

PRIMO PIANO

Agrumi-coltura alle corde

Le notizie sull'arrivo in Europa a prezzi bassissimi di succo d'arancia brasiliano (notizie apparse su questa stessa pagina) hanno messo in mostra uno spaccato grave dello stato della agricoltura italiana, per la parte riguardante le utilizzazioni industriali.

Come stanno concretamente le cose? Nella guerra commerciale Usa-Cee il succo d'arancia, senza l'assenso del nostro paese, concede agli Usa la possibilità di importare verso la Comunità 20.000 tonnellate di arance; 10.000 tonnellate di limoni; 1.500 tonnellate di succhi e 8.000 tonnellate di Minelosa (che è un tangarino: una specie di incrocio mandarino pompelmo che matura alla fine di marzo).

Il nostro governo controbatte, e con poche possibilità di successo, propone che le arance siano ridotte a 15.000 tonnellate con dazio di entrata al 10%; i limoni a 7.000 con dazio al 6%; 1.000 di succo e invariato il Minelosa perché arriva sui mercati quando la nostra produzione è alla fine.

Chiede, inoltre, l'aumento della compensazione per i nostri trasformatori; la possibilità di cedere alle industrie, con il sistema dell'asta, le pigramente di seconda categoria ritirate dal mercato; l'aumento delle restituzioni al prodotto fresco esportato nei paesi intra e extra Cee per le arance, i limoni e i mandarini.

Gli incontri a livello tecnico si susseguono: il 24 settembre c'è stato quello bilaterale Usa-Commissione; il 2 ottobre se ne sono interessati a livello di ambasciatori, in questi giorni se ne interessano a livello degli esteri. Intanto, però, la Cee ha fissato prezzi e premi sia per la penetrazione (restituzioni) sia per la trasformazione industriale ignorando le proposte italiane, anzi eliminando le compensazioni per le industrie.

Sul piano della trasformazione industriale l'accordo Usa-Cee è una prevaricazione nei confronti dell'Italia, ma una goccia nel mare dei problemi reali che abbiamo di fronte, che dovranno essere affrontati alla radice. Come? La Commissione Usa-Cee che serve a dare sbocchi al prodotto della Florida che chiude al Brasile il quale si rivolge massicciamente all'Europa. Il Brasile produce 800 milioni di quintali di arance con una resa e qualità superiori alla nostra (solo la resa zuccherata è superiore del 30%) con aziende di trasformazione di grandi dimensioni — vedi la Citrus Sugo di San Paolo che naturalmente è multinazionale con capitale Usa — che trasforma dagli 11 ai 15 milioni di q.li di prodotto fresco, con costi di produzione bassissimi, la mandopera per un sacco di fagioli, la materia prima a 45 lire il kg. posta franco fabbrica.

Quale meraviglia se il Brasile riesce a convogliare verso l'Europa un fiume di succo a 800 dollari la tonna, comprensiva di noli e tasse? dalle 220 alle 230 mila tonne, a 65 grandi frotz (un kg 65 bri = 16-17 kg di prodotto fresco) qualcosa quindi che oscilla dai 370 ai 450 milioni di q.li di arance, oltre 10 volte l'intera produzione italiana. E non si può certo sperare che questo fiume venga fermato dalla semplice diga di una tassa di entrata del 10%, lasciando liberi i paesi della Cee di consentire o meno l'importazione. Il nostro paese non lo consente. Risultato: l'Olanda con il metodo della impostazione, rilaforazione e conseguente nazionalizzazione del succo è diventato il primo paese produttore di Europa.

Questa è la dimensione del problema non affrontabile con le mezze misure ma garantendo la salvaguardia comunitaria attraverso la revisione dei regolamenti attuali.

Esiste il problema contingente cioè quello di come competere con un succo nazionale che costa 2.700 lire il kg con quello brasiliano offerto a 1.700 lire franco porto Rotterdam, ed è anche comprensibile la richiesta, di emergenza, di avere le 1.000 lire di compensazione per misurarsi ad armi pari sul mercato.

Occorre però chiarire che il nostro succo per commercializzarlo va tagliato con quello brasiliano. Da qui la necessità che la compensazione venga accordata a quelle industrie che firmano l'accordo interprofessionale e che dimostrano di avere usato prodotto nazionale ricorrendo al brasiliano solo per i tagli e nelle percentuali consentite.

Restano però aperti tutti i problemi di una agricoltura ormai alle corde mentre il periodo transitorio nella Comunità della Spagna e del Portogallo si va consumando.

