



Partecipano 280 ditte italiane e 77 straniere

Alimentazione in Fiera è il Faial di Verona

Con la partecipazione di oltre 280 ditte italiane e 77 estere in rappresentanza di dieci Paesi è stata inaugurata a Verona la quinta edizione della Fiera Internazionale dell'Industria Agroalimentare.

Otto sezioni merceologiche (cereali, farine, paste alimentari, frutta, legumi freschi, in conserva, trasformati, conserve vegetali, prodotti lattiero-caseari, oli e grassi, apparecchiature per l'industria e il commercio alimentare; insaccati, surgelati e prodotti della pesca; prodotti dolciari e della panificazione), 21 incontri fra convegni e manifestazioni gastronomiche, nata con lo scopo di rappresentare un momento di raccordo fra il settore primario e l'industria di trasformazione, la rassegna veronese non ha mancato di affrontare, nei suoi cinque anni di attività, temi e problemi legati al recupero d'immagine e di attenzione del mercato internazionale per il settore agroalimentare italiano.

Un settore che, come hanno rilevato in più occasioni gli operatori, necessita di particolari attenzioni che riguardano il rapporto tra esportazioni e importazioni, alla luce di un processo di riorganizzazione messo in atto dal sistema agroalimentare italiano; il contenimento della spesa che incide per ogni abitante per 310 mila lire all'anno; il miglioramento del rapporto di concorrenza nazionale con quella estera.

Sono argomenti, questi, cui il Faial dedica particolare rilievo anche per meglio indirizzare l'impegno comune per frenare il pesan-

te disavanzo della bilancia agro-alimentare italiana.

I segni positivi comunque ci sono, sottolineano gli addetti ai lavori, l'impegno della fiera di Verona nell'individuare nuove linee comportamentali nel rapporto tra agricoltura e industria di trasformazione ha dato i suoi risultati: malgrado il deficit della bilancia agroalimentare sia aumentato del 20%, rispetto ai dati relativi all'84 (in cifre si parla di 11 mila miliardi di lire), una recente indagine dell'Irnam mette in evidenza un leggero rallentamento della voce ac-

quisti in misura del 4,5%, con un incremento di valore del 9,7% (di natura monetaria) e un incremento delle vendite italiane dell'11,9% in valore, mentre in quantità si parla dell'8,1%.

Questi dati sottolineano l'ampio movimento ormai avviato del sistema agroalimentare italiano verso una profonda ristrutturazione che fa emergere con forza una maggiore integrazione del settore primario con il mercato.

È una conseguenza della sempre crescente capacità operativa del Faial, della sua

arricchita maturità promozionale e della volontà di ampliamento e qualificazione degli incontri e confronti tecnico-mercantili.

La vitalità del Faial di Verona si esprime anche sul piano divulgativo delle ca-

ratteristiche nutrizionali dei prodotti agroalimentari di produzione nazionale e sul piano didattico che gli ha consentito di diventare un punto di riferimento importante non solo per gli operatori specializzati, ma anche

per la grande massa dei consumatori che hanno visitato le precedenti edizioni.

Il programma del Faial è particolarmente nutrito di appuntamenti convegnistici, fra i più significativi segnaliamo oggi alle ore 10 presso la Sala Convegni-Centroserizi una tavola rotonda organizzata da Shop & Hotel sul tema: «Informatica: distribuzione commerciale e ristorazione collettiva».

Venerdì alle 9,30 e alle 16,30 nel Salone Congressi al padiglione II si terrà un concorso della Federazione Italiana cuochi (Fic). Sabato 19 aprile l'appuntamento convegnistico, fra i più significativi segnaliamo oggi alle ore 10 presso la Sala Convegni-Centroserizi una tavola rotonda organizzata da Shop & Hotel sul tema: «Informatica: distribuzione commerciale e ristorazione collettiva».

Venerdì alle 9,30 e alle 16,30 nel Salone Congressi al padiglione II si terrà un concorso della Federazione Italiana cuochi (Fic). Sabato 19 aprile l'appuntamento convegnistico, fra i più significativi segnaliamo oggi alle ore 10 presso la Sala Convegni-Centroserizi una tavola rotonda organizzata da Shop & Hotel sul tema: «Informatica: distribuzione commerciale e ristorazione collettiva».

