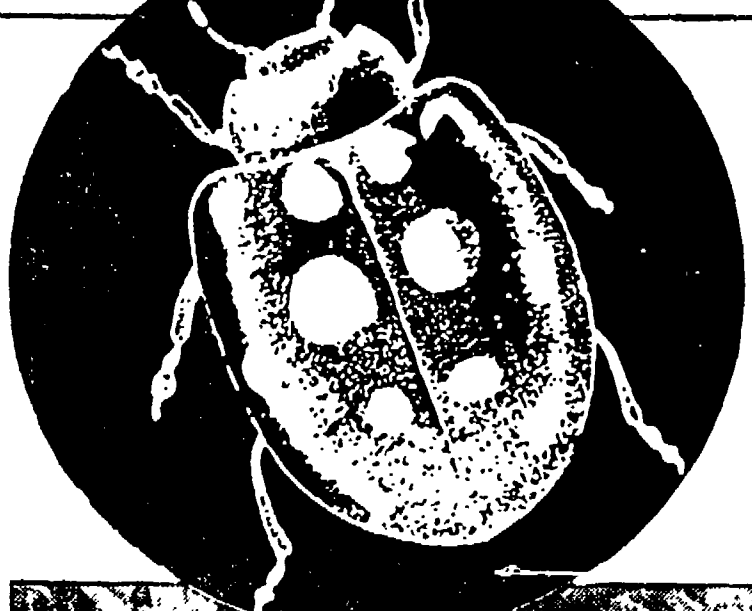


AGRICOLTURA E AMBIENTE



Un orto come natura comanda
Due «pezzi» di terra a confronto
Le erbacce tolte a mano
La difficoltà di piazzare i prodotti



Un tecnico controlla una strappola sessuale, piazzata su un albero, in un centro di ricerca in Emilia Romagna

Una famiglia ferrarese racconta la sua esperienza

Così si fa il «salto» biologico Coccinelle contro afidi

Dal nostro inviato
FERRARA — Quella terra, la famiglia Mazzanti ce l'ha da molti, molti anni. Mamma Ivana non ricorda quando, ma deve essere da prima della grande guerra. È una terra fertile, ricca, spremuta come un limone. 15 ettari coltivati a grano, mais, bietole, orzo, soia, patate, cipolle e frutta. Tanta bella frutta. «Guarda qui, questa foglia di pesco. È piena di coccinelle. Non è fantastico? Un esercito di coccinelle in guerra con gli afidi. Non ne trovi mica nelle aziende dei miei vicini. Troppi fitofarmaci. La chimica uccide tutti, i setti buoni e insetti cattivi. Noi invece ci fidiamo della natura e lasciamo che ognuno faccia il suo mestiere. Marco ha trent'anni. Coltiva la terra che fu del bisnonno insieme alla moglie Renza, al padre Pietro e alla madre

Ivana. Marco e Renza, sette anni fa, stavano per emigrare in Toscana. Al di là dell'Appennino emiliano avrebbero fatto gli agricoltori «biologici». Il nonno dei loro sistemi non ne voleva sapere. Troppo rischiosi. Lui sul progresso non risparmiava: il capanno è ancora oggi colmo di attrezzi necessari d'ogni genere e i campi mostrano i segni di uno sfruttamento «chimico» intensivo. Nonno Arturo diffidava dei concimi minerali, del letame, della lotta «biologica» ai dannati parassiti che rodono le foglie e forano le mele. Ma alla fine ha ceduto e nell'81 i Mazzanti hanno cominciato a «strattare» l'orto come madre natura comanda. Poi, anno dopo anno, ettaro dopo ettaro, la natura si è ripresa anche il resto dell'azienda. «Mi spiace solo che il nonno non sia riu-

scelto a vedere i primi risultati. Ne sarebbe stato fiero. Lo avevamo convinto, ma lui forse è morto con l'idea che noi sbagliavamo e che un giorno l'azienda sarebbe andata in rovina». Ma l'azienda della famiglia Mazzanti, nella bella campagna vicino a Molinella, al confine tra il Bolognese e il Ferrarese, non è andata in rovina. «Guarda, metti a confronto questi due pezzi di terra. Uno è «biologico», l'altro è trattato in modo tradizionale. Vedi, non c'è paragone». Le cipolle, è vero, sono diverse. Piccole e ancora in crescita, ricche di foglie carnose le une, già grosse, gonfie e povere di foglie rineschite le altre. «S'è tirato troppo la corda in passato. La rotazione intensiva ha ucciso il terreno». Il padre di Marco ha 53 anni. È soddisfatto, entusiasta. Si è finalmente liberato di un

