

AGRICOLTURA E AMBIENTE

Extravergine d'oliva: preziosa carta per la nostra economia

Olio, ricchezza dimenticata

Una legge per il consumo

Viene troppo poco valorizzata una delle più tipiche colture mediterranee - La confusione normativa disorienta i consumatori

ROMA — Al «Longevity forum», la singolare mostra-convegno sulla qualità della vita che da giovedì tiene banco al Palazzo dei congressi di Roma, non poteva mancare Del resto, «Longevity forum» può tranquillamente interpretarsi come un invito a vivere bene e a lungo. Il Cno, il Consorzio nazionale degli olivicoltori (250mila produttori associati con 120 cooperative aderenti), ha pensato bene, quindi, di presentare uno stand tutto dedicato all'olio d'oliva. Un settore verde che ha fatto buona (ed apprezzata) mostra di sé, risplendendo da bottiglie dalla forma ricercata, apparentemente più adatte a liquori pregiati che a un semplice condimento. Ma davvero si può ridurre l'olio d'oliva (specie se extravergine, il migliore e più puro) a banale grasso? Allo stand del Cno inondano le voci: «Ma quale condimento! Questa è una bevanda, un liquido salutare». E già cifre, dati, relazioni mediche, documenti scientifici da frastornare il più pedante dei topi di biblioteca.

Insomma, oltre a surclassare nel gusto (il palato non tradisce nessuno) qualunque altro prodotto concorrente, l'olio d'oliva fa bene. Pura spremuta di frutto, si distingue tra i grassi per l'alta digeribilità, inoltre è ricco di vitamine, fornisce protezione alle mucose dello stomaco, agisce positivamente nelle malattie delle vie biliari e della cistifellea, assicura al corpo la giusta dose di acido linoleico. Insomma, una miniera di vantaggi. Ma non basta. Vanno sfatati certi luoghi comuni: l'olio d'oliva non intasa le arterie. A differenza dei grassi animali saturi, contribuisce a ridurre l'eccesso del colesterolo nel sangue stimolando le secrezioni biliari. La recente «ricoperta» dei vantaggi della dieta mediterranea nasce da qui.

Dunque, in cucina l'olio d'oliva (ed in particolare l'extravergine) ci sta da sovrano. Anche perché, se è vero che è da crudo che esso fa apprezzare al meglio i suoi pregi nutritivi, digestivi e

gustativi, sopporta benissimo le frittate, basti pensare che la sua temperatura «critica» (quella della deformazione molecolare) è di circa 210-220 gradi, nettamente al di sopra di tutti gli altri grassi concorrenti.

Una carta di presentazione, quella dell'olio d'oliva, di tutto rispetto ma non sufficientemente valorizzata. Grandi colpe ha la politica agricola comunitaria che ha favorito le produzioni continentali a scapito di quelle mediterranee. Ma non mancano responsabilità a livello nazionale: troppo poco si è fatto per elevare la competitività dell'olivicoltura italiana valorizzando in particolare quello che dovrebbe essere il nostro fiore all'occhiello: l'extravergine.

Di recente, un'associazione di consumatori ha fatto analizzare 20 campioni di olio d'oliva extravergine di diverse marche. Ne è risultato che le caratteristiche di alcuni prodotti risultavano «fortemente degradate». Vi è, dunque, un problema di controllo su ciò che viene posto in vendita, ma va anche affrontata la questione di come e cosa si produce. Sempre dalla stessa indagine si evince che gli oli risultati «buoni» o «discreti» all'analisi chimico-fisica, lo sono stati anche alla luce dei parametri organolettici.

«La persistenza di buone caratteristiche qualitative del prodotto in commercio — e la conclusione dello studio — è soprattutto influenzata dalla qualità della materia prima e dalla correttezza del procedimento di lavorazione».

Una problematica cui gli olivicoltori non si sottraggono, tanto più che i consumatori italiani vanno «scoprendo» ed apprezzando l'extravergine le cui vendite hanno ormai raggiunto il 35% di tutte le vendite di oli d'oliva.

«L'ammodernamento degli oliveti e delle strutture di trasformazione è un nostro obiettivo», sostiene Mario Campi, presidente del Cno. Ma non è facile, visto che oggi conviene produrre oli di scarsa qualità piuttosto che quelli migliori. Di qui l'esigenza, più volte ribadita dalle organizzazioni dei produttori, di un «piano olivicolo-oleario» nazionale che tarda a venire nonostante gli investimenti annunciati con la legge biennale di spesa in agricoltura.