Controlli della Finanza su alcuni campioni di vino esposto.

una descrizione completa, a livello di mappe catastali, delle superfici vitate, con le singole varietà di vitigno, i portinnesti, eccetera.

Vuol dire che in realtà non sappiamo esattamente quante vigne abbiamo, e quindi quanto vino si produce da ogni varietà di uva? «Sembra incredibile, ma è proprio così. Da parecchio tempo propongo di realizzare una "scheda viticola aziendale", che tutti i viticoltori dovrebbero obbligatoriamente compilare; dalla raccolta di queste schede computerizzabili, risulterebbe una fotografia precisa del vigneto italiano. Se venisse emanato subito un decreto, con pesanti sanzioni per gli inadempienti, non credo che ci vorrebbe più di un anno per avere il Catasto Vitivinicolo; e sarebbe poi abbastanza semplice aggiornarlo periodicamente. Soltanto in questa maniera potremmo controllare l'uso e l'abusato dei nomi di vitigno».

In attesa che le cose cambino, i consumatori devono continuare a difendersi da soli. Repetite più volte: preferite le Cantine Cooperative Riunite, le grandi Cantine Sociali; i vini a più alto rischio sono quelli «da tavola» delle vendemmie 1985 e 1984; diffidate dei prezzi troppo bassi: i limiti di guardia per un vino di consumo corrente sono 1.500-1.600 lire la bottiglia, e 2.200-2.300 lire la bottiglia da 1,5 litri in negozio. Attenti comunque alle speculazioni in senso opposto; ci sono i «furbisti» che alzano i prezzi senza giustificazione: rivolgetevi a fornitori degni di fiducia.

Alberto Zaccaro



Cosa fare per controllare le aziende vinicole

«Non esistono parole per qualificare l'opera di questi autentici malviventi che, al solo scopo di raggiungere guadagni ingiustificati, hanno messo a rischio la vita di centinaia di persone, e provocato numerose morti: così ha dichiarato il presidente del Consiglio, Craxi, riguardo alla tragedia del vino al metanolo».

Più che giusto, non ci sono parole; occorrono piuttosto dei fatti, delle azioni concrete da realizzare con la massima urgenza. Qualche provvedimento è già stato preso: la centrale di rifornimento dell'alcol metilico di sintesi (2621 ettolitri, dal 12 novembre 1985 al 10 marzo scorso) e le cantine di smistamento e distribuzione del vino col metanolo per elevare la gradazione alcolica, sono state individuate; è stato diramato un elenco delle aziende a rischio, coinvolte a qualsiasi titolo nelle indagini; i controlli proseguono a tappeto, e si segnalano sequestri nelle più diverse zone della penisola.

A proposito di controlli, è diventato obbligatorio un certificato d'analisi per tutti i vini avviati all'esportazione, ed è in preparazione un decreto per inasprire le pene ai sofisticatori. Anche il Servizio Repressione Frodi verrà potenziato; gli addetti dovranno passare dagli attuali 367 a 900.

Ma il problema è ben lontano dalla soluzione. Non si sa con certezza quanto e dove sia il vino al metanolo ancora in circolazione. In una recente intervista, il presidente dell'Associazione Enoteccnici Italiani, Ezio Rivella, ha deplorato l'omertà dei produttori vinicoli, che, pur conoscendoli, non denunciano i «fabbricanti» disonesti, ed ha affermato che la quota di vino sofisticato oscilla tra il cinque e il dieci per cento del totale della produzione. Visto che in Italia, ogni anno, si producono in media 65-70 milioni di ettolitri, ne consegue che la quantità di vino adulterato va da un minimo (si fa per dire) di tre ad un massimo di sette milioni di ettolitri.

