

PRIMO PIANO / Rilancio Cee

## Per la Pac è tempo di cambiare

Oggi, dopo il compromesso che ha caratterizzato la fissazione dei prezzi agricoli nella Cee per la campagna 1986-87, ulteriori segnali negativi si aggiungono al già precario rapporto tra politiche di sostegno ai prezzi e politiche strutturali. A questo bisogna aggiungere il crescente e sempre più duro confronto sui mercati mondiali di prodotti agricoli-alimentari ed il contenzioso Usa-Cee che non ha ancora dato segni di esaurimento. Ma le misure di intervento degli Stati Uniti, sia per il recupero delle quote perdute sui mercati europei, sia per la ristrutturazione aziendale e produttiva, sono di portata enorme rispetto alle deboli misure previste dalla Comunità europea. Diviene quindi fondamentale, se non vitale, fare appello a tutte le risorse e a tutti gli strumenti di politica agricola comunitaria, sviluppando una nuova e più incisiva politica strutturale, sapendo però che il riequilibrio e la revisione della Pac devono rappresentare il risultato di una equazione tra politica di mercati e politica delle strutture.

Sarà difficile, soprattutto per l'Italia che ha usufruito maggiormente degli interventi di mercato, invertire la tendenza a una agricoltura assistita in una agricoltura programmata, ma non ci sono strade diverse e bisogna consapevolmente attrezzarsi per orientare e sviluppare gli interventi strutturali in un quadro generale di azioni di sviluppo. Dal canto suo la Comunità europea deve operare un immediato cambiamento e passare dall'annuncio di proposte di riforma (come quelle avanzate dal Libro verde di Andersen) ai fatti, con una reale volontà di realizzare una efficace integrazione agricola che passa anche attraverso lo sviluppo delle politiche strutturali.

La Concoltivatori ritiene possibile superare le attuali e permanenti difficoltà con un impegno pari agli obiettivi di riforma, ma non credendo conto della nuova realtà costituita dall'Europa a 12, in cui più rilevanti che nel passato risultano i problemi delle agricolture mediterranee.

L'obiettivo di fondo del nuovo corso della politica agricola comune è quello principale del contenimento delle eccedenze produttive per una valorizzazione della qualità, anche attraverso l'abbassamento delle superfici agricole utilizzabili, sviluppando la destinazione

delle aree agricole ad altre pratiche economiche, non esclusivamente collegate alla produzione alimentare. Ma se tutto questo è importante e fondamentale per il risanamento dell'agricoltura europea, gli strumenti per ottenere tali risultati devono essere appropriati e non devono penalizzare gli aspetti sociali ed economici delle singole imprese agricole familiari, soprattutto nelle zone più svantaggiate. La Concoltivatori ritiene pertanto che, per il rilancio e lo sviluppo di tali politiche di intervento, è importante soddisfare alcune esigenze quali: a) l'aumento della dotazione finanziaria del Fondo comunitario per le strutture, che oggi rappresenta appena il 5% del bilancio agricolo; b) il miglioramento dell'efficienza aziendale con l'abbassamento dei costi di produzione, programmi di ricerca, sperimentazione e divulgazione; c) lo sviluppo della mobilità fondiaria per un possibile accesso alla terra e per la difesa del suolo agricolo; d) la costituzione di un fondo comune per l'accesso al credito per eliminare le disparità dovute ai diversi tassi di interesse; e) la messa a punto di un progetto di collegamento funzionale tra politica di mercato e politica strutturale; f) lo snellimento delle procedure amministrative ed un maggiore coinvolgimento degli Stati membri nella progettazione e nelle procedure per la gestione finanziaria dei fondi; g) l'anti-inflazione; h) la creazione di un maggior numero di interventi strutturali, in presenza o della carenza, oggi, di una adeguata politica strutturale in agricoltura da parte della Comunità portera più avanti al per il mercato, una rinazionalizzazione degli interventi, impedendo alla Cee di svolgere un ruolo di unificazione e di sviluppo. Vediamo come stanno le cose. Il 28 luglio il ministro dell'Agricoltura ha autorizzato il ritiro dalle cantine di 170mila quintali di moscato (il vino da cui si ricava l'Asti) che saranno trasformati in succhi concentrati o finiranno negli impianti di distillazione. Non era mai accaduto che un prodotto a denominazione d'origine controllata venisse avviato ai magazzini dell'Alma. La misura, a carattere ordinario, è stata decisa per far fronte al crollo delle vendite, soprattutto sui mercati esteri dove l'immagine del «made in Italy» è uscita a pezzi dalla terribile vicenda del metanolo.

