

Dal prodotto «ruspante» a quello d'allevamento - Il consumatore punta ora sulla genuinità. Un raffronto con gli Stati Uniti

Primo piano: al Senato in ottobre tre testi di legge scottanti

Per difendere i beni naturali dai vecchi e dai nuovi nemici

Si è avviata in Senato una fase legislativa molto interessante sul terreno dell'ambiente, della difesa del suolo e del controllo dei grandi rischi. Quasi contemporaneamente, infatti, è cominciato o ripreso, l'esame di importanti provvedimenti, che, se portati a conclusione, determinerebbero una svolta importante nella legislazione di questo settore. La loro discussione si colloca, naturalmente, nel dibattito aperto nel paese e che riguarda — per certi aspetti — anche il tema del nucleare. Vediamo la situazione:

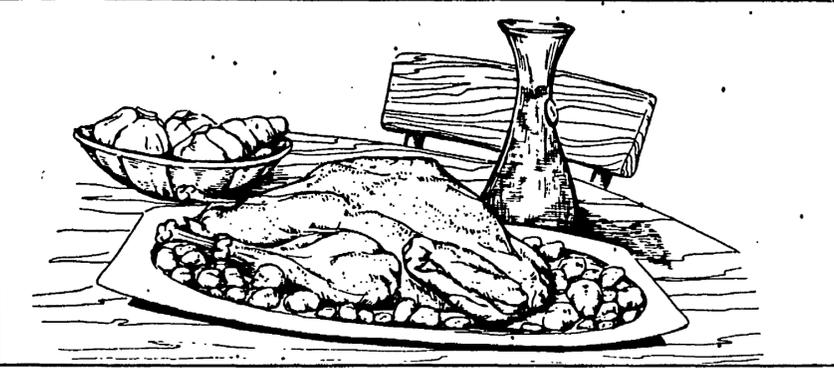
FACCHI E RISCHI NATURALI — A parte il lunghissimo e non concluso esame delle passate legislature, la prima proposta di legge venne presentata a palazzo Madama oltre due anni fa, il 24 maggio 1984. A quella, se ne aggiunsero via via altre: l'esame si prolungò nel tempo, fino a pervenire ad un testo congiunto, frutto del lavoro di un comitato ristretto, nel quale però i comunisti non si sono mai riconosciuti. Nuova pausa, in attesa dell'approvazione della legge sul ministero dell'Ambiente, che ha naturalmente punti di connessione con la problematica dei parchi. Infatti, il ministero, la commissione Agricoltura di palazzo Madama ha finalmente ripreso in mano il tema «parchi» (l'ultima riunione si era avuta il 12 febbraio). I nodi di fronte ai quali si troveranno i senatori riguardano il problema di principio sulla ripartizione delle competenze tra Stato e Regioni e l'istituzione dei parchi nazionali per i quali i comunisti hanno proposto di limitarsi all'indicazione delle aree, rinviando ad una fase successiva la decisione di creazione di nuovi parchi. Le Regioni stesse hanno fatto pervenire una serie di osservazioni. Tutto fa, invece, sul fronte del governo, che non ha ancora presentato i suoi emendamenti. Ciò provoca ulteriori lungaggini, anche se i sottosegretari presenti (Postal e Santarelli) hanno praticamente dato via libera al proseguimento dell'esame, sottolineando che la normativa dovrà avere forti caratteristiche di legge-quadro, mentre si dovrà verificare la praticabilità di alcune disposizioni, in attesa del provvedimento la creazione di nuovi parchi.

Decisioni: concludere la discussione generale la prossima settimana e l'esame complessivo del testo nel giro di tre-quattro sedute.

CALAMITÀ NATURALI — Il provvedimento che prevede interventi per le zone colpite da calamità naturali è già stato approvato dalla Camera. È pervenuto in Senato lo scorso giugno. Stabilisce un finanziamento globale di oltre 1266 miliardi in cinque anni a partire dal 1986. Impossibile elencare tutti gli interventi previsti, che sono numerosissimi e, in verità, un poco dispersivi. Le Commissioni Bilancio e Lavori pubblici hanno cominciato l'esame lo scorso giovedì: si pensa di poterlo mandare in aula verso la metà di ottobre.