La campagna '86-'87, anche se non su previsioni certe, si va disegnando come una campagna robusta sul piano della produzione. Il mercato, di contro — quello di oggi cioè dei limoni — è fermo. I primi fiori non si raccolgono per assenza dei compratori, i verdelli si vendono — quando si vendono — al vile prezzo di 300-350 lire il chilo.

Abbiamo parlato di occasioni uniche e irripetibili da cogliere con il secondo piano agrumi; dell'esigenza di mobilitare l'Ice e Commercio Estero per ricreare l'immagine dei nostri prodotti, dell'esigenza di una strategia del ministero dell'Industria per riorganizzare gli aspetti produttivi e commerciali del prodotto trasformato. Assumiamo ad una sconosciuta inerzia del governo e delle regioni agrumicole.

Non è ancora giunto il momento di dimostrare protagonismo nella progettualità e non solo nelle catastrofiche emergenze?

Fulvio Gressi

Il formaggio che vanta una tradizione secolare è venduto con successo anche in Usa

Fontina, fiore della Valle d'Aosta

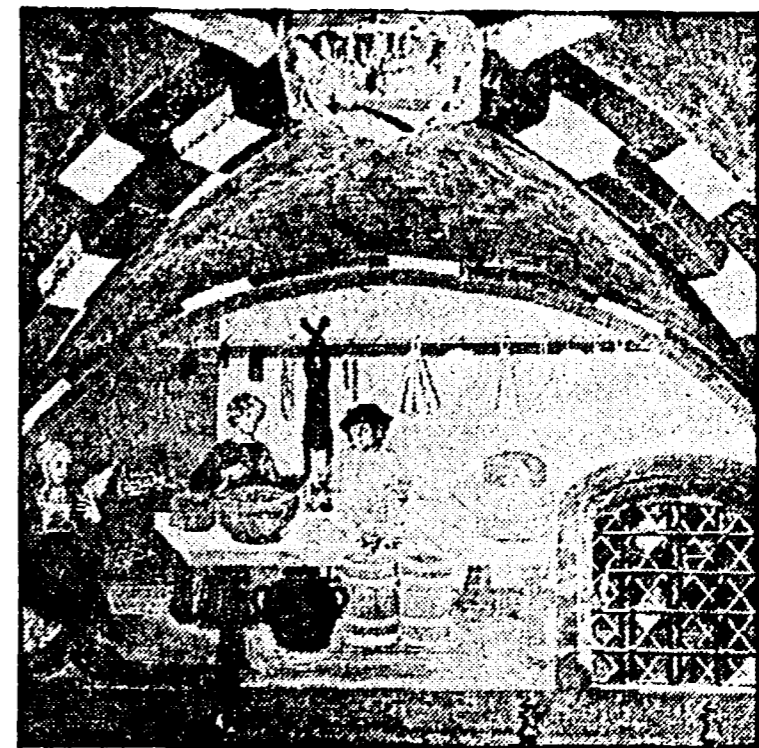
Selezione dura prima dell'o.k.

Il miglior invecchiamento avviene in grotte, ma vanno bene anche bunker riattati - Un giro di 25 miliardi di lire - Il «seras»

Dal nostro inviato

AOSTA — Il meglio, in assoluto, sono le grotte naturali, i «buchi» aperti chissà quando e chissà come nei fianchi della montagna. Ma servono ottimamente allo scopo anche gallerie di miniere abbandonate e tunnel di impianti idroelettrici in disuso. Oppure gli ex bunker dell'ultima guerra, convenientemente riattati per funzioni assai più gradevoli, come quello di Fré Saint Didier che contiene ventimila forme. Per invecchiare bene e dare il meglio di sé, la fontina, il più caratteristico formaggio dell'arco alpino, vuole ambienti che offrano un'altissima percentuale di umidità, buona aerazione e una temperatura tra gli 8 e gli 11 gradi. E al magazzino in mattoni, calce e tegole sono da preferirsi le grotte (o ciò che più assomiglia alle grotte) perché abitate da una flora batterica che favorisce i processi di lipolisi, ossia i processi di trasformazione delle proteine e dei grassi contenuti nel formaggio.

