

AGRICOLTURA E AMBIENTE

I gravissimi danni alla nostra zootecnia, specie nelle province padane

L'impari lotta contro il virus

Da dove viene l'afra? Forse dall'estero

Dalla nostra redazione MODENA — Inafferrabile, elusivo e anche un tantino misterioso. Tanto piccolo quanto resistente, insidioso e abilissimo nel propagarsi. Un vero spiritello maligno in libertà, che colpisce bovini, suini e ovini e li attacca con vesicole al cavo orale, alla lingua, tra le unghie e alla base delle corna. Lo scacco di base e ricompare di là, pensi di essere liberato e all'improvviso rispunta dove meno te l'aspetti, in uno stitilicido continuo di focolai e zigzagando da una provincia all'altra. Da Modena a Mantova, da Brescia a Verona, da Cuneo a Perugia. Sulla sua genesi non si azzarda più di qualche ipotesi, e ormai qui in Emilia nemmeno quelle. «Meglio attendersi ai dati oggettivi e condurre ricerche serie», replicano laconici i veterinari, quando il si interviene sulla provenienza della malattia. Di certezze ne rimane una sola: che l'afra costerà carissima alla nostra economia, sicuramente centinaia di miliardi. Non solo per le misure fortemente restrittive delle esportazioni di prodotti italiani che entrano in vigore oggi, come aveva deciso la Cee martedì scorso, ma anche per i danni subiti nei mesi passati, soprattutto dagli allevatori e dalle industrie emiliane.

Mai del tutto assente dalle nostre regioni (modeste epidemie di afra si sono susseguite per tutti gli anni '70) da un paio d'anni infatti questo virus micidiale, in tutte e tre le sue varianti (tipi A, O e C), ha preso dimora stabile nel territorio italiano facendo la sua comparsa ben 120 volte, e mostrando una spiccata predilezione per la pianura padana, dove si concentrano le sue vittime, maiali e bovini. In Emilia Romagna,

Lombardia e Veneto si allevano più di 5 milioni e mezzo di suini, oltre il 60% del patrimonio suinicolo nazionale. E nella fertile padana, negli ultimi ventiquattro mesi, l'afra ha fatto strageli di animali: nell'inverno dell'85 ad essere presi di mira furono i bovini, un anno più tardi i suini. Dal novembre dell'85 nella sola Emilia sono stati abbattuti 40.000 maiali. Un danno enorme per gli allevatori, che dallo Stato come indennizzo ricevono l'80% del valore del bestame ucciso (e non, come sarebbe giusto, il 100%) e per di più dopo mesi di attesa per la lentezza delle procedure burocratiche. «Vede, il virus dell'afra è complicato, lasciatelo trasportare spiegarlo pazientemente il prof. Pier Luigi Gualandri, direttore dell'Istituto di zooprofilassi di Brescia — perché possiede un'incredibile capacità di propagarsi, addirittura lasciandosi trasportare dall'aria. Ma direi che nell'epidemia di questi ultimi mesi, via di trasmissione privilegiata del contagio siano stati i mezzi di trasporto.

Stabilite le modalità di diffusione, rimane però oscura l'origine della malattia, ovvero come e da dove l'afra sia arrivata in Italia. «In biologia verità assolute non ne esistono — mette in guardia il prof. Gualandri — possiamo solo formulare delle ipotesi. È sennò, come è ovvio, la malattia si sparpia da sola. Ma direi che nell'epidemia di questi ultimi mesi, via di trasmissione privilegiata del contagio siano stati i mezzi di trasporto.

Insomma tutte le colpe sono vostre... È ora di finirla di prendersela sempre e comunque con la Unita Sanitaria Locale. In questi giorni a trascinarlo sul banco degli imputati è stato il Ministro dell'Agricoltura, Filippo Pandolfi.

Insomma tutte le colpe sono vostre... È ora di finirla di prendersela sempre e comunque con la Unita Sanitaria Locale, sbotta arrabbiatissimo Silvano Rigli, presidente dell'Usl di Modena. «In Modena e in Emilia Romagna tutte le vaccinazioni e i controlli previsti dalla normativa sono stati effettuati in modo permanente e continuo. Ed è fuorviante concentrare l'attenzione solo sulla vigilanza sanitaria, rischiando di trascurare così i problemi veri, che sono quelli della genesi della malattia, dei controlli alle frontiere sugli animali e le carni d'importazione, di un efficace coordinamento degli

In 24 mesi in Emilia abbattuti 40mila maiali
Un esperto: «Difficile combattere questa malattia»
Il nodo di Campogalliano



«Gira e rigira è colpa delle Usl»

Gira e rigira, tutte le volte che serve, un'eccezione di cui addebitare le disfunzioni della sanità pubblica, finisce sempre lì, alle Usl Sanitarie Locali. In questi giorni a trascinarlo sul banco degli imputati è stato il Ministro dell'Agricoltura, Filippo Pandolfi.