Ci vuole, però, anche una nuova legge di classificazione dell'olio d'oliva. «L'attuale suddivisione in sette distinte qualità non aiuta il consumatore a scegliere con consapevolezza», dicono al Cnos, il Consorzio italiano degli oleifici sociali. Se le leggi non arrivano, non per questo i produttori si fermano alla fine dell'anno sarà posto in vendita l'«olio biologico»; avrà tutte le caratteristiche organolettiche degli extravergini, con in più la garanzia di non presentare residui chimici di alcun tipo. Il futuro della nostra olivicoltura si costruisce anche così.

Gildo Compesato



PRIMO PIANO / 8 marzo
Donne nell'azienda agricola

Coltivatrici per scelta e non per necessità

«Siamo proprio come le mimose, da selvatiche dobbiamo divenire anche di qualità»

Quando molti anni fa la mimosa divenne il simbolo dell'8 marzo fra le motivazioni della scelta ce ne furono almeno due che voglio azzeccare. La prima era ed è in piena fioritura proprio a marzo, la seconda probabilmente è che si poteva raccogliere gratis e abbondante un po' ovunque. È passato tanto tempo e se è vero che il periodo di fioritura è lo stesso, per la seconda condizione qualcosa è cambiato. Alle mimose agli angoli delle strade si sono aggiunte quelle che i fioricoltori coltivano, selezionano, in tante parti del nostro paese, perché arrivano in quantità enormi dai fiori e dai fiori nelle mani di tante donne splendide mazzette, spesso tenuti insieme da fantasiosi fiocchi colorati. Così è cominciata l'introduzione, proprio di una coltivatrice, in una delle tante assemblee della Confcoltivatori che già si sono svolte dall'inizio della settimana e che oggi domenica 8 marzo trovano la loro punta massima. Continuare a citare proprio quella introduzione mi sembra il modo più efficace di parlare oggi delle coltivatrici.

Noi, continuava, siamo proprio come le mimose, da selvatiche e basta dobbiamo divenire anche «di qualità». Le nuove mimose frutto di un'agricoltura ad alta specializzazione e tecnologia, noi coltivatrici sempre più professionalizzate, imprenditrici a tutti gli effetti. Citate non come elemento di debolezza, ma di forza dell'agricoltura italiana. E ora di chiarirlo meglio, le donne desiderano che questo lavoro possa essere sempre più una scelta e non una necessità. Certo le condizioni necessarie sono molte. La prima riguarda proprio l'agricoltura in generale, un settore che va considerato determinante nell'economia del paese. Ma veniamo subito a noi, che come coltivatrici abbiamo nostri problemi urgenti.

Innanzitutto il bisogno di elevare la nostra professionalità, servizi allo sviluppo che tengano conto di averci come interlocutori, certezza di infrastrutture, dove sono carenti, una grande rete di servizi civili, assistenziali, e anche centri di aggregazione e ricreativi, servizi di sostituzione. I servizi ci servono come supporto al nostro lavoro e anche per partecipare di più all'attività dell'organizzazione professionale, alla cooperativa, ai momenti della contrattazione, della vendita. Partecipare, attive nell'impresa e fuori, nella fatica, sì, ma anche nelle decisioni, nelle scelte.

Si parla tanto di agriturismo. Immagino i corsi che potremmo organizzare anche insegnando e perfezionando le ricette della cucina tipica. Corsi a cui vengano uomini e donne giovani e no, valorizzando così per esempio elementi della cultura contadina rendendoli produttivi. Lo so che le cose che dico non sono facili da ottenere, ma su questi temi dobbiamo avere una piattaforma di lavoro da attuare nella nostra provincia, e a questo deve servire il dibattito.

Fra tanti obiettivi da realizzare, uno forse è stato raggiunto, finalmente una indennità di maternità uguale alle altre lavoratrici, speriamo solo che la crisi di governo, non annulli questa conquista, questo riconoscimento di essere noi lavoratrici/imprenditrici. Un riconoscimento che rappresenta anche un gradino, verso un regime previdenziale che deve riguardare il diritto ad una diversa pensione, a una diversa sicurezza sociale.

L'introduzione ha colpito nel segno, il dibattito, più che la denuncia di ciò che non va, riguarda le cose da ottenere. Uscendo ogni donna stringe in mano il suo mazzetto di mimosa, quasi rinnovata bandiera di questa giornata. Non voglio citare la provincia dove l'assemblea si è svolta, perché credetemi le coltivatrici, pur cambiando i dialetti e il clima, si esprimono così in gran parte del paese.

