

Primo piano

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

Occasioni perse L'Uiapoa unico produttore presente

Alla XXIV Fiera Internazionale agraria di Reggio Calabria, l'Uiapoa (Unione italiana associazioni dei produttori ortofrutticoli ed agrumari) ha partecipato con un proprio stand...



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.

Uscito dalla fase di sperimentazione, lo spumante prodotto nell'isola è oggi competitivo e assai apprezzato sul mercato nazionale.

La spumantizzazione è stata avviata dieci anni fa, su piccolissima scala, quasi una scormessa in una regione da sempre conosciuta (enologicamente parlando) per i suoi vini forti e robusti.

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

mincia ad esser conosciuto ed apprezzato anche sul mercato nazionale, nonostante la sua giovanissima età. Nell'ultimo anno sono state vendute nella penisola 50 mila bottiglie solo di Torbato brut.

È ancora necessario fare le debite differenze tra un alcolista e un normale individuo che ama rallegrare i vari momenti della sua giornata con sorsi benefici e limitati?

per lo spumante che consiste, secondo gli specialisti della nutrizione, in una soluzione idroalcolica di circa 235 sostanze, di cui molte particolarmente complesse: tra di esse ricordiamo l'alcool, il glucosio, gli acidi, gli enzimi, le vitamine e una serie di altre sostanze organiche e inorganiche che hanno il compito di integrare l'alimentazione dell'uomo.

... 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 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.

agisce effettivamente sul nostro organismo in modo positivo, ma ha in più un accento di allegria e di serenità; gioia 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 alcolici; è piacevole, allegro, leggero, tonificante e stimolante: perché privarsi del piacere e dei benefici effetti che dispensa?

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

Dal nostro corrispondente VALLECROSCIA (Imperia) - Il ponente ligure fa violenza al calendario sfidando l'inverno ed offrendo, in cavallo del 1985-1986, la preziosità di una esposizione di fiori recisi e di piante da esportazione a Vallecrosia, un piccolo centro floricultore posto tra Bordighera e la città di Ventimiglia.

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.

nostra è la sola mostra che si svolge in tutta Europa. E parla 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.

Capodanno (al confine) tra i fiori

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



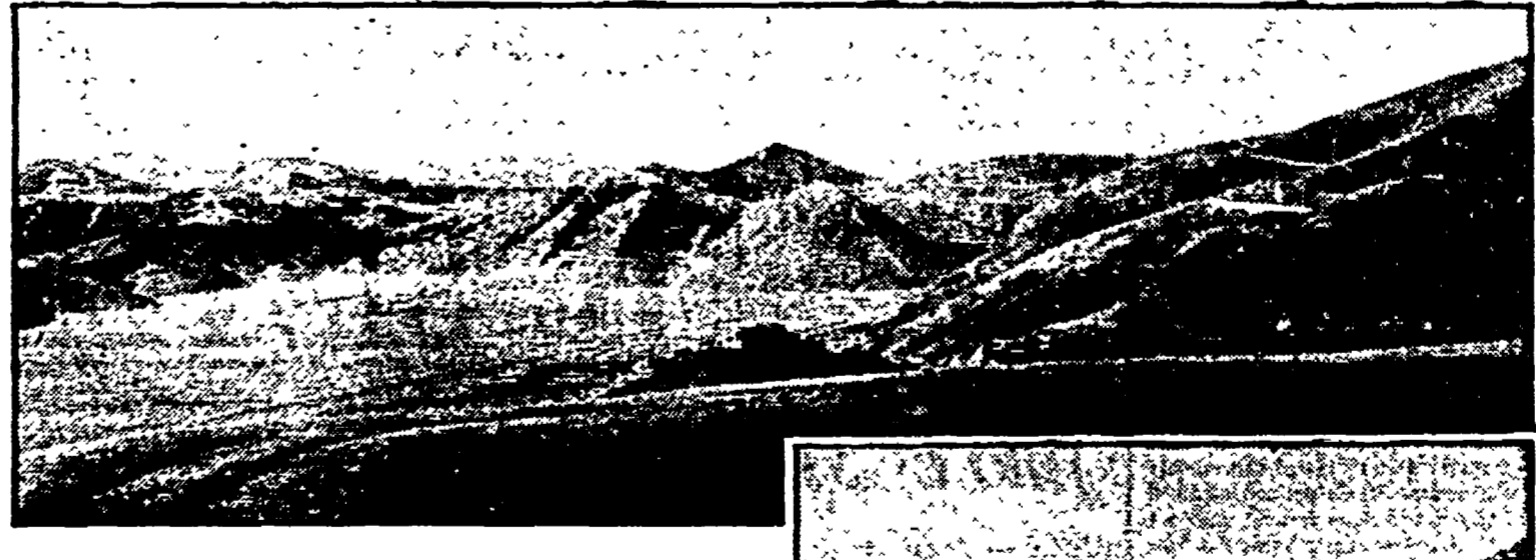
diti che troveranno un nome all'esposizione e, si spera, anche un compratore con un lancio commerciale. Tra le migliaia di visitatori estasiati ed intenti a scattare foto, si aggirano gli specialisti del settore che realizzano buoni affari. Si sussurra, ma è tutto vero, che nel 1985 una nuova varietà 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.

Dalla neve del centronord Europa per assaporare e gustare lo spettacolo di tanti fiori e di tanti colori, è gentile alla ricerca di un buon affare. A Vallecrosia l'inverno è sconfitto, 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 il 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.

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 foliate d'aria calda provenienti dal Tirreno generando correnti ascensionali che dilatano la pacchia dei deltaplanisti e d'inverno provocano nevicate abbondanti sul clima alpino. È una delle caratteristiche della zona che pure non manca di altre interessanti singolarità.

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

ste 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 Chiocciatello. 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?»

E 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%.

Naturale, allora, che più d'uno si sia posto il problema di difendere la natura da tanti nemici agguerriti e tra loro solidali. 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 Fran partecete 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, allontanerà il miraggio di miglioramenti economici e sociali. Eppure, 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 costituiti in un comitato denominato, appunto, «dei Monti Sibillini».

La domanda - 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 indotti dall'incremento del flusso turistico sia infine conseguenti alla rinascita di attività legate al recupero ambientale».

Guido Dell'Aquila

Il sottosegretario all'Industria Sisinò Zito ha inaugurato la Fiera, per il terzo anno consecutivo, promettondo 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 promesso. 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 i punti di forza dello sviluppo commerciale debbano ricercarsi nella concessione del credito alle associazioni dei produttori; nel potenziamento delle strutture operative; nell'applicazione ed all'interno del sistema nazionale di qualità alla produzione ed al commercio; nella utilizzazione della ricerca attraverso la sperimentazione e la divulgazione delle nuove varietà. L'Uiapoa è convinta che occasioni di questo tipo non possano essere mancate, ma che occorre cambiare impostazione, magari iniziando col dotare la Fiera di un normale consiglio di amministrazione al posto dell'attuale commissario.

Fulvio Gressi

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