

Primo piano: energia alternativa

Perché in campagna è difficile

È un rischio sempre più diffuso dei nostri tempi, anche perché frutto della sempre maggiore complessità della società moderna, la coincidenza tra la frenetica moltiplicazione delle iniziative a livello promozionale-legislativo e la contemporanea mancanza di una verifica a posteriori e della concreta valorizzazione di quelle stesse iniziative.

Questo rischio, ad esempio, è diventato triste realtà nel campo della diffusione delle energie alternative e del risparmio energetico in agricoltura, come stabilito dalla legge nazionale n. 308 del 1982. Infatti, anche in base ai dati pubblicati in una recentissima indagine condotta dall'Enea, sembra che nel settore primario la possibilità offerta dalla legge sia stata soddisfatta, a distanza ormai di circa 4 anni, solamente per il 35%. È accaduto cioè che problemi di ordine amministrativo, gestionale e tecnico hanno complessivamente compromesso le positive potenzialità esistenti in questo nuovo settore.

Più in dettaglio, oltre la solita e profonda divaricazione tra l'efficienza dimostrata dalle regioni settentrionali rispetto a quelle meridionali, sono emersi alcuni problemi principali: la generale insufficienza quantitativa e qualitativa degli apparati amministrativi deputati a questa materia; la scarsissima azione propagandistica e promozionale dei contenuti della legge nei confronti dei potenziali beneficiari; la difficoltà ed onerosità per la compilazione e la presentazione delle richieste di contributo; la relativa convenienza economica di molti progetti, indotta ad esempio dal fatto di dover impiegare per legge materiali omologati, che, a fronte della garanzia, comportano maggiori costi di investimento.

Di ciò ne possono essere testimonianza alcune osservazioni sull'attuazione della legge in due regioni.

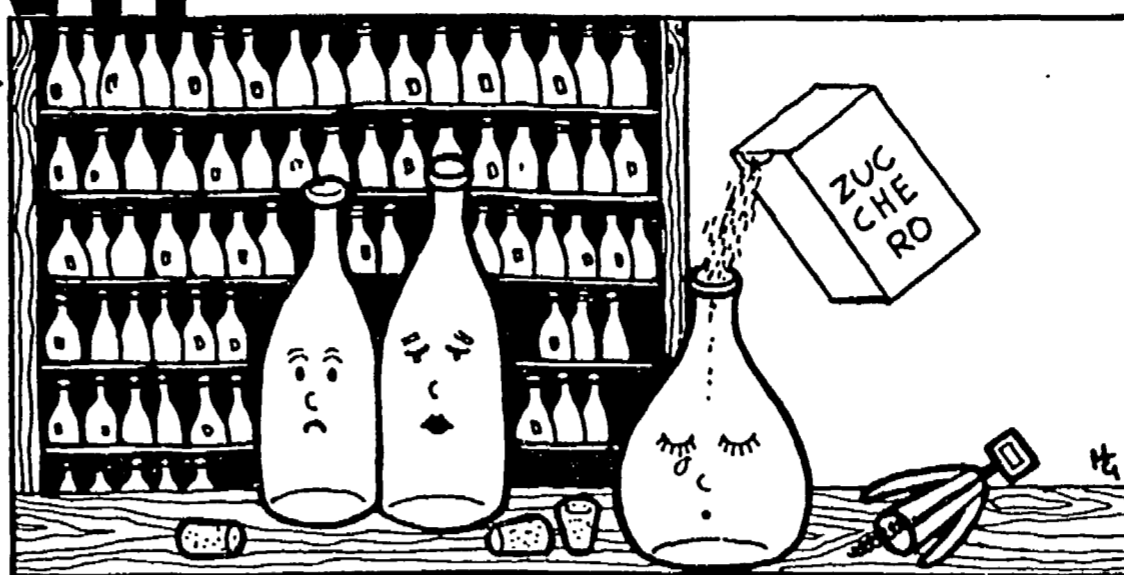
In Piemonte ad esempio le domande di contributo a favore dell'edilizia agricola (che per legge sono inserite tra quelle per l'edilizia in generale) e quelle a favore del risparmio energetico in agricoltura (anche se non distinte da quelle a favore degli altri settori economici) sono state rispettivamente 3 su 10 di un complesso di oltre 7.000. Ciò mostra tra l'altro che diventa pregiudiziale una più incisiva azione di informazione del mondo produttivo agricolo da parte degli organi regionali ed una maggiore celerità nell'assegnazione dei contributi.