A questo punto però, per non aumentare il panico fra i consumatori, bisogna distinguere. Nella stragrande maggioranza dei casi la sofisticazione consiste nell'aggiunta di zucchero, una frode commerciale innocua alla salute. Lo zucchero è permesso in molti vini (Pesi, Francia e Germania in testa), mentre da noi è vietato; quando si vuole arricchire un vino debolmente alcolico e di poca struttura, si ricorre ai «mosti da tagli», oppure ai «mosti

concentrati». È una pratica discutibile, dal punto di vista tecnico: sarebbe preferibile utilizzare «mosto concentrato rettificato», meglio noto come «zucchero d'uva», (è consentito dalle nostre leggi), ma oggi questa sostanza costa troppo cara.

In linea di principio, un rimedio esiste: per rendere più competitivo lo zucchero d'uva, si potrebbero utilizzare i fondi attualmente destinati alla distillazione delle eccedenze vinicole, che sono ingentissime. In Italia produciamo molto più di quanto riusciamo a consumare e ad esportare; abbiamo vigneti anche in zone non vocate, dove è impossibile ottenere prodotti di qualità accettabile. Nonostante questo, autorizziamo persino la vinificazione delle uve da tavola. Il risultato è che ci troviamo costretti a distillare il vino invenduto: quest'anno saranno distillati per obbligo di legge 950 mila ettolitri di vino da tavola. E un'operazione comporta un notevole spreco di denaro pubblico e, in più, non sappiamo assolutamente cosa fare dell'alcol che ricavamo.

Sapremmo invece benissimo in quale modo impiegare lo zucchero d'uva; lo conferma Mario Fregoni, titolare della cattedra di viticoltura all'Università del Sacro Cuore di Piacenza e presidente dell'O.I.V. (Office International de la Vi-

gne et du Vin), un organismo internazionale cui aderiscono 33 Paesi vinicoli di tutto il mondo: «La distillazione obbligatoria andrebbe soppressa: cosa, e non risolve nulla; i soldi risparmiati dovrebbero essere destinati come aiuto alla produzione di zucchero d'uva partendo da vini di scarso pregio, che verrebbero così tolti dal mercato. Da notare poi che la Comunità Economica Europea è orientata ad abolire lo zucchero con saccarosio, e ad autorizzare l'uso dello zucchero d'uva, a patto che questo abbia un costo competitivo».

Con Fregoni parliamo anche della situazione dei controlli sul vino: «Che il personale ad-

dotto ai controlli sia insufficiente, è cosa nota da anni; occorrerebbe tornare ad utilizzare gli uffici d'igiene, le Usl, i centri sperimentali, i laboratori delle Università. Inoltre, si potrebbero istituire i carabinieri dei singoli comuni, per un controllo capillare e diretto alla produzione. Personalmente, sono anche favorevole a una elencazione in etichetta degli ingredienti del vino. Temo però che, arrivati ad un effettivo controllo di tutte le aziende che producono o imbottigliano vino (sono più di un milione) sia estremamente difficile, se non impossibile. A complicare le cose, c'è il fatto che in Italia manca un Catasto Vitivinicolo, cioè

detto ai controlli sia insufficiente, è cosa nota da anni; occorrerebbe tornare ad utilizzare gli uffici d'igiene, le Usl, i centri sperimentali, i laboratori delle Università. Inoltre, si potrebbero istituire i carabinieri dei singoli comuni, per un controllo capillare e diretto alla produzione. Personalmente, sono anche favorevole a una elencazione in etichetta degli ingredienti del vino. Temo però che, arrivati ad un effettivo controllo di tutte le aziende che producono o imbottigliano vino (sono più di un milione) sia estremamente difficile, se non impossibile. A complicare le cose, c'è il fatto che in Italia manca un Catasto Vitivinicolo, cioè

Pubblicizzare i vini genuini

LECCE — «I danni per il vino al metanolo non si possono quantificare tutti ora: sono passati sei mesi dalla scorsa vendemmia e ne mancano altrettanti alla prossima. Solo allora si vedrà esattamente. Sono parole di Salvatore Leone De Castis che, oltre ad essere proprietario della omonima, rinomata ditta vinicola, è presidente della Camera di Commercio di Lecce e del Comitato Guida Nazionale Vini. Lo abbiamo intervistato cercando di fare il punto sulla vicenda del vino adulterato con l'alcol metilico e sulle prospettive della vitivinicoltura pugliese. «Il problema però non riguarda solo il vino: senza fare del catastrofismo — dice De Castis — corriamo il rischio reale di trovarci di fronte ad altre gravissime, delittuose frodi nell'intero comparto alimentare».