L'eliminazione delle grosse giacenze non ha però risolto tutti i problemi. Gli esperti

Giuseppe Putignano

In Italia se ne consuma un litro e mezzo a persona l'anno contro i tre della Francia

## Quel caro, vecchio vino spumante

### Simpatico, elegante, vivace È adatto a tutte le tavole

Nostro servizio

SIENA — Siamo qui su uno dei terrazzi del bastione nord della fortezza medicea di Siena, in un'atmosfera di permanenza, sotto l'ombra di mura di mattoni del '500 e di fronsi lecci, ad accogliere il caldo, quello vero dell'estate, e ad osservare il comportamento di quanti visitano questo monumento storico-artistico. L'atmosfera è di permanenza, sotto l'ombra di mura di mattoni del '500 e di fronsi lecci, ad accogliere il caldo, quello vero dell'estate, e ad osservare il comportamento di quanti visitano questo monumento storico-artistico.



Tre le principali zone di produzione - Ogni anno 190 milioni di bottiglie - È la qualità la carta vincente  
I metodi: champenois e charmat

nalità che lo porta a vivere una vita propria alla ricerca di una perfezione estetica oltretutto organologica. È un vino che, dopo l'esplosione iniziale di spuma, respira la fragranza e la dolcezza del moscato, il fruttato gradevole del prosecco; il sapore sa- pido ed il delicato profumo del Pinot e del Chardonnay prodotti in Alto Adige, nel Trentino, in Lombardia e nell'Oltrepò pavese. In pratica sono le uve di questi vitigni quelle più utilizzate nel nostro paese per produrre spumanti. Le zone di produzione, nonostante l'allargamento in questi ultimi anni in altre regioni vitivinicole, sono fondamentalmente tre e cioè quelle classiche di cui il Piemonte, dove si producono, oltre al moscato, uve di Malvasia, di Cortese, di Nebbiolo, di Pinot, di Brachetto e di Freisa che risultano davvero ottime per la spumantizzazione. Una realtà di grande interesse produttivo ed economico che dà

vita, nelle province di Asti, Cuneo ed Alessandria, al vino «Asti spumante» o «Moscato d'Asti spumante» sicuramente oggi il vino italiano più conosciuto e diffuso nel mondo. Una produzione media di 90 milioni di bottiglie di cui vengono esportate oltre 70 milioni, ciò che vuol dire l'89% di tutta la produzione; la seconda zona è quella di Valdobbiadene e Conegliano in provincia di Treviso dove si coltivano uve semi-aromatiche provenienti dal vitigno prosecco. È il prosecco, riconosciuto come lo spumante tipico italiano. La sua produzione supera di poco i 14 milioni di bottiglie. È in questa zona e, precisamente, in una piccola area vicino Valdobbiadene, denominata Cartizze, che si produce l'omonimo vino riconosciuto da tutti da grande pregio; la terza zona è quella che parte dall'Alto Adige, attraverso il Trentino, la provincia di Brescia in quell'area particolare che è Franciacorta, ed arriva fino all'O-

ltrepò pavese. In fatto di produzione di uve base per lo spumante l'Oltrepò pavese è secondo solo alla Borgogna ed allo Champagne. Nell'insieme la realtà produttiva di queste tre zone suscita interesse ed attenzione ed è in via di espansione con nuove aziende impegnate a produrre spumante e ciò non solo per una questione di prestigio, ma anche per il fatto che questa produzione oggi tira e dà dei buoni profitti. La fetta da spartire è consistente se si pensa che lo scorso anno gli Italiani hanno speso per bere spumante 900 milioni di lire; ciò che non è poco in particolare se si aggiunge il valore derivante dall'esportazione.

