FAUNA, TERRITORIO, NATURA, CACCIA

Armi: fatturato di mille miliardi, 30.000 addetti

Primi nel mondo per le esportazioni

Nell'ultimo decennio la produzione è calata del 17% - 376 imprese nella provincia di Brescia - I nostri prodotti in cento paesi - Sono 285 le fabbriche di munizioni

La caccia attiva direttamente e indirettamente un complesso comparto economico, che vede al primo posto il settore delle armi e delle munizioni, con un fatturato intorno ai 1.000 miliardi e circa 30 mila addetti, con relative famiglie. Ne tracciamo una succinta panoramica dai punti di vista produttivo, occupazionale e del commercio, interno ed estero, non meno importanti di quelli naturalistico e venatorio. I dati riportati, abbastanza concordanti fra loro, sono desunti dall'Istat e dal Censis; dal Banco Nazionale di Prova; dalla Fiom, Cgil, Unione Artigiani e Camera di Commercio bresciane e dall'Associazione nazionale produttori armi e munizioni (Anpam)

Un'officina di «maestri da canne» per fucili del 1700

☐ ARMI

Nell'ultimo decennio, la produzione dei fucili da caccia e da tiro è calata dai 475mila pezzi del '77 ai 408mila dell'81, fino ai 395mila dell'85, con una diminuzione del 17%. Il 93% di queste armi è prodotto nella provincia di Brescia da 376 imprese (24 industriali e 352 artigiani) con 5.700 addetti diretti nell'81 (di cui 2.200 artigianali) e 3.300 indotti. Dall'81 all'83 i 3.500 occupati nell'industria sono scesi a 2.687, con un'ulteriore flessione di circa il 25-30% fino ad oggi. Dopo gli Usa, che nell'82 hanno dichiarato due milioni e mezzo di fucili a canna liscia e rigata, siamo i maggiori produttori, seguiti da Spagna e Giappone. Primi nel mondo, esportiamo in circa 100 paesi la maggior parte della produzione: dal 18% del 1977 e dal 68% dell'82, all'83% dell'84 (di cui il 53% in Europa e il 22% in Usa) anche se va aumentando la concorrenza di Giappone, Brasile e paesi dell'est europeo. Secondo l'Anpam, il fatturato '85 per le armi sportive, comprese le pistole da tiro e le riproduzioni di armi antiche, sarebbe di 300-310 miliardi (170-180 export), rispetto a un fatturato di 258 miliardi nell'80, comprensivi dell'indotto attivato nei settori minerali, metalmeccanici, energetici, legnosi, dei trasporti e del credito.

L'area di mercato nazionale si calcola dividendo per dieci il milione e mezzo di cacciatori, in quanto si presume che ciascun cacciatore acquisti in media un fucile ogni dieci anni. Ma su questa domanda teorica di circa 150 mila pezzi incidono negativamente molti fattori: la quota delle importazioni, competitive per prezzo ma non per qualità; la flessione numerica dei cacciatori, con un venti per cento che non va quasi mai a caccia e le restrizioni sulle specie cacciabili, soprattutto migratorie; gli ulteriori vincoli giuridici e amministrativi sulle armi; la maggior durata di utilizzazione del prodotto; la contrazione della domanda, sia per le incertezze sul futuro della caccia in Italia, sia per il ridotto acquisto dei beni voluttuari in genere. Oltre alle difficoltà strutturali del settore siderurgico, il fatto che il mercato nazionale venga oggi saturato da circa 80 mila pezzi l'anno mentre la potenzialità produttiva è intorno al mezzo milione di pezzi, al lordo delle importazioni, ha aperto una grave crisi occupazionale nelle medie aziende industriali bresciane, con una sostanziale tenuta del settore artigiano e della multinazionale Beretta, che copre il 35% del mercato e si è tecnologicamente rinnovata. Sono allo studio diverse ipotesi di ristrutturazione, anche se la riconversione industriale di ogni posto di lavoro costerebbe dai 500 milioni al miliardo, e la diversificazione produttiva sarebbe difficile per una certa quota di manodopera ad elevata qualificazione, che determina il tradizionale successo all'estero delle marche italiane.

