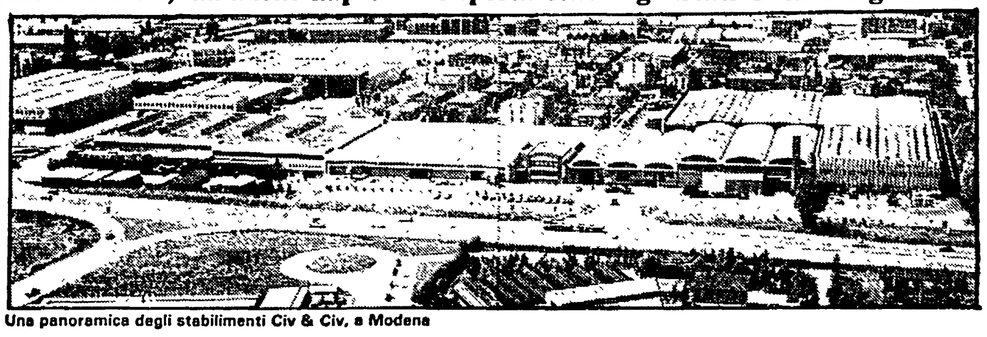
# Il «Coltiva» compie 10 anni

## «Vendere ciò che il mercato chiede»

**A colloquio con Giovanni Guazzaloca - Un salto di qualità: non solo un consorzio di servizi, ma anche impresa - Esportazione negli Stati Uniti e Inghilterra**



Una panoramica degli stabilimenti Civ & Civ, a Modena

**Dal nostro inviato**

MODENA — «"Coltiva", vinifica e consiglia». Una filosofia in tre sole parole che illustrano le varie fasi di cui si occupa il Consorzio nazionale vini: coltivazione della vite, vinificazione e fase distributiva commerciale. Il "Coltiva" ha dieci anni. La festa di compleanno si svolgerà, il 13 dicembre, a Forlì. Non ci saranno solo riconoscimenti ai protagonisti dell'impresa e gli adempimenti stabiliti dallo statuto, ma un esame specifico dei risultati ottenuti, dei processi di cambiamento in atto, dei programmi di sviluppo e dell'ulteriore trasformazione del consorzio e delle associate.

«Finora — ci dice Giovanni Guazzaloca, presidente del Coltiva — abbiamo svolto un'attività di servizio per conto delle aziende associate. Ora il Consorzio si prefigge di essere, oltre che un servizio per i suoi soci, anche un'impresa. Se, per questi primi dieci anni, ci siamo limitati a vendere il prodotto che proveniva dalle oltre cento cantine associate e dai consorzi, ora è il momento di vendere quello che il mercato richiede. Questo è il modo di rinnovarsi e di ritrovare la peculiarità del Coltiva, quella, cioè, di far partecipare tutti alla vita e all'evolversi del consorzio».

Uno slogan azzeccato di questo consorzio è «un vigneto grande come l'Italia». E, infatti, i vini che Coltiva distribuisce giungono da tutto il paese o quasi. Col marchio Coltiva — non si dimentichi che il gruppo fa parte dell'Anca e quindi della Lega delle Cooperative — vengono messi in commercio vini piemontesi, emiliano-romagnoli, toscani, marchigiani, laziali, pugliesi e siciliani. Il che significa una gamma vastissima, per tutti i gusti.

Qual è la portata di affari del Coltiva? Basterà dire che il 10 per cento del vino italiano è sotto-'l suo controllo e che nell'esercizio '84-85 ha commercializzato un milione e 306mila ettolitri di vino. Quello confezionato, cioè in bottiglia (Coltiva non usa né lattine, né scatole), ha rappresentato oltre il 51 per cento del venduto globale per un totale di 672mila ettolitri. Di questi, 34mila hanno raggiunto i mercati stranieri. Ma all'estero va anche il vino sfuso: 218mila ettolitri dei 633 commercializzati. I mercati raggiunti sono, in particolare, Francia, Danimarca, Germania federale, Svezia e Inghilterra. In quest'ultimo esercizio è mancata la vendita di 220mila ettolitri all'Unione Sovietica realizzata l'anno '83-84 (l'Urss non ha comperato quest'anno prodotto italiano e anche, sembra, in misura ridotta da altri paesi). Nonostante ciò il gruppo Coltiva ha chiuso l'esercizio '84-85 con dati più che soddisfacenti. C'è stato, infatti, un incremento dell'1,3% del volume venduto complessivo e i ricavi lordi unitari sono superiori del 9,27 rispetto all'annata precedente, sempre riferendosi al prodotto confezionato.

