

Primo piano

Agrumi in mostra a Reggio Calabria, ma quella Fiera è da cambiare

Occasioni perdute L'Uipaio unico produttore presente

Alla XXIV Fiera Internazionale agraria di Reggio Calabria, l'Uipaio (Unione Italiana associazioni dei produttori ortofrutticoli ed agrumari) ha partecipato con un proprio stand, dove erano esposti tutti i prodotti agrumicoli, gli orticoli surgelati, l'uva da tavola, la frutta secca, comprese le carube tanto care al commissario Andriessen, che nel suo libro verde le propone in alternativa alle specie lignee da frutta.

Il catalogo di presentazione della Fiera ricorda che «l'Internazionale agraria è l'unica manifestazione specializzata del settore esistente non solo in Italia, ma anche nei paesi della Comunità europea e del bacino del Mediterraneo ed ha rilevante importanza sia per l'economia agricola nazionale, sia per i paesi produttori, sia per i paesi consumatori, tanto che gode del patrocinio dei ministeri degli Affari esteri e dell'Agricoltura e foreste». Il momento di grande rilevanza quindi, punto d'incontro tra operatori e di dibattito di alto livello.

Nel 72.000 metri quadrati coperti del parco Pentimele (di cui 12.000 al chiuso) lo spazio dell'Uipaio era rappresentato da circa 180 mq, coperti dalle 13 associazioni agrumicole aderenti in rappresentanza di 19.300 coltivatori di cui 14.000 riuniti in 105 cooperative con oltre 20.000 ettari di impianti specializzati e 3.930.000 quintali di prodotti (arance, limoni, mandarini, clementine). L'Uipaio però, unico produttore agrumicolo presente in Fiera, si è trovata assieme a macchine agricole, fagioli e cinghiale, allo stand del Maf che, in una vetrinetta insieme con altri prodotti alimentari, esponeva in bella mostra il Tullio — pallino cotto, prodotto in Danimarca (sic) — ed a stand dell'Ente di sviluppo, della Regione e dell'Ice, regolarmente deserti.

Circolava in Fiera la voce che gli espositori vengono un anno e poi non si vedono più perché non trovano uno straccio di operatore economico mentre alle fiere si partecipa per farsi conoscere e fare affari, non per posteggiare.

Il sottosegretario all'Industria Sisto Zito ha inaugurato la fiera, per il terzo anno consecutivo, promettedo di non farlo più; gli assessori all'Agricoltura delle regioni Sicilia e Calabria non hanno nemmeno visitato la Fiera stessa. E questa è la «manifestazione specializzata» unica nel bacino del Mediterraneo.

In questo quadro perde di credibilità anche l'importante giornata svolta sulle forme di cooperazione con i paesi emergenti, sul trasferimento di tecnologie, perché il discorso cade nel vuoto e lo stesso patrocinio del ministero dell'Agricoltura e di quello degli Affari esteri non ottiene il risultato previsto. Eppure i problemi non mancano alla nostra agricoltura e forte è l'esigenza di dare operatività al secondo Piano agrumi; di affrontare e sostenere una seria politica commerciale di presenza nei mercati; di affidare il messaggio alla peculiarità e qualità del prodotto italiano; di sviluppare i consumi anche all'interno con appropriate campagne promozionali programmate che facciano perno sulle associazioni dei produttori e dei loro unioni.

Urgente è l'esigenza che punti forze dello sviluppo commerciale debbano ricercarsi nella concessione del credito alle associazioni dei produttori; nel potenziamento delle strutture operative; nell'applicazione ed implementazione di un normale consiglio di amministrazione al posto dell'attuale commissario.

Fulvio Gressi



Compie dieci anni lo spumante prodotto nell'isola

«Brindare sardo»

Uscito dalla fase di sperimentazione il prodotto è oggi competitivo e apprezzato sul mercato - Ma gli impianti di spumantizzazione si trovano a Valdobbiadene e nel Trevigiano - Un impegno della Regione

Della nostra redazione
CAGLIARI — Si è cominciata con il Nuragus, un vino bianco di gradazione media (attorno ai 10 gradi e mezzo), fra i più apprezzati della Sardegna meridionale. La spumantizzazione è stata avviata dieci anni fa, su piccolissima scala, quasi una scommessa in una regione da sempre conosciuta (enologicamente parlando) per i suoi vini forti e robusti. Fu subito un successo. Inviato in tutte le maggiori cantine della Sardegna, il nuovo spumante suscitò l'interesse di tecnici ed enologi. Per i vigneti sardi si apriva una nuova «frontiera», un'occasione fino ad allora impensabile di sviluppo.