GRANDI RISCHI — Tema di rilevante interesse ed attualità: si dovrebbe approvare ad una legge che, regolamentando in modo più adeguato le attività industriali e salvaguardando la salute del cittadino, tutela al tempo stesso la conservazione dell'ambiente naturale. Primi a sollevare il problema furono i comunisti, con la presentazione di una proposta (primo firmatario Gerardo Chiaromonte) che risale addirittura al marzo del 1984. Anche altre forze politiche hanno poi depositato propri documenti, mentre cresceva di tono il dibattito sul nucleare, reso più drammatico dalla tragedia di Chernobyl. Finalmente, lo scorso mercoledì, la Commissione Industria del Senato ha iniziato la discussione, che naturalmente non potrà non tener conto del confronto aperto nel paese e della preparazione della Conferenza nazionale per l'energia. Il problema del nucleare ha già fatto capolino nella prima seduta, quando il relatore Vettori (Dc) ha auspicato che il governo fornisca una relazione a consuntivo sull'attività finora svolta dagli organismi preposti alla sicurezza nucleare, esprimendo un giudizio positivo sulla normativa vigente in tema di sicurezza e sostenendo che dovrebbe esserci un unico organismo che si occupi di incidenti di grande portata di impianti non nucleari e della sicurezza nucleare.

Nedo Canetti



Il futuro in tavola si chiama pollo

Gli italiani sono già a quota 17 chili



Dal nostro inviato

VENEZIA — Fetto o cossato? Quante volte ci siamo sentiti rivolgere questa domanda, quante volte alcuni di noi hanno risposto, rompendo un solido schema: «Grazie, preferisco l'ala». Un numero infinito. Certamente tante volte da poter affermare che il pollo, perché è di pollo che stiamo trattando, fa parte integrante delle nostre tradizioni culinarie, che sulla tavola degli italiani costituisce ormai un «piatto base» destinato a sempre migliori fortune. Basti dire, a conferma di ciò, che nel 1984 gli italiani hanno consumato 17 chili pro capite di questa carne contro i 25 di bovina e il 29,8 di suina. Le altre seguono, molto lontane.

Sul «futuro del pollo», sui mezzi (a disposizione e da studiare) per renderlo sempre migliore, sui modi per adeguarlo al modello di nuovi ristorazione, hanno discusso a Venezia, su iniziativa di una grande casa produttrice di polli (l'Arena, ovvero un milione di capi alla settimana) esperti italiani e stranieri del settore. Dell'esperienza americana, nazione leader nel consumo di questo alimento (26,3 chilo pro capite all'anno) e nella produzione industriale di esso, hanno parlato alcuni esperti d'oltreoceano. Negli Usa, stando a quanto hanno affermato, la carne di pollo è l'unica il cui costo a fronte di un radicale miglioramento della qualità è rimasto inalterato negli ultimi trent'anni, mentre il consumo è sensibilmente aumentato: 60 libbre pro capite nel 1986 contro le 23,4 del 1970. Questo per tre ragioni fondamentali: il rapporto prezzo-valore della carne di pollo molto vantaggioso rispetto alle altre, le alte proprietà nutrizionali, la capacità dell'industria avicola di adeguarsi rapidamente alle domande del consumatore con prodotti di qualità e di comodo utilizzo. Ma passiamo alla situazione italiana.

È in atto, stando a quanto ha detto Arrigo Arnellini, presidente della società Arena, la «terza rivoluzione avicola». Nel breve volgere di 30 anni si è passati, percorrendo una strada non sempre facile, dal polto ru-

spante, cresciuto sull'ala per il solo consumo familiare, al «pollo» in «amido». Errore non sono stati fatti molti in questi anni. Sulla produzione hanno inciso negativamente metodi di allevamento sbagliati e lo scandalo degli estrogeni. Superata questa prima fase (ed anche la prima rivoluzione) è iniziato un periodo in cui la produzione è stata pianificata, la qualità ha preso il sopravvento sulla quantità con severi controlli sugli animali e sulle materie prime per la loro alimentazione. Avviene in questa fase una selezione quasi naturale delle aziende produttrici. Chi allora non è riuscito a resistere oggi non esiste più. Non partecipa a questa «terza rivoluzione» che affronta i nuovi mercati con prodotti adatti alle moderne esigenze del consumatore e della distribuzione superando ogni giorno problemi di razza, di allevamento, di alimentazioni diversificate, di costi.

Un prodotto finito nato su questi presupposti può dare risposte precise alla attuale domanda di alimentazione in Italia. Il consumatore oggi è più attento, perdona raramente gli errori, crede nei valori della genuinità, della salute, vuole avere sicure garanzie dal rischio di inquinamenti nocivi, ama cambiare, accoglie l'innovazione solo se è accompagnata da un'immagine rassicurante di qualità.