Ma lasciamo da parte le aride cifre, che pure sottolineano l'importanza di questo consorzio e veniamo alle novità. Su questa stessa pagina tenemmo a battesimo, molti mesi fa, il «Volari», un vino bianco, frizzante, fruttato a bassa gradazione (8,5) che il Coltiva aveva «preparato» per il pubblico giovane inglese. Un prodotto destinato alla fascia di cittadini britannici tra i 18 e i 27 anni. L'esperimento è pienamente riuscito e un milione e 440mila bottiglie (per un totale di oltre 10mila ettolitri) sono state spedite in poco tempo in Inghilterra. Ma il «Volari» (il nome si ispira, è il caso di dirlo?, alla celebre canzone di Modugno) ha fatto un altro «miracolo»: ha aperto la strada ad altri nostri prodotti più tradizionali. Un bel successo, dietro cui c'è un lavoro di marketing non indifferente, di cui Guazzaloca e Oberdan Melotti (che è lo specialista di questo settore) sono notevolmente soddisfatti.

Dice ancora Guazzaloca: «Nei nostri obiettivi c'è la produzione di prodotti derivati dall'uva e dal vino, come il cooler, cioè una bibita a base di vino, che produrremo in accordo con la Parmasole nei recuperati stabilimenti Arrigoni di Cesena».

Anche questo è destinato, soprattutto, all'estero e agli Usa in particolare. Ma allora, sorge la domanda, non esportiamo più oltre oceano il lambrusco, frutto frizzante di questa alacre e laboriosa terra emiliana?

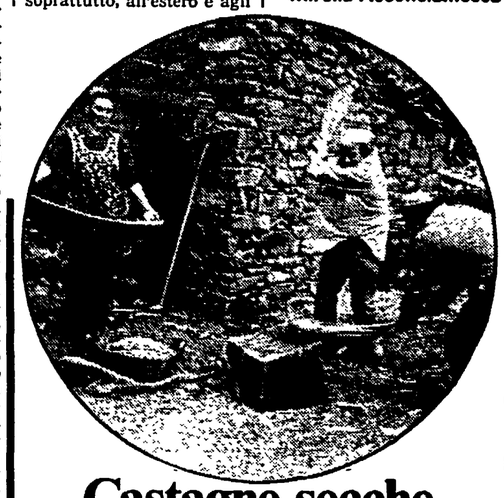
La risposta la riceviamo, vicino alla sede centrale del Coltiva, nel centro Civ & Civ (sottotitolo vigne e vini) dove tre catene di montaggio sono al lavoro e dove centinaia di migliaia di bottiglie di lambrusco, iscatolate meccanicamente, ma qui sono in vigore le più alte tecnologie in ogni settore, prendono in continuazione la strada, anzi il mare, per gli Stati Uniti. Insieme alle Cantine Riunite di Reggio Emilia l'export totale dei due contratti per il mercato Usa raggiunge uno stock annuale di oltre un milione e 200mila ettolitri, di cui la metà è lambrusco, il vino che mette allegria.

**Mirella Acconciamessa**

# Qualcosa di nuovo e di buono per i tassi del credito agevolato

*In questi giorni finalmente è stato raggiunto un obiettivo innovatore di grande significato per tutti gli operatori agricoli. Dopo una costante iniziativa politico-sindacale, in particolare delle centrali cooperative agricole e tra esse dell'Associazione nazionale cooperative agricole della Lega, con un decreto della presidenza del Consiglio, congiuntamente al ministero del Tesoro e al ministero dell'Agricoltura, viene modificato il regime di regolamentazione dei tassi minimi per il credito agevolato in agricoltura. Finora questi tassi erano regolati sempre con decreti della presidenza del Consiglio, che fissavano di volta in volta i tassi minimi per valore assoluto, ultimo il decreto Spadolini del 1982. Questo in regime di inflazione alta poteva essere vantaggioso per gli operatori in quanto la determinazione dei tassi era rigida e richiedeva per essere modificata un nuovo decreto legge. In una situazione di inflazione decrescente, invece, avviene l'inverso con una penalizzazione degli operatori che si trovano ad avere tassi fissi spesso uguali o superiori al tasso di inflazione reale. La proposta dell'Anca Lega e delle altre centrali cooperative, fatta propria da altre organizzazioni agricole, dalle forze politiche e infine dal governo prevede come per altri settori quali l'industria, il commercio, il turismo, ecc., un meccanismo automatico di regolamentazione agganciato al tasso di riferimento in base a un differenziale percentuale fisso. Quindi da oggi in poi come si muoverà il tasso di riferimento così seguiranno i tassi minimi per il credito agevolato in agricoltura. È un risultato importante, che prepara la strada a nuove innovazioni nella gestione del credito per l'agricoltura. Il prossimo appuntamento è per la ripresa del dibattito in Parlamento sul progetto di riforma del credito agrario dove il mondo agricolo e della cooperazione agricola continuerà a portare avanti le proprie proposte.*

