrivare anche ai 500 milioni di quintali di sale l'anno».*

Acqua di mare, sole e braccia umane: il sale marino si fa ancora così, un prodotto naturale al 100%. E dalle saline vengono anche altri sottoprodotti altamente salutari, impiegati nel termalismo, come i fanghi e le «ecque madri». *«I turisti tedeschi, prima di partire* — ricorda un anziano salinaro, Pasqualino Ghiselli — *compravano il sale a sacchi, 25-30 chili... d'inverno, a casa loro, ci facevano i bagni integrali, gli stessi che si fanno qui alle terme».* Per la vecchia «fabbrica del sale», con un po' d'iniziativa, lo sfruttamento potrebbe seguire tante altre strade benefiche. Compresa quella turistica, come vien facendo il Comune di Cervia, che sta attrezzando itinerari per brevi passeggiate del dopo-spiaggia in questa oasi floro-faunistica, dove accanto ad erbe e fiori autoctoni soggiornano le più diverse specie di migratori e nidificano, persino, cavalieri d'Italia e avocette. L'impatto ambientale, per questa «fabbrica» eccezionale, andrebbe valutato solo in caso di serrata.

Florio Amadori

Il riconoscimento concesso dal Consiglio d'Europa verrà consegnato in primavera

Diploma d'onore alla riserva di Sasso Fratino

Un solo precedente in Italia: il Parco d'Abruzzo L'autostrada Forlì-Arezzo è però una minaccia

Dal nostro corrispondente

CESENA — Il Consiglio d'Europa ha deciso di consegnare lo speciale diploma europeo, che attesta rilevanza ecologica internazionale a territori o monumenti, alla riserva naturale integrale di Sasso Fratino, nelle Foreste casentinesi, sul versante romagnolo dell'Appennino. La cerimonia ufficiale della consegna avverrà solo la prossima primavera, ma la notizia ha già fatto il giro di tutti gli ambienti naturalistici, anche perché dal 1966, da quando venne istituito il premio, solo 25 realtà l'hanno ottenuto in campo europeo e tra esse, oltre a Sasso Fratino, oggi, in Italia c'è stato solo il precedente del Parco Nazionale d'Abruzzo. Il che sta a dimostrare tutta la rilevanza del diploma per uno dei pochi ambienti naturali del nostro paese che si avvicinano molto alla situazione primigenia. Naturalmente, non è che ora, che il riconoscimento è stato ottenuto, si possa fare quel che si vuole perché esso ha una durata limitata nel tempo (cinque anni). Giusto come un titolo sportivo mondiale, va infatti difeso e si riesce a mantenerlo solo se le norme di tutela e salvaguardia, che sono rigidissime, saranno rispettate secondo la lettera precisata dal Consiglio d'Europa. Nella foresta di Sasso Fratino, ci sono speci forestali diverse, con prevalenza di faggi e di abeti bianchi. Relativamente numerosi sono, nella parte più elevata, l'acero montano, l'acero riccio, il tiglio, il frassino, l'olmo, il sorbo, il tasso, il cerro, il maggiociondolo, il carpino bianco e nero, il pioppo tremulo, il nocciolo ed altri. Si tratta, in generale, di cenosi forestali biologicamente equilibrate e di elevato valore naturalistico.

Ad un rappresentante del Consiglio d'Europa, che comunicava la notizia della consegna del diploma ad una delegazione italiana della Lega ambiente, è stata data notizia del grave disegno che è in atto di costruire una nuova, ennesima, autostrada che dovrebbe congiungere Forlì ad Arezzo e che dovrebbe passare proprio sotto la riserva di Sasso Fratino, attraverso una galleria di undici chilometri, i cui «camini» per il deflusso dei gas di scarico, verrebbero collocati all'interno della riserva. Manco a dirlo, sistematicamente dunque si torna a parlare di autostrade che dovrebbero minare l'equilibrio di questo ambiente che il Consiglio d'Europa ha deciso di salvaguardare a qualsiasi costo. Infatti, il rappresentante dell'organismo europeo ha annunciato che il Consiglio s'adopererà con tutti i mezzi perché l'integrità della riserva non venga intaccata.

Antonio Giunta

Chiedetelo a noi

Condono e case coloniche

Sono un coltivatore diretto nato e vissuto sempre in campagna. Una vecchia legge concedeva un contributo fino al 50 per cento ai coltivatori che costruivano una casa colonica oltre i 500 metri sul livello del mare. Allora tutti noi che possedevamo una certa quantità di terra ci indebitammo fino alla cima dei capelli e costruimmo la casa. Ma non avvisammo il Comune. Sono passati oltre trent'anni e il Comune non ci ha mai fatto osservazione. Ora però dice che queste case sono state costruite abusivamente e che dobbiamo pagare il condono edilizio.