☐ MUNIZIONI

Il settore è distribuito in molte province (CO, FR, BO, GE, LU, LI, ecc.). Nel 1985, le fabbriche hanno prodotto 430 milioni di cartucce da caccia e da tiro, di cui 221 milioni per l'export, 100-140 milioni per i campi di tiro (per circa 75-80 milioni di piattelli lanciati) e le rimanenti inviate ai punti vendita del commercio. Sono state importate quasi 10 milioni di cartucce per fucili a canna liscia e rigata. Ci sono da aggiungere, ma di difficile quantificazione, le cartucce caricate direttamente da almeno un migliaio di negozianti al dettaglio e quelle caricate individualmente dai cacciatori, oggi in misura minore di una volta. Le quattro componenti della cartuccia (bossolo, fondello, polvere e pallini) sono prodotte separatamente. Le aziende sono 285 (di cui 15 industriali e 270 artigiane) con circa 7.000 addetti, di cui 2.500 indotti (chimici, metalmeccanici, trasporti). Il fatturato industriale e artigianale delle cartucce per caccia, tiro e difesa è stato nell'85 di circa 200 miliardi, compreso l'export, rispetto ai 180 miliardi dell'80. Il numero dei punti vendita del commercio, cioè le armerie, va da 5.000 a 3.500, con attività polivalenti. Impegnano 12-15mila persone, compreso l'indotto, con un fatturato per l'85 di 400-500 miliardi, comprensivo di armi, munizioni, attrezzature, abbigliamento ed altri articoli. Per la crisi del settore, dal 25 al 30% delle armerie sarebbero costrette a chiudere o a riconvertirsi verso altre domande sportive.

Pagina a cura
di **Franco Nobile**

Tra amen e spari esequie nel segno del cinghiale

In fondo al letto del povero Presildo il curato inforcò gli occhiali, sogguardò le donne pigiate nella cameretta, spalancò il breviario e intonò: «Venite a me, voi tutti che siete affaticati ed oppressi!». Nell'attigua cucina si spense il parlottare degli uomini, attenti alle pause da riempire col coro degli amen. Un tramestio e Dino, all'occhiataccia del curato, si lasciò a mezzo il segno della croce e scivolò dietro alle donne. Unico nipote di Presildo, si era attardato a casa di Primo, dove più tardi si sarebbe ritrovato il resto della Squadrina (sei cacciatori e due cani) per una battuta al cinghiale. «Mentre accompagnate tuo zio al camposanto, faremo una cacciatella verso il fiume — l'aveva consolato Primo — appena finito, raggiungici».

Dopo la benedizione della salma, il curato si accostò con fare paterno a Dino. Quell'anno non lo aveva ancora visto in canonica con il prosciutto di cinghiale che era solito portargli in doveroso e propiziatorio omaggio. Mica come la Squadrona del paese: la domenica sera gli sfilavano davanti scappellandosi, ma del cinghiale che portavano sul palo, neanche mezza setola! Un colpetto sulla spalla di Dino: «Come va la caccia quest'anno?» e si avviò in strada, seguito dalle donne. Gli uomini presero a chiudere la bara.

«Che cacciatore è stato tuo zio! Quando scopriva le tracce lui, il cinghiale era poco lontano. Anche quelle trovate stamane dallo stradino giù al fiume sembrerebbero tracce buone!». Giustificarono con Dino l'assenza degli altri uomini del paese, andati a caccia di quel cinghiale.

— Se ci sbrighiamo, li raggiungiamo, perché quell'animale stanotte ha attraversato il fiume diverse volte. Ma, con la piena, non si capisce se è restato di qua o di là. — Speriamo sia di là! — si augurò Dino, pensando alla sua Squadrina a caccia dall'altra parte del fiume.

I quattro portantini, issatasi la cassa sulle spalle, imboccarono le scalette sconnesse. Mentre giravano per l'angusto pianerottolo, una folata di vento portò un confuso abbaiare lontano. — Mi sembrano i nostri! — mormorò Dino e prese a spingere le spalle di chi non trovava il verso giusto per uscire con la bara dal portoncino. Un aiuto da quelli della strada, neanche a sperarci, intenti a decifrare il messaggio dei cani coperto dal rombo della piena. Appena il funerale attaccò la salita (avanti il prete, con Dino che gli reggeva gli attrezzi, poi la bara e infine il gruppo delle donne) un abbaio sovrastò il brusio del rosario. — E' Cesira di Primo! — esclamò Dino, agitando eccitato aspersorio e secchiello. E i portantini, facendo spallucce: — Macchè, è sua sorella, che ci deste tre anni fa —. Alle spallucciate, Presildo sussultava. Ma forse di gioia, perché i cani gli stavano improvvisando la più bella marcia funebre che ogni cacciatore avrebbe desiderato.