**Giorgio Banchieri**



# Castagne secche per l'ultima volta

VENTIMIGLIA — (*g.l.*) Le antiche tradizioni contadine vanno scomparendo soppiantate dalla tecnica o ancor più semplicemente perché abbandonate, cadute in disuso con lo spopolamento delle campagne. Come si realizzavano le castagne secche vendute poi a peso ed esposte nei sacchi di iuta?

Dopo la raccolta venivano distese su di una rete metallica e sotto gli si accendeva un fuoco che doveva bruciare per almeno 10-12 giorni, con la fiamma coperta da cenere. Il tutto avveniva in uno dei «casoni» di campagna utilizzati per deporvi gli attrezzi ed anche per viverci durante i mesi estivi. Le castagne venivano poi passate in sacchetti e battute con un legno su di un ceppo. Infine venivano messe in ceste per la cernita. Un lavoro che ora viene svolto dalle macchine, il trattamento manuale non rende più. «Troppo lavoro e ci vengono poi pagate dalle 3.500 alle 4.000 lire al chilo. Così, quest'anno, le abbiamo preparate per l'ultima volta. Il prossimo anno il raccolto lo lasceremo sugli alberi» ci viene detto a Castelvittorio, un paesino dell'alta valle del Nervia non molto distante dalla linea di frontiera con la Francia.

Erano gli ultimi produttori di castagne, ma la scarsa resa li ha fatti desistere.

Una tradizione antica che rimarrà soltanto nei ricordi.

**NELLA FOTO:** contadini di Castelvittorio (Im) intenti a battere su di un ceppo le castagne.

# Piano saccarifero: incontro a Ravenna

ROMA — Venerdì a Ravenna il Pci ha organizzato un incontro-manifestazione per la revisione delle decisioni con le quali i ministri dell'Agricoltura e dell'Industria hanno dato concreta attuazione al piano saccarifero. La manifestazione, alla quale parteciperanno rappresentanti di tutte le regioni interessate, sarà articolata in due parti: alle 16 avrà luogo un dibattito pubblico al quale saranno invitate a partecipare tutte le parti in causa. Alle 20,30 prenderanno la parola i rappresentanti del Veneto (la regione più colpita dalla decisione) e dell'Emilia e poi concluderà con un discorso pubblico Luciano Barca, della Direzione del Pci.

Le critiche principali del Pci al modo in cui il piano è stato attuato sono quelle contenute in un recente documento nazionale: il piano è diventato in realtà il piano del gruppo multinazionale Eridania (Italia, Francia, Perù) al quale viene dato, con l'appoggio della Dc, il monopolio assoluto nel Veneto e la maggioranza in Italia mentre viene relegato ai margini o in funzione di supporto il ruolo dei produttori di bietole e della cooperazione.

## *Da un'estate di sole una cantina d'eccezione*

## ALBANA

**Ne vengono prodotti cinque tipi La gradazione non deve scendere al di sotto dei 12°**

# Galla Placidia voleva berlo in una coppa d'oro

**Il primo bianco con le insegne Docg - Le zone tipiche - Due milioni e mezzo di bottiglie - Riconoscimento per l'Emilia Romagna**

**Dal nostro inviato**

BERTINORO (Forlì) — C'è una cometa anche nei cieli di Romagna. Da Bertinoro, la «terrazza» che domina il litorale, la vedono distintamente. E nelle cantine non ci sono più dubbi: «Il 1986 sarà l'anno dell'Albana». La nuova stella del firmamento enologico nazionale, il primo vino bianco che ottiene l'insegna più prestigiosa, la Docg, «Denominazione di origine controllata e garantita». Per aggiungere quella g alla tradizionale Doc ci sono voluti parecchi anni. Prima di questo bianco romagnolo solo cinque rossi sono saliti nella serie di eccellenza superiore: Brunello, Barolo, Montepulciano, Barbaresco e Chianti.