Uscito dalla fase di sperimentazione, lo spumante prodotto nell'isola è oggi competitivo e assai apprezzato sul mercato nazionale. La produzione è aumentata sensibilmente: nell'annata 1984-85 sono state vendute circa 500 mila bottiglie di spumante, per il 90% di tipo brut.

Le cantine impegnate, finora, sono dieci, ma altre dovrebbero aggiungersi presto. Un solo neo: gli impianti di spumantizzazione utilizzati si trovano quasi tutti fuori dall'isola, in particolare a Valdobbiadene e nel Trevigiano. È un limite più che comprensibile se si considera la giovane età di questa esperienza. La dipendenza

tecnologica comporta comunque oneri notevoli per le cantine sarde, che cominciano a porsi concretamente la necessità di dotare il comparto viticolo-enologico regionale di un impianto di spumantizzazione dotato di tecnologie moderne, con l'obiettivo di far crescere le qualità prodotte e, allo stesso tempo, il reddito del viticoltore.

Il proliferare di spumanti sardi — a giudizio del professor Voirit, docente alla facoltà di agraria dell'Università di Sassari — non è solo il frutto di una moda passeggera, ma dipende dalla possibilità di avere a disposizione del vino base particolarmente adatti. E ciò deriva, a

sua volta, dalle modifiche introdotte nell'ultimo decennio nella vitivinicoltura sarda, caratterizzata non più dai vini forti e stomacali, particolarmente alcoolici, ma anche da vini da pasto più leggeri e armonici.

Lo spumante sardo è forse il coronamento di quest'ultima vitivinicola. La sperimentazione condotta sul Nuragus è stata seguita con interesse dai tecnici e dagli amministratori delle diverse cantine isolate. La cantina di Villasalto, in particolare, è stata dotata delle più moderne attrezzature per la spumantizzazione, a cominciare dalle autoclavi termocoordinate per garantire le temperature ottimali nelle diverse fasi di lavorazione dei mosti e del vino. La qualità è via via migliorata, mentre sempre più cantine hanno scelto la via della spumantizzazione.

Nell'ultima annata sono stati commercializzati 16 diversi spumanti: dieci brut, di cui due di tipo brutissimo, tre di tipo brutissimo, tre di tipo brutissimo e tre di tipo brutissimo.

Lo spumante sardo co-

Paolo Branca

... E fa bene alla salute

Pasteur lo consigliava ai convalescenti

spumante, lui che della fermentazione fu uno dei «padri»?

«Chi soffre di malanni gastrici deve certo fare più attenzione sia alla quantità sia alla qualità dello spumante che beve, ma in generale è dimostrato che l'anidride carbonica delle bollicine elimina dallo stomaco l'aria in eccesso.

Il leggero tenore alcolico non nuoce neppure a chi si sottopone a drastiche cure dimagranti: lungi dal «gonfiare», piccole quantità di spumante aiutano invece a bruciare più rapidamente i lipidi in eccesso.

E non parliamo dell'aspetto psicologico: quante pillole di calmanti vengono ingoiate giornalmente dalle folle di «immaginari» che, pur di ottenere un immediato effetto benefico, rischiano seriamente il deterioramento del loro fegato e del loro sistema nervoso? Una flûte di spumante non solo

agisce effettivamente sul nostro organismo in modo positivo, ma ha in più un accento di allegria e di serenità; giova quindi, prima che allo stomaco, al cervello e al sorriso. Una vena di sano ottimismo è più utile di tante medicine.

Lo spumante non lascia strascichi di torpore, non ci abbandona alla pesantezza, viene assorbito con rapidità, al contrario di molti altri vini più sostanziosi e alcoolici; è piacevole, allegro, leggero, tonificante e stimolante: perché privarsi del piacere e dei benefici effetti che dispensa?

Madame de Pompadour soleva dire che lo champagne era un «cavallo di razza» che non si possa usare in qualche modo anche in campo estetico le sue virtù?»