peso che lo ha assillato tutta la vita, dice. «Era impossibile vedere il grano? I Mazzanti ne tolgono a mano. Niente diserbanti. E quando non ce la fanno perché altri lavori ne impediscono, lo lasciano crescere». Però la terra è un po' come un bambino abituato agli omogeneizzati che arricchisce il naso di fronte a un bel piatto di verdure. All'inizio apprezza di più il concime forte, lavorato chimicamente. «Con quello però si indebolisce, si adagia. Invece, solo lavorandola acquista forza». E la frutta? Gli insetti utili si comprano (presso un laboratorio) in bustine o in scatole. Si spargono sulle piante, meglio la mattina quando c'è la rugiada che dà loro da bere. «Non c'è dubbio che costano di più. Anche il coltivatore che usa i fitofarmaci in modo, diciamo, intelligente e sensato ammazza i parassiti appena ne scorge una traccia. Per noi inve-

ce sono indispensabili come alimento per quelli buoni. Può accadere che la prima generazione non sopravviva tanto l'ambiente è compromesso. Ma dopo tre, tre anni al massimo l'equilibrio naturale si ristabilisce e noi non dobbiamo far più nulla». Le armi con cui gli insetti buoni uccidono i cattivi sono tra le più raffinate. C'è chi depone l'uovo dentro quello del nemico. E chi il nemico se lo mangia piano piano dopo averlo immobilizzato con una sostanza che frena il processo di putrefazione. «Ma in Italia la ricerca è indietro. All'estero fanno scelte diverse. C'è per esempio una sostanza di natura virulica in grado di inibire la capacità riproduttiva della carcapapa, il verme della melo». I costi sono inferiori: gli insetti sono più economici degli antiparassitari chimici e basta comprarli il primo, al massimo il secondo anno. Ma i ricavi? «Le rese sono minori, certo. Dove crescono le erbacce che non riusciamo ad estirpare, per esempio, il grano non c'è. E poi il letame è meno potente dei concimi industriali. Però il mancato raccolto è compensato da un prezzo leggermente superiore. In ogni caso gli obiettivi produttivi delle altre aziende sono folli: cento quintali di grano per ettaro significa uccidere la terra». Insomma, riuscite a far tutto senza perderci? «Come vedi non ci manca nulla. Se la riconversione viene fatta con calma, i costi non ne risentono. Ci vuole, sì, un po' di coraggio. Ma basta aver fiducia negli insetti».

Raffaella Pezzi

Unalat, insieme per la difesa del prodotto

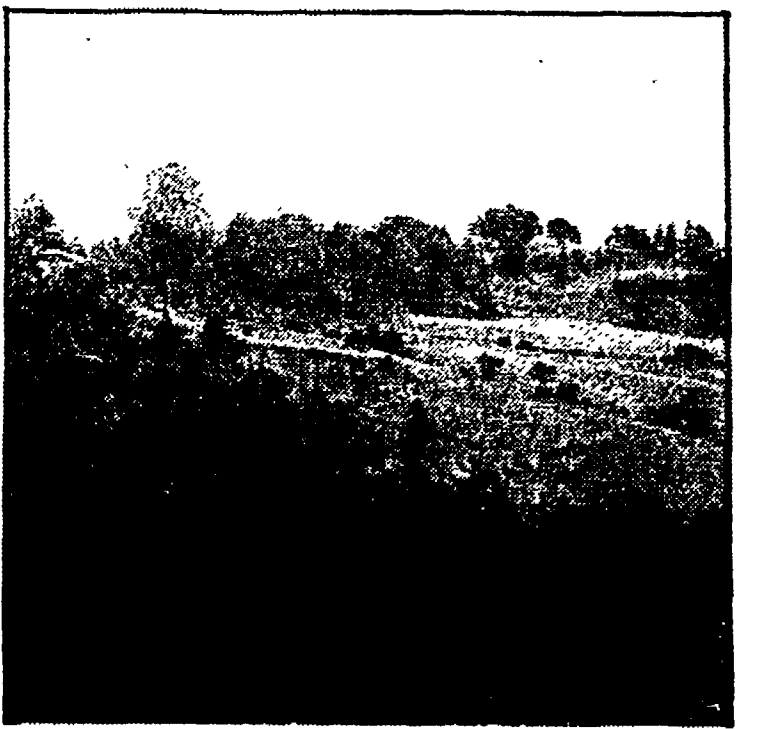
Si è costituita, nei giorni scorsi, l'Unalat, l'Unione nazionale dei produttori di latte. L'Unalat è l'unica Unione unitaria (cioè promossa dalle tre organizzazioni professionali agricole) delle associazioni dei produttori operanti in agricoltura ed allevamento. L'Unalat ha un appuntamento con il latte prodotto nel nostro paese: circa 100 milioni di quintali per un valore stimato di oltre 5.600 miliardi. Rappresenta una risposta avanzata ed in positivo, cioè di autonoma capacità organizzativa dei produttori, per superare i vincoli indotti dai regolamenti Cee che hanno istituito le quote fisiche alla produzione di latte. Va detto subito che l'Unione nazionale era un appuntamento ineludibile per l'agricoltura italiana, soprattutto per mettere i produttori in condizione di compensare, fra di loro, gli aumenti ed i cali produttivi delle aziende pur rimanendo in un mercato nazionale fissato dalla Co-