Mariano Di Nummi (Palmoli — Chieti)

È necessario esaminare se il tuo caso rientri nella previsione dell'art. 31 della legge n. 47 del 28 febbraio 1985 sul condono edilizio. Secondo l'ultimo comma di questo articolo devono pagare l'oblazione, per ottenere la concessione in sanatoria, i soggetti che hanno costruito anteriormente al 1° settembre 1967 senza licenza edilizia in violazione della legge urbanistica del 1942 e dei regolamenti edilizi comunali. La legge urbanistica del 1942 però limitava l'obbligo della licenza edilizia alle sole costruzioni ricadenti nei centri abitati e, nel caso il Comune fosse dotato di Piano regolatore, anche nelle zone di espansione.

Dalla tua lettera mi sembra di capire che hai costruito (prima del 1967) fuori del centro abitato e presumo che, ricadendo la costruzione in un piccolo comune, questo non fosse dotato di alcuno strumento urbanistico. Se così è, all'epoca la costruzione non era soggetta ad alcuna autorizzazione e quindi non può considerarsi abusiva. Si può dunque escludere che tu sia soggetto al pagamento del condono edilizio.

Può essere utile comunque ricordare qual è la posizione degli imprenditori agricoli che invece si trovino a dover chiedere la concessione in sanatoria. Questi devono, entro il 31 marzo 86, presentare una domanda al Comune e allegare numerosi documenti: in proposito una recente circolare del ministero dei Lavori pubblici ha chiarito che la domanda può essere completata entro 120 giorni dalla presentazione. Bisogna poi distinguere la posizione dell'agricoltore che ha costruito abusivamente nel centro abitato da quella dell'agricoltore che ha costruito nelle zone agricole in funzione della conduzione dell'azienda. Nel primo caso si applicano le normali sanzioni previste per gli altri cittadini, nel secondo caso le sanzioni sono ridotte di tre quarti.

Carlo Alberto Graziani
professore di Diritto civile.
Università di Macerata

Prezzi e mercati

Il coniglietto impazza

Il mercato all'origine dei conigli è stato in grave crisi per tutto il 1984 e per buona parte del 1985, ma a partire dalla fine dell'estate si è delineata una chiara tendenza alla ripresa. In novembre, poi, gli allevatori hanno osservato con una certa soddisfazione, la vera e propria impennata dei prezzi che si è verificata nel giro di sole tre settimane. Le quotazioni nella prima fase di scambio sono infatti continuamente salite e adesso la media nazionale elaborata dall'Irvam è arrivata sulle 3.200 lire al chilo, un livello che è superiore di quasi il 30% a quello che si era registrato nello stesso periodo dell'anno scorso quando peraltro il mercato era in piena crisi. Il settore della cunicultura è in pieno sviluppo in Italia e questo miglioramento del mercato non potrà che favorire un valido rafforzamento. La produzione di carni di coniglio — secondo stime Irvam — dovrebbe ammontare quest'anno a 2.222.000 quintali (quasi il 3% in più che nel 1984) arrivando a coprire oltre il 93% del fabbisogno nazionale. Ci sono state almeno due circostanze che hanno permesso al mercato di ritrovare un buon equilibrio anche in un momento in cui la produzione interna è in fase di crescita. Innanzitutto da almeno un paio di mesi il flusso importativo di conigli vivi e macellati dall'est europeo si è affievolito e si sa quanto queste correnti abbiano determinato in passato grosse situazioni di difficoltà. Inoltre i consumi hanno raggiunto, in questo periodo stagionale, volumi più consistenti del solito. Probabilmente i bassi prezzi che le carni di coniglio hanno avuto per quasi un anno sia all'ingrosso che al dettaglio, hanno finito per sollecitare l'interesse di alcuni consumatori che le hanno trovate più convenienti rispetto alle altre carni. Una certa quota di tale domanda aggiuntiva tende ora a rimanere fedele alle carni di coniglio anche in presenza di un rincaro dei prezzi.

Luigi Pagani

Prezzi dei conigli nella settimana 25 novembre-1 dicembre secondo le rilevazioni Irvam in lire chilogrammo, peso vivo, Iva esclusa:
Forlì 3.350-3.450; Verona 2.850-3.120; Treviso 2.920-3.100