«*Un fiore all'occhiello per l'intera produzione vinicola romagnola*», sancisce Giovanni Manaresi, presidente dell'Enoteca regionale. «*Il riconoscimento di un livello elevato di qualità e di organizzazione tecnica e produttiva*», assicura Renato Tramontani, direttore dell'Esave, l'ente regionale di ricerca vitivinicola.

A quando il battesimo? Mancano solo le ultime formalità, il parere definitivo del comitato nazionale per la tutela della Doc dovrebbe arrivare in questi giorni, dopo che nei mesi scorsi sono state espletate tutte le lunghe e complesse procedure: analisi fisico-chimiche e organolettiche, assaggi a tappeto, verifiche sulle strutture produttive. Anche il «disciplinare» è stato già messo a punto, entrando nel dettaglio dei tipi di Albana che avranno la Docg (tre le zone tipiche, il Faentino, l'Imolese e il Bertinorese) e delle rispettive caratteristiche: dal «secco», all'«amabile», al «dolce» (con oltre il 4% di contenuto zuccherino) al «passito», una tradizione che si era andata perdendo e che ora le nuove tecnologie consentono di sviluppare al meglio. Fuori della porta, invece, è rimasto il tipo «spumante». Molto vasta la zona di produzione (dalla provincia di Bologna, zona sud, al cesenate), ma più concentrate e ristrette le vigne adatte.

«*Abbiamo stimato in circa 20mila ettolitri l'anno la capacità produttiva in Docg* — precisa l'enologo dott. Pirazzoli, che ha preso parte all'istruttoria — *qualcosa come due milioni e mezzo di bottiglie*».

«La pigiatura», di Gino Covili, 1975

Gli storici della viticoltura peninsulare sono concordi nell'attribuire a questo vitigno, diffuso in tutta la fascia pedecollinare romagnola, una delle genealogie più antiche dell'intero «albero» nazionale. Ne parlano pure storici greci e romani. La leggenda ingentilisce persino una oleografica «bevuta» di Galla Placidia, dal cui apprezzamento per l'Albana viene fatto risalire il nome di questo colle. Dopo aver vuotato la coppa di terracotta, l'imperatrice bizantina avrebbe esclamato, rivolta al biondo vino: «Meglio sarebbe berti in oro!». E fu fatta: Bertinoro, dicono, ha questa etimologia strettamente legata all'Albana, alla sua nobiltà.

«*Indubbiamente è il vino più tipico della Romagna* — aggiunge il dott. Pirazzoli — *da sempre identificato con questa terra. Il vitigno più l'habitat ne fanno un vino inimitabile, dalle caratteristiche molto spiccate*».

Di colore giallo paglierino il tipo «secco», con caratteristico profumo, un po' tannico e caldo di sapore; di colore paglierino più o meno carico l'«amabile», con marcato aroma e gradevole sapore di fruttato. La gradazione alcolica non deve scendere sotto i 12°.

E il sommelier che ne pensa? «*Un gran vino, soprattutto nei tipi "dolce" e "amabile"* — afferma Gianfranco Bolognesi, noto ristoratore e cultore di enogastronomia.

*Anche se l'area è troppo vasta, considero la Docg un giusto premio per la storia e la tenacia dei produttori romagnoli*».

Come e quando bere l'Albana? Meglio se giovane, alla temperatura di 6-7° l'«amabile» e sui 10° il «secco», specialista del dessert il primo, da tuttopasto il secondo, con accostamenti preferenziali per i piatti di pesce, lumache, rane. La cantina che detiene il primato quantitativo di produzione è la Coop Ronco di Fosto. «*Siamo sui 3.500 ettolitri annui, circa il 20% dell'intera produzione regionale di Albana* — spiega il direttore, Sauro Valbonesi. *Tra i vini bianchi di grande tradizione è quello che più si distacca dagli altri. Un riconoscimento meritato e sudato, visto che è dal '75 che stiamo tirando. La prossima vendemmia dovrebbe essere, e sicuramente sarà, la prima dell'Albana "consacrata"*».