Una nuova iniziativa: il Centro comunale di Giarre che sfrutta energia alternativa Ed Abano sperimenta «idee verdi»

ABANO TERME — Il caldo cocente di una domenica d'agosto non ha impedito ad una piccola, ma qualificata folla di presenziare all'inaugurazione del «Centro comunale sperimentale per l'agricoltura» a Giarre che è la frazione agricola della cittadina termale. Molti giovani, curiosi, ma anche, a vario titolo, esponenti di quel piccolo mondo in espansione dell'«alternativa sperimentale»: agricoltura naturale ed aggregazioni di solidarietà sociale; e poi le autorità: sindaco, assessore all'agricoltura, parroco, rappresentanti della Confagricoltori di zona e provincia, del sindacato dei lavoratori agricoli, ed altri ancora. Il Centro è gestito da una cooperativa, la «Idee Verdi», che sta perseguendo l'arduo fine di conciliare produttività economica con produttività sociale. «Idee Verdi» è attiva dall'84, e inserisce, nel suo interno, soggetti disabili, maggiorenni e residenti in città, promuovendone il recupero lavorativo, educativo e sociale. Ai sei disabili attuali se ne aggiungeranno presto altri due per le aumentate possibilità lavorative rappresentate dalle nuove serre del Centro comunale ed a questi vanno integrati quattro operatori inseriti nel libro paga, quindi presenti tutti i giorni, e tre volontari. La Cooperativa si sostiene finanziariamente col proprio lavoro e con il supporto ed il concorso della Uls 21 che agisce in funzione della legge regionale Veneto n. 46/80. Ma l'iniziativa è «speciale» anche per altre ragioni, dice il professor Giovanni Salmasso, socialista e sindaco da quattro anni di una maggioranza che è una sorta di pentapartito alla rovescia, dai comunisti ai liberali con la Dc all'opposizione. «Il problema era come trovare il giusto inserimento ai ragazzi portatori di piccoli handicap licenziati dal nostro Istituto polifunzionale Camerini e Rossi, inaugurato solo tre anni fa. È stata una logica conseguenza mettere a disposizione della cooperativa gli strumenti per poter compiere l'azione pedagogica che inizia con la scuola». «Ci siamo preoccupati — continua il sindaco — di trovare uno sbocco commerciale alle produzioni ortofrutticole, ed è