A cosa si riferisce esattamente? «Per ora, fortunatamente, non ci sono elementi precisi, ma è un pericolo reale in assenza di adeguati strumenti di controllo e di repressione. Bisogna attivare le leggi già esistenti (e in Puglia, la legge regionale n. 17 del 1981 contro le sofisticazioni proprio quest'anno non è stata finanziata) ma anche creare strumenti nuovi. Va bene la proposta del ministro Pandolfi di aumentare a 900 l'organico del Nas, anzi: sono troppi pochi».

C'è una ragione perché la frode del vino al metanolo sia scattata proprio quest'anno? Eppure la scorsa vendem-

mia è stata eccezionale. «Era solo questione di tempo perché il bubbone scoppiasse: fino a tutto l'84 l'alcol metilico era soggetto ad imposte di fabbricazione. Cioè costava di più ed era più controllato. Da allora in poi, l'aggiunta con l'alcol metilico si è rivelata un «spediente molto lucroso».

Lei, insomma, non crede alla teoria dell'errore o della tentata frode finita male. «No, aggiungendo in quel modo i guadagni si moltiplicano: certi sofisticatori non avevano un simile affare per vederlo terminare subito. Può essersi trattato però di una serie di sofisticazioni progressive da parte di diverse ditte. Occorre ripeterlo: l'alcol metilico è un veleno, e questo lo sanno tutti. Infatti prima d'oggi s'era verificato solo un altro avvelenamento, nel 1912».

Ma è facile la sofisticazione col metanolo? «Sì, è una sostanza poco costosa, che aumenta la gradazione e il potere inebriante del vino. Inoltre, non essendo mai stato usato per questo scopo prima d'ora, non era previsto alcun tipo di controllo specifico».

Che cosa bisognerebbe fare ora per ridurre fiducia ai consumatori? «Come presidente del Comitato Guida Nazionale Vini ho proposto che venga istituito un albo indicante i commercianti incorsi in reati penali poi passati in giudicato. Occorrerebbe pubblicizza-

re i vini genuini, e soprattutto far crescere la cultura alimentare della gente, ma anche quella imprenditoriale delle diverse ditte».

In pratica cosa vuol dire? «La gente deve diffidare delle aziende poco serie, manipolatrici. Ma le aziende dal canto loro devono essere all'altezza delle aspettative commerciali. La «Vinicola De Castis», faccio un esempio, in questi giorni ha sospeso le esportazioni ma regge sul mercato nazionale. La mia azienda, che produce soprattutto imbottigliati Doc, soffre come tutte della situazione creata, ma regge. Come tutte le aziende di qualità i cui prodotti, credo, usciranno rafforzati da questa crisi».

Insomma, un buon vino non può costare poco. «Sotto certe cifre i casi sono due: o il vino è adulterato o le aziende vendono sotto costo. E dal primo fattore spesso deriva il secondo».

Si spieghi meglio. «Crisi di sovrapproduzione vera in Puglia non ce n'è mai stata. I sofisticatori, però, abbassano le quotazioni di mercato e molte aziende si trovano di fronte al dilemma: vendere sottocosto o non vendere affatto. Una battaglia seria contro le sofisticazioni è, insomma, una battaglia per lo sviluppo di tutto il settore».

Giancarlo Summa

Federagrario
finanziamenti per l'agricoltura

Tutti i vini di Liguria, Piemonte, Valle d'Aosta

Edizione della serie «Quaderni Agricoli» - fuori commercio

Un'enciclopedia del patrimonio viticolo di tre Regioni, legate da intensi rapporti di scambio e dalla storia, ma così diverse per caratteristiche ambientali e per tipologia vinicole: Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta si completano senza difficoltà, tanto che viene da chiedersi come una riflessione congiunta sui vigneti e sulle cantine di questo territorio tra Alpi e Mediterraneo abbia tardato tanto ad uscire.

