

Primo piano: proposta Zamberletti

## Obiettori di coscienza per combattere gli incendi

Ora è tempo di gelate e di danni all'agricoltura provocati dal maltempo, ma il problema degli incendi resta uno dei più gravi per gli ingenti danni che ha arrecato e potrà ancora arrecare al nostro patrimonio boschivo. Ne ha parlato lungamente al Senato il ministro Giuseppe Zamberletti, sollecitato da una serie di interpellanze ed interrogazioni, precise, ovviamente, quando gli incendi, la scorsa estate, erano all'ordine del giorno.

I dati presentati dal ministro sono impressionanti. Nel solo 1985 il territorio percorso dagli incendi è stato di 187.851 ettari (156.331 nel trimestre luglio-settembre). Le regioni e le province maggiormente colpite risultano: la Sardegna con 56.984 ettari; la Campania con 25.450 (solo la provincia di Salerno è stata interessata per 13.136 ettari); la Calabria con 18.792; il Lazio con 17.858; la Puglia con 13.469; la Liguria con 11.215; la Toscana con 10.782. Le colture e i tipi di vegetazione colpiti sono di vario tipo. La superficie a bosco è risultata di 75.524 ettari, un vero e proprio disastro ecologico; il rimanente è costituito da cespugli, stoppie, vegetazione spontanea e terreni incolti.

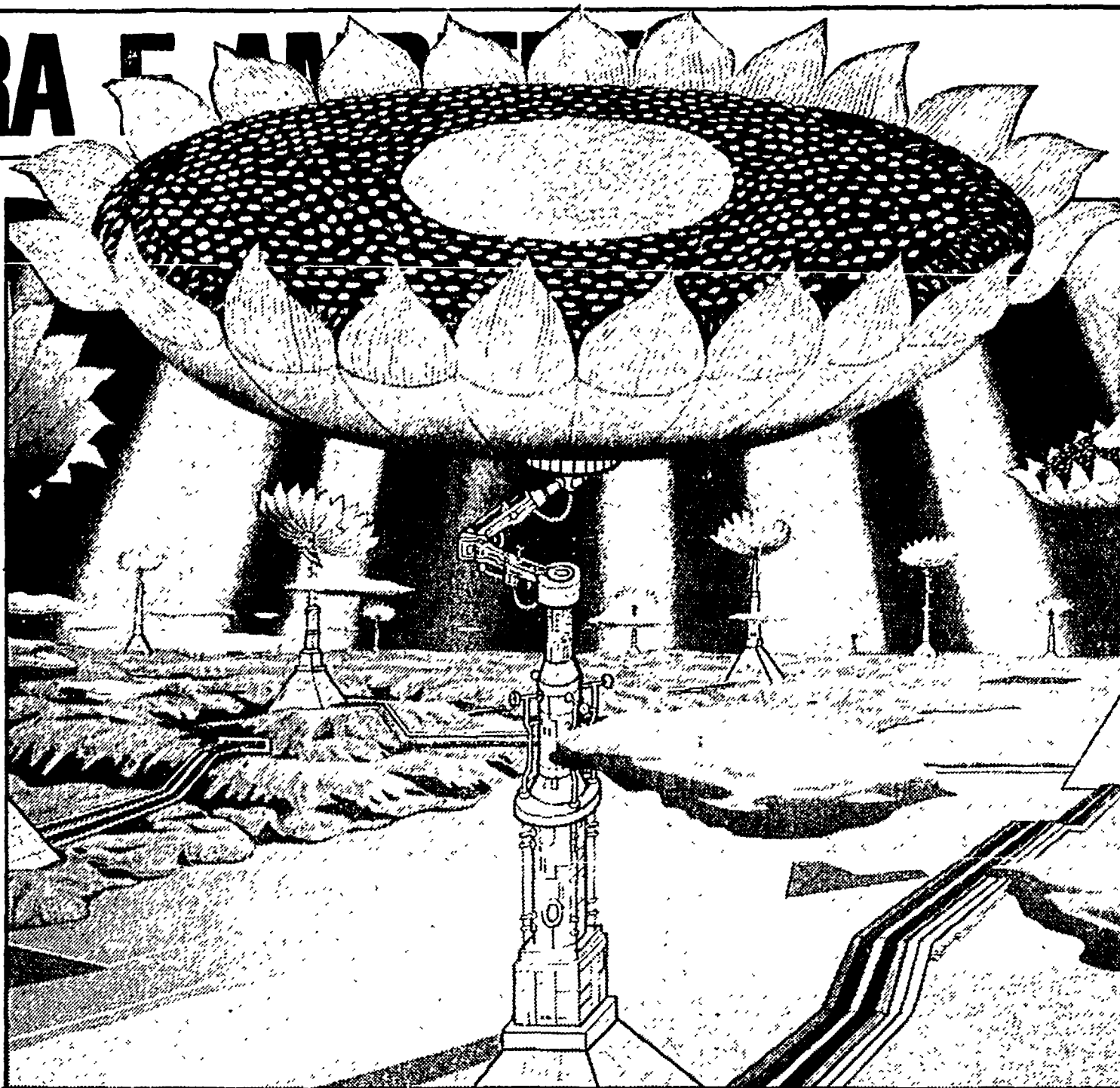
La situazione ha avuto, nel corso degli anni, andamenti alterni, ma i disastri provocati dagli incendi sono ormai diventati una costante delle nostre estati. Anzi, a partire dal 1980, c'è stata un'escalation soprattutto per quanto riguarda i boschi. Gli incendi sono aumentati — ha ammesso Zamberletti — soprattutto per cause dolose e si è ancora lontani dagli obiettivi di prevenzione che possano abbattere il numero degli incendi.

