

AGRINOTIZIE

Olio, nessun taglio alle produzioni. Evitato in extremis il taglio della produzione italiana di olio d'oliva. La quota di produzione fissata dalla Ue è pari a 1.491.000 tonnellate di cui 550.000 assegnate all'Italia. Un danno per i produttori italiani comunque c'è: ogni olivicoltore infatti percepirà circa 21 mila lire in meno per quintale di olio. Tale riduzione che ammonta globalmente a circa 100 miliardi di lire riguarderà coloro che producono oltre 500 chili. A segnalarglielo è la Confagricoltura sottolineando che la diminuzione dell'importo unitario dell'aiuto (pari al 10,4 per cento) è dovuta al fatto che la produzione comunitaria ammonta agli aiuti supera di circa 141.000 tonnellate la quota massima prevista.



mo semestre (+23%). Continua il trend positivo delle due principali società controllate: la Frederick Wildman di New York e la Carmato Europe di Parigi. Le marche più vendute del Gruppo Italiano Vini sono Melini Serrastorale e Machiavelli (chianti). Fontana Candida (frascati) Bigi (vino orvietano) Lamberti e Santi (vini veneti) Folonari (vini tipici italiani) Negri (vini della valtellina) Conti Formentini (vini del collio) Conti d'Arco (spumante classico trentino).



Ultimi nella ricerca. L'Italia con una spesa di 675 miliardi l'anno si colloca ad uno degli ultimi posti per la ricerca in agricoltura che comunque oltre ad essere limitata è anche mal organizzata. Il quadro negativo viene ancora una volta dal centro di ricerche Nomisma che ha presentato nei giorni scorsi il suo rapporto 1995 sull'agricoltura italiana. Nello studio infatti si mette in luce che la ricerca nel comparto è portata avanti con una «scarsa e forse nulla» partecipazione dei privati alla definizione dei programmi e con una modesta valutazione dei risultati che non premia i ricercatori più motivati. Il rapporto commissionato dalla Coldiretti fa emergere un panorama confuso e parcellizzato formato da molti enti di ricerca che si muovono ognuno per conto proprio.

OSSERVATORIO

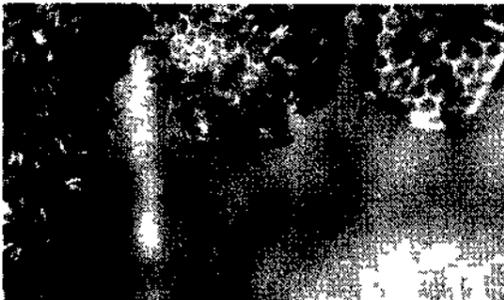
IL POMODORO



Secondo un'indagine dell'Ismea sarebbe in calo sia la produzione del pomodoro da mensa, che quella destinata all'industria. Riguardo al pomodoro da mensa, il raccolto dovrebbe risultare in calo dell'1,6%, collocandosi su 1,86 milioni di tonnellate circa, mentre per quello da industria, la produzione nazionale dovrebbe aggirarsi sui 3,7 milioni di tonnellate, con una flessione dell'1,2% rispetto all'anno precedente. Le superfici destinate alla coltivazione del pomodoro sono pari a 109.700 ettari, il 40% destinato alla produzione di pomodori da mensa.

IL PRODOTTO. Apicoltori in allarme: settore a rischio. A settembre «fiera» a Montalcino

ROMA. Cresce la domanda di miele in Italia ma cala sensibilmente la produzione ed il nostro paese che non riesce a sfruttare a pieno tutte le sue grandi risorse nettariere deve necessariamente fare ricorso al miele d'importazione.



IL MIELE

Boom dei consumi, produzione in calo

La produzione italiana di miele è ammontata nel '94 a 110 mila quintali. Si tratta dell'1% circa della produzione mondiale e, nel '95 dovrebbe scendere a circa 80 mila quintali. La produzione non copre neppure la metà del fabbisogno nazionale. In Italia gli apicoltori circa 75 mila solo l'1% sono professionisti. I dati sono stati resi noti in occasione della presentazione della mostra mercato nazionale che si terrà a Montalcino ai primi di settembre.

ta addirittura un decremento della produzione nazionale a 80.000 quintali. Su questo dato fortemente penalizzante per l'apicoltura italiana sembrano influire sostanzialmente tre fattori negativi: il clima sfavorevole che ha ridotto le fioriture, la sciamatura delle api (ovvero la divisione delle famiglie) che costringe gli apicoltori a crearsi un nuovo patrimonio apistico e la Varroa un parassita che sta decimando le api e che soltanto in Italia negli ultimi dieci anni ha provocato un danno economico stimabile in 300 miliardi.