In Lombardia si è finanziata l'installazione di pannelli solari del costo medio di 600.000 lire al mq quando è ormai noto che l'obiettivo di convenienza economica non dovrebbe superare le 150-200.000 lire; il che presuppone appunto l'impellente esigenza che la ricerca e la sperimentazione mettano sul mercato impianti semplificati a basso costo.

Con tutto ciò non si vuole assolutamente dire che la legge 308/82 sia stata o sia inutile (anzi è necessario un suo congruo finanziamento), quanto invece è fondamentale mettere in atto tutte quelle misure di ordine amministrativo, gestionale e tecnico utili ad un suo effettivo decollo. C'è una nuova materia che in inglese è definita «implementation» e sta a significare appunto tutto quello che si svolge per rendere realmente operativo un grande programma di azione da parte della pubblica amministrazione; per il momento in Italia lo abbiamo solo tradotto in un orribile neologismo, «implementazione». Quando saremo capaci invece di applicarlo nei fatti?

Nicola Stoffi

In barba alle norme Cee ci sono in Piemonte i nuovi crociati della barbabietola che chiedono in una petizione al ministro la legalizzazione dell'uso di saccarosio Perché no al mosto concentrato rettificato e sì all'Eridania?



Vino allo zucchero?

Incredibile ma vero. Nel momento in cui un nuovo metodo di analisi (il metodo Martin, basato sulla risonanza magnetica nucleare) consente — finalmente — di individuare l'origine dell'alcool esistente nel vino (se alcool naturale da uva o alcool da saccarosio, aggiunto successivamente) c'è gente, in Piemonte, che si sente a disagio, sino al punto di agitarsi e chiedere la legalizzazione dello zucchero aggiunto con una petizione al ministro dell'Agricoltura.

Non solo, ma in questa petizione anziché prendere atto con soddisfazione della nuova scoperta dello zucchero d'uva (il mosto concentrato rettificato) — a differenza dei tradizionali mosti concentrati — va bene per l'arricchimento di tutti i vini doc e docg, zucchero d'uva che la Cee ha autorizzato da alcuni anni, ipotizzando addirittura — un suo prossimo impiego in sostituzione del saccarosio nelle pratiche consentite di arricchimento alcoolico, essi si ritengono autorizzati a denigrarlo (come già hanno fatto gli amici dello zucchero aggiunto in Germania) con una serie di obiezioni ed insinuazioni che giungono alla sfrontatezza di affermare che la «impossibilità di accertamenti analitici» sull'arricchimento con mosto concentrato rettificato sarebbe causa di «non doc e docg».

È il fatto che in tal caso l'accertamento analitico è possibile (nel senso che accerta la presenza di alcool naturale da uva, accertando — di conseguenza — l'assenza di alcool da zucchero) questi nuovi crociati della barbabietola da zucchero sembrano fare finta di non sapere che già in un suo rapporto del 1984 la Commissione Cee ha scritto a proposito dello zucchero d'uva, il mosto concentrato rettificato (Mer) che «essendo un semplice sciroppo di zucchero invertito, il suo impiego nei vini doc e docg» e «la denominazione di origine non solleva alcuna seria obiezione».