Il problema si riproporrà, purtroppo, la prossima estate. Come intende farvi fronte il governo, che finora non ha ottenuto risultati significativi? Gli aerei a disposizione sono 11 ai quali si aggiungono 21 elicotteri (nell'85 sono stati tutti impiegati). Importante, ma ancora da perfezionare, il coordinamento con i mezzi messi a disposizione delle Regioni, che devono assicurare i primi interventi. La piccola «fotta aerea» sarà ora rinforzata con altri tre aerei e sei elicotteri.

Tutti gli interpellanti hanno posto l'esigenza di rafforzare ulteriormente le difese, con un'azione più incisiva nel settore della prevenzione. Si va — ha risposto il ministro — verso un rafforzamento della forza-terra, con l'utilizzazione anche di giovani che scelgono la via dell'obiezione di coscienza per interventi di emergenza e di spegnimento, ma è necessario migliorare e potenziare, soprattutto, l'attività di previsione e di prevenzione, se è necessario con l'aggiunta delle pene per gli incendi dolosi, e per chi lascia cicche, sigarette e fiammiferi accesi.

Altre iniziative riguardano forme di propaganda antincendi, l'educazione civica da sviluppare nella scuola, l'obbligo di dotare le abitazioni isolate di attrezzature antincendi, la pulizia e custodia del sottobosco. Il piccolo «fotta aerea» sono obiettivi di coscienza, del Corpo forestale dello Stato, l'acquisto di 300 apparati radio portatili per i forestali, la costituzione di squadre volontarie di protezione civile, il ritorno a corpi comunali e municipali e alle vecchie squadre di pompieri comunali volontari (se ne parla anche nella proposta di legge di riforma della protezione civile).

Nedo Canetti



## È tanta l'energia rinnovabile che può nascere dalle campagne

Dalla nostra redazione  
BOLOGNA — Uno sguardo oltre il petrolio, verso orizzonti meno limitati, più equilibrati e puliti. Da uno studio commissionato dal gruppo Ferruzzi ad una società americana è risultato che la disponibilità di «oro nero» ai consumi attuali non va oltre i 2-3 decenni e che l'attuale diminuzione di prezzo è un fatto destinato a continuare ancora per un paio d'anni, per poi cambiare di segno e riprendere a salire vertiginosamente: nel 2000 è stato addirittura pronosticato un aumento del 44% rispetto al prezzo del 1985. Il gruppo

