

PRIMO PIANO / Pandolfi e metanolo

Vino, non basta un decreto per ridare fiducia

Finalmente, dopo anni di noncuranza, di permisivismo e soprattutto dopo la sciagurata e criminosa vicenda del vino avvelenato, dopo dichiarazioni e comportamenti a dir poco sconcerati da parte del ministro della Sanità, e comportamenti e dichiarazioni senz'altro più responsabili, ma anche patetici ed incongrui, da parte del ministro dell'Agricoltura, finalmente dicevamo un atto di governo.

Ci volevano proprio i ventuno morti per avvelenamento, i sessanta e più ricoverati nei vari ospedali della penisola, l'immagine del buon vino italiano finita a Patrasso per capire che le frodi e le sofisticazioni andavano combattute con serietà e con una legislazione e delle strutture adeguate?

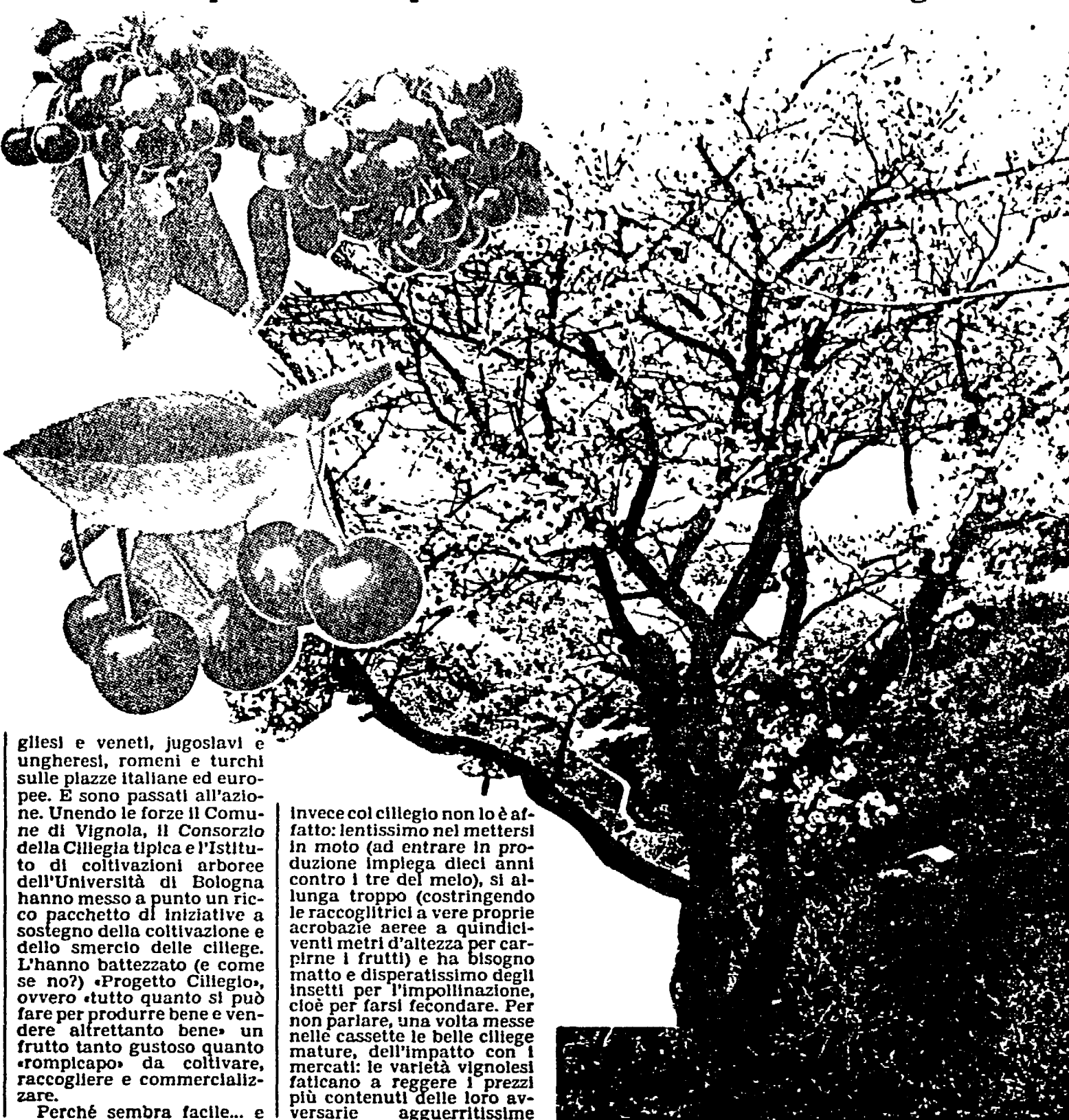


Filippo Maria Pandolfi

VIGNOLA / Ecco quanto si può fare per produrre morette, duri e anelloni

È nato 'Progetto ciliegio'

Quattro settimane di feste nella val Panaro dove in questi giorni sono in fiore centinaia di migliaia di alberi - Come sono scomparse 80mila piante - Una città che non si rassegna



Dalla nostra redazione VIGNOLA - Se passate da Modena non perdetevi. È uno spettacolo unico che si replica una sola volta all'anno e per pochi giorni. Assisterci è facile: niente code notose al botteghino per acquistare il biglietto, ma una veloce corsa in auto da Modena a Vignola.

nell'ambito della Cee (che importa da paesi extracomunitari il 15% del proprio fabbisogno annuo). Che fare, allora, per aiutare i produttori e i commercianti di Vignola, per sostenere l'economia locale, un'economia di cui tanta parte ruota attorno al «dureno»?