Insomma tutte le colpe sono vostre... È ora di finirla di prendersela sempre e comunque con la Unita Sanitaria Locale, sbotta arrabbiatissimo Silvano Rigli, presidente dell'Usl di Modena. «In Modena e in Emilia Romagna tutte le vaccinazioni e i controlli previsti dalla normativa sono stati effettuati in modo permanente e continuo. Ed è fuorviante concentrare l'attenzione solo sulla vigilanza sanitaria, rischiando di trascurare così i problemi veri, che sono quelli della genesi della malattia, dei controlli alle frontiere sugli animali e le carni d'importazione, di un efficace coordinamento degli

interventi a livello nazionale e di un'adeguata ricerca sulle caratteristiche epidemiologiche del virus».

Qualcuno poi sembra accorgersi solo ora della carenza degli organi veterinari. «Anche questo mi sembra singolare: le leggi finanziarie degli ultimi anni hanno introdotto blocchi generalizzati delle assunzioni, moltiplicando i vuoti negli organi. Solo nella nostra Usl, in base ai parametri nazionali, al servizio veterinario mancano 17 veterinari, 12 vigili sanitari e 5 operatori tecnici. E nondimeno, durante la fase più acuta dell'epidemia d'afra nell'inverno scorso, il servizio è riuscito a rispondere adeguatamente e con continuità, svolgendo visite, feste, sabati e domeniche. Abbiamo persino attivato assunzioni straordinarie per garantire le vaccinazioni e i controlli necessari.

vamente impossibile controllare le bestie una ad una».

Il virus insomma non lo fabbrichiamo in casa, ma lo importiamo da fuori. «Ed è solo a questo punto, occorre l'afra ha già fatto il suo ingresso in qualche allevamento, che possono essere intervenuti anche ritardi e inefficienze delle Usl Sanitarie Locali — aggiunge il direttore dell'Istituto di Brescia — Non sempre, d'altra parte, gli allevatori si sono dimostrati tempestivi nel denunciare i casi sospetti.

«Limitarsi a segnalare le inefficienze delle Usl è fin troppo semplice, e pure ingenuo verso gli operatori: l'attuale livello funzionale dei servizi non è peggiore che nel passato — fa notare dal canto suo Giovanni Paganelli, responsabile dei servizi veterinari della regione Emilia Romagna —. Occorre affrontare il nocciolo della questione. E cioè capire da dove viene il virus, cercando conferme alle ipotesi formulate e tenendo conto della situazione oggettiva. Nella valle padana la suinicoltura è altamente specializzata e segmentata da industrie a numero elevatissimo di spostamenti di animali da un allevamento all'altro, e questo può favorire la diffusione del virus».

«Sconfiggere l'afra si può. A patto però — conclude Paganelli — di adottare una serie di misure urgenti: il coordinamento degli interventi tra regioni e ministeri, la creazione di un comitato nazionale permanente che raccogli tutte le informazioni epidemiologiche, la predisposizione di piani e di schemi operativi precisi a cui attersi durante l'emergenza, e da ultimo un'adeguata ricerca scientifica».

Dal nostro corrispondente PERUGIA — Neppure l'epidemia di afra epizootica ha potuto fermare Agriumbria, la mostra-mercato nazionale dell'agricoltura che ogni anno si tiene al Centro fieristico di Bastia Umbra e che, iniziata venerdì mattina, si concluderà oggi. «Ma è però, quello di quest'anno, che ha dovuto rinunciare all'importantissima sezione dedicata alla zootecnia. Sin dai primi giorni di agosto gli organizzatori, nonostante già allora fossero evidenti i segni devastanti della zootecnia, avevano deciso di non mancare all'appuntamento di settembre con il mondo dell'agricoltura nazionale, pur dovendo rinunciare alle prestigiose manifestazioni di zootecnia. E anche l'oggetto di una mostra di suini, bovini, ovini, Agriumbria ha un significato non certo secondario, ed

In ogni caso gli stand vuoti che ogni anno ospitano il mondo dell'agricoltura italiana sono serviti da molto tempo per tutti, come segno inequivocabile di quanto epidemie del genere possano danneggiare gli allevatori italiani.

