

Passata l'emergenza, si fanno i primi conti dei danni

## In fumo ortaggi per 200 miliardi È l'effetto nube

Sono i costi dell'ammasso - La Confcoltivatori: «I risarcimenti li faccia il Tesoro» - La Filziat: «Controlli diffusi sulla genuinità»

ROMA — Il momento dell'emergenza è ormai finito anche in campagna. I guai (e la confusione) arrivati con la nube di Chernobyl sembrano ormai passati ed è quasi momento di bilanci. Troppo presto per quelli definitivi, alla Confcoltivatori ritengono comunque stima apprezzabile quella che parla di 200 miliardi di lire che l'Alma dovrà rimborsare ai produttori per le verdure rimaste invendute. Non soltanto per i 13 ortaggi a rischio inseriti nell'elenco di Degan, ma anche per altre produzioni che, pur permesse, sono state comunque rifiutate dai consumatori. «I centri di raccolta dell'Alma — spiega Donati, responsabile dell'ufficio studi della Confcoltivatori — stanno chiudendo un po' ovunque, tranne in Campania e in Veneto dove sono ancora delle «code» di prodotti portati all'ammasso. Calcoliamo che gli ortaggi distrutti ammontano a circa due milioni di quintali, i due terzi della produzione dell'intero mese di maggio per le varietà vietate dall'ordinanza Degan».

Secondo Donati, non vi è un problema di prezzi («sono sufficientemente remunerativi»), quanto di celerità nel rimborso e di chi dovrà sborsare i fondi. Entrò un paio di mesi, se tutto va bene, i contadini potrebbero avere quanto gli spetta ma non è ancora chiaro da dove arriveranno i soldi. «Dovrà impegnarsi il Tesoro — sostiene Donati. Togliere questi soldi dal budget del ministero dell'Agricoltura sarebbe sbagliato. Non dimentichiamo che il settore ha bisogno di un grosso sforzo finanziario per il suo rilancio e i soldi previsti dal piano agricolo sono al minimo indispensabile».

Smorzate, almeno per i produttori, anche le preoccupazioni dovute al crollo del consumo di latte fresco. Dopo i rifiuti dei primi giorni, le aziende di trasformazione hanno cominciato a ritirare regolamenti il prodotto. Resta intatto, invece, il problema di un mercato ancora sottoposto con conseguenze forti incremento delle scorte di prodotto lavorato. «Siamo preoccupati per la situazione delle aziende cooperative e delle centrali municipalizzate che trattano il latte fresco — dice Andrea Amaro, segretario generale della Filziat. A volte la situazione è drammatica. Ci sono casi di cassa integrazione come alla Granarolo o di ritardi annunciati nel pagamento degli stipendi. Molte aziende sono rimaste anche 15 giorni senza incassare una lira; inoltre i prezzi di ritiro del prodotto da parte dell'Alma considerano sostanzialmente i soli costi agricoli».



**Un vino che sa di miele di glicine. Una produzione di sole 800 mila bottiglie. Chi sono i Mionetto. Il perché di certi falsi. Il prosecco**

Cartizze vuol dire Valdobbiadene: prodotto e imbottigliato là dove le uve sono nate, sono state raccolte, pigiate e lavorate. Altrimenti non è Cartizze, questo spumante che ti incanta col suo gusto sapido e generoso dal profumo di miele di glicine. Scendiamo ripidi verso il Piave questi pendii assolati, ai quali vignaioli pazienti dedicano le cure più amorese. Un pugno di terra, che sembra si possa contenere nel palmo di una mano, stilla un vino che è un'opera d'arte. Ma non basta la terra, una terra che dà anche, in bella quantità, il più conosciuto prosecco, ci vuole il lavoro intelligente, attento di enoteccni, spesso nati da queste parti (la scuola di Conegliano non è lontana), per ottenere il meglio del meglio. Lasciamo il prosecco, che ci por-

rebbe lontano, e torniamo al prezioso Cartizze. Non è sempre un amore a prima vista. E questo, in fondo, egotisticamente non ci dispiace poi molto, perché di Cartizze non ce n'è per tutti. È lo stesso Emilio Mionetto, che appartiene alla famiglia e alla cantina più famosa di Valdobbiadene, a raccontarci come un «cartone» di Cartizze sia considerato, dai commercianti, un premio. Non si può «solo» acquistare Cartizze: ma comprando altro vino si avrà la possibilità di comperare una piccola quantità di questo pregiato frutto della nostra terra. Cartizze come inappendo, dunque. Una regola che i commercianti accettano, ma che i consumatori ignorano. La rarità ha indotto qualcuno, tempo addietro, a falsificarlo. Da allora — ci spiega Emilio Mionetto — gli amatori si sono fatti più attenti,

