

Primo piano / Donne nei campi

## «I nostri figli di serie B»

Al lavoro la Camera per una proposta adeguata alle realtà delle coltivatrici

Fare incontrare più di due coltivatrici, in qualunque regione, parlare di maternità, ha significato per anni ascoltare una frase immediata, spontanea e sempre uguale: «A noi i figli ce li pagano 50.000 lire, quanto la Comunità europea dà per un vitello». Un modo immediato e violento di concretizzare la umiliazione subita per anni, di vedersi assegnare una regalità di 50.000 lire dopo ovvie e lunghe pratiche burocratiche per ogni figlio. Nel 1971, fu proprio l'approvazione di una legge importante e tra le più avanzate d'Europa, rispetto ai diritti delle lavoratrici madri, che per ironia della sorte liquidò il problema delle coltivatrici e delle lavoratrici autonome più in generale, elargendo questo obolo di 50.000, rimasto da allora invariato. Oggi, dopo 15 anni, sembra si sia determinata una svolta decisiva, che ripagherà, rispondendo ad annose sollecitazioni e pressioni, a questa ormai antica ingiustizia.

La commissione Lavoro della Camera, infatti, consultate le organizzazioni professionali, riesaminati i due progetti di legge (Pci-Dc) giacenti sulla materia da tre anni, sta lavorando ad una proposta aggiornata ed adeguata alla realtà delle coltivatrici in quanto lavoratrici/imprenditrici.

Il punto fondamentale, su cui vi è convergenza piena delle organizzazioni (Confcoltivatori, Coldiretti), è che sembra trovare risposta positiva nel legislatore, è che alle coltivatrici deve andare una indennità che cancelli per sempre il concetto di «una tantum» in materia, aggranciandosi all'80% del salario delle lavoratrici dipen-

denti riconosca finalmente alle coltivatrici di essere anche loro lavoratrici a tutti gli effetti. Questo concetto, garanzia per una buona legge, si aggancia poi subito ad un altro fondamentale. Le categorie, pur chiedendo la garanzia per una buona legge, non rinunciano al proprio diritto di Stato, hanno dato la loro piena disponibilità di contribuzione. In particolare modo la Confcoltivatori che si è dichiarata disponibile a tutto il contributo necessario pur di non rinunciare al proprio diritto di Stato.

Ciò che ha guidato la proposta è la convinzione che si tratta di una occasione importante, per rimarcare ancora una volta come i coltiviatori chiedono con forza di passare ad un regime previdenziale rifiutando con veemenza la banale e ormai provocatoria considerazione di essere o volere essere una categoria assistita. Altri punti su cui non sembra utopia vedere il riconoscimento di offerta è il riconoscimento della adozione equiparata alla maternità, dell'aborto terapeutico dopo il terzo mese; e ancora di lavorare perché l'indennità non sia versata dopo molti mesi dopo il parto, ma in parte durante la gravidanza e comunque immediatamente a parto avvenuto.

Quest'ultimo punto per fornire concreti strumenti alle coltivatrici perché spendano davvero il lavoro, ipotizzando anche l'uso di manodopera sostitutiva. Pensare che questa legge possa essere una realtà, tra pochi mesi, sembra una possibilità concreta che naturalmente va sostenuta intensificando iniziative, incontri e ulteriori sollecitazioni.

Paola Ortensi

Un'iniziativa della sezione provinciale di Siena della Lega contro i tumori

## «Così cerco il cesio nei tordi»

### Un osservatorio per la selvaggina del dopo Chernobyl

I risultati sulla «stanziale» e sulla «migratoria» Coordinamento tecnico scientifico Il caso delle renne lapponi



Una renna sulla strada del circolo polare artico, l'unica ricchezza dei lapponi. La cattura di un cinghiale che servirà ad incrementare le nostre catene alimentari

All'epoca degli esperimenti nucleari nell'atmosfera intorno agli anni Sessanta, furono ripetutamente segnalati casi di contaminazioni radioattive della fauna selvatica. Le prime, allarmate segnalazioni giunsero dal mondo delle caccie: poloni ed antrici in Usa, acquatici in Urss, quaglie in Giappone, oche in Svezia e in Olanda, beccacce e folaghe nel Lazio, tordi in Sardegna. Reperti analoghi perfino in Australia. Negli anni successivi, la contaminazione della fauna selvatica non è più stata costante ma ricorrente, con la diffusione e ricircolazione di radionuclidi legata alla gestione, per usi pacifici e bellici, dell'energia atomica. Non staremo a ricordare tutti gli incidenti nucleari verificatisi negli ultimi quattro decenni in almeno dieci paesi e neppure i comuni e noti rapporti tra la radioattività, i danni a livello genetico e l'insorgenza dei tumori maligni.