Morena Pivetti

Molte speranze deluse intorno al modernissimo istituto di Castel Del Monte

Puglia, così si strozza la ricerca Per pochi milioni bloccato il centro Bonomo

Decine e decine di schede prodotte dal computer e relative alle colture pugliesi - Conservare i pomodori? Ecco come fare - Una spesa di dieci miliardi che verrà vanificata - C'è posto per venti ricercatori ma vi lavorano solo in tre - Diffidenza delle aziende locali

CASTEL DEL MONTE (Bari) - Pomodori da tavola? Il computer snocciola rapido una serie di informazioni: la conservazione ottimale la si ha ad una temperatura tra i 10 e i 12 gradi centigradi, con umidità relativa del 90-95%, per un tempo massimo di 10-15 giorni.

l'utilizzo del residuo. «Invece il corso è partito solo l'anno scorso - dice l'ingegnere chimico Luigi Massignan - e il lavoro va a scartamento ridotto: il Centro ha strutture e laboratori per decine di ricercatori ma qui siamo solo in tre, più una ventina di impiegati: troppo pochi per reggere un Centro da dieci miliardi.

missionati. «Malgrado tutto - dice Massignan - il Centro sarebbe in pareggio se la Provincia avesse versato quanto ci deve. E come un gatto che si morde la coda: senza altri soldi non si acquisiscono nuovi progetti, senza progetti non arrivano i soldi.

Prezzi e mercati

Facciamo il punto sulle carni bovine

La situazione congiunturale sul mercato del bovino, da macello è caratterizzata, come sempre avviene nel periodo successivo alle festività pasquali, da una moderata attività di scambio e da prezzi quasi fermi.

diversi fattori: - la diminuzione del patrimonio delle vacche da latte (-3%; circa nel 1985) e le conseguenti minori nascite di vitelli;

Table with 2 columns: Price category and Price per kg. Includes sections for 'PREZZI DELLA SETTIMANA DAL 7 AL 13 APRILE' and 'PREZZI DI PRIMA: MODENA'.

Pageb 86 a Torino, ovvero tutto ciò che occorre sapere su dolci e gelati

TORINO - Più di 250 grandi aziende, 3.000 laboratori artigiani sparsi su tutto il territorio nazionale, 40 mila addetti; e una produzione complessiva che, comprendendo biscetteria e pasticceria, confetteria, prodotti a base di cacao e gelati, ha superato nel 1984 i diecimila quintali per un valore di 5.500 miliardi di lire.

Montalcino capitale ideale per l'istituto europeo del vino

SIENA - I rappresentanti del Comune di Montalcino e dell'Associazione stampa europea-giornalisti per l'Europa, costituiscono a Montalcino l'Istituto Europeo Vitivinicolo: un organismo che sorge per «favorire il processo di integrazione comunitaria» attraverso la valorizzazione di un prodotto, come il vino, che è essenzialmente europeo.

Il Cno propone: marchio di garanzia per l'olio vergine d'oliva

ROMA - «L'olio vergine d'oliva: soprattutto la qualità». Su questo tema, il Consorzio nazionale degli olivicoltori (Unione nazionale di associazioni di produttori olivicoli, con 220.000 soci) ha promosso un incontro dibattito per il 19 aprile a Verona.

Turismo verde

Una 'ribollita' nella terra del Granduca

La delimitazione dell'area di produzione del Chianti è la più antica che si conosca. Ci ha pensato il Granduca di Toscana che, con un bando datato 1716, ha anticipato di ben duecento anni ogni altra iniziativa del genere al mondo.

aziende. Così, ci spiega Giorgio Bianchi, sindaco animatore ed agriturista lui stesso, oggi l'elenco sono iscritte una decina di aziende, piccoli poderi e grandi fattorie dai nomi suggestivi: Canviale, la Sorgente Terreno, Val delle Corti, Castelvecchi e Pian d'Albora. È una terra, questa, di cui è facile innamorarsi, così è successo al nostro ospite, che una decina d'anni fa faceva a Milano l'esperto di catene di distribuzione commerciale ed oggi, famiglia compresa, si dedica alla sua azienda di quattro ettari a vite dove produce un Chianti splendido. Ma qui non si beve solo. Un piatto da non perdere, quando si viene da queste parti, è la 'ribollita': un minestrone di fagioli e cavoli neri che il nome lo prende perché va fatto riposare, ribollito il giorno dopo e servito non con for-

Efrem Tessinato