Al danno subito ora si è però aggiunto un altro: quello che provocherà il divieto imposto dalla Cee di esportare prodotti derivati dalla lavorazione di suini, ovini e bovini.

In Umbria comunque, dove è stata la crisi del vino dovuta alle note vicende nazionali, e se anche qui si verificasse il ribasso nelle vendite, lamentato da più parti, i produttori e il sindaco del Comune di Montecarlo sostengono fermamente che qui la crisi è lontana, stando all'andamento della mostra e alle vendite effettuate. In sostanza, per i vini genuini, di ottima qualità, di produzione sicura e garantita non c'è calo di richiesta. Anzi, su queste produzioni si è riversata la domanda dei consumatori, maggiormente qualificata e indiziata.

Il lavoro dei viticoltori lucchesi, i loro sforzi e la loro vivace fantasia e gusto di ricerca, un lavoro la cui tradizione si perde davvero in un passato

E Agriumbria s'è fatta seppure a stand vuoti

L'annuale edizione ha dovuto rinunciare alla sezione zootecnica. La Regione rimborserà gli allevatori molto tempo prima della Cee

zione di animali soggetti ad afra epizootica. Inoltre l'assessorato regionale all'Agricoltura, sollecitato dalle associazioni degli allevatori, ha fatto sapere che andrà loro incontro anticipando subito l'importo degli indennizzi per ogni capo abbattuto. «Indipendentemente dai tempi di rimborso della Comunità economica europea e del governo.

Ma torniamo alla manifestazione di Agriumbria. In questa tre giorni ha potuto trovare ampio spazio la sezione dedicata alla meccanizzazione agricola. Gli oltre 50 espositori, che hanno occupato 11 mila dei 40 mila metri quadrati del centro fieristico, sono stati la dimostrazione del successo di Agriumbria '86. Grande interesse anche per la 18ª Mostra mercato nazionale della meccanizzazione agricola collinare

e per l'annesso concorso ai premi per la sicurezza delle macchine agricole.

Questa edizione di Agriumbria infatti è stata anche l'occasione per approfondire il dibattito attorno alle questioni legate alla produzione di macchine ed attrezzature agricole più sicure. Da anni a Bastia si sta lavorando perché produttori, industriali, gli stessi agricoltori, siano più sensibili al

problema della sicurezza degli operatori di lavoro in agricoltura.

Ma l'obiettivo dell'associazione Agriumbria, senza altro ambizioso, ma non per questo irraggiungibile, è quello della istituzione a Bastia Umbra di un centro per l'omologazione di sicurezza delle macchine agricole. La disponibilità del ministero dell'Industria, manifestata in più occasioni, fa pensare che il centro, al di là dei tempi tecnici, il riconoscimento ufficiale possa giungere presto.

L'appuntamento invece con gli allevatori è per novembre, quando, sempre al centro fieristico di Bastia, ci sarà la manifestazione «8R», ultima nata dell'associazione Agriumbria e che sarà l'occasione per una mostra zootecnica.

problema della sicurezza degli operatori di lavoro in agricoltura.

Ma l'obiettivo dell'associazione Agriumbria, senza altro ambizioso, ma non per questo irraggiungibile, è quello della istituzione a Bastia Umbra di un centro per l'omologazione di sicurezza delle macchine agricole. La disponibilità del ministero dell'Industria, manifestata in più occasioni, fa pensare che il centro, al di là dei tempi tecnici, il riconoscimento ufficiale possa giungere presto.

L'appuntamento invece con gli allevatori è per novembre, quando, sempre al centro fieristico di Bastia, ci sarà la manifestazione «8R», ultima nata dell'associazione Agriumbria e che sarà l'occasione per una mostra zootecnica.

