

AGRINOTIZIE

Orzo, mais e grano. Buone notizie per gli allevatori italiani, colpiti da una crisi di rifornimenti di alimenti per gli animali. La Commissione agricoltura della Unione europea, aderendo ad una richiesta del ministero per le Risorse agricole, ha disposto la rivendita sul mercato interno di 16 mila tonnellate di orzo e di 8.400 tonnellate di mais giacenti nei magazzini dell'Aima. Il prezzo minimo di cessione è di 140 ecu per tonnellata, inferiore a quello di mercato. Un provvedimento analogo sarà adottato la prossima settimana per 100 mila tonnellate di grano duro vecchio raccolto dalle scorte di intervento dell'Aima, che non sono più idonee per l'alimentazione umana.



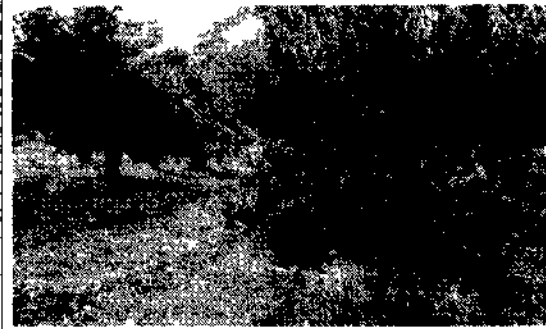
per per effetto della forte differenza del costo della manodopera. Bovini, scambi in rosso. Ha chiuso con un deficit di 279 miliardi la bilancia commerciale del settore bovino relativa al gennaio '95. Rispetto allo stesso mese del '94 l'interscambio di bovini ha fatto registrare una flessione dell'import pari al 15,3% (con una contrazione del 7,1% della spesa) e un calo dell'export pari al 34% circa. Nel complesso i conti con l'estero hanno fatto registrare un disavanzo valutario di quasi il 4 per cento.



Migliora la bilancia ittica. Migliorano sintomi di debolezza in febbraio (crescita dell'import del 20 per cento) il deficit della bilancia commerciale del comparto ittico ha registrato nel primo bimestre di quest'anno una contrazione del 4% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Secondo dati diffusi dall'Ismea il passivo a fine febbraio è stato di 409 miliardi. Sul versante importazioni l'indimensionamento delle quantità è stato del 12,7%, ma il minore esborso di valuta solo dell'1,2 a causa della svalutazione della lira. Particolarmente marcata la flessione dell'import di tonni di fabbricazione industriale (24,5%) di pesce congelato (14,8) e di crostacei: calamari e molluschi (-14,7). In calo anche le importazioni di pesce fresco, fatta eccezione per salmone, scorani e orate. Quanto all'export, in gennaio e febbraio si è registrata una crescita del 30% mentre gli introiti monetari sono saliti di meno, 21% a causa di una contrazione dei listini medi. Il nostro principale mercato di sbocco è sempre rappresentato dalla Spagna, dove si è diretto il 50% circa dell'export totale. In espansione generalizzata peraltro l'esportazione verso i paesi comunitari.

OSSERVATORIO

L'OLIO DI OLIVA



Buone notizie per l'olio d'oliva. Le ricognizioni effettuate dall'Ismea presso numerosi produttori oleicoli hanno infatti messo in luce una situazione favorevole in tutti gli oliveti della penisola. Se non interverranno eventi meteorologici avversi, l'annata '95/'96 dovrebbe presentarsi «carica». In gennaio - secondo l'Ismea - il deficit della bilancia commerciale del comparto è intanto diminuito del 33% rispetto al gennaio '94. Determinante la crescita dell'export. A 4 mesi dalla chiusura della campagna '94/'95 la disponibilità nazionale di olio è valutata intorno alle 434.000 tonnellate.

Pesticidi al bando nel 50% dei vigneti Civ&Civ

Lambrusco doc Ma a tutta natura

Niente pesticidi in metà dei vigneti modenesi di lambrusco doc. Una percentuale destinata a salire all'80% nel prossimo anno e al 100% nel '97. È la sfida lanciata dal Civ&Civ, il leader italiano del settore con una quota di mercato del 13%, agli altri grandi produttori vinicoli. L'iniziativa, denominata «Azione natura», è partita ormai 4 anni fa ma solo ora ha il suo sbocco sul mercato. La tutela ambientale si trasforma così in business.