L'incidente alla centrale di Chernobyl è stato senza dubbio il più grave finora verificatosi e ha determinato una lunga e imponente e incontrollabile di radionuclidi caratterizzati da una lunga persistenza nell'ambiente: tali radionuclidi possono entrare nel metabolismo di diverse specie animali e vegetali e quindi accumularsi nelle catene alimentari e poi nei nostri organi.

Per i noti e comprovati rapporti tra radioattività e insorgenza dei tumori, dopo l'incidente alla centrale nucleare sovietica e il conseguente arrivo di una nube radioattiva sul nostro paese, la sezione provinciale di Siena della Lega italiana per la lotta contro i tumori, in adempimento ai propri compiti di prevenzione oncologica, ha istituito a Siena, nel maggio scorso, un Osservatorio per le contaminazioni radioattive della fauna selvatica. L'Osservatorio ha lo scopo di controllare l'eventuale presenza di radionuclidi negli animali selvatici, che vengono immessi nei nostri consumi alimentari in quantità piuttosto consistenti a seguito del prelievo venatorio. Le indagini dell'Osservatorio della Lega senese si svolgono in collaborazione con le pubbliche istituzioni e si avvalgono della consulenza di un Comitato scientifico, presieduto dal prof. Leonardo Santi, direttore dell'Istituto tumori di Genova e dal prof. Spagnesi, direttore dell'Istituto nazionale di biologia della selvaggina (Inbs) di Bologna.

Per la selvaggina stanziale, le determinazioni radiometriche del Cesio 134, del Cesio 137, del Rutenio 103 e del Rutenio 106, sono state eseguite nella provincia di Siena e nel Parco della Maremma sulle seguenti specie: cinghiale, fagiano, gazza, ghiandaio, merlo, passero e su alcune specie ittiche. Il quadro complessivo presenta fino a oggi risultati nettamente ed omogeneamente al di sotto della soglia di attenzione prevista dalla normativa europea per i radionuclidi presi in esame: nel trentacinque per cento dei campioni la radioattività è risultata assente, nel cinquanta per cento era compresa tra 0,1 e 0,9 nanocurie/kg, mentre nel restante venti per cento ha oscillato da un minimo di 1,00 ad un massimo di 4,75 nanocurie/kg per il Cesio, la cui soglia di attenzione è fissata dalla Cee in 16,2 nanocurie/kg.

Le regioni dell'Europa centro-orientale e settentrionale maggiormente colpite dalla contaminazione radioattiva, sono le regioni ove nidificano molte specie di migratori cacciabili in Italia. I quartieri di nidificazione da prendere in considerazione, in base alla migrazione radioattiva, sono stati individuati in Svezia, Norvegia, Finlandia, Danimarca, Polonia, Cecoslovacchia, Ungheria, in alcune repubbliche sovietiche: Ucraina, Bielorussia, Lituania, Lettonia, Estonia e nel territorio russo fino a 40° di longitudine. La decisione di ricorrere alle ricchezze in Italia di uccelli invernanti nei suddetti paesi, è possibile operare una scelta tra le specie migratorie portatrici di un potenziale rischio di contaminazione per l'uomo. Tale scelta viene compiuta, oltre che sulla base di dati statistici, anche per alcune specie acquatiche, ove i radionuclidi possono raggiungere concentrazioni pari a 250 volte (Cesio 137 nel muscolo) e 500 volte (Stronzio 90 nelle ossa) la concentrazione rilevata nell'acqua.