— Ora ci bagnamo — brontolò il curato, sbirciando i nuvoloni neri. — Però...col tempo umido, un prosciutto di cinghiale prenderebbe meglio il sale. — Per farlo contento, i cani della Squadrina presero ad abbaiare decisi. Dino accelerò il passo, per non perderne l'eco in dissolvenza. Il curato, tirando su la tonaca: — Sbrighiamoci, sta per piovere! — gli si incollò, distaccando i portantini; che rallentarono invece l'andatura, biascicando improperi contro quei bighelloni della Squadrona.

Dietro la curva il curato assentiva affannato alle spiegazioni di Dino. La canizza si era spenta perché il cinghiale, di là, aveva solo pascolato e i cani non se la sentivano di traversare la piena. La conferma giunse dalle mute della Squadrona che raccolsero, di qua, la pista abbandonata dai colleghi, esagerando in un finimondo di abbai.

— Senta che casino, sor curato! Ora ci fanno becchi e bastonati! — E la bastonata gli arrivò davvero perché i portantini, sbucando ringalluzziti dalla curva, gli vararono la cassa sulla schiena. Appena giunse trafelato il gruppo delle donne, il funerale si ricompose. Gli arresti e le rincorse delle opposte fazioni si alternarono, ricalcando la ricerca delle castagne sui versanti opposti del fiume da parte del cinghiale che, già in allarme chissà dove, sperava di lasciar tutti a bocca asciutta. Le donne non riconoscevano i cani dalle voci e per non restare indietro, tenevano d'occhio la tonaca che il curato tirava su prima di ogni rincorsa, per scattare come razzi. Appena scorsero la tonaca svolazzare addirittura sopra il ginocchio (ma per cercare un fazzoletto per il sudore), piombarono a fisarmonica addosso ai portantini, che centrarono nuova mente con la cassa la schiena di Dino, che non riuscì a trattenere un moccolo. Quanto mai tempestivo e giustificato agli orecchi di tutti. Infatti Zorro, capomuta della Squadrona, aveva attaccato ad abbaiare al cinghiale proprio lì sotto. — L'hanno trovato loro! — esalò Dino, sbiancandosi più dello zio Presildo.

— «Dio onnipotente abbia misericordia di noi e perdoni i nostri peccati!» — Il curato si infilò di corsa in chiesa, mancandogli il cuore di assistere al successo degli avversari; che restarono sulla soglia, un orecchio dentro e uno fuori, per non perdersi l'uno e l'altro cerimoniale. Pure Dino allungava gli orecchi al lontano abbaiare, soffocato dal rosario delle donne. Presildo avrebbe venduto l'anima a chi gli avesse sollevato quel maledetto coperchio. Una schioppettata fece rinserrare la testa nelle spalle al celebrante, che con un'occhiata rassegnata a Dino, sospirò: — Così sia! — Ma a sproposito, oltre che per l'ufficio funebre, anche per le fortune della Squadrona. Infatti già dilagava per la chiesa l'eco di una disperata canizza che inseguiva il cinghiale padellato. — «Rendiamo grazia a Dio, fratelli, la speranza non delude!» — e tirò a riuscire quanto prima. Incamminatisi verso il camposanto, il curato intonò forte: — «Per i nostri fratelli che sono nel dolore perché li aiuti e li consoli, preghiamo!» — I visi dei portantini erano terrei come quello di Presildo.

A metà discesa, oltre il fiume si levò improvviso un abbaio: — È Cesira! L'abbiamo ritrovato noi! — e Dino saltò il muretto della strada, rovinando su Sceicco, il cane del benzinaio e perdendo l'aspersorio e il secchiello.

La schioppettata giunse in tempo a salvare le coronarie e la residua autorità del pastore di tutte le anime, impegnate a destra e a sinistra del fiume. L'annuncio di Primo salì dal fondovalle: — Vivamaria! Vivamaria! — Con la bocca agli orecchi, il curato approvò ripetutamente col capo: — Che bravo ragazzo! Prima ringrazia la Madonna — e pensando al cosciotto — poi il suo umile servo, speriamo.

Vicino al cimitero incontrarono le avanguardie della Squadrona, che si accodarono al funerale, commentando la disfatta: — Peccato, era grosso come un somaro! — Il curato sospirò: — «Beati gli invitati alla cena del Signore!»