Ci ha pensato una Banca, l'Istituto Federale di Credito Agrario, con un supplemento della sua rivista tecnico-finanziaria «Quaderni Agricoli» dal titolo «Tutti i vini di Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta».

Nel volume non vengono citati produttori o vini di proprietà, per evitare pericoli di pubblicità commerciale; il Federagrario propone un'operazione di immagine a carattere generale, perché di questo soprattutto hanno bisogno i vini italiani in questo periodo.

È un grande patrimonio quello di cui si tratta — scrive Giacomo Paretto, direttore generale dell'Istituto Federale di Credito Agrario — che ha orientato la cultura di intera area territoriale, la loro civiltà; preoccupazione nostra in questa pubblicazione era di dare una illustrazione anche storica dei processi economici e sociali, molto complessi, che hanno determinato la condizione attuale, perché in questa dimensione diventano più comprensibili i fatti contingenti e si possono meglio individuare gli sviluppi della società.

Il momento non è favorevole al consumo vinicolo; forse questo nuovo volume del Federagrario può contribuire a far intendere quanto lavoro e quanta ricerca storica accompagnano ciascuno di questi prodotti delle colline e delle montagne delle tre Regioni.

La pubblicazione è indubbiamente un'occasione per rivivere la grande massa dei consumatori che hanno visitato le precedenti edizioni.

Il programma del Faial è particolarmente nutrito di appuntamenti convegnistici, fra i più significativi segnaliamo oggi alle ore 10 presso la Sala Convegni-Centroserizi una tavola rotonda organizzata da Shop & Hotel sul tema: «Informatica: distribuzione commerciale e ristorazione collettiva».

Venerdì alle 9,30 e alle 16,30 nel Salone Congressi al padiglione II si terrà un concorso della Federazione Italiana cuochi (Fic). Sabato 19 aprile l'appuntamento convegnistico, fra i più significativi segnaliamo oggi alle ore 10 presso la Sala Convegni-Centroserizi una tavola rotonda organizzata da Shop & Hotel sul tema: «Informatica: distribuzione commerciale e ristorazione collettiva».

Venerdì alle 9,30 e alle 16,30 nel Salone Congressi al padiglione II si terrà un concorso della Federazione Italiana cuochi (Fic). Sabato 19 aprile l'appuntamento convegnistico, fra i più significativi segnaliamo oggi alle ore 10 presso la Sala Convegni-Centroserizi una tavola rotonda organizzata da Shop & Hotel sul tema: «Informatica: distribuzione commerciale e ristorazione collettiva».

Venerdì alle 9,30 e alle 16,30 nel Salone Congressi al padiglione II si terrà un concorso della Federazione Italiana cuochi (Fic). Sabato 19 aprile l'appuntamento convegnistico, fra i più significativi segnaliamo oggi alle ore 10 presso la Sala Convegni-Centroserizi una tavola rotonda organizzata da Shop & Hotel sul tema: «Informatica: distribuzione commerciale e ristorazione collettiva».

AGENZIA AL MERLANTI - (BO)

VINI RIUNITE

OGNI GIORNO CON TE, SULLA TUA TAVOLA.

Riunite
LAMBRUSCO DELL'EMILIA SECCO

Vino giovane, fresco, leggero, equilibrato in acidità, con un bouquet di note floreali e di frutta matura. Un vino di grande personalità, adatto a tutti i gusti.

75 cl. e
11% vol.

CANTINE COOPERATIVE RIUNITE
REGGIO EMILIA - ITALIA

VINI Riunite

OGNI GIORNO CON TE, SULLA TUA TAVOLA.

Cantine Cooperative Riunite - Via A. Gramsci, 54 - Tel. 0522/30341

42100 Reggio Emilia - Gruppo CANTINA

CHI FA DA SÉ LO FA PER VOI.

La Cantina Tollo fa tutto da sé: I suoi 1000 soci coltivano 3000 ettari di vigne producono ed imbottigliano solo vino della propria uva. Genuinità garantita.

CantinaTollo

Società Cooperativa a.r.l.

Viale Garibaldi 66010 Tollo (CH) Tel. 0871/959726 ric. aut. TLX 600215