così che alla prima occasione il Comune ha concesso uno spazio di vendita nel locale mercato, puntando, in tempi brevi, a far sì che si crei la possibilità di un punto di vendita fisso in uno dei quartieri più popolati. Giorgio Grazzini, assessore all'agricoltura, avverte subito che, in un comune come Abano, prima piazza europea del termalismo, l'agricoltura non ha certo priorità rispetto ad altre ben più corpose questioni. «Ma certo — dice — il Centro è sperimentale non già perché si prefigge di collaudare e strabilianti innovazioni agronomiche, quanto perché rappresenta l'assemblaggio di tecniche culturali che puntano al naturale: le serre sono riscaldate con l'energia alternativa, che deriva dall'acqua geotermica che si preleva dal sottosuolo, ed il lavoro in comune di un gruppo di giovani gioverà a dimostrare ai piccoli coltivatori della zona che uniti e specializzati si può ricavare da vivere anche con poca terra». Oggi il Comune di Abano è riuscito già a far molto mettendo a disposizione il terreno (circa un ettaro e mezzo) che era prima occupato da una discarica ora bonificata, un minimo di strutture, gli allacciamenti e i punti vendita, ma sta già lavorando per concordare con alcuni albergatori la possibilità di utilizzare le acque reflue dell'attività termale, il cui calore residuo potrà alimentare gli scambiatori per un progetto serricolo più ambizioso e collocato nel bel mezzo del centro cittadino. Abano con i suoi numerosissimi alberghi e ristoranti rappresenta un mercato immediato e privilegiato per fiori in vaso e recisi. Mauro Donolato, attuale presidente, coadiuvato da Stefano Meneghetti, perito agrario, tre anni di esperienza nella azienda Torviscosa di Udine e Roberto Benetello che è l'esperto di agricoltura biologica, dice che l'iniziativa è senz'altro configurabile tra quelle di recupero di funzione sociale dell'agricoltura, tanto più se ricondotto ad un giusto rapporto con l'ambiente e finalizzata a realizzare oltre alla produttività anche la qualità della vita. Efram Tassinato



Parchi: risponde Zanone

Non è vero che tutto è fermo

Dal ministro Valerio Zanone riceviamo questa lettera che volentieri pubblichiamo. Caro Direttore, leggo su «l'Unità» del 3 agosto, nell'articolo che il senatore Aroldo Cascia dedica alla politica dei parchi e delle riserve naturali, «singolare è stato l'atteggiamento del governo, l'unica cosa chiara è che il ministro, come il suo predecessore, non ha mostrato interesse per la legge quadro. Mi consenta di fornire ai lettori del suo giornale qualche osservazione in merito. 1) Prima che le elezioni siciliane e la successiva crisi di governo paralizzassero l'attività del Parlamento, ho predisposto, come ministro dell'Ambiente, una serie di emendamenti al testo unificato del disegno di legge cornice sui parchi e riserve naturali. Avevo preso un impegno in questo senso per consentire alla legge, bloccata in Parlamento da quasi sette anni, di superare gli ultimi ostacoli e giungere finalmente alla definitiva conversione. La situazione contrapposizione che impegnava da tempo Stato e Regioni ad affermare ciascuno la propria competenza istituzionale a legiferare in materia, infatti, ha ottenuto fino ad oggi il solo risultato di impedire la realizzazione di ulteriori passi avanti e affidata ora al nuovo ministro dell'Ambiente, on. Franco De Lorenzo. L'approvazione della legge quadro, il varo del provvedimento di istituzione di nuovi parchi nazionali, la gestione unitaria del sistema delle aree protette italiane, secondo le competenze della legge istitutiva attribuite al ministro dell'Ambiente sono i traguardi, ormai a portata di mano, che restano da raggiungere. Cordiali saluti Valerio Zanone