agricolo ravennate parte di qui per far convergere il ragionamento e l'interesse economico-politico sulle immense potenzialità alternative dell'agricoltura. «La biomassa terrestre fornisce ogni anno, utilizzando appena il 5-6% di energia solare, ben 175 miliardi di tonnellate di sostanza secca, che equivalgono a 70 miliardi di tonnellate di petrolio — afferma l'ing. Mantovani dell'Eridania. Si tratta di un deposito di energia superiore di 10 volte ai consumi mondiali attuali. Con le biotecnologie si prevedono incrementi di pro-

attività di 100-200 volte quella di oggi». Lo sviluppo delle tecniche di coltivazione lascia intravedere a breve scadenza un radicale processo di trasformazione nelle campagne. Con due fenomeni estremamente pericolosi dietro l'angolo: una progressiva massiccia riduzione delle superfici coltivate e una fatale espulsione di manodopera.

Il commissario Cee Andriessen ha già fatto i conti. Nel suo ultimo rapporto ha ipotizzato che la «razionalizzazione agricola» dei prossimi anni ridurrà di 9 milioni

di ettari le aree coltivate e di almeno 4 milioni la manodopera impiegata. È il prezzo da pagare per eliminare le «cedenze produttive», che attualmente costano alla Comunità qualcosa come 3.000 miliardi. «Ma è una strada mlope, di corto respiro — commenta l'assessore all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna, Giorgio Ceredi — che non tiene conto degli impieghi industriali delle produzioni agricole. Oggi si possono cominciare ad eliminare le eccedenze, ma il discorso vero è in colture specializzate, un campo straordinario ancora tutto da scanda-

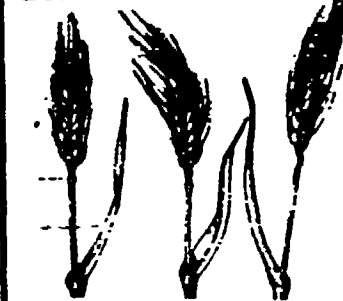
glare. Basti pensare che i tipi di piante attualmente coltivati sono solo una milionesima parte di quelle esistenti. La ricerca moderna in questo senso può aprire prospettive molto importanti. Si salta, così, l'ostacolo economicistico, quello che ad alcune parti viene messo davanti agli sbocchi industriali dei prodotti agricoli. I petrolieri, ad esempio, vantano la competitività dei derivati dal petrolio. Nel caso dei sostituti del piombo della benzina (etanolo-agricolo, contro metanolo, o Mse, petrolifero) accampa-

no un margine di vantaggio ancora netto. «Dal punto di vista imprenditoriale — afferma Marcello Colitti, consigliere del presidente dell'Eni per i problemi energetici — non accettiamo per principio il confronto fra un prodotto sovvenzionato e uno che è frutto dell'iniziativa di rischio. La ricerca in agricoltura deve puntare a produzioni chimiche ad alto valore aggiunto. L'Eni è impegnata ad un progetto agro-chimico, da varare per gli anni a venire. È quanto il dirigente Eni ha sostenuto nei giorni scorsi a Bologna, nel corso di un confronto che ha visto schierarsi le organizzazioni agricole, l'industria, il mondo della ricerca e la pubblica amministrazione regionale: tutti d'accordo sulle grandi potenzialità dell'agricoltura nelle produzioni non alimentari. «Il discorso non deve limitarsi alle eccedenze, ma puntare decisamente sulla specializzazione — sottolinea l'on. Angelo Santanassi, presidente di «A. Biotec», il centro di promozione e sviluppo delle biotecnologie che ha organizzato l'incontro bolognese. In questo modo possiamo dare una risposta vincente anche alla domanda di coltivazioni adatte alle rotazioni agrarie e soprattutto alle aree marginali di collina e montagna del nostro paese. Si tratta di circa un milione di ettari disponibili. 250 di questi potrebbero subito puntare sulle colture come il sorgo zuccherino che le nostre ricerche hanno dimostrato essere il più adatto alla produzione di alcool e quindi etanolo. Il campo di interesse è complessivamente centrato sui carboidrati, in grado di sostituire parecchie delle sostanze che oggi