Contrariamente alle determinazioni radiometriche sulla fauna stanziale, che possono essere gestite su scala provinciale e regionale, le quelle sulla migrazione necessitano di un coordinamento tecnico-scientifico nazionale, quale appunto si può realizzare a livello di Inbs. Ma per la migrazione sarebbe auspicabile un coordinamento internazionale perché si tratta di specie che spaziano dai paleartici all'australici.

Mentre all'Osservatorio della Lega senese sono in corso le determinazioni radiometriche sulle specie bersaglio prescelte dall'Inbs, siamo in grado di anticipare i risultati delle indagini già eseguite, a scopo orientativo, su alcuni migratori.

Nella tabella riportiamo le medie dei valori per il Cesio 134 e 137 e per il Rutenio 103 e 106 riscontrate su un numero di soggetti ancora non statisticamente attestabile, ma tuttavia in grado di delineare un quadro abbastanza uniforme circa le linee tendenziali

dei tassi di contaminazione radioattiva dell'avifauna migratoria.

	Ru 103	Ru 105	Cs 134	Cs 137
Sorni	0,0	0,0	0,274	0,514
Tordi Bott.	0,262	0,610	2,41	5,28
Tordi Sass.	0,0	0,0	1,37	4,17
Merli	0,388	2,96	1,34	3,06
Tortore	0,0	1,81	0,467	1,07
Allodole	0,589	0,510	0,310	0,204
Beccaccini	0,178	1,24	0,0	0,0
Germani	0,0	0,0	0,0	0,0
Pavoncelle	0,0	0,106	0,0	0,0
Porciglioni	0,0	0,0	0,0	0,0
Azzavole	0,0	0,295	0,0	0,0

Tabella - Valori medi su gruppi di migratori catturati nelle provincie di Siena e di Grosseto in ottobre, novembre 1986 (espressi in nanocurie/kg)

Come si vede, si tratta di valori di gran lunga inferiori alla soglia di attenzione fissata dalla Cee in 16,2 nanocurie per kg di peso. E siccome un tordo pesa all'incirca un etto il valore in nanocurie per chilo va diviso per dieci, per risalire ai nanocurie per ciascun tordo. Naturalmente, se una persona in una sola volta mangia più di una trentina di quei tordi, assumerà una dose di radioattività superiore alla soglia di attenzione Cee. Nel 40° dei soggetti esaminati la radioattività era assente.

Un discorso a parte meritano la decina di beccacce, sottoposte a determinazioni radiometriche all'Osservatorio della Lega nel novembre 1986. In due beccacce (pari al 20% dei soggetti esaminati) si sono riscontrati valori di Cesio totale (Cs 134 + Cs 137) rispettivamente di 23,57 e di 22,73 nanocurie/kg, cioè superiori alla soglia Cee di 16,2 nanocurie/kg. Il caso più eclatante di contaminazione radioattiva della fauna è quello che ha portato all'abbattimento del settanta per cento delle 270.000 renne della Lapponia, contaminate da un minimo di 3.750 chibocquerel a un massimo di 21.300, rispetto alle soglie consentite di 300 per la Svezia, 600 per la Norvegia e 1000 per la Finlandia, cioè i tre paesi che ospitano, insieme a una zona dell'Urss, i 50.000 lapponi. Si precisa che un nanocurie equivale a 37 becquerel. In Francia, nel maggio 1986, il ministero per l'Ambiente ha incaricato l'Istituto nazionale della caccia di ricercare l'eventuale contaminazione radioattiva della fauna ed attualmente sono in funzione sei laboratori veterinari specializzati. Secondo una nota del ministero per l'Ambi ente francese del 7 ottobre 1986 le determinazioni radiometriche eseguite fino a tale data sulla fauna si sono sempre mantenute al di sotto del limite di tolleranza, fissato dalla Cee in 600 chibocquerel.

Anche gli esami eseguiti in Olanda sull'avifauna acquatica sono risultati negativi.