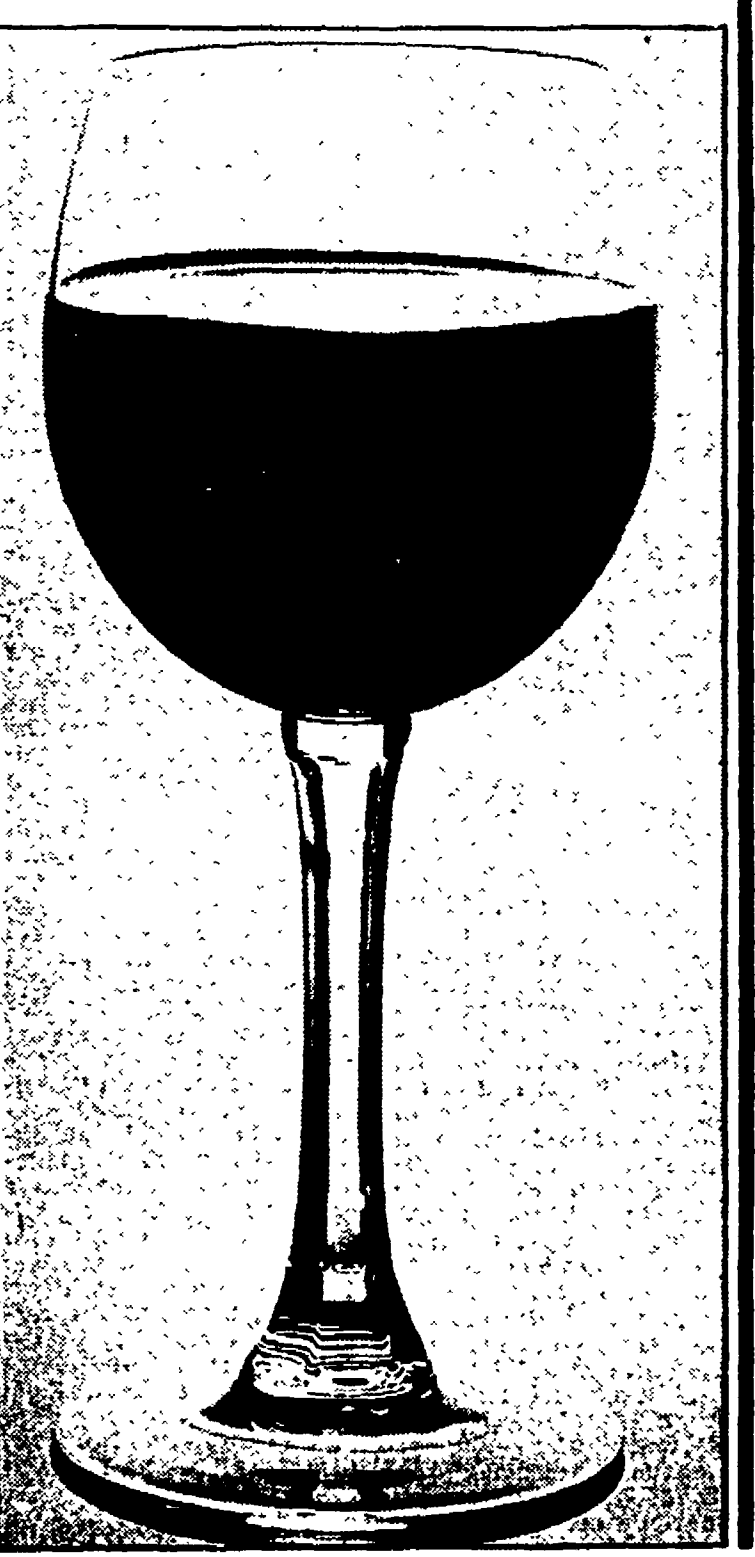


Il «Corniello» e il «Ghimbergo»

Val di Cornia, due vini un solo Doc

munità. Tuttavia è stata una scelta soggettiva, e tutta positiva, quella di svolgere l'indagine statistica negli allevamenti italiani per conoscere i livelli produttivi delle aziende prima e di costituire l'Unalat poi per dotare la zootecnica italiana di uno strumento di controllo e di autogestione di tutto il settore. Se si pensa che all'avvio dell'indagine, oltre 10 mesi fa, si stimava in oltre 400mila le aziende con vacche da latte, si può percepire la complessità e la delicatezza di un lavoro che non si può ancora considerare compiuto. Questo lavoro prende avvio sotto il positivo risultato unitario raggiunto che, pur in presenza di un dibattito difficile e a volte anche aspro, ha fatto prevalere il senso di responsabilità e l'interesse diretto degli allevatori consentendo così di costruire un accordo nel quale il mondo associativo, cooperativo e professionale si sono potuti ampiamente riconoscere. Una verifica del ruolo dirigente delle organizzazioni professionali si avrà proprio nella capacità di stimolare e sostenere ancora in modo unitario l'azione dell'Unalat nella predisposizione di strategie di mercato, di indirizzi produttivi, di rafforzamento contrattuale: in sostanza di una politica di settore a difesa del prodotto nazionale. Carlo Bonizzi

