

Primo piano / grave atteggiamento in Commissione

Legge pluriennale: Dc e governo vogliono decidere solo loro

Un atteggiamento grave, e per una volta veramente inaccettabile, è stato assunto dalla Dc e dal governo nel respingere ogni ragionevole proposta di miglioramento del disegno di legge sull'intervento pluriennale pubblico in agricoltura. Incomprensibile perché il gruppo comunista aveva rinviato al presidente della Commissione Agricoltura, il democristiano Campagnoli, sulla legge per aver raccolto preoccupazioni manifestate sia dalle Regioni sia dal Pci circa un rapporto di correttezza con l'ordinamento costituzionale per quanto riguarda la distribuzione delle funzioni e dei poteri fra Stato e Regioni e per aver invitato ad un confronto costruttivo e aperto tutte le forze di maggioranza e opposizione. Proprio partendo da questi segnali e da queste disponibilità la Dc, di fronte a una legge ritenuta rilevante per tutto il mondo agricolo e con effetti durevoli nel tempo che avrebbe richiesto il doveroso coinvolgimento del Parlamento nella sua sede più alta, aveva accolto la proposta di discutere la legge in Commissione, nella sede legislativa. Sorprendente è stata la risposta della Dc e del governo a questo atteggiamento manifestando una chiusura pressoché totale ad ogni proposta del Pci. Una prima risposta negativa è venuta sulla proposta tendente ad adeguare lo stanziamento alle minime necessità indispensabili per l'agricoltura: portare da 16.500 miliardi a 21.000 miliardi lo stanziamento pluriennale. E questa cifra, per quanto possa sembrare elevata, confrontata con l'impegno pubblico degli altri paesi comunitari,

è di gran lunga molto più bassa di quanto realtà di esercizio inferiore a quello che veniva stanziato per l'agricoltura nel lontano 1977. La risposta comunista non era nient'altro che quello che unitariamente hanno chiesto le Regioni italiane per far fronte alle sopravvenute esigenze di questi ultimi due anni. Una seconda risposta sostanzialmente negativa è venuta alla richiesta di riconoscere al complesso e articolato mondo delle organizzazioni agricole, in concorso con le istituzioni (Stato e Regioni), la elaborazione dei programmi, dei criteri e degli interventi pubblici. Una terza risposta negativa è venuta dall'opposizione di garanti al complesso e articolato mondo delle organizzazioni agricole, in concorso con le istituzioni (Stato e Regioni), la elaborazione dei programmi, dei criteri e degli interventi pubblici. Si è invece preteso, irragionevolmente, che tutto questo mondo scomparisse, fosse confinato nel dimenticatoio sanzionando, per legge, la titolarità della rappresentanza alle organizzazioni professionali ed escludendo così la cooperazione, le Unioni nazionali dei produttori, i sindacati agricoli da ogni possibilità di confronto con le istituzioni perfino su materie inerenti i processi produttivi o promozionali. Questa pretesa escludistica, contrastata unitariamente dal Pci e dal Psi, e per noi grave e nociva per la costruzione di un rapporto positivo e fruttuoso fra istituzioni e società organizzata e pregiudizievole al successo di ogni tentativo di intervento programmatico di agricoltura. Questi sono i fatti. Da qui la nostra richiesta di rinvio alla Commissione e all'Aula di problemi così decisivi. Comunque, se nella Dc e nel governo dovessero prevalere atteggiamenti che ostacolano una soluzione concordata, volta a comprendere e a rispettare interessi che non sono di una organizzazione esclusiva della collettività, di tutti i cooperatori agricoli, la disponibilità dei comunisti non manca.