Dove la crisi del settore vinicolo (giurano) non si è affatto fatta sentire

A Montecarlo di Lucca mostra dei 4 Doc

LUCCA — A pochi chilometri da Lucca, a Montecarlo, ridente collina posta a cavaliere tra la Val di Nievole e la Piana di Lucca, si è svolta (chiude oggi) la quarta edizione della mostra mercato della provincia di Lucca; Bianco e Rosso di Montecarlo e Bianco e Rosso delle colline lucchesi. Ma anche di alcuni vini ed eccellenti «crus» come il «Cercatoio» o il «Rossonero», il «Cintello» o il «Sassone», che, come i Doc, si possono in modo eccellente alla cucina lucchese e mediterranea in generale. Lo scopo della mostra, che ormai è una piacevole consuetudine da vent'anni a questa parte, è quello di diffondere sempre più la conoscenza dei vini della Lucchesia, già amati, fin dall'antichità, da principi e papi, che, come si tramanda, una volta scoperta la loro particolare squisitezza, non se ne staccarono più.

Alla mostra si possono degustare, come ogni anno, i vari tipi di vino e trovare quel contatto

tra produttori e consumatori che ha reso famosa e anche molto frequentata la mostra di Montecarlo. Tuttavia per l'edizione 1987 la commercializzazione di vino, proprio in un'ideale spazio, grazie ai fondi stanziati dalla Camera di Commercio di Lucca.

La domanda che nasce spontaneamente è se qui si risente della crisi del vino dovuta alle note vicende nazionali, e se anche qui si verificasse il ribasso nelle vendite, lamentato da più parti, i produttori e il sindaco del Comune di Montecarlo sostengono fermamente che qui la crisi è lontana, stando all'andamento della mostra e alle vendite effettuate. In sostanza, per i vini genuini, di ottima qualità, di produzione sicura e garantita non c'è calo di richiesta. Anzi, su queste produzioni si è riversata la domanda dei consumatori, maggiormente qualificata e indiziata.

Il lavoro dei viticoltori lucchesi, i loro sforzi e la loro vivace fantasia e gusto di ricerca, un lavoro la cui tradizione si perde davvero in un passato

to molto remoto, hanno trovato dunque nella crescente domanda la giusta ricompensa e il riconoscimento di chi opera con serietà.

Se una crisi c'è, è quella dei finanziamenti. Non ci sono infatti né finanziamenti, né agevolazioni, ma solo un mare di pratiche burocratiche, per quelle piccole aziende che vogliono rinnovare e ampliare la lavorazione del vino.

Ci sono a Montecarlo e nelle colline lucchesi aziende che nella vinificazione moderna hanno investito fior di capitali, senza la prospettiva di rendiconti né immediati e neppure a medio termine, e l'hanno fatto di tasca propria raggiungendo livelli tecnologici molto alti: enormi botti di acciaio inox, fermentazione a temperatura controllata, refrigerazione per la stabilizzazione e la precipitazione delle impurità, affinamento del gusto del vino in botti di rovere (del rovere naturalmente), conservazione in ambienti ideali e imbottigliamento nel massimo rispetto delle norme igieniche. Tutto per migliorare la qualità del prodotto, per esaltarne il gusto, il profumo, il

colore.

C'è ottimismo anche per quanto riguarda la produzione '86, di prossima raccolta. Si prevede un aumento del per cento in più rispetto a quella di quest'anno: le uve, sui filari ordinati e dolcemente degradati, sono sane e zuccherine, dorate e mature al punto giusto. Addirittura alcuni vitigni, il pinot bianco, per esempio, sono stati già vendemmiati e il mosto è ricchissimo per la fermentazione in grandissime botti di cemento vetrificate all'interno.

Due consorzi sono stati istituiti a difesa e garanzia dei vini di Montecarlo e delle colline lucchesi, che hanno adottato ciascuno un proprio marchio di garanzia. Ai consorzi, presieduto l'uno, quello di Montecarlo, da Antonio Vettori, coltivatore diretto, e l'altro, quello delle colline lucchesi, dal dott. Antonio Vanni, titolare dell'omonima fattoria, hanno aderito le aziende delle rispettive zone delimitate.

va aver destinato all'estinzione. Da queste parti è anche rinomato il miele amaro che le api producono dal corbezzolo.

È consigliata la mezza pensione, che costa dalle venti alle venticinquemila lire, per utilizzare poi la giornata in escursioni nei dintorni. Per informazioni telefonate a: Antonella Cabras, segretaria della Coop. va 0789/50683, oppure a Branca di Turismo Verde Olbia 0789/59537.