Ma come se ciò non bastasse essi persistono nel chiedere l'autorizzazione allo zucchero aggiunto motivandola sia col fatto che «secondo la Cee... la correzione del grado zuccherino con saccarosio è pratica antica e necessaria in tutte le regioni settentrionali» (il che farebbe pensare ad una richiesta di zucchero aggiunto permanente come se le Langhe o il Monferrato si fossero trasferiti sul Reno o sulla Mosella), sia perché tale autorizzazione deve essere concessa «solo nelle annate ad andamento climatico sfavorevole», il che — è bene rilevare — è già consentito sin dal 1965, grazie all'art. 5 del D.p.r. 12-2-65, n. 162 che permette l'aggiunta di mosti concentrati nella «quantità necessaria ad elevare i vini ed i mosti alla gradazione alcoolica complessiva normale di quelli della zona».

colloco col normale concentrato (ricavati, in tal caso, dalle stesse uve impiegate per quel certo vino), con la recente autorizzazione da parte della Cee del Mer (zucchero d'uva) e con l'intervento comunitario sui costi al fine di livellarli a quelli del saccarosio, il problema appare avviato a soluzione nel momento in cui — in quello stesso rapporto Cee del 1984 — si afferma che — per la sua comprovata validità — «il mosto di uva concentrato tradizionale appartiene già più o meno al passato, l'avvenire si apre davanti allo zucchero d'uva dotato di qualità che gli assicurano la riuscita e l'espansione cosa per cui lo zucchero d'uva ribatte la Cee — è dunque un nuovo prodotto della vigna che merita tutta l'attenzione e l'interesse della Comunità. È il caso che il settore vinicolo ne approfitti senza turba-



menti e senza rischi.

A questo punto è veramente difficile capire come mai qualcuno voglia a tutti i costi indossare la maglia dell'Eridania. Ed è soprattutto difficile capire le ragioni di una sortita a favore dello zucchero quando il vero problema, non solo per valide ragioni tecniche, ma per ancor più valide ragioni di programmazione è un settore così importante come quello vitivinicolo è quello che la stessa Cee aveva già messo in discussione nel 1982, rinviandolo poi — in conseguenza del veto tedesco e del compromesso di Dublino — al 1992: la sostituzione, cioè, del saccarosio con lo zucchero d'uva (Mer) in tutte le pratiche consentite di arricchimento alcoolico dei vini, siano essi tedeschi, francesi o italiani. Esigenza — tra l'altro — ribadita dall'Europarlamento e dalla manifestazione di tre anni fa dei 20mila coltivatori italiani in Bruxelles per la riforma della politica agricola comunitaria. Che interesse può avere, allora, una viticoltura mediterranea come la nostra a chiedere per noi quello zucchero che invece va abolito per le viticole nordiche? Forse per dare una mano, anche se involontariamente, agli zuccheratori tedeschi e francesi? Forse per imporre altro zucchero da barbabietola ed aumentare il deficit con l'estero che in tale comparto è già ora di oltre 240 miliardi all'anno? E poiché questa richiesta non è condivisa da altre regioni (oltre che da buona parte dei produttori e consumatori del Piemonte) che interesse possono avere i viticoltori piemontesi a voler scrivere sulle etichette delle loro bottiglie «vino addizionato con saccarosio» (obbligo che verrebbe

quasi certamente richiesto da altre regioni) quando possono fare l'arricchimento alcoolico con lo zucchero d'uva? Forse che l'immagine dei vini piemontesi ed italiani — purtroppo offuscata dalla sciagura del vino al metanolo — si rivaluta dicendo al consumatore sempre più diffidente di Torino, di Milano, di Roma, di Amburgo o di New York che anche i grandi vini del Piemonte hanno per forza bisogno dello zucchero?

I veri problemi sono altri e vanno dalla promozione ed educazione alimentare alla riforma delle leggi n.162 sulle frodi vinicole e n. 930 sulle denominazioni di origine (compresa la regolamentazione dei vini tipici) che i viticoltori italiani attendono ormai da troppo tempo, sino alla revisione della politica vitivinicola comunitaria. Sono problemi che se accompagnati da una nuova capacità contrattuale e di autogestione dei prodotti — possono rilanciare l'immagine di una strategia vitivinicola di qualità basata sul principio che il vino si fa soltanto con prodotti provenienti dall'uva e sul principio che il lavoro del viticoltore — come già avviene in Francia e in Germania — va retribuito al giusto livello di una produzione di pregio.