Guido Ianni



Olio, per vincere non basta il coraggio

ROMA — È possibile nel nostro paese un'olivicoltura moderna. La coltura dell'olivo, opportunamente svolta, con tecniche razionali e moderne, può dare risultati economici notevoli, anche se praticata su terreni non facili. Ma un processo di incisiva ristrutturazione non può prendere l'avvio senza una precisa e forte spinta proveniente dall'esterno della produzione: dalla politica agraria che, fino ad oggi, ha pressoché ignorato l'olivicoltura. Così Mario Campi, presidente del Cno (Consorzio nazionale olivicoltori), ha sottolineato uno dei punti più importanti del piano di ripresa di questo settore, nella sua relazione all'undicesima assemblea nazionale svoltasi a Siena, in questi giorni. Il coraggio dei produttori non basta. Da tempo si promette, da parte del governo e dello Stato, un piano olivicolo nazionale, che però tarda; così come ancora non arriva la legge per la nuova classificazione al consumo dell'olio di oliva, che — lo si è

ripetuto anche a Siena — non è contro gli olivicoltori meridionali. Fare oggi nel Mezzogiorno investimenti di ristrutturazione degli oliveti esige — ha detto Campi — una normativa per la vendita degli oli che faccia «riconoscere» la qualità ai consumatori e ottenere prezzi remunerativi per i produttori. Qualità. A Siena se ne è parlato molto. Un prodotto di qualità è la carta vincente sui mercati nazionali e internazionali. Dopo il metano e Chernobyl crescono, tra la gente, la preoccupazione e persino la «paura» per il prodotto della terra. I produttori si pongono l'interrogativo: che fare? La qualità è esigenza economica e dovere di chi produce e un diritto, assoluto e totale, di chi consuma. La qualità dell'olio va, perciò, costruita e difesa, passo dopo passo: dalla produzione (e cioè dalla scelta della «cultivar» e dalle operazioni sul terreno) alla trasformazione delle olive, al confezionamento, alla conservazione del prodotto già pronto per il consumo.

È per questo che bisogna anche fare chiarezza sui vari tipi e qualità degli oli d'oliva ricorrendo ad una più semplice suddivisione e a una etichettatura che non permetta equivoci. Anche per l'olivicoltura si comincia a «sperimentare» la lotta guidata e integrata ai parassiti. Il primo «tentativo» è in corso in provincia di Pisa. Ci si conta molto, tanto che all'argomento sarà dedicato, in autunno, un convegno-seminario scientifico (organizzato da Cno, Aica e Scam) sull'uso razionale dell'intervento fitosanitario che vedrà la partecipazione di alcune importanti università e centri di ricerca. Qualità, salute, ambiente. E a Siena non poteva non essere «toccato» il tasto dell'agibilità dei frantoi quindi dello smaltimento delle acque di vegetazione delle olive, che inquinano. Ci sono gravi ritardi e inadempienze. Sono state studiate e sperimentate tecniche, ma l'azione è bloccata. La strada indicata, per ora, dal



La politica agraria ha quasi del tutto ignorato l'olivicoltura - E la qualità che premia - L'assemblea del Cno a Siena - Relazione di Campi



Mirella Acconciamesse

Si apre domani a Siena la ventesima edizione della «Settimana» all'insegna della bontà del prodotto

Vino, chi lo ama non rifiuta i controlli

La Settimana dei vini, che inizia domani a Siena con un incontro tra i sindaci delle «città del vino», festeggerà i vent'anni di vita. Vent'anni al servizio della vitivinicoltura italiana con contributi notevoli dati ai processi di sviluppo ed ammodernamento di questo comparto strategico della nostra agricoltura. La costante di ogni edizione è stata quella di sviluppare al massimo il discorso della qualità ben sapendo che essa rappresenta una indispensabile premessa di qualsiasi iniziativa promozionale. Il metano lo ha dimostrato con le difficoltà che si sono venute a creare sul mercato interno ed internazionale, che tuttora sussistono, e con le diffidenze nei confronti del nostro vino da parte di tanti consumatori. Comunque l'impressione è che non tutti hanno capito, visto che i comportamenti sono ancora quelli di una volta e che le resistenze alle innovazioni utili per un rafforzamento dei controlli e, quindi, per una reale difesa di tutti quei produttori che operano con onestà e capacità (sono la quasi totalità) come pure di tutta quella pro-