Ecco tutti i numeri dell'industria nazionale delle api

- Produzione 1994: 110.000 quintali (1% circa della produzione mondiale e 11% di quella europea)
Valore: 45 miliardi
Previsioni 1995: 80.000 quintali
Fabbisogno nazionale: 224.000 quintali (70% consumo diretto di cui il 55% commercializzato dagli stessi apicoltori e il 45% commercializzato da 3-4 aziende alimentari che usano principalmente miele straniero ed il 30% utilizzato nelle industrie dolciarie, cosmetiche, farmaceutiche)
Consumo pro-capite in Italia: 450 grammi (la media dei paesi dell'Unione europea è di 570 grammi)
Importazione: 114.000 quintali (di cui 20.000 quintali da paesi dell'Unione europea - soprattutto dalla Germania che nazionalizza il miele non di sua produzione e lo rivende a terzi - fra cui l'Italia - e 94.000 quintali da paesi extra-comunitari - Argentina, Ungheria, Cina)
Prezzo miele importato: 3.000 lire al kg (paesi europei) e 1.500 lire al kg (paesi extra-comunitari)
Esportazione: 15.000 quintali (Germania, Taiwan, Giappone, Francia, Austria, Svizzera)
Prezzo miele esportato: 5.000 lire al kg (paesi extra-comunitari) e 3.500 lire al kg (paesi europei)
Numero degli alveari: 1.200.000
Produttività alveari: castagno 20-40 kg, eucalipto 30-50 kg, agrumi 20-40 kg, acacia 15-30 kg
Numero apicoltori: 75.000 (80% hobbisti, 19% semiprofessionisti, 1% professionisti che hanno cioè almeno 300-400 alveari)
Dimensioni aziende: 20 alveari - aziende in percentuale 18,6; 21-50 alveari - aziende in percentuale 25,4; 51-200 alveari - aziende in percentuale 50,8; oltre 200 alveari - aziende in percentuale 5,2
Regione leader: Sicilia
Miele più amato dagli italiani: acacia
Tipologie prodotte in Italia: 32 (tra i monoflori i più venduti sono: acacia, castagno, eucalipto, agrumi e girasole)
Prezzo miele italiano (valori medi d'ingrosso): millefiori 3.200 lire al kg, castagno 3.500 lire al kg, eucalipto 3.200 lire al kg, agrumi 4.000 lire al kg, acacia 6.500 lire al kg
Prezzo al dettaglio: millefiori 7.000-12.000 lire al kg, castagno 7.000-12.000 lire al kg, eucalipto 7.000-12.000 lire al kg, agrumi 8.000-13.000 lire al kg, acacia 9.000-15.000 lire al kg
Mercato industriale: 5% Ambrosoli 13, Cameo Langnese 2, Fattorie Pan dea

La «settimana» di Montalcino. Tutte queste cifre dal 1° al 3 settembre 1995 a Montalcino alla «Settimana del Miele» una delle manifestazioni più qualificate patrocinata da tre ministeri (Risorse agricole, ambiente, forestali, Sanità, Ambiente) opportunamente analizzate da studiosi ed apicoltori dovranno contribuire a dare una soluzione per migliorare una situazione cronica che contraddistingue questo comparto agricolo.

Il nostro paese ha problemi anche sul fronte dei prezzi. Infatti l'influenza delle quotazioni internazionali continua a farsi sentire accentuando la tendenza al ribasso di quelle italiane. Il miele d'importazione dai paesi europei si attesta sulle 3.000 lire al kg e quello dei paesi extra-comunitari sulle 1.500 lire al kg mentre il nostro costa in media sulle 3.500/4.000 lire al kg.

Pronta una proposta elaborata dai senatori del gruppo Progressista

«Serve una legge per aiutare il settore»

ROMA. L'apicoltura ha avuto nel nostro paese nell'ultimo decennio uno sviluppo straordinario. Non ha ancora raggiunto i grossi risultati dei grandi produttori come Cina, Russia, Stati Uniti, Argentina ma ha comunque raggiunto tra gli altri la grande rilevanza.