Se qualche commerciante o industriale vinicolo (non tutti per fortuna) vuole invece continuare a snobbare i veri problemi della vitivinicoltura con sortite destinate a creare confusione e dislivoli tra gli stessi produttori e nuove diffidenze tra i consumatori e i rivenditori. Ma i viticoltori del Piemonte e dell'Italia non hanno nessun interesse a seguire un esempio del genere.

Oddino Bo

Donar: peccati di gola aretini Verdicchio: teme la vecchiaia

AREZZO — «La tradizione agricola aretina per il piacere della tavola». In queste poche parole potrebbe essere sintetizzata la filosofia del quarto Donar, la mostra mercato dei prodotti agroalimentari della provincia di Arezzo che il Centro affari ospita da ieri a domani.

Un'esposizione ricchissima di «peccati di gola», dai più pregiati vini Doc e Docg dei colli aretini al miele e agli altri prodotti dell'apicoltura, al delicato olio extra vergine, ai funghi, al saporito formaggio pecorino, alle tradizionali conserve. Due i convegni a livello nazionale:

uno sulle prospettive del settore vitivinicolo e il ruolo delle partecipazioni statali a sostegno della produzione agricola organizzata e a tutela del consumatore e uno sulle possibilità di salvare e di far sopravvivere la razza bovina Chianina, che, da qualche anno, rischia l'estinzione proprio nella sua terra d'origine. Tra gli organizzatori e i promotori del Donar — che riscuote sempre un gran successo — da ricordare Comune e Provincia di Arezzo, Cie, Banca popolare, Banca Etruria, Cassa di Risparmio di Firenze, Lega delle cooperative, Coldiretti, Regione Toscana, associazione Commercianti.

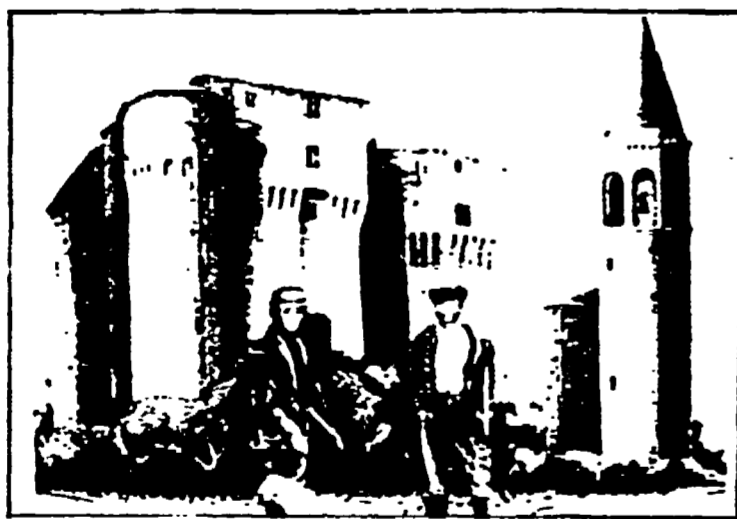
ANCONA — «Valorizzazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi nel rilancio della vitivinicoltura italiana» è il tema dell'incontro che si svolge oggi a Montecatone. Vi parteciperanno Alfio Perini, presidente catena cooperativa Verdicchio di Montecatone, Maurizio Fenucci, il sindaco Caprinelli e i parlamentari comunali Riccardo Margheriti e Aroldo Casella e il sottosegretario all'Agricoltura Giulio Santarelli. La produzione di Verdicchio interessa 1413 aziende (prevalentemente a conduzione diretta) con una produzione di 220mila

quintali annui, di cui 180mila potenzialmente «Classico Docg» praticamente tutto assorbito dal mercato. Se attualmente il Verdicchio non presenta problemi è difficile ci sono sul tappeto alcune importanti questioni da affrontare per evitare che, in futuro, le attuali condizioni possano mutare. In particolare le problematiche di più stretta attualità, in questa prospettiva, sembrano essere tre: l'invecchiamento di parte del vitigno, l'invecchiamento della mano d'opera e la necessità di valorizzare ulteriormente il prodotto per renderlo maggiormente remunerativo.