Turismo verde

La Gallura non è terra di sole. Costa Smeralda, ed in Gallura non vi è solo l'Agua Kahn. C'è una regione al nord della Sardegna è un contenitore di bellezze naturali, e di particolarità storiche ed ambientali tutte da scoprire. E anche l'oggetto di una proposta agrituristica che coinvolge una trentina di famiglie organizzate nella Cooperativa agrituristica gallurese. Con il «baby picnic» e la «pedibus cilianibus», due gruppi di giovani di Tempio Pausanisi, il primo che alleva il cavallino della Giarra ed organizza

equitazione e l'altro che si occupa di trekking naturalistico, la cooperativa è nelle condizioni di offrire un'vacanza sicuramente indimenticabile.

Caterina Ferrero, presidente e manager dell'iniziativa, dice poi, che volendo, la costa con il suo bellissimo mare è a pochi minuti d'auto, si possono quindi alternare bagni e sole, alle passeggiate a cavallo sugli itinerari delle Chiese campestri e alle escursioni tra i roccioni granitici del Monte Limbara. Caterina, sposa di Giovanni

In Gallura coi piemontesi

Maria Abellino, ha recenti origini piemontesi, ma dice lei, che anche il marito che non si dichiara sardo, ma gallurese, puro sangue, arrivato col Savoia dal continente circa 270 anni fa. Non c'è solo la sua ricerca storica a dar fondamento a quella che ormai è convinzione ma... gli occhi chiari, il cognome che deriverebbe da Albertino, trasformato dallo strano vezzo dialettale di scambiare

le lettere (destra = destra) e poi i 200 ettari condotti dalla famiglia, denominati «Terza Valentinio». Giovanni Maria è un personaggio, conosciuto e stimato nella regione chiamato di generale perché svolge il ruolo di capo caccia nelle battute al cinghiale, oltre a saper cuocere il porchetto alla sarda, infilato in un paio di ginepro, in maniera eccellente.

L'ospitalità è resa presso le abitazioni, chiamate «stazzi» di quella che non si può definire un'azienda agricola nel senso stretto, bensì un'unità produttiva legata alle attivi-

tà del bosco, dell'allevamento di un bestame tenuto prevalentemente allo stato brado e di un'agricoltura, sicuramente naturale, fatta a macchie di leopardo: di vigna, di orti e campetti di cereali sparsi in un bosco di sughere, leccio ed altra flora della macchia mediterranea. Nelle vicinanze c'è Calangianus che è la capitale riconosciuta del sughero, dove si possono scoprire i mille modi di lavorazione ed utilizzazione di questo nobile prodotto della natura che l'avvento della plastica sembra



Poche pere e mele: la grandine dell'85 continua a colpire

Secondo le previsioni del centro ortofrutticolo di Ferrara il raccolto di quest'anno aumenterà solo del 4 per cento

ROMA — Le gelate del 1985 colpiscono ancora. La produzione complessiva di mele e pere di quest'anno ha registrato un aumento assai modesto rispetto a quello passato (+4%) proprio perché gli impianti danneggiati da freddo o grandine non sono riusciti a riprendersi completamente. Stando alle previsioni effettuate dal servizio di statistica del Centro operativo ortofrutticolo di Ferrara, il raccolto complessivo sarà di 44 milioni e 31 mila quintali contro i 42 milioni e 33 mila quintali del 1985. A fare in modo che, comunque, quello in corso sia alla fine un anno in attivo contribuiscono in modo determinante le pere. La produzione nazionale di questo tipo di frutta viene stimata intorno ai 9,3 milioni di quintali contro gli 8 milioni circa del 1985. Una differenza in più, quindi, di oltre un milione di quintali (+15,9%) dovuta in gran parte al fatto che l'anno scorso numerose e

no, in particolare la Williams, la Passacrassana, la Conference ed il gruppo Decana. Guadagna anche la Kaiser, ma solo il 2,2 per cento.

Se per le pere tutto sommato va bene per le mele non si può fare lo stesso ragionamento. La produzione prevista è di 19 milioni e 912 mila quintali, cifra inferiore a quella del '85 del 1 per cento. Sul piano territoriale le variazioni più significative e caratterizzanti dell'annata si riscontrano, al positivo, in Emilia Romagna e Piemonte, che assieme sommano un aumento sull'85 del 6,9 per cento, e al negativo nel Veneto (-16%), Lombardia, Lazio, Campania mentre il Trentino-Alto Adige si mantiene stazionario.