Lo spumante in questi ultimi tempi sta vivendo un particolare successo sul mercato interno tanto che il suo consumo aumenta proprio nel momento in cui è ancora più accentuato il calo del consumo di vino. È il solo tipo di vino che i giovani e i giovanissimi preferiscono perché rappresenta una simpatica novità, ha il significato della freschezza ed in più esso viene vissuto sulla base di un buon sostegno pubblicitario come distintivo di passaggio dal mondo del giovane a quello degli adulti. Il nostro paese pur arrivando in ritardo nella produzione di questo vino è al terzo posto, dopo Francia e Germania, con 190 milioni di bottiglie. Il consumo da noi è appena di un litro e mezzo pro capite l'anno. In pratica la produzione è ancora di più il consumatore, in particolare quello abituale. Noi siamo di quelli che ce lo possiamo permettere solo in occasioni particolari come questa che stiamo vivendo di un ritorno al vino caldo. Quello che abbiamo davanti è un Champagne solo in occasioni particolari come questa che stiamo vivendo di un ritorno al vino caldo. Quello che abbiamo davanti è un Champagne solo in occasioni particolari come questa che stiamo vivendo di un ritorno al vino caldo.

mano quasi tutte lasciandole poche per l'esportazione. Per quanto riguarda la commercializzazione c'è da dire che la sua caratterizzazione di essere un prodotto consumato principalmente durante le feste, quindi stagionale, rimane. Il 40% dei 110 milioni di bottiglie che si consumano in Italia è oggetto di transazione nel periodo novembre-dicembre. Le aziende che più contano stanno lavorando per ridurre quest'aspetto della stagionalità proponendo alla vari negozi specializzati, ai bar e ai ristoranti e segnalando, attraverso campagne specializzate, nuove feste, nuove occasioni per bere spumante. Il consenso per i nostri spumanti d'Italia all'estero è testimonianza della elevata qualità che caratterizza gran parte della nostra produzione, anche se non mancano prodotti scadenti. Lo spumante di imbrattare la buona immagine fino ad oggi conquistata. Un carattere, quello della qualità, vincente sul mercato anche nei confronti del più noto Champagne. La nostra impressione è quella di una lievitazione un po' sostenuta e troppo improvvista dei prezzi di questo prodotto che porta a selezionare ancora di più il consumatore, in particolare quello abituale. Noi siamo di quelli che ce lo possiamo permettere solo in occasioni particolari come questa che stiamo vivendo di un ritorno al vino caldo. Quello che abbiamo davanti è un Champagne solo in occasioni particolari come questa che stiamo vivendo di un ritorno al vino caldo.

## Ma il dopo-metanolo ha lasciato il segno

Dal nostro inviato

ASTI — Per l'Asti, lo spumante italiano più venduto nel mondo, è in arrivo un'altra vendemmia carica di interrogativi. Cosa c'è da attendersi? Le già pesanti difficoltà del mercato, dovute allo scandalo del vino al metanolo e al cedimento del dollaro, sono destinate ad aggravarsi? C'è una reale possibilità di sviluppo al per il mercato, una rinazionalizzazione degli interventi, impedendo alla Cee di svolgere un ruolo di unificazione e di sviluppo. Vediamo come stanno le cose. Il 28 luglio il ministro dell'Agricoltura ha autorizzato il ritiro dalle cantine di 170mila quintali di moscato (il vino da cui si ricava l'Asti) che saranno trasformati in succhi concentrati o finiranno negli impianti di distillazione. Non era mai accaduto che un prodotto a denominazione d'origine controllata venisse avviato ai magazzini dell'Alma. La misura, a carattere ordinario, è stata decisa per far fronte al crollo delle vendite, soprattutto sui mercati esteri dove l'immagine del «made in Italy» è uscita a pezzi dalla terribile vicenda del metanolo.

L'eliminazione delle grosse giacenze non ha però risolto tutti i problemi. Gli esperti

calcolano per quest'anno un calo nelle vendite attorno ai 20 milioni di bottiglie (70 a 50 milioni), con limitate potenzialità di ripresa nel breve periodo. Una delle maggiori ditte del settore, la «Cinzano», ha anticipato ai suoi conferitori che ritirerà quantitativi ridotti di uve e vino moscato. Scricchiola così l'accordo interprofessionale dello scorso anno che stabiliva l'impegno al ritiro delle uve dell'imminente vendemmia, insieme al prezzo base di 8600 lire al quintale. È un'altra azienda, la «Luigi Bosca», che pure a quell'accordo non aveva aderito, suggerisce un ribasso del prezzo come condizione per l'assorbimento di tutto il prodotto.