duzione di qualità che interessa particolarmente le nostre zone più difficili: la collina e le pianure aride. Sappiamo quanto collina c'è nel nostro paese e come essa non da oggi offra, unitamente a grandi vini, paesaggi di incomparabile bellezza che richiamano ed incantano non pochi turisti. Sappiamo anche che la coltura del vigneto in queste zone è motivo di mantenimento dell'attività agricola e dell'economia in generale con la presenza di molte aziende — in particolare dirette coltivatrici — che rappresentano pur sempre la struttura portante della nostra vitivinicoltura. Ma al governo, per esempio, i controlli non sembrano interessare visto che nel decreto sul metano presentato alla Camera non venivano indicati e precisati, e che una volta inseriti con emendamenti dall'opposizione, al Senato cerca di ripristinare il primitivo decreto snaturando così quello uscito dalla Camera forse perché ha il merito di colpire duramente passività, resistenze e chi opera con attività illecite nella produzione e commercializzazione del vino. Siamo

personalmente convinti che nonostante le tristi disavventure che hanno colpito il vino in questi ultimi tempi ci sono spazi ampi di mercato, che bisogna solo darsi da fare per conquistarli. Con questi atteggiamenti sicuramente risulterà tutto più difficile e rimandato nel tempo. Ritornando alla settimana dei vini c'è da dire che nei vari convegni si discuterà, presenti gli addetti ai lavori più qualificati, di qualità, di mercato, della classificazione dei nostri vini, in particolare dell'utilità di un riconoscimento e regolamentazione dei vini tipici, dei problemi della commercializzazione e dell'impopolarità dell'iniziativa promozionale. Si parlerà, quindi, anche dei controlli e con essi della necessità di far esprimere alla nostra produzione il massimo della qualità. Qualità che vuol dire innanzitutto un prodotto sano anche quando non ha particolari pregi da mostrare. Sano anche perché che si riferisce al vino da tavola, quello di tutti i giorni, che arriva sulla mensa della stragrande maggioranza degli italiani e crea un rappor-



Pasquale Di Lena

to continuativo con il vino. Questo rapporto crea sicuri sviluppi di interesse dei consumatori verso vini di qualità e pregio superiori. Il tema della qualità sarà il filo conduttore di questa ventesima edizione della «Settimana» con una riflessione che sicuramente produrrà proposte concrete ed indicazioni utili per il rilancio dell'immagine del vino italiano. Si può essere certi di avere risposte significative alle attese dei produttori e di quanti operano al servizio del vino italiano dalla manifestazione organizzata dall'Ente nazionale vini e dalla sua Enoteca italiana permanente di Siena che, come nel passato, farà da splendida cornice a numerose iniziative unitamente ai paesaggi della campagna toscana e alle bellezze di città-capitali di grandi vini come i Chianti, la Vernaccia e il Carmignano. Questi si «vini d'autore», al pari di tanti altri, che si producono nel nostro paese, con ferma congiunta della natura della terra, dell'ambiente, delle uve, della passione e della cura nella vigna ed in cantina di chi li produce.

Turismo verde

In Maremma, dalla professoressa

ORBETTELLO — Bisogna chiedere per arrivare all'azienda agrituristica di Maria Ricciardi. La gente risponde: «Cerca la professoressa?», e ti fornisce cortesemente l'indirizzo. In effetti, quest'affabile signora insegna lo stato d'uomo, di scienze e matematica. Ma, molti anni fa, ha preferito l'azienda paterna alla cattedra. Giudicando da quel che si vede i risultati sono encomiabili. La terra di Maremma evocava, nel passato, significati ostili; sacrificio ed ingegno l'hanno trasformata ed oggi è sede di una moderna agricoltura e di un ambiente naturale ricco di tutte le particolarità della macchia mediterranea. Una pianura bonificata, per cereali, frutteti e pascoli punteggiati di greggi ed un rilevato, gobbo, arbustivo, popolato di selvatici, dove il cinghiale e regna posente. L'azienda offre ospitalità, in camere ampie e luminose, per complessivi 12 posti letto, una cucina moderna e ben attrezzata, un grande soggiorno con camino, angolo pranzo e salotto con una piccola biblioteca. In azienda si può anche campeggiare o sostare nelle adiacenze con roulotte e caravan. La gastronomia di casa Ricciardi è di quella tipica maremmana, arricchita da gustose divagazioni. Caratteristici sono i saporiti prosciutti magri e le salsicette di cinghiale da accompagnare al tipico pane sciapo toscano.