Da una terra che ha sempre dato molto vino, ma senza grandi «acuti» qualitativi, questa svolta può rappresentare un percorso nuovo, più selettivo e difficile, ma sicuramente anche più prestigioso e appagante. «*Le tecnologie e la preparazione professionale le abbiamo* — assicura Valbonesi — *puntare sulla qualità non può che aiutare la nostra immagine*». Un po' di ottimismo ci vuole. Il 1985 non è stato un anno favorevole per la viticoltura emiliano-romagnola: la produzione è diminuita mediamente del 60%, con punte del 70-80% nella fascia di pianura. La qualità, indubbiamente elevata del raccolto, assicurerà vini d'annata (paragonabili ai mitici '61, '65, '71 e '78), ma alquanto scarsi in termini di botti piene. Poco, ma buono: i palati fini non chiedono altro.

**Florio Amadori**

## La Regione sblocca i finanziamenti: nasce un nuovo «polo conserviero»

# Campania, il San Marzano sarà coop

**Il primo tentativo di spezzare l'oligopolio dell'industria privata inquinato da imprenditori in odor di camorra - Si è cercato di impedire l'operazione con lettere anonime denigratorie - Un caso di omonimia - Una lezione per tutti**

**Dalla nostra redazione**

NAPOLI — Cento miliardi di fatturato all'anno; il 20% del mercato meridionale del concentrato di pomodoro e il 10 del pelato. In Campania sta nascendo un «polo conserviero» controllato dalla Lega delle Cooperative, in grado di competere con i grandi nomi dell'industria italiana. *L'oro rosso*, il mitico pomodoro San Marzano, diventa *coop*. Artefici dell'operazione due aziende cooperative del Salernitano le quali, in base ai finanziamenti sbloccati dalla Regione, stanno trattando rispettivamente per l'acquisto di due nuovi impianti produttivi. La Corepa di Pagani è in procinto di assorbire la Cpc di Castel S. Giorgio (impresa leader nell'export di ortaggi, a partire dalle patate pelate); mentre la Concopas è interessata alla Pantera. Un affare di svariati miliardi, di eccezionale importanza per il movimento cooperativo democratico: è il primo serio tentativo di spezzare l'oligopolio dell'industria privata in un settore vitale per l'economia agro-industriale della Campania, un settore — è bene ricordarlo — inquinato da alcuni imprenditori in odor di camorra, i cui nomi sono apparsi non poche volte nei verbali giudiziari e nei resoconti di cronaca nera.

È forse questo il vero motivo per il quale forze oscure hanno tentato, nei mesi scorsi, di bloccare l'operazione. I retroscena di questa storia, che hanno come protagonisti i vertici della Regione Campania a partire dal suo presidente, il dc Antonio Fantini, sono inquietanti. La Corepa, infatti, sin al 31 maggio scorso aveva tutte le carte in regola per accedere al finanziamento regionale (circa 12 miliardi), in applicazione di una legge d'attuazione del «pacchetto quadrifoglio». Purtuttavia ritardi, omissioni, dimenticanze hanno fatto slittare tutto a fine anno. Eppure succede che, nello stesso periodo, un'altra cooperativa, la Spineta (aderente alla Confcooperative e presieduta dall'agrario Gennaro Del Balzo di Presenzano), ha ottenuto senza problemi i fondi regionali per l'acquisto della Irpis e della Fiorio, pur trovandosi in una situazione analoga alla coop *rossa*.