Tutto questo ha portato ad un incremento dei consumi della carne di pollo in Italia nell'ultimo decennio del 25 per cento contro il 6,3 per cento di quella bovina. È ad un ingresso in pompa magna in tutti i tempi della ristorazione rapida, grazie anche al fatto che una pietanza a base di pollo con una insalata e una bibita costituiscono un pasto completo con meno di 500 calorie.

Le nostre abitudini alimentari sono dunque destinate a «volare» sulle ali del pollo verso obiettivi di economicità, digeribilità e rapidità di esecuzione? La scommessa è questa. Ci sono molte possibilità che sia vinta.

Marcella Ciarelli

In forte pericolo l'industria di trasformazione calabrese per la concorrenza sudamericana

Quel succo d'arancia che viene dal Brasile

Nei guai non solo il prodotto italiano, ma tutto quello comunitario - Una notevolissima differenza di prezzo - Rischiano di chiudere numerose fabbriche - Una richiesta alla Cee - Squilibrati tutti i mercati - Una dichiarazione di Roberto Rossi, direttore dell'Assitrapa

Dalla nostra redazione

CATANZARO — Corre seri pericolo l'industria di trasformazione calabrese per la concorrenza sudamericana, almeno per quanto riguarda i succhi d'arancia, dalla concorrenza sleale del Brasile.

La prossima campagna di trasformazione degli agrumi potrebbe così essere addirittura bloccata, in quanto — come spiegano all'Assitrapa (l'Associazione che raggruppa il 90 per cento delle industrie italiane del settore) —, esistono serie preoccupazioni che si rinfaccia ancora a rimanere con profitto sul mercato. «Per quanto riguarda i succhi d'arancia noi abbiamo denunciato una concorrenza dumping che viene dal Brasile» — afferma Roberto

Rossi direttore dell'Assitrapa — «e se non ci saranno correttivi fatti da rendere concorrenziale il nostro succo con quello brasiliano dovremo chiudere i battenti».

In pratica, il problema posto all'attenzione della Cee dal nostro ministero dell'Agricoltura è il seguente: il succo d'arancia italiano, franco porto non, viene offerto a circa 2.900 lire al chilogrammo, mentre l'analogo prodotto brasiliano raggiunge solo le 1.700, nelle quali sono compresi il dazio del 19% e le spese di trasporto.

«In questa situazione — afferma Rossi — non solo la produzione italiana, ma tutta la produzione comunitaria è praticamente bloccata, con grave pericolo di gravi ripercussioni economiche e sociali, quali la perdita dei mercati di consumo, la chiusura di industrie di trasformazione (molte delle quali sono concentrate proprio in Calabria) con conseguente disoccupazione degli addetti, l'impossibilità di assorbimento di ingenti quantità di prodotto».

Secondo Rossi, non ci sono dubbi che, in questa situazione, ad essere maggiormente penalizzata sarà l'economia delle regioni meridionali, Sicilia e Calabria in testa, regioni dove l'industria di trasformazione (6 milioni di quintali di arancia e 2,8 milioni di quintali di limoni lavorati) è maggiormente presente.

Che cosa si può fare in questa situazione? Secondo il ministero dell'Agricoltura, che in questo senso ha inviato un telex alla commissione agricola della Cee, la fissazione dei prezzi minimi e la compensazione finanziaria per la campagna 1986/1987 deve essere conseguente all'esame generale della situazione del mercato dei succhi d'arancia.

Per il ministero dell'Agricoltura la Commissione Cee, preso atto della concorrenza dumping del succo brasiliano, dovrebbe considerare prioritaria la soluzione dei problemi prospettati con l'attuazione di norme di salvaguardia, la maggiorazione in via temporanea della compensazione finanziaria

o, infine, misure idonee a rendere competitivi i succhi d'arancia di produzione comunitaria (il problema riguarda anche altri paesi, come la Spagna, il Portogallo, la Grecia).

Anche l'Assitrapa ha indicato le strade praticabili per superare la situazione di dumping denunciata. Che cosa è stato proposto? Prioritariamente un aumento dei dazi per i succhi brasiliani che arrivano nei porti franchi olandesi e belgi, per consentire al succo comunitario di essere concorrenziale. In secondo luogo un premio per l'esportazione verso l'Europa in modo da compensare lo sballancimento tra i prezzi comunitari e quelli brasiliani (costo per la Cee: 30 miliardi). Infine, in via temporanea, è stato sceltato un aumento della compensazione finanziaria per la trasformazione degli agrumi (costo sempre 30 miliardi).