DALLA NOSTRA INVIATA PATRIZIA ROMAGNOLI

MODENA. Il nome è battagliero «azione natura» ma il marchio fatto di uva e frutta in tenui colori pastello sconsiglia questa vocazione marziale. Da settembre il lambrusco Gasparossa doc e il bianco di Castellano prodotti dalla cooperativa Civ&Civ di Modena ottenuti da uve trattate a lotta integrata si affiancheranno alla produzione normale (fino a sostituirle per l'ottanta per cento) il prossimo anno e poi completamente dal '97. La tutela ambientale si trasforma in business, o se non altro diventa parte integrante del marketing della azienda Civ&Civ è la prima azienda italiana tra i leader nel settore del lambrusco con il 13% di quota di mercato nazionale che ha diventato la tutela ambientale un «plus» del suo prodotto e innesta dosi massicce di prodotto di qualità migliore con un aumento di prezzo modestissimo quasi simbolico appena cento lire.

La lotta integrata. Per quest'anno la produzione dei due vini ottenuti da uva a lotta integrata sarà circa la metà del totale e quindi il lancio commerciale sarà limitato alla provincia di Modena dove non solo il marchio è più conosciuto, ma soprattutto si riprecuotono i vantaggi ambientali dell'operazione. Già oggi infatti grazie allo sforzo di 1.800 viticoltori (dei 3.500 associati alla cooperativa) è stato riconvertito un quinto della superficie dedicata a vigneto

in provincia. Lo sforzo è cominciato quattro anni fa, sotto la spinta della preoccupazione per le conseguenze dell'uso massiccio dei pesticidi. Iniziato prima con un esperimento limitato a poche imprese agricole all'inizio dell'anno quanto meno perplesse sul vantaggio economico conseguente alla riduzione dei pesticidi adottati da anni e anni pian piano gli agricoltori si sono convertiti. Hanno adottato il disciplinare proposto dalla cooperativa - impegnativa Al del regolamento Cee 2078/1992 - e si sono riconvertiti alla lotta integrata. Un sistema di difesa delle piante che prevede pochi interventi (non secondo un calendario predisposto come per i fitofarmaci di sintesi ma al bisogno) e soprattutto effettuati con sostanze non nocive ad esempio il bacillus thuringiensis, un «bestiolina» (sia concesso il termine non scientifico) che attacca dall'interno la temibile tignoletta della vite. Oppure il rame e lo zolfo tutte sostanze «del bon tempo antico» ma assai efficaci. Ne è prova il fatto che la produzione resta su livelli normali con la sola differenza di una quota di manodopera e di attenzione in più rispetto a prima. Ma anche con un risparmio nelle spese vive sui 1.820 ettari riconvertiti a coltivazione integrata si sono evitati 4,4 milioni di litri di sostanza insetticida. E ad avvantaggiarsene è anche la salute degli stessi agricoltori i più esposti ai rischi di intossicazione. Si ipotizza che adesso nel giro di poche stagioni torneranno a ricomparire le lucciole, le farfalle e i miridi pressoché scomparsi soffocati dall'inquinamento. Nella vendemmia '94 sono stati raccolti 253.465 quintali di uva a produzione integrata. La cooperativa ha così provveduto a vinificare separatamente e a imbottigliare con la nuova etichetta «il vino «azione natura» non è un prodotto «speciale» si tratta di un processo di evoluzione e non di trasimazione della filofilia aziendale e lo dimostra il fatto che vogliamo andare alla sostanziazione totale nel giro di un paio d'anni al massimo. «Azione natura» comunica valori di garanzia su un prodotto conosciuto e consumato da tutti: come il lambrusco e il bianco frizzante. Ciò non significa, naturalmente, che il vino di prima non andasse bene si tratta semplicemente di un miglioramento rispetto ad uno standard normale e corretto rispetto alla qualità del prodotto - ha spiegato il presidente di Civ&Civ Pierluigi Sciolette - il miglioramento riguarda anche l'aspetto organolettico nell'uva restano aromi e profumi che si sviluppano proprio in assenza di trattamenti chimici».

I numeri di una leadership. Civ&Civ che fa parte del gruppo Coltiva (che ne cura la commercializzazione insieme ad altri marchi anche molto prestigiosi di vini



Una vigna di Lambrusco, a lato Pierluigi Sciolette

Vino: l'offerta è scarsa e i listini si impennano

La domanda interna è cresciuta, l'offerta no, per complessiva scarsità di prodotto. Risultato: in giugno, i mercati all'origine dei vini da tavola hanno manifestato una tendenza al rialzo dei prezzi. Lo fa sapere l'Ismea (l'Istituto che studia il mercato e l'economia agricola), che definisce «elevata» la domanda potenziale relativa alla prossima raccolta di uva. In ambito nazionale, i produttori di epuranti del nord, in particolare piemontesi e veneti, si sono mostrati particolarmente interessati all'approvvigionamento di nuova materia prima, in vista della prossima vendemmia. A questo si aggiunge