Accade, infatti, che in estate arrivano negli uffici regionali e alle banche una raffica di lettere su carta intestata del Consiglio regionale con la dicitura «raccomandata» e «riservata». Portano nientemeno che la firma del presidente dell'Assemblea campana, il socialista Aniello De Chiara; contengono giudizi durissimi sulla liceità dell'affare e avanzano gravi sospetti. Si scoprirà poi che si tratta di un falso clamoroso e lo stesso presidente De Chiara sporge denuncia contro ignoti alla magistratura. Ma intanto lo scopo degli anonimi mittenti è raggiunto: la pratica si blocca negli uffici regionali, Fantini prende tempo, il Comitato di controllo chiede chiarimenti e persino un istituto bancario, il S. Paolo di Torino, inspiegabilmente chiude il rubinetto del credito ordinario alla Corepa. Una situazione assurda, in quanto la Corepa ha pronta tutta la certificazione che garantisce la trasparenza dell'assetto proprietario. Intanto le lettere anonime e denigratorie si moltiplicano giungendo puntuali ogni qualvolta il finanziamento è sul punto di essere erogato. In una di queste lettere si arriva persino all'infamia: si sostiene infatti che nel consiglio d'amministrazione della Corepa siede un noto camorrista, Giovanni Marandino, già condannato al processone contro la Nco. Naturalmente un amministratore con questo nome c'è, ma si tratta di tutt'altra persona, completamente estranea alla banda cutoliana, che ha già querelato tutti coloro che hanno strumentalizzato per fini di parte l'omonimia. «Quel che è sconfortante — commenta il compagno Isaia Sales, capogruppo comunista alla Regione — è che in Campania sembra essersi affermato un nuovo modo di fare politica, quello legato alla diffamazione e alla calunnia anonima. Inoltre subisce un linciaggio morale gratuito e ingiustificato proprio quella parte del movimento democratico e cooperativo che con maggiore coerenza in questi anni si è battuta contro la presenza di forze camorriste in agricoltura e nell'industria conserviera. Questa vicenda deve farci quindi riflettere tutti».

**Luigi Vicinanza**

## Prezzi e mercati

# Anche quest'anno tante arance in più

Stiamo entrando nel pieno della campagna della commercializzazione delle arance e la situazione di mercato si delinea subito difficile per i produttori. Secondo informazioni comunicate dall'Irvam l'attività di scambio nelle zone di produzione si svolge con difficoltà poiché la domanda non è sufficiente ad assorbire i quantitativi disponibili che sono già piuttosto abbondanti. I prezzi medi all'origine si aggirano sulle 400-450 lire al chilo per le «tarocco» e sulle 280-350 lire per le «moro». Quest'ultima varietà è di solito la prima ad essere interessata dall'attività esportativa che dovrebbe prendere il via la prossima settimana. Per valutare i possibili sviluppi della campagna bisogna comunque in primo luogo tener presenti i dati di base concernenti i livelli produttivi e le prevedibili capacità di assorbimento della domanda interna ed estera. Le più recenti rilevazioni effettuate dall'Irvam nelle principali aree produttive, indicano che nella campagna 1985-'86 il raccolto complessivo di arance ammonterà a 20,5 milioni di quintali, un quantitativo superiore del 14,5% a quello ottenuto nella scorsa campagna (17,9 milioni di quintali). Il raccolto previsto va considerato senz'altro abbondante poiché appare di entità inferiore solo a quello eccezionalmente elevato del 1983-84 e comunque superiore alla potenzialità media degli impianti che si aggira sui 19 milioni di quintali. La fioritura è stata infatti al di sopra della media e non si sono avuti problemi nella fase della allegagione. La cascola è rientrata nella norma e gli attacchi parassitari sono stati contenuti. Aumenti generalizzati dei raccolti si profilano in tutte le regioni. Le previsioni dell'Irvam sono infatti (in quintali): Campania 921.500 (+3% rispetto al 1984-85); Basilicata 388.000 (+16%); Calabria 4.678.000 (+14,4%); Sicilia 10,8 milioni (+15,7); Sardegna 566.000 (+6%); altre regioni 548.000 (+18,5%). Sul piano varietale il grosso del raccolto sarà ancora costituito dalle arance a polpa sanguigna (72%): in particolare le «tarocco» dovrebbero rappresentare il 39%, le «moro» e le «sanguinello» il 15% ciascuna e le «sanguigne comuni» il 3%. Il gruppo delle varietà a polpa bionda inciderà complessivamente per il 28% e vedrà ancora al primo posto le «bionde comuni» (16%) seguite dalle «navel» (6%), dalle «ovali» (4%) e dalle altre varietà minori.

Le prospettive di mercato sono purtroppo negative, come risulta da un primo sommario bilancio previsionale delle utilizzazioni formulato dall'Irvam. Le esportazioni dovrebbero mantenersi sui livelli della passata annata e quindi anche se l'industria lavorerà i sei milioni di quintali previsti dall'accordo interprofessionale e se il consumo interno allo stato fresco assorbirà dieci milioni di quintali (che sono il normale livello degli ultimi anni), si profila comunque una eccedenza di mercato di almeno un milione di quintali.

**Luigi Pagani**