Luigi Scaglione della Produttori Moscato d'Asti Associati, l'organizzazione che raggruppa una forte quota di viticoltori e ha ricevuto il riconoscimento ufficiale secondo le norme Cee, teme che qualcuno voglia drammatizzare le effettive difficoltà per un calcolo di bottega. «È vero che esiste un problema di eccedenza produttiva. Il ministero dell'Agricoltura, però, si è impegnato a diramare entro pochi giorni una circolare che

modificherà il disciplinare del moscato, riducendo il massimale di produzione del 25 per cento, cioè da 110 a 82 quintali per ettaro; per cui il quantitativo di uve moscato doc da trasformare dovrebbe registrare una forte contrazione già quest'anno, scendendo attorno ai 600-650mila quintali. Ci sono, sostiene il rappresentante dei produttori, altri due fatti positivi di cui tener conto: «Primo, tutte le altre ditte appaiono intenzionate a mantenere gli accordi; secondo, il mondo agricolo è più unito nelle associazioni dei produttori, altre organizzazioni stanno aderendo, e questo farà ulteriormente crescere il potere contrattuale dei vignaioli. Noi crediamo che entro breve tempo sarà possibile raggiungere il giusto equilibrio tra domanda e offerta, con soluzioni soddisfacenti sia per la parte agricola che per la parte industriale».

Uno dei problemi di interesse comune è il recupero dell'immagine dell'Asti così come degli altri vini italiani di qualità. La Viticoltori Piemonte, l'associazione alla quale fanno capo oltre 7500 vignaioli delle tre province vinicole piemontesi, ha fatto sapere che si

costituirà parte civile nel processo a carico dei criminali del metanolo. Dice il presidente Giovanni: «Insieme con i consumatori, che hanno visto messa a repentaglio la loro salute, a pagare in termini economici sono stati i produttori onesti».

Non è finita purtroppo, le conseguenze si faranno sentire a lungo. Giovanni Reggiani, direttore tecnico della cantina di Rivata (85 mila quintali di produzione, 550 soci), spera in una grossa iniziativa promozionale del governo: «Abbiamo un 30 per cento di giacenze dell'anno scorso, il nostro vino era quasi tutto venduto quando era ancora in fermentazione; poi, con i decessi a causa del barbero avvelenato, sono sfociate le disdette dei contratti».

Una situazione difficile, ma sono convinti di poterla fare: «Stiamo vendendo tante facce nuove, gente che viene da Genova, da Milano, da Torino a riempire una damigiana o due per volta. Accettano di spendere un po' di più per la certezza di bere bene. Forse il discorso della qualità sta facendo strada».

Pier Giorgio Betti

Pasquale Di Lena

Si prevede nei dodici paesi un raccolto di 80 milioni e 850mila quintali

## E adesso l'Europa è invasa dalle mele

I risultati del convegno di Tolosa discusi in un incontro operativo al Centro ortofrutticolo di Ferrara - Preoccupazioni per le ripercussioni sul mercato italiano - Più tranquille le pere

Nostro servizio  
FERRARA — Quest'anno, nell'Europa meridionale, si raccoglieranno 7 milioni 390mila quintali in più di mele rispetto al 1985: 80 milioni 850mila contro i 73 milioni 460mila dell'anno scorso. La previsione arriva da un importante convegno svoltosi a Tolosa, in Francia. La notizia è ancor più rilevante se si compie un'estrapolazione riferita alla «vecchia» Comunità europea del 10, senza Spagna e Portogallo. La produzione di mele 1986 riferita a questo parametro, con confronto biennale sul 1985, crescerà di 8 milioni 390mila quintali. Le cifre, riportate nei giorni scorsi in un incontro presso il Centro operativo ortofrutticolo di Ferrara sulla produzione italiana di pere e mele per il 1986, si prestano a più di una considerazione,

tenendo conto che il raccolto di mele quest'anno aumenterà molto in Germania (+41,4%), abbastanza in Francia (+11,76%) e in Francia (+5,5%), paesi Cee dove l'anno scorso si ottenne maggiormente l'export italiano.