Da «Brindare italiano» di Marco Trimani, Fabbri editore

Vallecrosia: 35ª edizione dell'importante esposizione del ponente ligure

Dal nostro corrispondente
VALLECROSA (Imperia) — Il ponente ligure fa violenza al calendario sfidando l'inverno ed offrendo, dal 28 dicembre 1985-1986, la preziosità di una esposizione di fiori recisi e di piante da esportazione a Vallecrosia, un piccolo centro fiorente posto tra Borghetto e la città di Ventimiglia. Un padiglione utilizzato per alcuni mesi a mercato e trasformato in serra per ospitare cinquemila fiori recisi, piante di alto fusto e cactacee succulente ed ornamentali. Un lungo elenco: rose, garofani, orchidee, margherite, hanturium, cervere, lilium, tulipani, violette, rosetine mignon, strelitzia, mimosa, gastero, eucalipto, populus, kiwi, maritimi, a dimostrazione che le coltivazioni dell'estremo ponente ligure hanno saputo rinascere dopo la dis-

strosa gelata della prima decade del gennaio scorso quando il termometro, per 38 ore consecutive, rimase sotto lo zero e la neve si posò con uno spessore di oltre dieci centimetri sulle piantagioni causando danni di rilevanti proporzioni. Una calamità che si ripeté ogni ventina di anni. Ma se assente è stato il governo, la tenacia della gente ligure e di quella immigrata e il ritorno del tradizionale clima mite, come a farsi perdonare lo sgarbo fatto ad un angolo di terra che vanta tremila ore di sole all'anno, hanno rimesso in piedi coltivazioni che possono offrire in pieno inverno il festival di tanti fiori al padiglione del mercato di Vallecrosia.

«Non pensavamo di averne così tanti», dichiarò direttore della mostra il signor Cozzari. «In inverno la nostra è la sola mostra che si svolge in tutta Europa. E parlo di miracolo ricordando i quarantamila visitatori della passata edizione, la 34ª. Ora siamo alla 35ª e ritornano i fiori dai nomi di donna che i genitori — gli ibridatori — hanno loro imposto: Alice, Miledi, Silvia, Ivonne, Camilla, e forse ognuno nasconde una storia d'amore gelosamente custodita ed espressa nel bustissimo di un garofano o di una rosa. L'esposizione fiori e piante da esportazione è come un ballo di debuttanti, ora ritornato di due angoli di costa, di Italia e di Francia, la Riviera di Ponente e la Costa Azzurra, per antica tradizione terra di fiori, esibiscono le loro creature fino alla vigilia nascoste nelle serre e nelle terrazze digradanti da collina a mare. Rose, garofani ed altri «ine-

Capodanno (al confine) tra i fiori

È l'unica mostra del settore che si svolge d'inverno in Europa - «Ballo di debuttanti»



diti» che troveranno un nome all'esposizione e, si spera, anche un compratore con un lancio commerciale. Tra le migliaia di visitatori estasiati ad intentare scattate foto, si aggirano gli specialisti del settore che realizzano buoni affari. Si sussurra, ma è tutto vero, che nel 1953 una nuova varietà di garofano, uno splendido fiore di colore rosso, una primizia che non aveva ancora fatto il suo ingresso nel mercato internazionale, venne pegato, in esclusiva, cento milioni di lire da un acquirente spagnolo.

Che Vallecrosia rappresenti un'ottima occasione lo sta a dimostrare la presenza dei coltivatori-ibridatori Barbara e Bianche di Antibes con la loro esposizione di garofani di nuove e vecchie varietà il cui valore di aggrava dai cinque ai sei milioni di lire. Occhi diversi per coloro che visitano l'esposizione (28 dicembre - 5 gennaio) gen che viene dal freddo, dalle nebbie e

dalla neve del centronord Europa per assaporare e gustare lo spettacolo di tantissimi fiori e di tanti colori, e gente alla ricerca di un buon affare. A Vallecrosia l'inverno è sconosciuto, perdente: vince il sole del ponente ligure in una esplosione di fioritura.

La riviera saluta quindi l'anno nuovo con migliaia e migliaia di fiori, battezzati e da battezzare, con una gamma di colori che avrebbe frastornato lo stesso Monet che qui li venne a ricercare. A Capodanno nuovi garofani e nuove rose prendono un nome che diverrà poi familiare ai mercati di mezzo mondo: verrà loro imposto nell'area delle esposizioni di questa cittadina che ogni fine d'anno sfida l'inverno.

Giancarlo Lora

Vallecrosia 28 dicembre - 5 gennaio 35ª esposizione fiori e piante da esportazione; 11-12 gennaio 8ª mostra mercato della pianta in vaso.