e molti vengono a prenderselo direttamente in zona. Ma basta fare attenzione all'etichetta, controllare che il vino sia stato prodotto e imbottigliato a Valdobbiadene, per evitare di bere un falso Cartizze. L'azienda Mionetto ha cent'anni. Fu fondata nel 1886 da Francesco, il capostipite. Da allora ne ha fatta di esperienza. La famiglia si è ingrandita, ma quasi tutti hanno scelto la strada dell'uva. Ora Mionetto lavora due milioni di bottiglie l'anno fra prosecco e Cartizze, realizzato, quest'ultimo, col metodo «Charmat lungo». Di Cartizze se ne fanno appena 70-80 mila: un decimo di tutta la produzione di Cartizze di Valdobbiadene, che è di circa 800 mila bottiglie. Una produzione inferiore, tanto per fare un raffronto di numeri, a quella del celeberrimo Brunello di Montalcino.

Quando si beve il Cartizze? E come si beve? Freddo, su questo sono tutti d'accordo. Sul quando i pareri divergono. Gli intenditori lo consigliano come dessert, ma gli amatori dicono: in qualunque momento, soprattutto quando si è in buona compagnia, si è felici e si vuol festeggiare una persona amica. Forse può essere curioso sapere che la «confraternita del prosecco», composta da novanta membri che si riuniscono, avvolti nei loro rossi mantelli, una volta l'anno per scegliere la bottiglia da presentare alla mostra nazionale dello spumante che si svolge a Valdobbiadene, in settembre, passano, prima dell'assaggio, un lungo pomeriggio di «ri-goroso digiuno» perché, dicono, «solo a stomaco vuoto si può gustare il vino come si deve».

m. ac.

## Valdobbiadene, un premio che si chiama «Cartizze»

Una regione minacciata sempre più dalla cementificazione

## Caccia e natura selvatica: in Calabria si opera così

Un vero e proprio progetto di legge per la difesa della fauna presentato dai consiglieri regionali Quirino Ledda (Pci) e Simona Dalla Chiesa (Sinistra indipendente)

Dalla nostra redazione CATANZARO — L'ambiente naturale anche in Calabria è sempre più minacciato dai processi di urbanizzazione del territorio. Ogni anno decine ettari di suoli agricoli e forestali sono sottratti al loro uso e cementati o asfaltati per assecondare un processo incontrollato di crescita delle periferie o di doppie e terze case. La superficie forestale è diminuita in modo vertiginoso nonostante le somme enormi che vengono spese in Calabria per la forestazione. Di pari gravità ai fenomeni di urbanizzazione sono le minacce all'ambiente naturale causate dall'impiego massiccio di sostanze chimiche tossiche o no — nell'agricoltura. Sotto questa pressione congiunta sono saltati molti degli equilibri naturali che hanno portato alla distruzione della maggior parte degli habitat che consentivano la sopravvivenza delle specie animali più significative. La natura dispone per fortuna di insuperabili risorse capaci di modificare, se non di capovolgere, il segno negativo che l'uomo con il suo lavoro imprime sul territorio e in Calabria basti pensare a ciò che è avvenuto col lago sull'Angiola, un invaso artificiale creato per fi-

nallità economiche e senza tenere in alcun conto l'eventuale impatto ambientale, che è diventato sotto la pressione dei processi biologici un habitat ideale per le specie più rare di uccelli migratori. Da queste considerazioni sono partiti due consiglieri regionali della Calabria, Quirino Ledda (Pci) e Simona Dalla Chiesa (Sinistra indipendente), che hanno presentato in queste settimane un vero e proprio progetto di legge per la protezione della fauna per dare attuazione anche sul territorio calabrese alla convenzione sulla conservazione della vita selvatica e dell'ambiente naturale adottata a Berna il 19 settembre 1979 e ratificata poi dal Parlamento italiano nell'agosto del 1981. Per difendere la fauna selvatica, gli habitat naturali e il complesso degli equilibri biologici nella zona, più integra possibile, non basta infatti affidarsi ai meccanismi spontanei della natura. Occorre rendere compatibili lo sviluppo economico, la ricerca e l'attività di occupazione con il rispetto per le caratteristiche di fondo degli aspetti puramente biologici della vita. «Ciò può comportare — dicono Ledda e Dalla Chiesa — il cambiamento

del modello di sviluppo fino qui perseguito che scarica sull'ambiente costi enormi. Anche se ciò comporterà affrontare forti resistenze si tratta di questioni che non possono essere eluse». Da questo punto di vista la legge vuole ottenere la messa in moto di un processo di rivitalizzazione della natura selvatica intesa come valore intrinseco sotto i diversi punti di vista estetico, sociale ed economico, impedendo, ad esempio, la distruzione dei siti di riproduzione e di riposo, delle uova, il commercio degli animali vivi o imbalsamati, ecc. Tale processo si attiverà mettendo in atto misure capaci di bloccare l'ulteriore degrado del territorio e promuovendo la conoscenza sempre più approfondita dell'impatto che l'attività umana ha sull'ambiente. D'altra parte a correre a determinare la distruzione della natura ci sono alcuni radicali atteggiamenti riconducibili all'ignoranza e alcune pratiche molto diffuse. Nel progetto di legge si prevede la considerazione anche la discussa questione della caccia che in queste settimane è al centro di un'iniziativa referendaria e che in Calabria è assai diffusa. «La caccia — sostien-