Come andrà il mercato? Dove andrà a finire questa abbondanza? Che conseguenze avremo in Italia? È difficile oggi dirlo con esattezza. Nel 1984, sempre nell'Europa dei Dieci, si raccolsero 73 milioni 350mila quintali di mele: la Comunità ne ritirò dal mercato 5 milioni di quintali (di cui circa 2 in Italia) e nonostante questo i prezzi, nel periodo 1984-1985, si mantennero molto depressi per i produttori. Quest'anno — meglio, la prossima stagione, considerando il periodo di commercializzazione diverso per durata da paese a paese — si preannuncia un andamento analogo. In Italia la «campagna» melica parte a novembre e si sviluppa nei mesi invernali, con elevati periodi di conservazione e alti costi relativi; in Francia parte molto prima, usufruendo di una rete commerciale molto efficiente; in Germania, è noto, si commercializza prima il prodotto nazionale proveniente per il 23% circa da coltivazioni sparse.

Sono differenze che avranno il loro peso. La soluzione più indicata per prevenire sconquassi, soprattutto per i frutticoltori italiani che oggettivamente paiono più svantaggiati, sembra quella di un immediato impegno delle associazioni dei produttori per un intervento della Cee con i cosiddetti «pre-ritiri», prima della partenza del

mercato, tra settembre e ottobre, previsti dalla legislazione comunitaria. Sperare di conferire mele in più all'industria di trasformazione, che ha trend di riceverimento costanti, o ancor più in una regolamentazione della Cee di divieto della commercializzazione di pezzature piccole è affidarsi a strade impraticabili. Ogni paese tende, in quest'ultimo caso, a far legge da sé, e la Cee interviene tardi e in maniera inefficace.

Da Tolosa giungono dati stagionali per «regina» della produzione europea, la Golden Delicious (-0,3%) rispetto al 1985, e di calo per l'altra mezza maggiormente prodotta, la Red Delicious (-8,3%). Cresceranno le varietà «nazionali» come la Cox Orange (+27,5%), coltivata soprattutto nel Regno Unito,

In Olanda e Germania; la Granny Smith (+15,7%), tipicamente francese; calerà la Imperatore (-6,6%), frutto soltanto italiano.

Più tranquillo si annuncia il mercato, particolarmente per l'Italia, delle pere. Le stime di Tolosa, relative all'Europa dei Dodici, sono di 24 milioni 270mila quintali nel 1986, contro i 25 milioni 270 mila quintali del 1985 (-4,4%). La produzione leader in Europa, con il 39% sul totale, è detenuta dall'Italia, con varietà come la William B. C. (+1,6%) e la Conference (+22,8%). Da notare un ritorno di una pera l'anno scorso in declino come la Passacrassana (+6,1%) e, sempre sul piano europeo, un arretramento sensibile della Guyot (-25,7%) e della Decana (-17,9%).

Il mercato, tra settembre e ottobre, previsti dalla legislazione comunitaria. Sperare di conferire mele in più all'industria di trasformazione, che ha trend di riceverimento costanti, o ancor più in una regolamentazione della Cee di divieto della commercializzazione di pezzature piccole è affidarsi a strade impraticabili. Ogni paese tende, in quest'ultimo caso, a far legge da sé, e la Cee interviene tardi e in maniera inefficace.

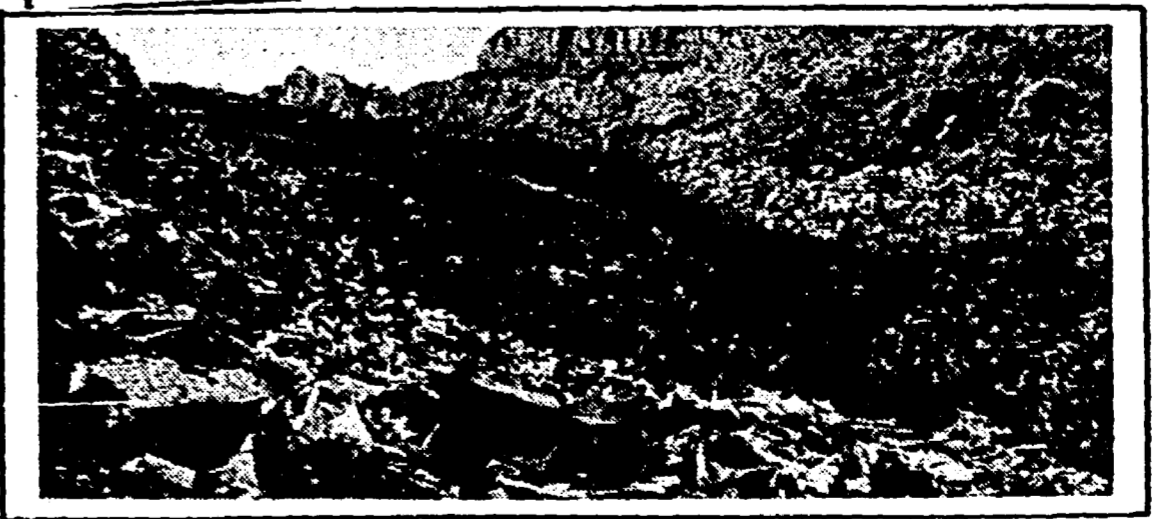
Da Tolosa giungono dati stagionali per «regina» della produzione europea, la Golden Delicious (-0,3%) rispetto al 1985, e di calo per l'altra mezza maggiormente prodotta, la Red Delicious (-8,3%). Cresceranno le varietà «nazionali» come la Cox Orange (+27,5%), coltivata soprattutto nel Regno Unito,