Dal nostro inviato

MACERATA — Se cade un fiocco di neve sugli Appennini andate a cercare sui monti Sibillini. È un vecchio detto del luogo, tutt'altro che privo di fondamento. La catena del Vetore, che si erge fino ai 2476 di altezza, dopo una depressione vastissima a quota 1300, fa impennare infatti le folate d'aria calda provenienti dal Tirreno generando correnti ascensionali che durante la pancia del deltaplanista e d'inverno provocano nevicate abbondanti, di clima alpino. È una delle caratteristiche della zona che pure non manca di altre interessanti singolarità. A cominciare da un minuscolo crostaceo, il «Chirocefalo Marchesoni» (dal nome dello studioso che lo osservò per la prima volta). L'animaletto nuota all'indietro e a pancia all'aria ed è unico al mondo. Non tanto per le sue attitudini natatorie, ma proprio perché non vive in nessun'altra parte del globo. Solo in alcuni specchi lacustri del bacino di Macerata e del Concazzo sono state segnalate specie che possono definirsi suoi parenti, seppure lontani. Questa autentica rarità — delizia per gli appassionati e «oggettiva curiosità» per i profani — abita, in condominio con altre specie acquatiche più comuni e con alghe, il lago di Pilato, a sua volta un «gioiello» della natura, a 1940 metri di quota, circondato da cinque vette sopra i 2300 metri, tra cui il Vetore, la cima dei Sibillini.

Il fascino del lago di Pilato è ulteriormente accresciuto dalla leggenda che lo ammantava. Essa vuole che il procuratore romano della Giudea, condannato a morte, l'espasiano, abbia espresso quale ultimo desiderio quello di far seppellire le proprie spoglie su un carro trainato da bufalali e di farle lasciare quindi libere di vagare in balia della sorte. La leggenda — ripresa in un fantastico romanzo del 1420 dal cavaliere anglo-normanno Antoine De La Sale, dopo una visita in loco — narra ancora di come i bufalali «biano percorso la penisola in lungo e in largo senza respiro, e... come, arrivati alla piana del lago, si siano precipitosamente tuffati nelle gelide acque, scomparendo per sempre sul fondo, con il loro carico.

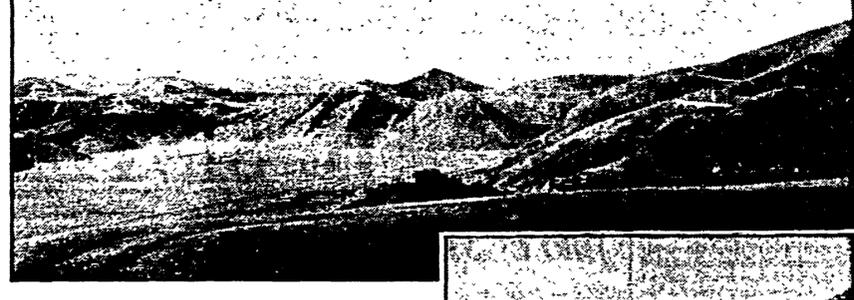
Il mistero permea anche un altro romanzo cavalleresco dell'epoca: quello pubblicato nel 1410 da Andrea de Barberino e che narra delle imprese del cavaliere alla Sibilla appenninica (cioè la maga Alcina) che avrebbe abitato una grotta sul monte oggi omonimo, pochi chilometri più a nord del lago di Pilato. Questa seconda leggenda vuole che la maga, dall'interno della grotta (oggi ostruita da un macigno fermatosi lì, in equilibrio apparentemente precario, nessuno sa come), nei giorni nostri sveli ogni suo inaccessibile segreto alla vita di un uomo, il conte di Montecitorio Zeffirelli ambientò lo spettacolo scene della chiesa di San Damiano nel suo «Fratello sole, sorella luna». Sessantamila etari che rischiano però di uscire dall'incanto e di ripiombare pesantemente in terra, attaccati come sono dalle spire della speculazione edilizia e dalla cecità di un turismo rabberciato ed elitario; ed esposti come si ritrovano agli insulti di interventi grossolani e sconsiderati di veri e propri affari.

E appena il caso di citare — ma sottovoce, per carità — che nell'81 un decreto del ministero della Difesa (per fortuna mai firmato da Lagorio, stretto dalle proteste di forze ambientalisti e no) prevedeva la destinazione a «poligono di tiro per artiglieria» dell'intera valle del lago di Pilato. Insomma: volevano prendere a cannonate il povero Chirocefalo. E chissà che tra qualche secolo l'episodio non verrà raccontato, tra lo scetticismo dei nostri pronipoti, come un'ennesima «vecchia leggenda ammantata di mistero»?

È vale la pena di ricordare anche l'abnorme crescita delle costruzioni edili (che dal '60 ad oggi sono aumentate come numero del 150% e come volume quasi del 200%, mentre la popolazione residente ha subito un calo di oltre il 35%).