La concorrenza brasiliana — dicono gli industriali — sta distruggendo tutto e ora come ora non si sa che fine faranno le industrie di trasformazione che a novembre potrebbero non riprendere la lavorazione. C'è poi il problema dei danni per i coltivatori che saranno enormi: si registrano già eccedenze, sono stati annullati molti contratti. Il prezzo basso del succo brasiliano, in pratica, ha squilibrato tutti i mercati degli altri succhi.

Filippo Veltri



LIVORNO — Ample e bellissime pinete punteggiano il territorio del Comune di Rosignano. Anch'esse hanno un nemico che gli interventi dell'Amministrazione comunale hanno quasi debellato. E la processionaria, che, causando la rapida e completa defoliazione delle piante colpite, porta l'organismo vegetale alla morte.

L'allarme contro questo parassita del pino fu dato dal ministro dell'Agricoltura e foreste già nel 1985, informando che indagini a livello nazionale, evidenziavano come, nel 1983, ben 147 mila ettari di pinete erano state danneggiate dalla processionaria. I danni inventariati si dimostrano elevatissimi: in alcuni casi fu registrata la morte di intere pinete. Passeggiando nelle aree pinetate chi non ha visto il procedere in lunghe file serrate, per il loro istinto di associazione, larve coperte di peli urticanti? Dagli inizi di maggio scendendo dai nidi serici, costruiti sui rami dei pini, delle voracissime larve dopo l'ibernamento invernale, avanzando, poi, nel processo naturale che le trasforma in farfalle.

Nella difesa del proprio patrimonio forestale rappresentato appunto dalle pinete, il Comune di Rosignano è intervenuto

Salvi i pini di Rosignano con una trappola

in due direzioni. Un primo intervento è stato attuato nel mese di febbraio. In collaborazione con la Polizia venatoria provinciale di Livorno, con l'impiego di fucili capaci di sparare cartucce antiparassitarie, provocando la distruzione di circa duemila nidi di processionaria. L'intervento successivo è stato quello di mettere in funzione i trappole per i bruchi.

Tenuto conto del ciclo biologico della processionaria, sono state impiegate in un primo momento trenta speciali trappole a feromoni sintetici per una cattura di massa degli insetti maschi, riducendo così la capacità riproduttiva della specie. Tale feromone sprigiona la sostanza odorosa emessa dalla femmina che, richiamando l'insetto maschio, lo cattura facendolo scivolare nell'imbuto comunicante con un sacchetto sottostante, nel quale cade, restando così imprigionato.

I primi dati che l'Amministrazione comunale ha fornito si riferiscono al 1985 ed evidenziano come, in tale anno, siano stati catturati circa 6.500 insetti maschi. Da sottolineare l'importanza di un sistema di cattura assolutamente ecologico come i feromoni.

Giovanni Nennini

Agritab a Trestina

FERUGIA — Città di Castello ospita (nella zona industriale di Trestina) nei giorni 3-4 e 5 ottobre Agritab, mostra mercato nazionale delle macchine e delle attrezzature per il tabacco e per le colture di rinnovo.

All'esposizione si affianca il concorso a premi per l'innovazione che, dotato di dieci milioni di lire, ha messo in luce, nelle passate edizioni, le novità tecniche, già coltivate o in via di sperimentazione, in grado di contribuire al miglioramento delle spese di produzione. Nel corso della manifestazione si svolgerà anche un convegno specialistico.

Turismo verde

In mongolfiera nel Monferrato

Può nascere un grande amore in un'azienda agrituristica? Sì, vi dico di sì. Lo scenario è quello ondulante e sofo del Monferrato, terra di grandi vini come si sa, ma questa volta il vino non centra, perché lì, ballerina, è asteria e lui, paracadusta, ha il senso della moderazione. Dovete sapere che da queste parti, tra «autunni gastronomici», «raduni di alani» e «ritiri di kendo», c'è sempre un gran affollamento di personaggi che si muovono solitamente in gruppo e tutti hanno in comune il

gusto per le cose buone unite all'ospitalità in ambiente rurale. Per questa ragione nella cascina di Maria Gabriella Trisoglio, in quel di Vignale nella provincia di Alessandria, si sono trovati nello stesso periodo parà e ballerine: i primi a preparare un lancio le seconde a partecipare agli oramai famosissimi «ballati vignalesi», che ricorrono ogni anno. C'è da sperare che Cupido non sbagli mai mira perché altrimenti sono catastrofici. Infatti Eugenio Balano, che è il marito di Maria Gabriella, ha la passione della mongolfiera. Lui e suo amico molto domenicone, partono dal prato vicino a casa per escursioni nei