no nella relazione al progetto di legge Ledda e Dalla Chiesa — è certamente un'attività anacronistica che non può essere considerata alla stregua di un'attività sportiva per la sproporzione che caratterizza il rapporto tra cacciatori e selvaggina. La distruzione degli habitat ha reso inermi uccelli e mammiferi ancor più che il progresso tecnologico delle armi; l'uso di prede provenienti da allevamenti priva l'attività venatoria di qualsiasi residuo elemento che nel passato aveva caratterizzato questa pratica». Per tutti questi motivi nella proposta di legge, che in tutto conta sei articoli, si limita nella misura del possibile l'attività venatoria, riducendo il periodo nel quale essa può essere praticata e prevedendo espressamente dalla seconda domenica di settembre al 31 dicembre di ogni anno. In ogni caso la Regione per l'espletamento delle funzioni sulla tutela della fauna si avvarrà dei pareri di una vera e propria consulta regionale per la protezione della fauna che sarà costituita dai rappresentanti della Regione ma anche da rappresentanti delle università e delle associazioni naturalistiche operanti a livello regionale.

Filippo Veltri



Un nido di aironi bianchi. Foto tratta dal n. 1/81 di Aironi

Turismo verde

### A scuola nella merlata Bubbio

A metà strada tra il Monferrato e le Langhe, a due passi da Canelli, nella merlata Bubbio c'è l'azienda agricola di Stefano Reggio e della sua famiglia. Stefano è un trentenne con tanto di diploma di ragioniere che ha scelto di aggiungere alle tradizionali produzioni di uva, frutta e cereali quella dell'agriturismo. Pensando ad un nuovo modo di valorizzare i prodotti e l'ambiente ha inaugurato una formula di soggiorno per gruppi scolastici in quelle che gli definisce «settimane verdi». È un vero e proprio trasferimento della scuola in campagna, il programma, solitamente per gruppi di 10-12 ragazzi accompagnati dagli insegnanti, prevede normali lezioni alla mattina e nel pomeriggio escursioni a piedi, visite alle grandi cantine e agli impianti di lavorazione e confezione di uve per vini tipici di quella che, non a torto, si dichiara la patria dello spumante. Gli itinerari prevedono visite guidate anche alla vicina Roccaverano, alla piazza e alla chiesa del XIV secolo, al vicino parco naturale e ad altre particolarità ambientali delle Langhe che, a differenza dei rilievi tondeggianti del Monferrato, hanno come il Bec Valle che superano i cinquecento metri. La settimana si conclude con una serata di addio il venerdì o il sabato sera, che,

con la presenza dei genitori, si trasforma in una gran festa con musica di chitarra e una poderosa toria. Nell'azienda ognuno ha il suo compito, Stefano si occupa della campagna, della cantina e delle attività ricreative, Rita, che è la sorella più giovane, della sala da pranzo e del riassetto delle camere e la mamma della cucina, improntata alla tradizione piemontese in cui si innestano variabili bubbies che l'addatta a stomaci non abituati a mangiar robusto. Poi ci sono i funghi e i tartufi selvatici, che non da raccogliere discretamente, senza far chiasso, nei boschi vicini. Ovviamente, in cucina, tartufi e funghi li fanno da padroni, insaporiscono molte pietanze e reggono bene l'equilibrio di una tavola con un assortimento di almeno trenta antipasti e l'immane primo piatto di «tarjaro» fatti in casa conditi con sugo di arrosto. Moscato, Barbera e Cortese Doc, ma anche Pinot Bianco sono le uve che l'Azienda «la Scapina» produce, è una zona da uva favolosa, in gran parte destinata alla vendita poi alla trasformazione in proprio. Ma la richiesta di vino da casalinga sta progressivamente aumentando, e grazie anche all'ospitalità agrituristica si sta consolidando la tendenza alla prenotazione da un anno all'altro, con indubbi reciproci vantaggi. Telefonare a Stefano Reggio (0143) 8225 oppure a Turismo Verde di Asti (0141) 54320-55344. Efram Tassinato