Quelli finora esposti sono risultati parziali e non definitivi, in quanto le indagini sull'avifauna migratoria sono in corso, sia in Italia che in Europa. Dai dati ufficiali ed ufficiosi fino ad oggi noti si può tuttavia affermare che i tassi di contaminazione radioattiva riscontrati nella fauna selvatica mantengono tendenzialmente molto al di sotto della soglia di attenzione fissata dalla Cee e che quindi le carni di animali selvatici possono essere tranquillamente consumate. Nessun paese europeo ha sino ad oggi adottato provvedimenti restrittivi verso i cacciatori, che ancora una volta sono stati le vittime, anziché i responsabili, dell'ennesima emergenza ecologica: infatti qualsiasi dose di radioattività ingerita anche minima, è una overdose.

Franco Nobile

Cauti ottimismo per il prodotto italiano nonostante persista il calo dell'esportazione

## Asti spumante (non solo per brindare)

**Dal nostro inviato**  
ACQUI TERME — Mentre ci si prepara a far saltare i taccuini per le feste di fine anno, l'Asti Spumante ha tirato le somme della sua stagione in due giornate di studio organizzate dalla Confcoltivatori. Veniamo subito al sodo. Va abbastanza bene il mercato interno, con un milione e mezzo di bottiglie in più vendute nei primi tre mesi dell'anno rispetto allo stesso periodo del 1985. Va male invece l'esportazione, che finora aveva assorbito quasi l'80 per cento del nostro più famoso spumante: da 30 milioni 700 mila bottiglie a 26 milioni e mezzo, oltreggiare quattro milioni di pezzi in meno.

Il dato complessivo è in calo. Eppure prevale un cauto ottimismo. La situazione della primavera scorsa, quando 170 mila quintali di

frangente moscato (la materia prima dell'Asti) furono mandati alla distillazione, non dovrebbe più verificarsi. La decisione di ridimensionare a 82,5 quintali la produzione di uva per ettaro, ha subito ottenuto il risultato di contenere le eccedenze. La metà degli 80 mila ettolitri attualmente in stoccaggio dovrà essere ritirata dalle industrie spumantiere entro settembre. «Per il resto si vedrà al momento, non si tratterà comunque di un grosso problema».

Nonostante la terribile mazzata del metano, il futuro non appare di color nero. Da diverse parti giungono segnali incoraggianti. Una ripresa delle vendite, seppure lievisima, nella Repubblica federale tedesca. Il gruppo Cinzano che chiude il bilancio con un discreto utile, grazie soprattutto al

suo Asti Spumante. Fatto importante, questo, anche perché ci si può trovare la conferma che «il buon prodotto» rende sempre. Lo ha detto al convegno il vicepresidente della Confcoltivatori Massimo Bellotti: «La strada che abbiamo indicato di una agricoltura di qualità è la più sicura, la più valida. In certi momenti può anche dar meno sul piano della quantità, ma offre sempre di più come valore».

L'Asti gode fra l'altro di uno straordinario vantaggio rispetto agli altri spumanti: è unico al mondo nel suo genere, «irripetibile» per quelle sue caratteristiche che lo hanno inserito nell'Olimpo dei grandi vini. Ma la qualità, che è importantissima, non può fare tutto da sola. C'è un problema di immagine, che va rivalutata. Quando, a Francforte o a Colo-

nia, l'Asti viene venduto per lo più a 9, 10 e più marchi, ma anche al prezzo stracciato di 4 marchi e rotti, e sempre col marchio del Con-sorzio di tutela in bella vista, è inevitabile che il compratore resti sconcertato e che l'immagine del prodotto dalla qualità garantita ne sofra.

Qualcosa bisogna fare su questo terreno, e anche su altri. In primo luogo bisogna rispondere (deve farlo la promozione) a domande di questo tipo: quale è e quale può essere il rapporto tra il tipo dell'Asti Spumante? e quando va bevuto questo magnifico vino? Anche qui c'è qualcosa da rivedere, da correggere: l'Asti è sempre stato di alta qualità e spesso presentato come il vino delle grandi occasioni, il vino da bottone, per Natale, Capodanno, per compleanni e matrimoni. Quindi, un vino al quale è

dato solo raramente di comparire sulla tavola. È giunto il momento di «destagionalizzarlo», di farlo diventare «vino quotidiano». Una campagna ben «mirata» a qualificare il grande spumante d'origine italiana come vino da dessert dovrebbe avere successo, specie tra i giovani che si orientano sempre più verso prodotti leggeri, brillanti.