Al di punto di vista delle qualità soltanto tre presentano aumenti sul 1985: la Jonathan (+23,7 per cento), la Granny Smith (+5,8 per cento) ed il gruppo Renette (+13,4 per cento);

Previsione produzione italiana (Anno 1986)

REGIONI	MELO		PERO		Variaz. sul 1985
	1985	1986	1985	1986	
Piemonte, Lombardia, Liguria, Val d'Aosta	2.195	2.273	+ 3,5	499	+13,2
Trentino-Alto Adige	8.353	8.351	=	168	-11,3
Veneto, Friuli-Venezia Giulia	3.460	3.000	-13,3	1.054	-12,0
Emilia-Romagna	3.830	4.101	+ 7,1	4.388	+31,6
Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzi e Molise	578	563	- 2,6	427	- 3,0
Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna	1.707	1.624	- 4,9	1.480	- 1,3
ITALIA	20.123	19.912	- 1,0	8.016	+15,9

Previsioni del Centro Operativo Ortofrutticolo - Ferrara

ripetute grandinate distrussero una quota cospicua della produzione in Emilia Romagna, la regione italiana dove si concentra il 65 per cento della produzione nazionale. Ferrara, Ravenna, Bologna e Modena registrarono perdite che vanno dal 9 al 16 per cento.

Anche quest'anno, nonostante il recupero sull'85, le perdite non sono mancate. Le più rilevanti sempre in Emilia Romagna ed in Veneto, dove la produzione si colloca sotto i livelli normali rispettivamente del 12 e del 16 per cento. Dal punto di vista delle varietà tutte crescono in modo apprezzabile, ad eccezione della Coscia e dell'Abate Fétel. Vieni male specialmente per quest'ultima la cui produzione registra un ulteriore forte calo (-14,3%) e scende al 60 per cento circa del livello normale. Tutte le altre varietà hanno aumenti apprezzabili rispetto allo scorso an-

la produzione delle varietà estive risulta pressoché invariata (422 mila quintali), tutte le altre risultano in diminuzione rispetto allo scorso anno: -1 per cento per il gruppo Golden, e meno 6 per cento per i gruppi Red, Imperatore e Annurca.

Sul fronte mele l'Italia è perdente anche rispetto agli altri paesi della comunità europea e divide la sorte di Spagna e Portogallo che, però, perdono in maniera decisamente maggiore. A fronte dell'un per cento italiano, in quel paese il calo è rispettivamente del 9,5 e del 9,1 per cento.

La produzione complessiva comunitaria di mele prevista è di 8 milioni e 850 mila quintali pari al 10 per cento in più dello scorso anno. In testa nettamente la Germania con un incremento, rispetto sempre all'85, del 41,4 per cento.

Brevi

Milano, mostra fotografica della Coop

In omaggio al Centenario di Fondazione della Lega delle Cooperative, s'inaugurerà domani alle ore 18 a Milano, presso il Salone degli Affreschi di Palazzo Isimbardi, la mostra «Tra sogno e bisogno», promossa dalla Coop con l'intento di proporre una riflessione documentata su un particolare momento della storia del movimento cooperativo italiano. La mostra, curata da Cesare Colombo, presenta una lunga sequenza di immagini d'autore. Sono 306 foto che raccontano situazioni e avvenimenti di consumo della seconda guerra mondiale. Viene presentato il risultato di una lunga e attenta ricerca svolta non solo presso i più importanti fotografi contemporanei, ma anche negli archivi di enti e industrie, oltre che presso gli eredi di autori ormai scomparsi. I fotografi presentati sono ben 145, tra cui è d'obbligo citare in ordine cronologico: Elio Luxardo, Federico Patellani, Bruno Stefanini, Tino Petrelli, Vincenzo Balocchi, Pietro Donzelli, Antonio Biglietti, Mario Giacomelli, Italo Zannier, Fulvio Rosset, Mario De Biasi, Franco Fiumi, Aldo Falli, Gianni Berengo Gardin, Paolo Monti, Franco Fontana, Gabriele Basilico, Orazio Magno, Luigi Ghirri, Oliviero Toscani, Giovanni Gastel. A fianco dei molti affermati «maestri» non mancano i nuovi talenti emergenti nel panorama della giovane fotografia italiana. Il volume presenta anche un'ampia e interessante parte saggistica, a cura di Alberto Tassi. La sociologia dei consumi, l'alimentazione, il corpo e la moda, la salute e i farmaci, la casa e l'arredamento, i mezzi di trasporto, i mutamenti culturali, i mass-media, la pubblicità, i giovani in cooperazione di consumo, le strutture distributive, la tutela del consumatore, sono gli ambiti di indagine proposti dai tredici saggi, conclusi da una rassegna delle principali ricerche sui consumi svolte in Italia e da una bibliografia di base sull'argomento. Autori dei saggi sono: Giorgio Veza, vicepresidente dell'Associazione Lombarda Cooperative di Consumo; Gerardo Rapone, docente di Sociologia Economica all'Università di Napoli; Marco Riva, ricercatore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università di Milano; Alberto Caputi, direttore della rivista «La Gola»; Luisa Leonini, ricercatrice all'Istituto di Sociologia dell'Università di Milano; Carlo Lucioni, economista e direttore dell'Istituto di Economia Sanitaria; Pierpaolo Saporiti, architetto Oms; Calisto Tanzi, docente di Estetica all'Università di Bologna; Mariella Mastri, ricercatrice presso l'Università di Bologna; Tullio Aymon, docente di Sociologia del Fenomeno Politico all'Università di Modena; Carlo Bondi, sociologo ricercatore; Marco Vecchia, direttore strategico della Banca di Sicilia; Roberto Rinaldi, docente di Economia e Commercio all'Università di Bologna; Antonio Ciffrini, ingegnere e consigliere di amministrazione del nuovo ente Ferrovie dello Stato; Vanni Cedoluppi, ricercatore della G.P.F. e Associati.