C'è poi la «panzanella» che la signora Maria sa preparare molto bene. Questo piatto fu povero e frugale, assai oggi al rango di specialità che ancora più si sposa con la dieta semplice e coerentemente mediterranea. Si prepara con pane raffermo inzuppato in poca acqua ed aceto, mescolato con cipolla tagliata grossa, pomodoro fresco tagliato a fettine, olive, secchie, e viene condita, alla fine, con olio di prima spremitura. Le crostate rustiche confezionate con la marmellata casalinga, di pesche, prugne e fichi, completano la fiamma delle prelibatezze. Con Pier Luigi Berardi, anche lui agriturista, che abita lì vicino, la signora Ricciardi ha inventato itinerari a cavallo che ripercorrono le strade doganali tra le terre che furono del Papa e del Granduca di Toscana. Da Roccalbegna si può arrivare a Saturnia seguendo le gole calcaree scavate dal fiume Albegna, raggiungere il greto del fiume e procedere fino all'ansa che precede l'abitato di Rocchette, situato su una rupe calcarea. Dalla località Giardini, dove è situata l'azienda, con l'auto, in pochi minuti si arriva al mare di Albegna, all'Argentario. Per chi vuole nella zona ci sono notevoli testimonianze etrusche, nonché i centri medievali a Pitigliano e Sorano. Telefonare (0564) 831281 oppure a Turismo Verde di Grosseto (0564) 24424.

Efrem Tassinato

Dalla nostra redazione

MODENA — All'inizio... c'era il piano di zona agricolo. Tanto di questo, tanto di quello, tanti ettari per il frumento, tanti per le biotele, per il mais, l'uva, le mele, tanto latte e via elencando. All'inizio insomma c'erano la terra, le colture, i prodotti. E adesso invece non ci sono più. Perché all'inizio... c'è il consumatore, con i suoi gusti, le sue abitudini e le sue preferenze alimentari. E consumatore significa mercato, anzi i diversi mercati, da quello «proletto» Cee a quello dell'industria alimentare e del «fresco», sul quale viene coltore la produzione agricola. E dal mercato, a ritroso, passando per la distribuzione, la commercializzazione, la trasformazione, la conservazione, si risale all'agricoltura. Con un percorso a «gambone» che va dai servizi all'industria per approdare definitivamente alla terra e alle colture. Così il vecchio piano di zona agricolo è stato mandato in pensione e il suo posto è stato preso dal piano agroalimentare di zona, un piano che anziché puntare sulle quantità, come avveniva in passato, si concentra sulla qualità e sulla programmazione per progetti integrati e per piani di settore. A tentare l'esperienza innovativa è