Per 3 giorni a San Giovanni d'Asso, in Toscana, la prima mostra mercato

Crete e tartufi, un binomio che parte col piede giusto

Il manifesto che annuncia la prima mostra mercato del Tartufo bianco (Tuber magnatum pico) delle Crete senesi ripropone graficamente il nee tortuose a significare un territorio fatto di gobbe dolci con tonalità di grigi a proteggere quelle dal colore verde dove si trova questo prodotto della terra fra i più prelibati, e, tenendo conto dei prezzi spuntati sul mercato, fra i più preziosi. Tartufo e Crete: un binomio di rarità bontà di sapore e di rara, straordinaria bellezza quale cornice di una iniziativa promozionale e commerciale insieme non solo di questo delizioso prodotto, definito il Re della cucina, ma anche di altri altrettanto pregevoli che nascono in questo territorio segnato dai corsi dell'Arbia e dell'Asso come i grandi vini che portano il nome di Chianti, Brunello e Rosso di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Moscadello e quello di più recente riconoscimento, Val d'Arbia; l'olio di oliva dall'intenso fruttato che solo la gelata di due anni fa ha smorzato; le carni saporite di quel vitello incomparabile che è il Chianino. Un appuntamento promozionale che parte col piede giusto per l'accorta organizzazione, la chiarezza degli obiettivi, la serietà dell'impegno del suo ideatore, il sindaco di San Giovanni d'Asso compagno Franco Barbagli. Ci sono anche collaborazioni importanti come quelle della Camera di Commercio di Siena, dell'Associazione intercomunale, dell'Amministrazione provinciale, del Comune di Comprensorio senese, dell'Istituto federale di credito agrario della Toscana e dell'Enoteca Italic perma-



Non è più un segreto il «tesoro bianco» di Sant'Agata Feltria

SANT'AGATA FELTRIA (Pesaro) — A Sant'Agata Feltria, in questa parte delle Marche che si affaccia sulla Romagna fino a confondersi con essa, la fiera mercato del tartufo bianco pregiato si è invece conclusa. Era la seconda edizione ed è stato un grande successo. Fino quasi ad oscurare l'analoga iniziativa che si svolge a pochi chilometri di distanza, nella vicina e più nota (al livello di Alba) Acquafredda.

Per quattro domeniche Sant'Agata Feltria è stata come assediata da una folla inenutibile di migliaia di persone che hanno preso letteralmente d'assalto gli stand (purtroppo pochi) dei commercianti di tartufo. I prezzi, più bassi del 30% in media dell'anno scorso (dalle 500mila alle 900mila al chilogrammo, a seconda del formato) hanno spinto un po' tutti a provare il piacere di una tagliatella o una frittata al tartufo bianco pregiato.

Così Sant'Agata Feltria è finalmente riuscita a far conoscere e valorizzare una ricchezza finora inspiegabilmente tenuta come chiusa in casa. «Invece — osserva il presidente della Comunità montana dell'Alta Val Marecchia Gianfranco Borghesi — un tesoro del genere non può assolutamente essere tenuto nascosto. Bisogna valorizzarlo al massimo. Da qui la decisione di dare vita alla fiera mercato. La nostra zona, le nostre colline sono ricchissime di tartufo».