È il superesperto Francesco Mathiou, già direttore e ora consulente della Cooperativa produttori latte e fontina, che ci aiuta a penetrare nei «segreti» del celebrato formaggio valdostano, da qualche anno approdato con successo anche sui mercati statunitensi: «Depositi più o meno naturali di questo tipo ne abbiamo a Saint Pierre, in Valgrisenche, a Issogne, in Valpelline. La fontina deve restare non meno di tre mesi, durante i quali viene sot-



toposta a giorni alterni alla salatura e al lavaggio; dopo il periodo minimo di maturazione, passa all'esame della commissione che valuta se ciascuna forma ha le caratteristiche previste dal disciplinare della denominazione d'origine: altezza da 7 a 10 centimetri, peso tra 8 e 18 chilogrammi, tipico sapore dolce, occhiatura piuttosto scarsa.

Se tutto è ok, la forma viene «convalidata» col marchio del Consorzio di tutela (un profilo stilizzato di montagna e la dicitura «Fontina») e la dicitura «Fontina» nella selezione è severa. Su 230-240mila forme che ogni anno vengono classificate di

prima scelta, ce ne sono almeno altre 70-80mila alle quali la denominazione viene negata. Possono andare sul mercato, ma senza fregiarsi del nome «Fontina».

Le parole di Mathiou descrivono un prodotto «serio», accuratamente tutelato nelle sue caratteristiche di qualità, forte di una tradizione plurisecolare anche se la costruzione dell'immagine è relativamente recente (la denominazione è stata riconosciuta nel 1955). Per la fontina occorre latte bovino crudo, non scremato, che deve essere «trattato» entro due ore dalla mungitura. Sono

ancora un centinaio gli alpeggi che la producono in estate, quando il latte è ricco anche degli aromi delle erbe e dei fiori di montagna. A partire dalla fine di settembre, la lavorazione avviene nelle latterie di fondovalle. I soci della cooperativa sono seicento. Con un valore di circa 25 miliardi di lire, la fontina è la prima voce dell'agricoltura locale.

Dagli archivi valdostani sono uscite delle pergamene del 1270 in cui viene citato il «seras», che era ed è un sottoprodotto della lavorazione casearia fatto con latte intero non scremato. Mathiou, appassionato di ricerche storiche, ne ricava questa conclusione: «Se si conosceva il seras è quasi certo che già allora si faceva la fontina, sebbene questo nome compaia nei documenti solo a partire dal 1717». E mostra la riproduzione di un affresco del castello di Issogne in cui, sul bancone di una bottega, compaiono tre forme di formaggio quasi identiche alle attuali fontine.

Come è perché, a un certo punto, entra in uso il termine fontina? Dopo lunghe indagini, gli studiosi si erano accordati su questa risposta: deriva da una località nei pressi di Saint-Marcel, Fontinaz, dove esisteva un importante allevamento bovino. Tutto chiaro. Senonché il solito spirito maligno ha voluto riproporre il bislittico: non si sa se si tratti di una località, Fontinaz, dove l'aveva preso il suo nome?

Pier Giorgio Betti

Foreste europee in pericolo Se ne discute a Strasburgo

Nostro servizio

BRUXELLES — Le foreste europee sono in pericolo. Il patrimonio boschivo, minacciato nella fascia centro-settentrionale dell'Europa dalle piogge acide e in quella meridionale dagli incendi e dal degrado idrogeologico, rischia di ridursi a ritmi sempre più rapidi. È un grave problema ecologico-ambientale, ma anche economico e sociale. I paesi della Cee importano ogni anno dai paesi terzi prodotti legnosi per oltre 250mila miliardi di lire e le previsioni per i prossimi anni sono molto preoccupanti per il mantenimento e lo sviluppo dell'industria del legno, particolarmente in Italia. La Comunità europea ha ora deciso di affrontare il problema definendo entro

quest'anno un programma comunitario di coordinamento delle politiche nazionali forestali e di interventi diretti in questo settore.

L'insieme di questi problemi verrà affrontato la settimana prossima a Strasburgo dal Parlamento europeo con una relazione del socialista greco Romeo, già approvata dalla commissione Agricoltura insieme con diversi emendamenti presentati dagli eurodeputati comunisti italiani. In essa si giudica il memorandum recentemente presentato dalla Commissione Cee come un primo passo positivo verso la definizione di una politica forestale comunitaria, ma si condanna anche con fermezza il Consiglio dei ministri Cee che ha finora rifiutato di

avviare l'applicazione di due provvedimenti comunitari, già pronti, che riguardano proprio la tutela delle foreste dai due maggiori fattori di pericolo: le piogge acide e gli incendi.