In conclusione, il convegno ha sintetizzato così le sue indicazioni: buon vigneto (e i viticoltori sono già impegnatissimi in questa direzione), buon vino (e qui occorre una politica industriale che privilegi sempre e davvero la qualità dell'Asti, anche attraverso un costruttivo rapporto con i produttori), buona politica commerciale. Potrebbe essere in questo trionfo la chiave di un sicuro rilancio dell'Asti.

Pier Giorgio Betti

MANTOVA — Ventisette ettari coltivati, il 10% della produzione nazionale. Ma qual è il mistero? In Giappone si parla di «shay»; in italiano diciamo soia. Della famiglia delle leguminose, specie Cicerino Mas, originaria dell'Estremo oriente (soprattutto in Cina), nel secondo dopoguerra la sua coltivazione si è largamente estesa anche negli Stati Uniti. Poi, l'ondata lunga ha sommerso l'Europa, l'Italia in particolare Mantova e tutto il suo territorio. Infatti i dati che riferiamo all'inizio rappresentano la cartina al tornasole di un trend positivo che ha collocato la patria di Virgilio ai vertici della produzione nazionale di soia. E non è stato facile raggiungere questo risultato della terra dove fanno da padrone il frumento e i fiorenti allevamenti bovini. Una lenta ma progressiva scalata che si è accelerata nell'ultimo quadriennio.

Nell'83 l'area interessata era di 2.400 ettari per toccare i 3.500 dell'84 e i diecimila nell'85, raddoppiando vertiginosamente nell'annata in corso. A ridosso di una giustificata incertezza iniziale i contadini padani hanno quindi ceduto, estraniandosi da una viziatissima forma mentis

27mila ettari coltivati: il 10 per cento nazionale

## Soia, un'ondata lunga sommerge il mantovano

Una posizione leader in Europa - Che cosa danno i due raccolti Solo qualche cura in più del mais - Lieta compagnia di diete

che, incalzata dalle pellicole padane richiedendo nella coltivazione qualche accorgimento in più del mais. Inoltre la spinta economica è arrivata da parte della Cee. E dati alla mano viene un'immagine che conferma. Il contadino mantovano ha una superficie coltivabile di circa 170mila ettari, a Mantova ha trovato un posto al sole anche la soia. Settore in cui l'Italia mantiene una posizione leader in Europa con la previsione per l'86 di 5 milioni di quintali prodotti ripartiti su un'area di 170mila ettari. Ma quali sono stati i motivi di questa repentina conversione? Tanti e tutti irripetibili. Il primo è un fatto climatico. La soia infatti richiede una pianta rustica che

si adatta al clima e al terreno padano richiedendo nella coltivazione qualche accorgimento in più del mais. Inoltre la spinta economica è arrivata da parte della Cee. E dati alla mano viene un'immagine che conferma. Il contadino mantovano ha una superficie coltivabile di circa 170mila ettari, a Mantova ha trovato un posto al sole anche la soia. Settore in cui l'Italia mantiene una posizione leader in Europa con la previsione per l'86 di 5 milioni di quintali prodotti ripartiti su un'area di 170mila ettari. Ma quali sono stati i motivi di questa repentina conversione? Tanti e tutti irripetibili. Il primo è un fatto climatico. La soia infatti richiede una pianta rustica che

che poi tanto miracolo inatteso non è, occorre ricordare che in media un quintale di mais di primo e secondo raccolto viene pagato 33mila lire, un quintale di pomodori 11.400 lire, un quintale di grano 34mila lire e un quintale di barbabietole 78mila lire. I costi per le varie operazioni colturali. Per ultimo un accenno si deve fare al consumo alimentare di soia che ormai è diventata lieta compagnia per chi fa delle diete. Dalla soia si estrae l'olio di semi, si ricava la farina, è surrogato del caffè, ricca di proteine (fino al 45%), di carboidrati e di composti del fosforo.