una maggior pressione da Spagna e Portogallo, dove anche quest'anno la raccolta si preannuncia scarsa. Le prime indicazioni sul commercio con l'estero avallano, comunque, dice l'Ismea, previsioni ottimistiche generalizzate sugli sviluppi dell'attività esportativa nel prosieguo dell'anno. Quanto alle previsioni produttive, situazione positiva in Puglia, in Sicilia e in Emilia-Romagna, mentre nel Lazio la produzione, a causa dei danni da maltempo, non dovrebbe superare quella dell'anno scorso, già inferiore alla media. Non fuorché le previsioni nell'Oltrepò Pavese, nelle Langhe, in Veneto e in Friuli

prodotti in tutta Italia) ha una base sociale molto ampia: 3.100 viticoltori che conferiscono le uve a cinque cantine associate tutte in provincia di Modena. Il prodotto con segnato lo scorso anno è stato pari a 535.412 quintali mentre il vino commercializzato in bottiglia ammonta a 258.040 ettolitri e a 202.859 quello sfuso. Civ&Civ grazie anche alla larga diffusione della rete vendita «Coltiva» in tutta Europa e negli Usa e leader del lambrusco e in generale dei vini frizzanti con una quota del 18% del mercato. La scelta del «basso impatto ambientale» ha sicuramente dei vantaggi - oltre a quelli per l'ambiente e per la salute degli operatori - di marketing: nessuna

azienda in Italia è ancora in condizioni di trasformare così profondamente la propria produzione e soprattutto a prezzi così competitivi. Elementi questi che non faranno fatica a convincere la grande distribuzione a sperimentare il prodotto che a differenza del vino biologico si rivolge alla grande massa dei consumatori.

Nuova direttiva della Ue su etichette e confezioni dei prodotti alimentari

«Operazione prezzi trasparenti»

DAL NOSTRO CORRISPONDENTE SERGIO SERGI

BRUXELLES. Sul tavolo del centro stampa al palazzo Breydel dove si tiene ogni mezzogiorno il biennale incontro con i corrispondenti accreditati Emma Bonino commissaria per la Politica dei consumatori (leva in alto una scatola di tonno. «Sapete quanto costa?», domanda lasciando tutti in apprensione. «Ve lo dico io: costa 71 franchi in Belgio (circa quattromila lire) e pesa 47 grammi. Ma voi non sapete quanto costa al chilo? Ve lo dico io: 1.297 franchi (circa 74 mila lire). Fate prima a passare, dai giudici. Quasi diventa per questa performance se ne sta diritto accanto ad un video dove si riconoscono i benefici dei presenti alla nuova direttiva, se non di truffa di un pasticcione ai consumatori. Ecco adesso è il turno del paté di legumi sempre in scatola. Per 65 grammi si spendono 163 franchi (9.100 lire) ma la ventina che quel prodotto acquistabile in qualunque

in materia di trasparenza dei prezzi sono un vero e proprio rompicapo. Un inestricabile dedalo di disposizioni tanto incomprensibili da restare totalmente inapplicabili ormai da sette anni. Dal 1975 all'88 sono state emanate a livello comunitario numerose norme sulle etichettature dei prodotti venduti al dettaglio ma che non sono mai state rispettate proprio perché poche di chiarezza e niente affatto semplici. Il consumatore afferma Bonino non era messo in condizione di paragonare prodotti simili in assenza di un chiaro riferimento al prezzo per unità di misura. Esempio: davanti a due scatole di tonno con prezzi e peso differenti come riuscire a sapere se conviene acquistare quella di peso inferiore? Sarà vero che fatti i deboli calcoli conviene davvero acquistare anche se apparentemente costa di meno? Da metà ottobre scorso su iniziativa del commissario italiano la

Commissione Santer ha approvato la nuova direttiva rinbaltizzata «operazione prezzi trasparenti» che obbligherà i produttori e i commercianti a «rifiutare» sulle confezioni i prezzi in rapporto all'unità di misura. Nel portare altri esempi: Bonino ha rammentato che in Belgio per esempio i cereali vengono venduti al prezzo e non a peso mentre in Olanda le uova vanno a peso e non a unità. L'iniziativa della Commissione lascia ampio margine a quella degli Stati membri e quali sono autorizzati ad esentare l'obbligo del prezzo quando i produttori, giuristi per non dire un milione di lire, leggono e s'incantano. La direttiva è stata un inasprimento di quanto già in vigore ma con un paio di aggiunte per adeguare il nuovo regolamento che scatta per il primo gennaio del 1997. Dunque anche sei anni di tempo per mettere in regola. Per questo piccolo ma significativo gesto del Parlamento