Dal nostro corrispondente
PIOMBINO — «... Dovrai sorvegliare le stelle e la terra; dovrai combattere contro le ali degli uccelli e le mani dei ladri. Dovrai studiare, provare, ricordare, inventare. Sulla tua vigna e nella tua cantina dovrai lavorare con le tue mani senza rinnegare l'esperienza dei tuoi vecchi e senza disprezzare la fantasia dei tuoi figli». Vita dura quella dei viticoltori, narra in questa sorta di decalogo che i produttori di vino della Val di Cornia, in provincia di Livorno, hanno scritto e pubblicato nell'opuscolo dedicato alle loro due «creature»: il Corniello ed il Ghimbergo. Per entrambi, che già vantano l'indicazione geografica, è stata chiesta un'unica denominazione d'origine controllata. «Val di Cornia», appunto. «Una pura formalità», secondo l'assessore regionale all'agricoltura Eno Bonifazi che, nel recente convegno organizzato ad hoc per la Doc, ha preannunciato un rapido accoglimento della richiesta. In effetti i due vini, succo di uve superselezionate, vengono già prodotti, imbottigliati e commercializzati nel completo rispetto delle regole previste per l'attribuzione della denominazione d'origine. Per il Corniello, vino bianco che varia tra i 10,5 ed i 12,5 gradi, garante è l'Associazione Vignaiuoli dell'Alta Maremma, guidata dall'enologo Marco Stefanini. Invece, primo caso in Italia, a tutelare marchio e qualità dei Ghimbergo, bianco e rosso, è il Comune di Suvereto coadiuvato da una commissione di esperti. Rigorosissime le norme rispettate complessivamente da una sessantina di aziende agricole, equivalenti ad altrettanti piccoli vigneti a conduzione familiare in cui la «ressa» di uva oscilla tra i 60 ed i 120 quintali per ettaro. I due vini vengono fatti a regola d'arte, con trattamenti antiparassitari e concimazioni ridotti all'osso, vigne che bevono solo acqua piovana, la pigiatura effettuata con torchi tradizionali, la vendemmia, che è ancora una festa tra amici, realizzata con attenta «premeditazione», rilevando frequentemente il contenuto zuccherino e l'acidità totale delle uve. Anche questo fa delle 180mila bottiglie del 1986 — naturalmente in vetro con tappo di sughero di ottima qualità — un prodotto «teale». Valeria Parrini



Latte, polverizzatori fuori uso

ROMA — Le pesanti conseguenze che la nube di Chernobyl ha avuto sul comparto lattiero-caseario avrebbero potuto avere un impatto meno penalizzante per la produzione e costare meno al consumatore se i sei polverizzatori del latte, costruiti con i fondi del Fian verde, fossero stati in grado di funzionare e avessero potuto polverizzare il latte «contaminato». Dopo questa constatazione il Comitato nazionale produttori latte, nel corso di una riunione, alla quale hanno partecipato gli esperti di tutte le organizzazioni agricole, ha convenuto sulla opportunità che, in tempi brevi, il ministero dell'Agricoltura disponga il ripristino degli impianti affidandone la gestione alle strutture associative.

Montalcino, ristoratori a confronto

MONTALCINO — Lo scenario di Siena Verde, la tradizionale manifestazione agricola toscana, verrà quest'anno salire sul palco, tra gli attori protagonisti, i ristoratori italiani con un convegno dal titolo «Il ruolo delle associazioni tra ristoratori nella promozione della gastronomia italiana» che si svolgerà il 16 settembre al Castello Bonifazi di Montalcino. L'intervento dei ristoratori, a prima vista anomalo, nell'ambito di una manifestazione agricola acquista un particolare e significativo rilievo se si considera il rapporto speciale che da sempre lega la gastronomia all'agricoltura. La gastronomia esaltando le caratteristiche naturali di un prodotto ne rende più semplice ed interessante la comprensione da parte del consumatore.

Bologna, passerella di ovini e caprini

BOLOGNA — Il 20 e 21 settembre si svolgerà a Bologna al Parco Nord la X Mostra regionale degli ovini e caprini. È prevista la partecipazione di circa 400-450 capi; parteciperanno anche animali iscritti al libro genealogico ed al prelibro e saranno allestiti box anche di cervi, daini, mufloni. Nell'ambito della mostra è previsto un convegno con titolo «Qualità future per la selezione ovina?»: con contraddittorie tra pasori, docenti universitari, dirigenti Ala, Assonapa, Apa. Verrà inoltre presentata il «Consorzio di tutela del formaggio ovino e caprino dell'Emilia Romagna».