Il primo si semina in aprile-maggio e arriva a maturazione nella seconda metà di settembre rendendo dai 40 ai 45 quintali di granella per ettaro. Il secondo viene se-

minato entro giugno, dopo l'orzo o sul primo sfalcio di loietto e si raccoglie in ottobre per 30 quintali di granella per ettaro. Vi sono poi degli aspetti che potremmo definire secondari perché, come in questo caso, vanno ad inserirsi in interventi rivoluzionari che sono avvenuti nel settore della produzione agricola mantovana. Non è un caso marginale che proprio nel momento in cui rimane invariata la superficie coltivata, in dodici anni, dal 1970 al 1982, sono scomparse sul territorio mantovano oltre 4mila aziende agricole. D'altro canto vi è una maggiore specializzazione aziendale per quanto concerne le coltivazioni destinate all'industria alimentare e quindi la progressiva sostituzione della manodopera con la macchina nelle varie operazioni colturali. Per ultimo un accenno si deve fare al consumo alimentare di soia che ormai è diventata lieta compagnia per chi fa delle diete. Dalla soia si estrae l'olio di semi, si ricava la farina, è surrogato del caffè, ricca di proteine (fino al 45%), di carboidrati e di composti del fosforo.

Maurizio Guendolini

Accanto alla «Pasta dei Puffi» un olio abruzzese di grande qualità



L'Abruzzo contadino, fino alla prima metà degli anni 50, scambiava un chilo di formaggio pecorino con un litro di buon olio d'oliva. Voleva cioè dire che il prezzo al consumo dei rispettivi prodotti si equivaleva e, all'incirca, seguiva lo stesso indice nelle quotazioni dei mercati.

Poi la situazione per l'olio d'oliva andò peggiorando, in concomitanza con altri fenomeni tipici del Mercato Comune che hanno sensibilmente penalizzato la produzione dell'agricoltura mediterranea. Tuttavia, nonostante tutto questo, il settore olivicolo in Abruzzo conserva, per una larga parte del suo territorio, una grande importanza economica e sociale. Il patrimonio olivicolo regionale è infatti costituito da circa 10 milioni di piante delle quali 3 milioni in coltivazione principale e 7 milioni in coltura secondaria promiscua, il tutto distribuito su oltre 150mila ettari. Ma, sotto il profilo sociale, l'importanza dell'olivicoltura è principalmente dovuta al fatto che essa assicura un reddito soddisfacente a moltissime piccole aziende poste, per circa il 70 per cento, in collina, in zone cioè economicamente colpite dalla degradazione e dall'abbandono.

C'è però una notizia consolante: il consumo dell'olio di oliva ha invertito la marcia a ritroso degli ultimi anni ed è in aumento. La notizia è confortante, dicevamo, per almeno tre motivi: perché in questo modo si va incontro alle esigenze di una larga fetta dell'economia agricola meridionale, ove la coltivazione dell'olio è prevalente; perché essa denuncia il ritorno ad una alimentazione più consona alle abitudini degli italiani; perché questo tipo di alimentazione «all'antica» consente di prevenire le affezioni più temute dell'era moderna, come, per esempio l'infarto del miocardio, il diabete e l'obesità. Con l'olio d'oliva, infatti, si può creare una equazione valida e facilmente comprensibile e, cioè, «olio di oliva = dieta più equilibrata», nella quale il primo fattore condiziona il secondo.

Purtroppo, però, raccogliere le olive non è facile, se si vogliono fare le cose per bene: o si raccolgono per terra quando sono cadute perché troppo mature ed è un sistema pessimo che influisce negativamente sulla qualità dell'olio, oppure si abusano. Quello di abusare le olive è il sistema più redditizio ma anche il più costoso. Significa che gli uomini o le donne devono salire sulla pianta e raccogliere i frutti uno per uno. Più redditizio, dicevamo, questo sistema, perché l'olio che si ricava dalle olive mature così colte, è privo degli odori e dei sapori cattivi. Ma anche sistema costoso, perché richiede molta manodopera, vera e propria legione di raccoglitori.