Quest'anno è stata proprio una buona stagione: di tartufo se ne sono visti in gran quantità (e a buon prezzo), il tartufo — spiega Borghesi — vuole pioggia ad agosto e settembre. È accaduto quest'anno. A dire il vero, l'idea della Comunità montana era di valorizzare non solo il tartufo, ma tutti i prodotti del sottobosco della zona, a partire dai marroni (unanimente riconosciuti — osserva Borghesi — i più pregiati d'Italia). Hanno finito con il prevalere i tartufo. Era scontato.

nente di Siena. Un appuntamento fissato per il 14-15-16 novembre nel piccolo ma suggestivo centro di San Giovanni d'Asso che Montalcino osserva dall'alto. Una occasione per vendere e promuovere quanto è in mostra (Tartufo e piante tartufigene prodotte dal «villaggio Campino» dell'amministrazione provinciale di Siena) ma anche per far conoscere meglio questa realtà produttiva e quelli che sono i veri protagonisti della ricerca di questo fungo: i cani da tartufo. Pochi ma preziosi, questi sono i momenti di discussione e di confronto sulle prospettive di sviluppo di questa produzione e sulle virtù di questo alimento con la presenza di illustri e qualificati esperti. Il piccolo centro, ricco di storia e di cultura, è in questi giorni pieno di animazione, vive e respira con i profumi intensi del suo tartufo nuove speranze dopo l'abbandono dell'agricoltura e l'abbandono del suo territorio, dei suoi abitanti verso centri più grandi. Forse stiamo esagerando? Non crediamo. E ciò principalmente perché siamo sostenitori convinti di quel centro motore che è il Comune, del ruolo importante da esso svolto e di quello che ancor può svolgere purché esca dalla palude dell'ordinaria amministrazione per curare e sviluppare il governo del suo territorio, dei suoi abitanti. Di qui l'attenzione per questa prima edizione della mostra del Tartufo bianco delle Crete senesi a San Giovanni d'Asso e di una collaborazione per una piena riuscita della stessa in modo da pensare a preparare subito la seconda edizione per il prossimo anno.

f. d. f.

Pasquale Di Lena

ROMA — La sfida del nuovo cibo: sarà questa la grande rivoluzione che ci attende per il nuovo secolo. Ciò che ancora oggi può apparirci quasi fantascienza, già nei prossimi anni diventerà sussidio indispensabile del più antico ambito di lavoro dell'uomo, l'agricoltura. È in

Nuovo cibo ad Agricoltura 2000

considerazione di questa realtà che è stata pensata ed organizzata la mostra dell'innovazione tecnologica e dei settori e dei servizi nel settore primario. La terza edizione si svolgerà a Parma dal 3 al 7 dicembre.

cinare d'altra parte anche il mondo della ricerca alla realtà della nostra agricoltura, perché il rinnovamento non resta da un lato teoria e non sia dall'altro traumatico per gli agricoltori. La mostra è stata pensata e organizzata dalla Fianura Padana, a Parma.

Nel cuore delle DOLOMITI... tra la jent ladina.

FESTA NAZIONALE DE L'UNITA' SULLA NEVE

8-18 gennaio 1987 - Moena
Val di Fassa - Trentino

PREZZI CONVENZIONATI DEGLI ALBERGHI:
Pensione completa a Moena-Soraga in albergo a 1-2-3-4 stelle, con possibilità di soggiorno per 3-7-10 gg. da L. 118.000 a L. 407.000. Pensione completa a S. Pellegrino da L. 160.000 a L. 480.000. Sono inoltre disponibili appartamenti. Sconti su 3°-4° letto - per bambini di età inferiore ai 6 anni - per gruppi di 25 pp. Supplemento per camera singola - Riduzione per la mezza pensione.

OFFERTA TURISTICA:
SCUOLA SCI: L. 52.000 per lezioni collettive di 2 ore al giorno per 6 gg.
NOLEGGIO SCI: A condizioni estremamente favorevoli per gli ospiti della festa
SKI PASS - SCI AREA TRE VALLI: Prezzi convenzionati: 9 gg. L. 100.000 - 6 gg. L. 80.000 - 5 gg. L. 70.000 3 gg. L. 48.000 - 1 gg. L. 18.000
DOLOMITI SUPERSKI: Sconto del 20% su tariffe stagione '87

Informazioni e prenotazioni: Comitato Organizzatore Festa de L'Unità sulla Neve Via Suffragio 21 - TRENTO - Tel. 0461/37113 - Presso ogni Fed.ne prov.le del PCI Unità VACANZE di Milano e Roma.