Franco Stefani



Qui dovrebbe nascere il parco regionale dell'Alto Molise. Incuria e nessun rispetto dei vincoli stanno trasformando una zona bellissima in una pattumiera

## Frosolone: denuncia in tre «cartoline»



ISERNIA — All'Unità sono arrivate tre cartoline. In realtà sono tre foto spedite come aerea postale. Mittenente: la Sezione del Pci di Frosolone, un comune in provincia di Isernia. Non ci sono i rituali saluti, ma contengono una denuncia precisa che non ha bisogno di commenti.

C'è scritto nella prima: «La discarica è abusiva. È situata in zona soggetta a vincolo paesistico, vincolo Galasso, vincolo archeologico. Rientra nella zona del parco regionale. Perché, allora, non la togliamo?».

La seconda aggiunge: «Era uno dei posti più belli della nostra montagna: è stato trasformato in pattumiera comunale. Non è giusto!».

Terza conclude: «È pensare che questa zona debba essere uno dei posti centrali del Parco regionale dell'Alto Molise!».

## Turismo verde

Anna Ricciarelli Mazzolani aveva un sogno, uno di quelli che ritornano spesso nell'età in cui fate e giardini incantati non trovano esatto confine con la realtà di tutti i giorni. Un paesaggio, trattato da un bellissimo bacio e condotto da un uomo di tratti dolci e dalla figura possente, accompagnava lei, bambina, lungo una strada dai contorni verdeggianti di una morbida collina, su su fino ad un casale rosso e maestoso.

Sei figli, quarantasei anni portati alla meraviglia, rossi i

capelli ed un mercato accento milanese, ancor oggi quando ricorda la realizzazione del suo sogno la voce si vena di entusiasmo. «Qualche anno fa — racconta — con mio marito eravamo in visita in questa parte del Monferrato quando ci imbattemmo in questo casolare allorquando semi-diroccato. Tutto, però, colore, paesaggio, ambientazione, era come nel sogno. Così abbiamo dato fondo alle nostre risorse e rilevato la cascina e i sette ettari di bosco, seminati

## Nel Monferrato inseguendo un sogno

vo ed un vigneto, quasi tutto lasciato in abbandono. Ci siamo rimboccati le maniche, armati di tanto coraggio, ed eccoci qui a fare gli agricoltori, gli allevatori di cavalli e agrituristi. A Fubine, in provincia di Alessandria, l'azienda «Cascina Rossa» può oggi ospitare dieci persone per una semplice vacanza, per frequentare la scuola di equitazione o, per chi è

cavallo ci sa già andare, percorrere facili percorsi di campagna e più impegnativi itinerari alla scoperta di angoli nascosti dell'Alto Monferrato.

Tra i luoghi di maggior interesse c'è Quaragnone (origine romana), appartenuto ai vescovi di Asti, poi ai Visconti, poi ancora agli Sforza ed, infine, ai Savoia. Oltre che per la ricca parrocchia di S. Dalmazzo, distrutta dal Barbarossa e ricostruita in stile tardo romanico, va ricordata per aver dato i na-

tali al pittore Carlo Carrà. Nella direzione opposta merita invece una deviazione Vignale Monferrato, divenuta da qualche anno sulla della danza grazie alle iniziative del Teatro Nuovo di Torino che ogni anno vi propone un Festival internazionale. Per informazioni telefonare allo 0131/778532 oppure a Rita Borri presidente di Turismo Verde Piemonte allo 011/534415.

Efrem Tassinato