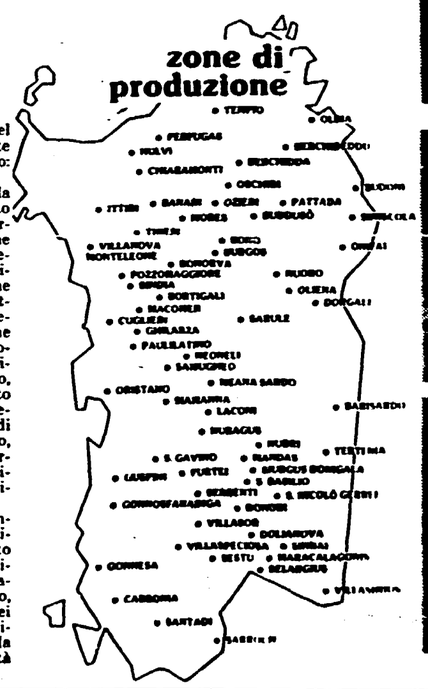
Mentre il funerale scendeva, giungeva l'eco dei colpi menati dalla Squadrina per preparare il palo su cui caricare il cinghiale per il tradizionale funerale. Ad ogni fendente, il curato aumentava il peso di un chilo e quella stima interessata, davanti al cimitero, aveva superato il quintale. Varcato il cancello, restarono a guardare lo stradino che, appoggiato lo schioppo ad una lapide, stava mestamente scavando la fossa. La fine dei colpi fu segnata da uno scricchiolio e da un tonfo tale nell'acqua, che qualcuno alzò lo sguardo come se gli schizzi dovessero piovere dentro il camposanto. In un silenzio proprio di tomba, il curato mormorò: — Ma allora è proprio enorme! — e si buttò per una scorciatoia, che in quattro salti raggiungeva il guado. Lo seguirono tutti perché, se era un animale record, nei paesi vicini sarebbero crepati d'invidia. Per gli scossoni, pure Presildo sembrava ballare di contentezza.

La Squadrina scorse il guado assieparsi di gente. — Che fanno, ricominciano? Non gli basta quello che non hanno acchiappato? — rise Primo. Ma vedendo la bara, si tolse il cappello: — Meno male che non gli ha tirato lui! — Quel riconoscimento fu per Presildo il più bel necrologio. Chino a legare gli zamponi, Primo ne scosse uno facendo cenno al curato che sorrise soddisfatto. — L'altro coscio è per Dino; chissà quanto ha patito, poveretto! — Poi infilarono nel palo il cinghialone e lo sollevarono. Squadrina e Squadrona, ciascuna col suo morto in spalla, si fronteggiavano. Il curato, sfilato l'aspersorio dalla ciotola di sceicco, raccolta da Dino al posto del secchiello, lo intinse nel fiume e benedisse tutti. Imparziale anche lui con ogni creatura del Signore, il vecchio fiume pareva mormorare fra i sassi: — Requiem aeternam dona eis domine... abbia pazienza, sor curato, ma la so solo in latino!

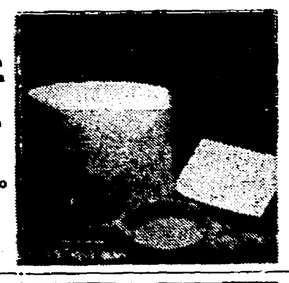
in Sardegna c'è una industria con cinquemila anni d'esperienza: la NATURA

Formaggi Ovini Sardi FOS

Attraverso i secoli, il miracolo del latte si è rivelato compiutamente anche nel suo principale derivato: il formaggio.
I primi pastori, agli albori della civilizzazione hanno scoperto questo prelibato prodotto, osservando la naturale trasformazione subita dal latte fermentato. Lo testimonia il fatto che già cinquemila anni or sono, la fabbricazione del formaggio era una fiorente attività. È noto che anche in Sardegna, isola ricca di antichissime tradizioni pastorali, la produzione casearia risale all'epoca preistorica. Nel corso del tempo, scienza e tecnologia hanno fatto di un alimento primitivo proveniente dagli allevamenti sardi di ovini, un cibo genuino, raffinato, ricercato dai buongustai: una porzione di formaggio pecorino costituisce una delle più ricercate delizie gastronomiche.
Oggi i formaggi ovini sardi, vengono prodotti in moderni stabilimenti, ma nulla hanno perduto dell'antica genuinità e della tradizionale bontà. Anzi l'industria casearia sarda, vuole di proposito, anche nella presentazione dei prodotti, restare fedele alla tradizione, dando più importanza alla garanzia del gusto e della qualità che alle sofisticate confezioni.

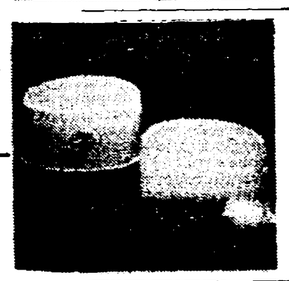


Fiore Sardo
(denominazione d'origine tutelata)
Formaggio classico dell'Isola, a pasta dura e cruda. È usato da tavola o da grattugia ed ha sapore più o meno piccante a seconda della stagionatura. Ha forma caratteristica a scalzi curvi.
Peso 1,5/4 kg.
Principe dei formaggi sardi, molto nutriente e digeribile, viene impiegato sia come condimento che come formaggio da tavola.