Florio Amadori

### Prezzi e mercati

#### Grano: è il momento della verità



Secondo quanto riferisce l'Irvam a otto mesi dalla raccolta la campagna di commercializzazione del frumento duro nazionale può considerarsi ormai conclusa. Gli agricoltori hanno quasi completamente collocato il loro prodotto e le scorte presso le cooperative si sono ridotte a meno di un milione di quintali pari a circa il 3% del raccolto 1985. Presso l'organismo di intervento giacciono invece ben 10 milioni di quintali di grano duro di cui un milione e mezzo continuerà ad essere messo all'asta a partire da fine marzo fino a tutto maggio per soddisfare la domanda delle secolari italiane nel periodo di congiuntura con la prossima trebbatura. Si può quindi già tracciare un bilancio dell'annata 1985-86 almeno per quanto riguarda i prezzi spuntati dai coltivatori per questo cereale che rappresenta una importante fonte

di reddito dell'agricoltura meridionale e siciliana. Le aspettative di chi vedeva nel basso raccolto nazionale un elemento di forza per il produttore sono andate deluse: i prezzi di mercato, infatti, sono saliti mediamente solo del 6-7 per cento (sotto il tasso di inflazione) e si sono praticamente mantenuti sempre al di sotto del prezzo d'intervento comunitario. Il mercato è partito sotto quotazione da 43.000 lire quintale (solo 1.500 lire in più del raccolto precedente e ben 3.000 lire meno del prezzo d'intervento Cee) per arrivare a febbraio alle 49.000 lire quintale pagate dall'intervento. Le punte di maggior richiesta sul mercato si sono avute in agosto-settembre quando le grandi industrie hanno dovuto reintegrare le scorte e in dicembre-gennaio quando le secolarie sono nuovamente ricorse ai rifornimenti nel timore di rimanere scoperti prima dell'apertura delle vendite Alma. La prova indiretta dello sfavorevole andamento commerciale di questo cereale è l'elevato livello dei conferimenti all'organismo di intervento che hanno superato i 5 milioni di quintali quasi il 30% in più di quanto era affluito nei magazzini dell'Alma nella precedente campagna e tenendo sempre conto che quest'anno si sono prodotti 7 milioni e mezzo di quintali in meno.

Luigi Pagani

### Olio e vino del «cuore verde d'Italia» in una proposta di Regione e produttori

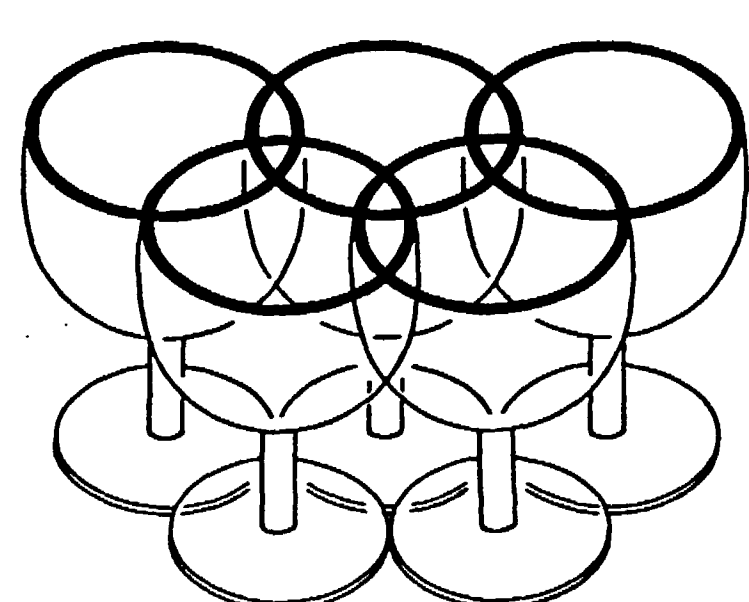
## Gemme d'Umbria sbarcano a Milano



MILANO — Il pittore Luca Signorelli, agli albori del '500, chiese in contratto dodici somme di mosto per lavorare alla cattedrale di Orvieto. Delle vigne del Poverello d'Assisi, qualche secolo prima, si dice che stillavano vino capace di convertire i ladroni in giudici. Revistano poi nelle necropoli etrusche si giacessero imbattersi in coppe, crateri, vasellame enoico che conferma autorevolmente la plurimillennaria tradizione vitivinicola dell'Umbria. Sempre agli etruschi va ascritta la coltivazione di un altro simbolo della gastronomia locale, l'olivo. Proprio per rilanciare su larga scala l'immagine di due preziose gemme dalla tavola umbra, il vino e l'olio extravergine, la Regione e i produttori sbarcano in questi giorni a Milano.