ROMA — L'Associazione nazionale cooperative agricole della Lega è stata accolta come membro effettivo nel Cogeca, l'organismo che rappresenta la cooperazione agricola della Cee. La decisione è stata presa all'unanimità nelle prime ore del pomeriggio di mercoledì 21 maggio a Bruxelles. Anche la Confcooperative, che era presente nel Comitato attraverso l'affiliazione alla Federconsorzi, è stata accolta come membro effettivo. È finita così quell'assurda situazione che vedeva, fin dalla costituzione del Cogeca, la Federconsorzi come unico rappresentante della cooperazione agricola italiana presso la Comunità. Da molti anni l'Anca-Lega si batteva per ottenere questo riconoscimento che le veniva negato per il veto della Federconsorzi, veto che da qualche tempo si era attenuato fino a cadere del tutto. «La decisione presa a Bruxelles — ha dichiarato il presidente dell'Anca, Luciano Bernardini — pone fine ad una anomalia durata troppi

## Finalmente pure l'Anca Lega è membro del Cogeca

anni e consente la piena rappresentatività del movimento cooperativo italiano nell'organismo comunitario. Si conclude positivamente una lunga battaglia che vede riconosciuta la rappresentatività del settore agricolo della Lega delle cooperative anche a livello comunitario. Nell'esprimere la mia profonda soddisfazione — ha concluso Bernardini — desidero mettere in evidenza che il concorso di sforzi che ha consentito questo positivo risultato è il segno che il superamento delle discriminanti politiche e ideologiche con-

agricola», ha dichiarato che «il risultato ottenuto è frutto della giusta strategia di politica economica della cooperazione agricola della Lega, fondata sulla partecipazione dei produttori alla costruzione di un moderno sistema agro-alimentare». Bagnato ha espresso vivo ringraziamento ai commissari italiani della Cee, Ripa di Meana e Natali, per il sostegno che hanno sempre dato alla richiesta dell'Anca. Bagnato ha espresso il suo ringraziamento ai membri della Commissione agricoltura del Parlamento europeo, con i quali si era recentemente incontrato a Strasburgo. «Ora la cooperazione agricola italiana — potrà finalmente far sentire la sua voce con maggiore ampiezza e autorevolezza nelle sedi più rappresentative a livello europeo e rafforzare l'iniziativa per la riforma della politica agricola comune e la tutela dell'agricoltura italiana».

Da 7 anni opera anche in Italia un'associazione di amatori di piante grasse

## Succulente, una passione da solitari

Dal nostro corrispondente BORDIGHERA — Le piante succulente, nonostante le loro spine, contano tanti «amatori» che si sono riuniti in una associazione che porta appunto il nome di «Associazione amatori piante succulente», con oltre un migliaio di iscritti. Un sodalizio vecchio di appena sette anni e giunto per ultimo, mentre da molto tempo ne esistono in ogni parte del mondo: Stati Uniti d'America, Unione Sovietica, Francia, Grecia, Germania dell'Est e dell'Ovest, nord Europa, Gran Bretagna, e l'elenco potrebbe ancora continuare. Raccogliere piante grasse, studiarne la riproduzione per semi e per talee, fare scambi con altri appassionati e il passaggio degli «amatori delle succulente». «Anche le vacanze sono legate al nostro hobby e quando possiamo ci rechiamo in Cile o in Messico o in Africa a rac-

gliere e comprare semi — ci dice un giovane partecipante all'assemblea annuale dell'Associazione tenutasi al palazzo del Parco di Bordighera. «E da ragazzo che collezione piante ed in casa ne ho 350 specie. Una parte le ho acquistate, altre le ho realizzate con i semi. Annualmente spendo sulle 100 mila lire e l'unico problema è lo spazio. Da aprile ad ottobre le tengo in giardino, negli altri mesi in casa. Un po' dappertutto», è la dichiarazione del collezionista Paolo Zamara di Venezia. Un modo per impiegare il tempo libero che non costa molto in soldi, ma che richiede però un impegno in studio e conoscenza. Quante sono le specie di piante succulente, così definite per la tanta acqua che riescono a trattenere al loro interno, e più comunemente chiamate «grasse»? Forse nessuno è in grado di stabilirlo, tanto più che vengono scoperte sempre altre. Molte sembrano simili e che sono diverse lo

giorno, negli anni precedenti il primo conflitto mondiale, dello studioso Walter Hage, ora 86enne e che vive nella Repubblica democratica tedesca, creatore di una industria di piante grasse e di un altro tedesco, Gualtiero Erfeldt (primi anni del '900), anch'egli appassionato ed importatore di succulente (il suo stabilimento si chiamava «Primores», evidentemente primo). Oltre agli amatori della domenica sono presenti nel nostro paese circa 500 stabilimenti dove si coltivano e si commercializzano le succulente. La maggior parte ubicati in Liguria. Il costo di una piantina? Dalle 2 alle 3 mila lire.

g. l. La quota annuale di iscrizione alla Associazione italiana amatori piante succulente è di lire 15 mila e dà diritto a ricevere gratuitamente la rivista «Piante grasse» edita a Roma.