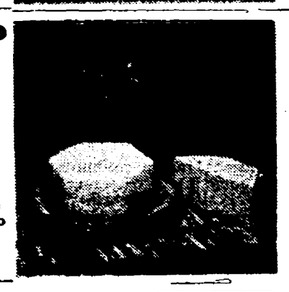
Pecorino Romano
(denominazione di origine tutelata)
Formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte proveniente dagli allevamenti della zona d'origine. Stagionato per almeno otto mesi è usato da grattugia ed ha sapore piccante caratteristico.
Peso 18/30 kg. Conosciuto ed apprezzato in Italia e all'estero, viene usato nel condimento di primi piatti ai quali conferisce squisita fragranza.

Formaggio ovino sardo tipo Toscanello
Formaggio da tavola a pasta tenera, cruda, dal sapore poco marcato ma pieno. Col progredire della stagionatura, il sapore diviene leggermente piccante.
Peso 2,7 kg circa.

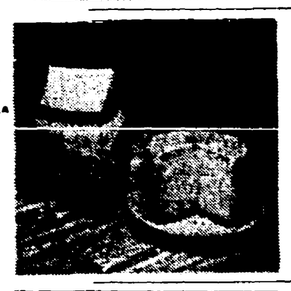


Formaggio ovino sardo tipo Semicotto
Formaggio da tavola a pasta semicotta, elastica, tenera, dal sapore dolce aromatico che è leggermente piccante nelle forme più stagionate.
Peso 1,5/3,5 kg

Formaggio ovino sardo tipo Bonassai
Formaggio da tavola a pasta molle, mantecata, dal sapore leggermente acidulo che esalta il caratteristico aroma del latte di pecora.
Forma a parallelepipedo.
Peso 2,0 - 2,2 kg circa.
Formaggio caratteristico della nuova industria caseana sarda. Viene molto apprezzato per il gusto e l'aroma raffinati

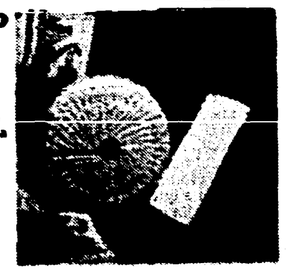


Caprino
Formaggio da tavola a pasta molle prodotto con latte di capra intero. La pasta è bianchissima, delicata e gradevolmente acidula. Ha forma esagonale caratteristica. Peso 1,2 - 1,3 kg. La particolare qualità del latte impiegato fa di questo formaggio un alimento molto nutriente ed assai apprezzato per le sue qualità dietetiche.



Formaggio ovino sardo tipo Crotonese
Formaggio a pasta dura. A seconda della stagionatura è usato da tavola o da grattugia. Ha forma canestrata e sapore gradevolmente piccante.
Peso 1,8/2 kg.

Formaggio ovino sardo tipo Foggiano
Formaggio a pasta dura, cruda, dal sapore molto gradevole. È usato da tavola o da grattugia a seconda della stagionatura
La forma reca impressi i segni del tipico canestro ove viene modellata
Peso 4/9 kg.



Formaggio ovino sardo tipo Calcagno
Formaggio a pasta dura e cruda. Stagionato per almeno quattro mesi, è usato da grattugia o da tavola.
Forma canestrata caratteristica e sapore piccante aromatico.
Peso 18 kg circa.

Formaggio ovino sardo tipo Pepato
Formaggio a pasta dura e cruda alla quale viene aggiunto pepe nero in grani. Stagionato per almeno quattro mesi, è usato da grattugia o da tavola. Ha forma tipica canestrata e sapore piccante aromatico. Peso 18 kg circa.
Ricercato da buongustai per il suo gusto deciso e ricco di personalità.

Ricotta Gentile
Ricotta fresca, ottenuta esclusivamente dalla lavorazione del latte di pecora
Candida, soffice, delicata, la Ricotta Gentile mantiene intatto nella sua freschezza il raffinato gusto del latte dei pascoli fioriti di Sardegna
Peso kg 1,8 2,0

Ricotta salata
È prodotta esclusivamente dalla trasformazione del latte di pecora. Ha forma cilindrica e pasta compatta, bianca, tenera e sapida. È usata da tavola dopo venti giorni di maturazione; se più stagionata, può essere usata da grattugia. Peso 2 kg circa. La sua eccezionale duttilità ne permette l'impiego in numerosi ottimi piatti