Quote latte, modifiche in vista

ROMA. Modifiche in vista per la legge sulle quote latte. La n. 468 del 1992. Lo ha annunciato il ministro delle Risorse agricole Walter Lucreti in occasione della presentazione dell'edizione 1995 dell'Annuario del Latte, svoltasi oggi a Roma. La bozza della riforma come è stato spiegato nel corso dell'incontro è praticamente pronta e sarà sottoposta nei prossimi giorni all'attenzione delle Commissioni agricole di Camera e Senato e al Parlamento. Dopo che l'Unione Europea ha definitivamente riconosciuto all'Italia l'aumento del quantitativo annuale di produzione di latte a 900 mila tonnellate, ha detto il ministro «possiamo cominciare i nostri sforzi per cercare di ottenere tutte le tensioni che sono inevitabilmente venute a crearsi con l'applicazione del regime delle quote latte. Le modifiche apportate secondo quanto ha spiegato ancora Lucreti

renderanno la legge 468 del 1992 «più consona nel suo complesso alle esigenze del settore lattiero caseario». Tra le novità che prevede la riforma la possibilità di sostituire la trattativa immediata nel corso della campagna applicativa dagli acquirenti del latte con idonee garanzie fornite dal produttore in attesa dei colloqui finali di compensazione. La riforma della legge prevede inoltre una modifica nella cessione delle quote senza azienda agricola. Questa pratica verrà infatti sospesa per un periodo di due o tre anni e contemporaneamente verrà avviato un programma di ristrutturazione da parte dell'Aima che ne otterrà le quote di mercato per poi riassegnarle a pagamento ai produttori che avevano subito un taglio della quota. Con il nuovo provvedimento infine saranno ricalcolate le quote. Le quote B

LUOGHI SEMPLICI

Una domenica d'estate fuori porta

È tempo di vacanze ed è particolarmente in questo periodo che oltre alla voglia di riposo e svago in molti nasce la voglia di provare i «saponi tipici» dei luoghi in cui si fa villeggiatura ma in molti casi per tanti la vacanza è anche una semplice gita fuori porta.

Noi oggi vi suggeriamo due posti (di terra e di mare) entrambi vicini a Roma. Il primo «Zi Maria» è stato una piacevole scoperta, perché curiosando e visitando i dintorni di Bracciano (mentano una visita anche Anguillara e Trevignano con i loro caratteristici centri storici) ci siamo imbattuti dopo aver preso la strada che da Bracciano porta a Manziana proseguendo poi seguendo le indicazioni per l'aeroporto Savini superato il quale dopo un paio di chilometri vi troverete alla frazione Sasso di Cerveteri e Isola sinistra con ampio parcheggio sarete arrivati.

È in un ambiente accogliente e familiare vi verranno esposte le piacevolizze culinarie del luogo legate alla stagione. Dopo un inizio con antipasti misti siamo passati al primo ed è stato subito un trionfo di bontà. Dei cannelloni al ragù realizzati con una pasta finissima tipo crepe siamo poi passati ai secondi: piatti e qui dopo un malino non in crosta eseguito in modo corretto eccoci davanti ad un grande coniglio alla cacciatora in bianco. Abbiamo chiuso con una buona crostata fatta in casa e bevuto del rosso della casa appena sufficientemente ma è possibile una piccola scelta in bottiglia.

Tutto questo a poco più di 32.000 con la raccomandazione di prenotare per il fine settimana. Trattoria «Zi Maria», via Mandione 72, Cerveteri (fraz. Sasso). Tel. 06 / 990.79.029. Agosto aperto, giorno di chiusura il martedì. Dista da Roma circa 60 km.

Il secondo suggerimento è relativo a una cucina di mare e il luogo è Lavinio, paese vicino Anzio e zona balneare in questo periodo particolarmente frequentata. Siamo venuti qui per provare il Galcone che oltre ad essere un ristorante ha anche annesso uno stabilimento balneare il posto è molto gradevole situato su una terrazza affacciata alla spiaggia e la sera infrescata dalla brezza marina.

Ma oltre il posto in un ristorante è importante la cucina e l'abbiamo assaggiato delle buone e ricche lingue ai frutti di mare e dei magnifici tagliolini con le alici. Un piatto estivo con grande fantasia e ricchezza di sapori. Per i secondi i nostri scelti e caduti su un fritto misto di grandi leucorizza e su un semplice ma saporitissimo calamito all'aglio.

Tutto accompagnato da un grande bianco Lazio il «Manno» di Villa Pecchioni con sorbito limoncello e caffè al vostro conto per una buona per due persone starà tranquillamente intorno alle 100.000. Ristorante «Il Galcone», lungomare Celeste 9, Lavinio. Tel. 06 / 981.30.35. 981.16.062. In estate sempre aperto. Dista da Roma circa 65 km. (Cosimo Torio)