Sulle tavole degli italiani (ma non solo su quelle) si vorrebbe insomma, che con maggiore frequenza comparissero i nettari dei colli del Trasimeno. Altoberrini, perugini o di Montefalco. L'Umbria verde è in grado di soddisfare anche i più esigenti. Notevole lo sforzo di accrescere i livelli produttivi e il miglioramento qualitativo con l'ambizione dichiarata, soprattutto per i vini, di un deciso inserimento nel mercato internazionale. A questo fine la Regione stimola la formazione di vigneti specializzati e la difesa della viticoltura collinare. Importante è anche lo sviluppo dell'associazionismo che già ora raccoglie circa la metà degli operatori.

Portabandiera dei vini Doc resta il celeberrimo «Orvieto» autentico «oro liquido» come, inneggiando all'arrivo di 200 casse, lo definì nel 1931 un quotidiano di San Francisco. Ma non è tutto. C'è anche il «Grechetto di Todi» sapendo bene che Narni per il suo Merlot, o Castelluccio per i rosati e rossi di Tordimonte, o i loro fratelli di Ficulle, Passignano o Panicale, non sono da meno. In memoria di Bianco ogni anno l'Umbria produce da 800 a 900mila ettolitri di vino: dei 67mila ettari coltivati a vite, 4700 sono registrati negli albi Doc. Dodici sono le cantine sociali cui si aggiungono 2 enopoli dei consorzi agrari e due consorzi per l'imbottigliamento. Il rimanente, come abbiamo detto, circa la metà del totale, esce dalle cantine dei privati. E ventuno all'olivo. Tra le



## Siena, vino e sport: un'accoppiata che si può fare

SIENA — Vino e sport. Tema davvero inedito per un convegno. Se poi si aggiunge che del prodotto vino non sempre se ne parla bene ed in questo convegno viene addirittura accoppiato allo sport, i dubbi potevano sorgere. Ma l'Ente mostra vini di Siena ed il gruppo Coltiva la pensavano diversamente ed hanno invitato un nutrito numero di studiosi ed atleti a discuterne. Il risultato è stato netto, inequivocabile: il vino è assolto. Il professor Giovanni Battista Panatta, nelle conclusioni ha affermato che non hanno ragione coloro che demonizzano questo prodotto e che «il vino può e deve essere considerato come un vero e proprio alimento», e assunto correttamente, in modici quantitativi, senza abusare e sicuramente un elemento basilare nella alimentazione umana. Certo bevanda ed alimento, il vino, è stato da alcuni classificato, per le sue proprietà attive, anche come vero e proprio medicamento nell'accezione più vasta del termine. Lo ha ricordato il dottor Fino Fini parlando dell'importanza del vino come basilare completamente nella dieta del malato. Non è possibile, in queste poche note, dar conto dei tanti problemi che gli intervenuti hanno trattato. Certo l'abuso dell'alcool, ed in particolare dei superalcolici, fa decisamente male e va combattuto con una adeguata educazione alimentare. «Verso il mondo giovanile e sportivo — ha affermato Giovanni Guazzaloca, presidente del gruppo Coltiva — occorre ristabilire verità di immagine nei confronti del vino, naturale prodotto della terra, che oggi, con le più aggiornate tecniche di lavorazione, si riconferma una bevanda salutare e un alimento-apportatore energetico importante e che non può essere collocato, come spesso ancora avviene, fra le sostanze dannose alla salute o fra quelle maggiormente responsabili della piaga dell'alcolismo. Questa impostazione è stata condivisa, con ulteriori contributi, dagli altri partecipanti: dal senatore Riccardo Margheri al professor Giancarlo Carli, Mario Fregoni, Ferdinando Manenti, Antonio Morettoni e Edgardo Canducci. Vino e sport non sono, quindi, antitetici; anche l'etichetta, che è persona di normale costituzione, per fornire prestazioni di alta competitività ha la necessità di ottimizzare l'alimentazione con un corretto rapporto qualità-quantità e con una dieta che, in rapporto alle abitudini, può comprendere correttamente anche il vino.