A Foligno Agro-Tecno 1986

Il Comune di Foligno, in stretta collaborazione con l'Esau e con il patrocinio della Regione Umbra, organizza il Centro al 10 settembre, Agro-Tecno 1986. La mostra riguarda le attrezzature, i prodotti utilizzati in agricoltura e la produzione agro-alimentare con particolare riguardo alla sua valorizzazione, alla sua diffusione sui mercati dell'Italia centrale, la promozione e la divulgazione di ricerche interessanti l'agricoltura ed i prodotti alimentari.

Orada, mostra del «Dolcetto»

Il vino Dolcetto di Orada — denominazione di origine controllata — è stato (sino ad oggi) presente alla mostra organizzata nel palazzo delle Fiere di Orada (Alessandria). Di questo vino, molto conosciuto ed apprezzato nel triangolo industriale, e che ha il pregio di essere tra i migliori del nostro paese, vengono prodotte, a seconda delle annate, da 15 ai 20 milioni di botti e litri e tenuto un convegno sul tema «Produzione e commercializzazione del Dolcetto di Orada» alla presenza di qualificati esperti.

Orada, mostra del «Dolcetto»

Il vino Dolcetto di Orada — denominazione di origine controllata — è stato (sino ad oggi) presente alla mostra organizzata nel palazzo delle Fiere di Orada (Alessandria). Di questo vino, molto conosciuto ed apprezzato nel triangolo industriale, e che ha il pregio di essere tra i migliori del nostro paese, vengono prodotte, a seconda delle annate, da 15 ai 20 milioni di botti e litri e tenuto un convegno sul tema «Produzione e commercializzazione del Dolcetto di Orada» alla presenza di qualificati esperti.

Orada, mostra del «Dolcetto»

Il vino Dolcetto di Orada — denominazione di origine controllata — è stato (sino ad oggi) presente alla mostra organizzata nel palazzo delle Fiere di Orada (Alessandria). Di questo vino, molto conosciuto ed apprezzato nel triangolo industriale, e che ha il pregio di essere tra i migliori del nostro paese, vengono prodotte, a seconda delle annate, da 15 ai 20 milioni di botti e litri e tenuto un convegno sul tema «Produzione e commercializzazione del Dolcetto di Orada» alla presenza di qualificati esperti.

Orada, mostra del «Dolcetto»

Il vino Dolcetto di Orada — denominazione di origine controllata — è stato (sino ad oggi) presente alla mostra organizzata nel palazzo delle Fiere di Orada (Alessandria). Di questo vino, molto conosciuto ed apprezzato nel triangolo industriale, e che ha il pregio di essere tra i migliori del nostro paese, vengono prodotte, a seconda delle annate, da 15 ai 20 milioni di botti e litri e tenuto un convegno sul tema «Produzione e commercializzazione del Dolcetto di Orada» alla presenza di qualificati esperti.