dintorni e far provare agli ospiti arditi l'esperienza di un volo appesi ad un pallone. Alla cascina di Maria Gabriella parte degli ospiti si-fan delle grane dormite, dice la Maria Gabriella; si alzano alle 10, fanno abbondanti colazione dopo il pranzo delle 13, spariscono nelle camere fino alle 17 e trenta; una passaggiata, la cena, e poi, alla sera, o fan grandi partite a carte o di chiacchiere, o, i più giovani, scendono al paese o in città ad Alessandria per fare quattro salti in discoteca. Alla Cascina Pomero sono anche frequentati i fine settimana oppure il solo pranzo o cena, ed ancora la tappa per uno spuntino dei gruppi

a cavallo che partono dalla cascina di Anna Ricciarelli a Fubine.

Maria Gabriella è una ragazza di grande ingegno; ultima di quattro sorelle, da sempre sulla terra, a dodici anni guidava già il trattore, oggi che ne ha ventisei e con il marito conduce un'azienda di tredici ettari, può ospitare fino a dodici persone in sei comode stanze. Dice che la fortuna di queste terre sta nel farle conoscere con tutto quello che contengono: a partire dal Grignolino, Barbera e Trebbiano abbinate alla più classica gastronomia monferrata composta da agnolotti, pasta, biscotti, crostate e torte cucinate nel

forno di casa, come una volta. Le specialità della «Gabriella» sono: «loppini di salvia», fatti con salvia impanata e fritti serviti come aperitivo con un frullato di carota, limone, acqua, zucchero e gin; suffiti di nocce e i biscotti che mancano a dirlo si chiamano «gabrielini». La pensione completa costa 35 mila lire, mentre chi si accontenta di un pranzo o cena (che bisogna prenotare), davvero super non spende più di 20 mila lire. Il telefono è 0142/923378 oppure, 0131/53936 Turismo Verde di Alessandria.

Efrem Tassinato

L'antica arte di disporre i fiori

Ikebana a Bordighera: il Giappone è più vicino

È il momento rilassante della giornata cui si dedicano anche molti uomini. Il presidente della scuola Sogetsu è il 5enne Hiroshi Teshigahara — dichiara Shigeo Ohno — ed in Giappone esistono 800 mila scuole. Gli insegnanti sono oltre 60 mila, gli allievi superano il milione e l'arte del Ikebana si trova presente in Francia, Gran Bretagna, Belgio, Olanda, America del Nord e America del Sud, India, Australia, Nuova Zelanda, Unione Sovietica (Mosca e Leningrado), ed anche in Italia.

Bordighera sarà della nostra penisola la rappresentante a livello internazionale. È la scuola orientale che si mette a confronto con quella occidentale nell'arte di disporre i fiori con le scuole Ikebana «fiori viventi» (storia di un'arte millenaria); Ikenobo (la più antica scuola di Ikebana); Ohararyu (la nascita del moribando); Sogetsuryu (la libera creatività); Koryu (continuazione e sviluppo della tradizione classica); Mishoruy (rinascimento nella tradizione); Ryuseiha (Ikebana antico e moderno). Ogni fiore, ogni foglia, ogni ramo di frutto, ed anche fogliame secco, rappresentano elementi per dare vita ad una composizione di Ikebana lasciando agli studiosi il compito non facile di stabilire di volta in volta il significato. A livello giornalistico ed informativo ci limitiamo a registrare che, importata dalla Cina e dalla Corea come fatto religioso riservato alle famiglie ricche, l'Ikebana è presente ora in ogni casa giapponese, realizzata in vasi, in ciotole, o in vuote ricche di bambù. Richiede l'utilizzo di pochi fiori, si rinnova ogni giorno è un momento distensivo per un popolo che vive la vita intensamente, interessa l'uomo e la donna e da libero sfogo alla fantasia pur rispettando, come detto, tre fondamentali punti: il cielo, la terra, l'uomo. Bordighera, una delle località che per prime ha conosciuto le coltivazioni di fiori e l'ibridazione per la creazione di nuove varietà, diverrà la capitale italiana dell'arte Ikebana.

«Confidiamo nel linguaggio dei fiori per stabilire rapporti con il lontano Giappone» afferma Giga Peretto, che intende legare il tema a quello del Salone internazionale dell'Umorismo di cui è presidente.

Giancarlo Lora