Così raccolte dall'albero, le olive passano al frantoio. Siamo in quello della Delverde, sul raccordo stradale Vasto Nord, un frantoio modernissimo ma che conserva, nei sistemi di lavorazione e produzione, tutto il gusto e il sapore della antica tradizione. Ne è titolare Michele Baccelli, chiamato da tutti «Lilino»: l'industriale vastese che, con le sue paste alimentari marchiate appunto «Delverde», ha conquistato i mercati nazionali ed europei.

Lilino, che viene come si suol dire dalle «gavette», non si è fermato, però, alla tradizionale linea alimentare della pasta, con particolare riguardo alla famosa «Pasta dei Puffi» indicata per l'alimentazione dei bambini e in esclusiva sull'intero territorio nazionale, ma ad essa lo scorso anno ha aggiunto anche quella dell'«olio d'oliva realizzando, con un investimento di quattro miliardi di lire, uno stabilimento oleario definito antichissimo». «È stato, infatti, attrezzato — precisa — con tecnologie sofisticate e, in Abruzzo, è il primo sorto nel pieno rispetto delle norme previste dalla legge Merla».

Tuttavia, alle radici di questo sforzo finanziario, c'è anche un ben preciso scopo. «Al di là della logica — spiega — che impone di affiancare alla pasta, regina della tavola, anche un prodotto come l'olio d'oliva tipica espressione della no-

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

## «Delverde» ovvero dove le olive si raccolgono una per una

stra agricoltura collinare, al di là di tutto non è facile, se si vogliono fare le cose per bene: o si raccolgono per terra quando sono cadute perché troppo mature ed è un sistema pessimo che influisce negativamente sulla qualità dell'olio, oppure si abusano. Quello di abusare le olive è il sistema più redditizio ma anche il più costoso. Significa che gli uomini o le donne devono salire sulla pianta e raccogliere i frutti uno per uno. Più redditizio, dicevamo, questo sistema, perché l'olio che si ricava dalle olive mature così colte, è privo degli odori e dei sapori cattivi. Ma anche sistema costoso, perché richiede molta manodopera, vera e propria legione di raccoglitori.

«Purtroppo la nostra produzione olearia è ancora sconosciuta al grande mondo dei consumatori perché, in larga parte, è stata fino ad ora incassata dalle grandi industrie per l'aroma, spesso, delle miscele miste miscelando appena il 20 per cento del prodotto nostrano con oli di bassa qualità. Misure che, mascherate da etichette prestigiose, vengono poi rivendute al consumatore come olio extra-vergine d'oliva».

Ma ritorniamo, per un momento, alla equazione costruita sopra, cioè «olio di oliva = dieta più equilibrata». Perché è un'equazione valida? «Perché — dice il titolare della Delverde — la «ricca» alimentazione consentita da più elevati redditi produce degli squilibri nell'organismo umano cui si è tentato di rimediare o con medicine o con la somministrazione di colimiti misti miscelando appena il 20 per cento del prodotto nostrano con oli di bassa qualità. Misure che, mascherate da etichette prestigiose, vengono poi rivendute al consumatore come olio extra-vergine d'oliva».

«Purtroppo la nostra produzione olearia è ancora sconosciuta al grande mondo dei consumatori perché, in larga parte, è stata fino ad ora incassata dalle grandi industrie per l'aroma, spesso, delle miscele miste miscelando appena il 20 per cento del prodotto nostrano con oli di bassa qualità. Misure che, mascherate da etichette prestigiose, vengono poi rivendute al consumatore come olio extra-vergine d'oliva».

Ma ritorniamo, per un momento, alla equazione costruita sopra, cioè «olio di oliva = dieta più equilibrata». Perché è un'equazione valida? «Perché — dice il titolare della Delverde — la «ricca» alimentazione consentita da più elevati redditi produce degli squilibri nell'organismo umano cui si è tentato di rimediare o con medicine o con la somministrazione di colimiti misti miscelando appena il 20 per cento del prodotto nostrano con oli di bassa qualità. Misure che, mascherate da etichette prestigiose, vengono poi rivendute al consumatore come olio extra-vergine d'oliva».

«Posto questo ragionamento ne discende facilmente che l'uso dell'olio di oliva «costringa» ad una dieta più povera, ma più sana e, quindi, capace di prevenire le malattie dell'era moderna».