Secondo un gruppo di senatori progressisti che hanno presentato in materia un disegno di legge (primi firmati Angelo Stanisci, Onofrio Scavani e Roberto Romano) si sviluppa nel nostro paese non solo un'attività di carattere rurale ma anche un'attività di carattere economico e sociale di tipo moderno. Il clima di ricerca scientifica per trovare rimedi per la salvaguardia delle api e per la tutela dell'apicoltura, dell'agricoltura e dell'ambiente.

Pronta una proposta elaborata dai senatori del gruppo Progressista

«Serve una legge per aiutare il settore»

La proposta parte da alcuni principi. Riconoscimento dell'apicoltura come attività di interesse nazionale e a tutti gli effetti come attività imprenditoriale agricola. I prodotti riconosciuti sono: miele, cera di api, pappa o gelatina reale, polline, propoli (resina usata dalle api per proteggere i alveari) e veleso (il prodotto di origine idromelicola) e il miele di fermentazione di acqua, miele e sostanze aromatiche.

Con un finanziamento di 50 miliardi annui per i primi tre anni un apposito Comitato nazionale per l'apicoltura dovrà predisporre e sottoporre al Cipe un piano annuale per la promozione dei prodotti apistici italiani e cura e sperimentazione, qualificazione tecnica professionale, integrazione con l'agricoltura, sostegno delle forme associative di apicoltori, protezione degli ambienti e degli allevamenti, incentivazione della pratica di impollinazione intervenuti per la lotta contro la varroa (parassita delle api) tutte le fasi dei prodotti doc.

Obiettivi dichiarati: miele di qualità per far concorrenza al prodotto d'importazione, abbattimento dei costi, lancio dei prodotti, miglioramento dell'ambiente per aumentare la potenzialità melifera con la modifica delle composizioni floristiche e merito delle varietà di distribuzione, lotta alle frodi.

LUOGHI

Napoli, una città tutta da «ascoltare»

Tempo fa venendo a Napoli mi capitò di assistere al seguente episodio: scena bar Moccia (grande pasticceria via S. Pasquale a Chiaia) entra un distinto signore ed ordina un caffè. Passano 5 minuti e non essendoci traccia del caffè il signore esclama: «Ma non esce?». Fronta la risposta del barista: «Dottò ci stiamo dedicando siccome siamo in un momento tranquillo le facciamo un caffè speciale».

Questo episodio dimostra che Napoli è una città che va visitata osservata e ascoltata con molta attenzione da questa premessa si può partire per una giornata nel cuore della città. Intanto conviene arrivarci in treno, iniziando la passeggiata da piazza Garibaldi la scendendo alle spalle la stazione Centrale e stando sulla destra si va al caffè Mexico per una tonica tazza zuleika e caffè ma per chi voglia una colazione più ricca (sighelette ecc.) poco più avanti in corso Garibaldi trovate la pasticceria Bella vita.

Da i fatevi indicare il Tribunale e addentratevi nelle vie dell'arte nelle principali arterie del centro storico dette Decumani (il Decumano maggiore (ora via Tribunali) e il Decumano inferiore (ora via B. Croce) e via S. Biagio dei libri più noto come Speccanapoli). Fate questi pochi chilometri con passo lento, entrando nei magnifici palazzi e le molte chiese che troverete sulla vostra strada soffermatevi in particolare al palazzo Spinelli di Lauro alla chiesa di S. Anna dei Lombardi e al complesso monumentale con annesso chiostro di S. Chiara.

Per concludere degnamente la nostra giornata torniamo ai nostri sapori e andiamo in piazza Dante dove al n. 53 troviamo l'omonimo ristorante. Lì abbiamo assaggiato uno squisito polpo all'astuccio e una «leggera» melanzana alla pugliese con il primo degli ottimi spaghetti con la cozza, la leggerezza e la colorata con dei pomodori freschi. Tra i secondi non abbiamo degustato la gnocchia mista (g. umbroni e calamari) che abbiamo trovato superiore alla scappardata fritta con una bottiglia di Littera, un unico e unico campo oggi in scoperio imbrogliato da Di Rita e complessivamente modesto, un filetto del ciccio (babi) imbroccato con il caffè startò, un unico modo normale sulle 50.000 lire.

Ristorante al n. 53 piazza Dante 53 tel. 081 / 549 93 72 Agosto aperto, chiuso il giovedì (Cosimo Torto)