A questo appuntamento a Strasburgo i comunisti italiani giungono anche con un recentissimo documento della sezione agraria del Pci, a cui hanno contribuito il gruppo parlamentare comunista europeo e i gruppi parlamentari della Camera e del Senato. La decisione comunitaria di avviare una politica globale per la forestazione viene definita in questo documento come una occasione da non perdere per superare i ritardi accumulati a livello europeo e nazionale in questo campo, che ha assun-

to una significativa rilevanza economica, sociale e ambientale. Nel documento si rievocano tuttavia i limiti di una impostazione — talvolta apparsa nelle concezioni dell'esecutivo comunitario — che concepisce il bosco come una questione essenzialmente collegata al problema delle eccedenze agricole: sia perché, si osserva, per questa via non si risolverebbe il problema della politica agricola comune, sia perché non verrebbe accolto appieno il valore di una politica forestale globale.

Il documento, che sarà alla base di prossime iniziative pubbliche del Pci in Italia, sottolinea in particolare come il governo italiano si presenti con gravi ritardi a questo appuntamento con la Co-

munità. Il bilancio dello Stato destina a questo settore solo cento miliardi di lire, mentre deve essere ancora definito il piano forestale nazionale e deve essere ancora approvata una legge-quadro nazionale che consenta un efficace coordinamento delle politiche forestali regionali. Queste le principali priorità definite nel documento. La conversione dei ceduli semplici verso il tipo forestale, l'approvazione di una legge-quadro nazionale che consenta un efficace coordinamento delle politiche forestali regionali. Queste le principali priorità definite nel documento. La conversione dei ceduli semplici verso il tipo forestale, l'approvazione di una legge-quadro nazionale che consenta un efficace coordinamento delle politiche forestali regionali. Queste le principali priorità definite nel documento.

Giorgio Mallet



E i filopatridi insegnano antropologia alimentare

SAVIGNANO SUL RUBICONE — «Abbasso la bistecca, viva la verdural». Con questo grido, più o meno, si dipanò il secondo convegno nazionale di scienze naturalistiche indotto dall'accademia dei filopatridi, un'istituzione culturale fondata oltre tre secoli fa sull'onda dei grandi miti arcaici che in credibilità riesce a sopravvivere ancora oggi. Ne fecero parte anche Fascoli, Carducci e Vincenzo Monti, e in biblioteca custodisce oltre quarantamila preziosi volumi d'antiquariato. Vi si trova diversi tra una robusta tradizione della nostra cultura ufficiale. Spulciando tra una selva di incunabili e di cinquecentine, il dottor Ennio Laz-

zarini, coordinatore scientifico del convegno, ha scoperto una medicina che sta in bilico fra la tradizione e la scienza e ne ha fatto un libro dedicato a quella specie di toccasana per tutti i mali che è l'aspirina. Introdotto nella medicina moderna, antica, timo e finocchio, variamente

miscelati. Lo si beveva e l'emieranza passava proprio come accade oggi con l'aspirina. Il fatto è — spiega Lazzarini — che l'uomo ha sempre vissuto ascoltando solo il proprio orologio interno. Non si conosceva le proprietà delle erbe. I rimedi medicinali, così come la qualità dei cibi, erano provati solo dall'esperienza oltre che da una straordinaria sensibilità.

«Abbiamo mangiato pasta e fagioli per un millennio e stavamo bene, poi gli americani ci hanno imposto il loro modello-bistecca e l'abbiamo accettato supinamente. Poi si sono ricreduti, rianchiando la dieta mediterranea. Non la nostra, sia chiaro, ma il menù che faceva comodo a loro. Rivediamoli allora questi piatti che fanno

parte della più autentica tradizione alimentare romagnola e che hanno costituito le portate del pranzo naturalistico di Savignano. Ministra di ceci, cappelletti alle erbe, minestrone di fave, formaggio di fossa, umido di patate e sedano, radicchio, rucola, cipollini, frutta e, per finire, zuppa inglese, che non è made G. B., come si potrebbe arguire, ma è un dolce ottocentesco offerto sugli Appennini ai viaggiatori inglesi malati di petto e inappetenti. Nelle belle famiglie romagnole il secolo scorso si mangiava così; ai poveri, invece, se andava bene toccava la ventura solo il giorno che si sposavano. L'antropologia dell'alimen-