F. V.

### Turismo verde

#### Dal nostro inviato Umbria, da Guidarello (torta al testò)

FERUGIA — Emersi dalle nebbie del Catino Padano e attraversato l'Appennino fino a Bagno di Romagna, siamo in vista di Umbertide che poco ci manca ad essere a Perugia. Meno male, perché è già notte fonda e un languore da fame ci prende lo stomaco. La destinazione è la casa di Guidarello, un caro amico, un personaggio che vale la pena conoscere per la sua cortese vivacità ma anche perché è un filo-

sofona; decide che solcando l'Italia a vender cioccolatini non è la sua vita e... vada come cada; torna alla terra. Guidarello, ora, non se la cava neanche male, fa il contadino a Solomeo di Corchiano che da Perugia non è gran distante. Abita in una villa-fattoria del 1600, sulla piazza come la chiesa, di borgo di sole 300 anime aggrappato in cima al colle. Coltiva 30 ettari di terra, produce olio, vino, cereali e girasole. Quest'anno dice: «Con l'olio è andata proprio male, il gran freddo s'è fregato le piante; col vino invece così così, poco ma «buono». Il novello dell'ultima vendemmia è già in

tavola, ti brucia la stanchezza e ti riempie d'allegria. Ci stava aspettando, col cammino acceso, la tavola imbandita; tutto pronto per cuocere la pasta fatta dalla Rosina, da servire ben calda col condimento di funghi, la carne e la salsiccia, pronta per la gratiolata, poi una vera specialità: la «torta al testò», che si farcisce con erbe e prosciutto tagliato a scaglia. Una splendida ospitalità, un quadrato d'altri tempi, anche l'arredamento è quello di una volta, alle pareti i ritratti degli antenati, con un curioso clipiglio tra il buffo e l'arcigno, incisioni che raccontano scene di vita agre-

ste. Ottomane borghesi e indurite che nel salotino nobile fanno da contorno al «pittolo», l'antico tavol-flipper con trottole e birilli di legno di noce ad intarsi d'avorio. Fare una partita è quasi d'obbligo. Da Guidarello Mencarelli si può fare agri-turismo, con pochi soldi affittare una stanza oppure di più, fino ad un massimo di 8 posti letto, riposare, sentire alla mattina il canto del gallo, passeggiare e raggiungere in auto le vicine città storiche dell'Umbria. Guidarello lo trovi nelle ore dei pasti al 075/683118.

Efrem Tessinatto

## «Primo» diventa quotidiano

VERONA — In occasione della Fieragricola, il giornale «Primo» sarà nelle edicole di Roma e di Verona in edizione quotidiana in alcune cinque giorni, da martedì 11 a sabato 15. «Primo» (che si pubblica dal novembre 1984) si sta trasformando da settimanale a quotidiano: l'appuntamento nelle edicole di tutta Italia è per il 23 settembre. Ma prima di quella data «Primo» — che è diretto da Domenico Comisso — diventa quotidiano in alcune giornate importanti come quelle della Fiera di Verona. Da settembre, quindi, anche in Italia (come già da tempo in altri paesi) ci sarà un giornale che ogni giorno dedicherà le sue pagine al mondo dell'agricoltura e a tutto quello che ci sta attorno.

## È nato uno spumante dal nome insolito

ROMA — È nato un nuovo spumante italiano prodotto secondo il tradizionale metodo Champenois. Ha un nome inconsueto: «Opere Trevigiane». Le sue radici sono Crocetta del Montello, appunto in provincia di Treviso. È prodotto da uve di Pinot bianco, nero e grigio di vigneti del Trentino Alto Adige. Lo strano nome imposto a questo nuovo spumante è un omaggio alla marca Giolosa, e all'antica civiltà di queste zone che annovera fra i suoi figli Antonio Canova, Giorgione, Cima da Conegliano. Autori, appunto, di opere trevigiane.