Paola Ortensi
responsabile dell'ufficio
donne della Confcoltivatori

Profumi e colori della Toscana a «Firenze a Tavola» Una cornice di prestigio verrà realizzata dalla Biennale del Fiore

I fiori e il verde della Toscana faranno da cornice alla 6ª edizione di «Firenze a Tavola», mostra mercato dei prodotti tipici dell'alimentazione italiana, in programma alla Fortezza di Basso a Firenze dal 14 al 22 marzo.

La società che organizza la manifestazione «Toscana Promuove», ha raggiunto un'intesa con la Biennale del Fiore, perché i progettisti e i fioristi della grande rassegna floreale nazionale eseguano i progetti e la sistemazione interna ed esterna dei locali ove si svolge «Firenze a Tavola».

La Biennale del Fiore, grazie al contributo e alla collaborazione della Casa di Riposo di Pistoia e Pesco, la Regione Toscana, l'Istituto Federale di Credito Agrario, l'E.T.S.A.F. e la stessa «Toscana Promuove», ha potuto rispondere positivamente all'invito.

Il visitatore verrà accolto nel viale di ingresso da una grande aiuola realizzata con 30.000 viole, quindi accede in un corridoio verde con una parete di 76 metri lineari dipinta come una foresta che fa da sfondo a un giardino rinascimentale. Il parterre si presenta fiorito a macchie informali di grande effetto paesaggistico cronotico.

Tutte le fioriture sul fronte della Fortezza e all'interno (cioè lungo la scala che permette gli accessi ai piani) riproporranno fioriture originali e che riprenderanno nei colori e nei profumi quanto proposto al parterre di ingresso e quanto il visitatore troverà negli interni. Nel piano interrato invece, in corrispondenza con lo spazio del lucernario, verrà allestito un giardino delle erbe aromatiche e medicinali.

UNIART ADVERTISING

«Grazie, Bactucide P, a nome mio e di tutta la natura»



Bactucide P, il primo insetticida biologico che elimina le larve dei lepidotteri dannosi per le colture, senza arrecare danni all'uomo, all'ambiente, agli animali e agli insetti utili.

Oggi inizia una nuova era per la lotta antiparassitaria in agricoltura. Scam presenta Bactucide P, il primo insetticida biologico registrato in Italia. Primo di una nuova generazione di prodotti naturali destinati a ridurre sempre più l'impiego di fitofarmaci chimici.

Bactucide P agisce efficacemente contro le larve dei lepidotteri nocivi alle colture grazie al suo componente di base, il «*Bacillus thuringiensis*» — un microrganismo esistente in natura — nemico giurato di molti insetti nocivi. Ecco perché Bactucide P è assolutamente innocuo per l'uomo e gli insetti utili. Inoltre, essendo un prodotto biodegradabile, non contamina le acque nel suolo e nei fiumi e mantiene inalterato l'equilibrio ambientale.

CON BACTUCIDE P COMINCIA A REALIZZARSI IL PROGETTO «SALUTE AMBIENTE» PROMOSSO DA AICA.

Il 1987 è stato proclamato «Anno Europeo dell'Ambiente» LAICA, di cui la Scam è parte integrante, è orgogliosa di portare il suo contributo concreto a questa iniziativa sostenendo lo sforzo delle Aziende Cooperative impegnate nella realizzazione del progetto «Salute Ambiente».

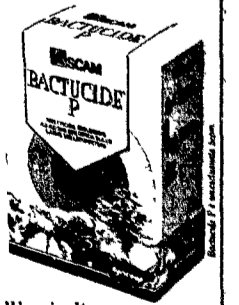
Un progetto che interessa tutto il settore agro-alimentare e che prevede la messa a punto di strumenti e tecniche atti a garantire il progresso nelle produzioni e la tutela dell'ambiente e della salute dei produttori e dei consumatori.

L'utilizzo di Bactucide P è una vera rivoluzione in agricoltura: l'inizio di una nuova fase che consentirà di produrre meglio sfruttando le risorse che la natura stessa mette a disposizione dell'uomo.

Per la Scam, da sempre impegnata nella realizzazione di prodotti da destinare ai coltivatori più evoluti, Bactucide P rappresenta l'inizio della realizzazione di quel

«sogno ecologista» che l'ha ispirata fin dalla sua fondazione.

Bactucide P, dalla natura per combattere i nemici dell'agricoltura.



SCAM
Via Bellaria, 164 Modena.