tazione ha occupato tutta la giornata centrale del convegno. In una terra che dedica alla tavola tanta parte della propria cultura non poteva essere altrimenti. Quali è la tesi centrale espressa? Mangiare non è solo una mera avventura gastronomica, ma implica un insieme di comportamenti e di abitudini altrettanto necessari all'uomo. In breve, l'antropologo classifica il soggetto umano solo a seconda di come si siede a tavola. La sua è una scienza che in Italia è pressoché sconosciuta. Operano solo giovani ricercatori che erano a Savignano intorno al professor Zeev Gourarier, direttore del Museo nazionale delle arti e delle tradizioni

popolari di Parigi. Ma il convegno dei naturalisti ha comunque spaziato ben oltre l'alimentazione: ecologia, medicina naturale ed erboristeria, richiamando una notevole partecipazione in tutte le sessioni, segno dell'esigenza di saper coniugare lo sviluppo con il patrimonio delle conoscenze tradizionali per «una vera salute dell'uomo in armonia con la legge della natura». Il messaggio è anche quello dei tre Insigni naturalisti che il convegno ha premiato con un diploma d'onore: Augusto Rinaldi Ceroni, Diego Minardi e Giuseppe Lodi.

Antonio Giunta



Germania più vicina con vini toscani in tavola

Dalla nostra redazione
FIRENZE — Per sette giorni una parte della Toscana si è trasferita nella Saar. Cultura, cucina, moda per una settimana avvicineranno due popoli che pur essendo molto diversi tra loro hanno più di un'affinità. «Quello che la Toscana presenta a Saarbrücken e nelle altre città del Land della Saar, pur articolato e vario, rimane sempre una piccola fetta di quello che la Toscana può offrire — ha detto l'assessore regionale al turismo Francesco Colucci —. Abbiamo cercato di presentare un'immagine della nostra regione il più vicino possibile alla realtà. I valori storici, ambientali e paesaggistici di Firenze, di Pisa, delle nostre spiagge, crediamo, appariranno ai tedeschi diversi forse da come se li immaginano. Forse meno folkloristici ma certamente più accoglienti».

In questa settimana, che è iniziata ieri e che chiuderà



domenica prossima, c'è dunque un concentrato di Toscana. Una preziosa mostra di reperti etruschi, preziosa non solo dal punto di vista archeologico dal momento che tutti i pezzi sono in oro, uscirà per la prima volta dai confini italiani per fare la sua presenza a Saarbrücken. Ma la cultura toscana non significa solo etruschi. Sempre per la prima volta all'estero verrà presentata, naturalmente durante la settimana, l'opera lirica di ciarlantano composta da Domenico Fuccini, nonno del più famoso Giacomo. L'opera è stata recentemente rintracciata da un antiquario lucchese. Sarà interessante confrontare il genio musicale di nonno e nipote. Infatti dopo la prima rappresentazione in Italia l'opera ha ricevuto lusinghieri giudizi dai critici non solo per il suo valore storico, ma anche per quello musicale.

A Saarbrücken sarà possi-

bile conoscere non solo con un po' la nostra cultura ma anche mettersi a diretto contatto con la cultura toscana. Alcuni dei cuochi più noti insegneranno ai colleghi della Saar la loro arte. Inoltre le mani esperte e il palato fino dei sommeliers sceglieranno i vini toscani più adatti (dal famoso Brunello di Montalcino al meno noto bianco di Montecarlo di Lucca) ad accompagnare cibi così sapientemente preparati.

«Se la Toscana si trova ospite della Saar non è affatto casuale — sostiene Gianfranco Bartolini, presidente della giunta regionale —. Sono molte infatti le analogie tra le due regioni, solo a prima vista lontane dalla complessa geografia europea. Due regioni governate dalle sinistre secondo criteri di efficienza e di trasparenza democratica, con alla base una decisa opzione pacifista. Ma c'è un altro grande tema che avvicina la Saar alla Tosca-

na — continua Bartolini — ed è quello della difesa dell'ambiente. Ma con le forze progressiste e quelle conservatrici: il governo della Saar sta facendo molto in questo campo, ma anche noi stiamo lavorando per conservare e valorizzare un patrimonio ambientale che quasi mai è un regalo della natura ma, per lo meno in Toscana, è spesso il frutto dell'opera di uomini».

Dunque una settimana importante che ha preso il via grazie al concreto contributo, oltre che del governo della Saar, delle autorità diplomatiche accreditate in Germania. Alla manifestazione hanno inoltre prestato la loro collaborazione alcune aziende private italiane come il Monte dei Paschi di Siena, la Banca Toscana, la Cassa di Risparmio di Firenze, le Ferrovie dello Stato, la Fondiaria.

S. F.