La zona dei monti Sibillini: una risorsa da proteggere e vincolare

Con gli scarponi nel parco

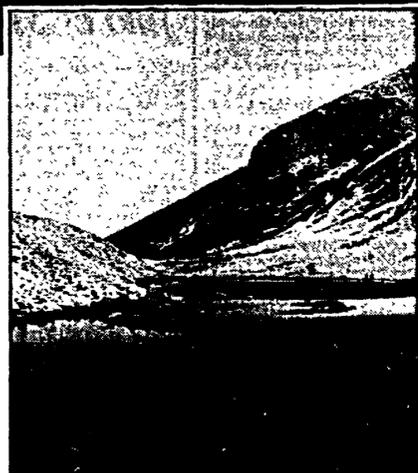


A cavallo di tre regioni: Marche, Umbria e Abruzzo

Un clima alpino favorisce abbondanti nevicate - Nel lago di Pilato, a 1940 metri, vive un crostaceo unico al mondo

I danni della speculazione edilizia

Romanzi cavallereschi e la maga



Naturale, allora, che più d'uno si sia posto il problema di difendere la natura da tanti nemici agguerriti e tra loro soldati. Natura pure che la soluzione più intelligente sia parsa a molti quella del parco. E qui la storia va raccontata dall'inizio, dall'ormai lontano 12 aprile '67, giorno in cui un pugno di deputati dc, tra cui Forlani, padrone di casa, presentò una proposta di legge per l'istituzione del Parco nazionale dei Sibillini. Da allora, le vicende si sono accavallate a ritmo forsennato, intrecciandosi con calcoli politici di bassa lega, fino a giungere ai giorni nostri, con una Democrazia cristiana in posizione di disimpegno rispetto al proprio progetto di partenza, sulla falsariga delle posizioni espresse in modo più o meno esplicito dalle amministrazioni locali in gran parte rette da maggioranze a guida dc, specie in provincia di Macerata.

Comuni e popolazioni del posto temono, infatti, che l'istituzione di un parco, con i relativi vincoli di salvaguardia ambientale, allontani il miraggio di miglioramenti economici con la creazione di infrastrutture turistiche e sportive. Preoccupazione che appare in verità poco fondata, anche alla luce della disponibilità al confronto manifestata in questa occasione da associazioni naturalistiche come il Cai, Italia nostra, Wwf, Lega ambiente e Lipu, recentemente costituitesi in un comitato denominato, appunto, «dei Monti Sibillini».

«L'opinione», dice Valerio Calzolato, giovane appassionato compagno del comitato regionale marchigiano del Pci, responsabile dei problemi ambientali — la possibilità di concordare un rilancio e uno sviluppo delle zone montane, fondati sulla valorizzazione a lungo termine delle risorse; e non sullo spreco del patrimonio ambientale, vegetale, faunistico. Riuscite a programmare un turismo «tutto anno», infatti, vuol dire ottenere anche vantaggi economici non indifferenti per le popolazioni locali. Vuol dire incremento dei posti di lavoro sia direttamente connessi all'«gestione del parco sia indiretti dall'incremento del flusso turistico sia infine conseguenti alla rinascita di attività legate al recupero ambientale».

Oggi qual è la situazione? Una proposta di legge del Pci tende a reintrodurre i Sibillini unitamente ai monti della Lega, che interessano le province di Rieti e Teramo, nell'elenco degli otto costituenti parchi nazionali dal quale furono inopinatamente deprecati qualche anno fa per volontà scudocrociata. La qual cosa, tra l'altro, obbligherebbe la Regione Marche, melliflua sull'argomento, ad abbandonare il suo atteggiamento pilatesco riassumibile con il concetto «finché non varano la legge quadro sui parchi non posso far niente per vincolare il territorio». Atteggiamento che è sfociato nell'autorizzazione a costruire le seggiovie di Ussita e di Monte Castelluccio e — affermano gli ambientalisti del comitato dei Sibillini — a perforare il Monte Bocco, sopra a Frontignano (ma su quest'ultima circostanza la giunta regionale nega).

La gara tra difensori dell'ambiente e aggressori-speculatori si gioca dunque anche sul tempo. Non sarà indifferente per il risultato finale la sollecitudine con cui il Parlamento dirà la sua in proposito. Nel frattempo, chissà, che qualche amministratore locale o regionale, in visita «scottata» e ardentissima alla grotta della Sibilla non riceva dalla maga Alcina preziosi e inaccessibili consigli?

Guido Dell'Aquila

NELLE FOTO: una veduta delle piane del Castelluccio, sullo sfondo è riconoscibile il Terminillo, e il lago di Pilato