una delle contrade più fertili e più ricche della Pianura Padana, l'area della Bassa Modenese, che si distende tra morbide collinette che annunciano l'Appennino e il Po. Una zona di agricoltura opulenta, come testimoniano la produzione lorda vendibile per ettaro che nell'84 aveva raggiunto i 6 milioni e mezzo di lire (a fronte di una media regionale sui cinque milioni e mezzo e nazionale di 2 milioni e 900.000) per complessivi 233 miliardi di lire e la diffusione delle imprese agricole (4.880 unità produttive disseminate su una superficie coltivata di circa 2.000 ettari), che però non s'accosta alla terra. Che fare per la «manutenzione» dello sviluppo raggiunto e anzi guardare avanti? Lorenzo Carapellese, che insieme con Luigi Dignatici ha steso le linee programmatiche e strategiche del progetto, dice che le incessanti trasformazioni non bastano. Il gran movimento di questi mesi sulla frontiera dell'agro-alimentare, non «contiene» di dormire sugli allori nemmeno in agricoltura, come va ripetendo il presidente della provincia di Modena, il comunista Giuliano Barbolini. Ed è stata proprio la Provincia, assieme ai comuni della Bassa Modenese a chiamare a gran consulto esperti, agronomi, economisti dell'Enel

Gusti, abitudini e preferenze decidono le scelte

All'inizio c'era la terra. Ora c'è...il consumatore

Un percorso «a gambero»: dai servizi all'industria per approdare alle colture - Un'esperienza unica nella Bassa Modenese

dell'Ervet (l'ente di sviluppo regionale del territorio dell'Emilia Romagna), dell'Enea, del Censis, delle Università di Bologna e Milano, parlamentari europei, agricoltori e produttori e «padroni» dell'industria e della distribuzione, per definire, in

un convegno di studio di due giorni, le nuove strategie d'intervento pubblico ed di programmazione dell'intero settore agro-alimentare. Ed elaborando un progetto che serva da «guida» per le altre zone di pianura all'interno di un futuro piano di riferi-

mento provinciale. Che sia indispensabile collegarsi più strettamente al mercato, chiedendosi in primo luogo quali sono gli sbocchi commerciali delle produzioni agricole, quali le colture e i prodotti vincenti, in declino o potenzialmente in ascesa, l'hanno sottolineato tutti. Perché se ci si orienta decisamente al mercato e all'evoluzione dei consumi, balza all'occhio che la strada da battere è il contenimento delle produzioni eccedentarie, protette e assistite dalla Cee (che non hanno «spazi competitivi») e il contemporaneo via libera alle colture mediterranee, agli ortaggi e alla frutta, alle produzioni biologiche e naturali, alle produzioni di qualità. E pure a prodotti «nuovi», inventando ingredienti e alimenti. Sposando la «tradizione» continentale con la «novità» mediterranea, accompagnando i prodotti «tipici» modenesi come gli insaccati, il latte di qualità, il parmigiano reggiano, i coccomeri e i meloni delle valli con gli «scosonisti» peperoncini rossi, fagioli o cipolline che già si coltivavano e che bisogna accrescere. Assaggiando cioè ai prodotti tipici la funzione di apripista per quelli nuovi, sui mercati italiani e internazionali. La seconda strada da battere è quella di una maggiore integrazione con l'industria

di trasformazione, largamente presente nella Bassa Modenese, anche con marchi famosi come la Del Monte, la Cova, la Mon Sardinie (multinazionali), la De Rica, la Cirio, l'Italgela (della Sme), la Santa Rosa, la Parmasole, l'Arrigoni, sviluppando i contratti di conferimento, e gli accordi interprofessionali. Ma per farsi largo è indispensabile che gli agricoltori producano derrate di qualità eccellenti e adatte alle esigenze dell'industria. Magari con un pizzico di fantasia nell'inventare salse, prodotti composti, ingredienti per il «fai da te», innovando contemporaneamente i prodotti e i processi di trasformazione. Senza scordarsi del mercato del fresco e stringendo quindi più solidi legami con le grandi catene nazionali di distribuzione (Coop e Conad in primo luogo). Ma «orientarsi al mercato» implica anche disporre di servizi di terziario «verde» avanzati, per il marketing e la commercializzazione, per la ricerca, le bio-tecnologie, le colture naturali, la salvaguardia dell'ambiente. Una strategia ambiziosa quella scelta nella Bassa Modenese, che ha anche un'altra, importantissima, ambizione: creare lavoro, e qualificato, per chi non ce l'ha, in agricoltura.

Morena Pivetti