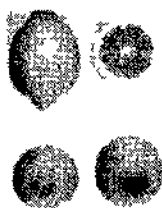


AGRINOTIZIE

Mangiamo in un giorno ciò che produciamo in 2. Una «grande abbuffata» da 331 miliardi al giorno è sufficiente a consumare ciò che l'agricoltura italiana riesce a produrre in due giorni di lavoro. Lo ha calcolato l'Ufficio studi della Cia che aggiungendo anche quanto viene prodotto e inviato all'estero (59 miliardi) ha stimato in 390 miliardi al giorno la domanda (nel '94) di prodotti agricoli alimentari. Di questi però solo 177 miliardi vengono soddisfatti dall'agricoltura. L'industria alimentare produce invece per 107 miliardi mentre altri 106 miliardi di prodotti vengono dall'estero. Se calcolati con deflatori i prezzi agricoli di ventuno (117,9 per i consumi agricoli, 150,2 per i prodotti dell'industria alimentare, 117,6 per le importazioni e 132,8 per le esportazioni) Assemblando tutte le poste in bilancio alla Cia risulta tuttavia che il grado di approvigionamento del nostro paese è stato lo scorso anno dell'87%.



4.000 (il 42% del totale) risultava non comunque contaminati da residui. Dopo aver sottolineato che i prodotti più «a rischio» sono i salati, l'insalata e gli agrumi. Peroni afferma che la situazione è particolarmente drammatica in alcune città come Brindisi dove addirittura il 94% dei campioni esaminati è risultato contaminato da residui di pesticidi.

Dall'Argentina limoni «ilegali». L'Unapra (Unione delle associazioni dei produttori agricoli) si è rivolta al ministro per le Risorse agricole per invitarlo ad assumere le più urgenti ed opportune iniziative a tutela dei produttori di agrumi aderenti all'associazione che a loro dire «vengono penalizzati da illegittime importazioni in Italia di limoni provenienti dall'Argentina». I limoni argentini, avverte l'Unapra, hanno invaso i principali mercati italiani provocando di fatto una drastica riduzione delle vendite di quelli coltivati in Sicilia e in Campania. Ma non si tratta solo di un danno commerciale. L'Unapra sostiene anche che le importazioni da paesi extraeuropei possono causare fitopatie al nostro patrimonio produttivo perché vengono effettuate senza osservare le norme previste dalla Ue in materia di protezione fitosanitaria.

Lavazza: caffè esotici per conquistare gli Usa. La Lavazza è sbarcata negli Stati Uniti insieme ad altre aziende



alimentari italiane a causa della stagnazione o del calo delle vendite in Italia e sta cercando di trarre profitto dalla passione degli americani per i prodotti alimentari italiani e soprattutto dalla loro infatuazione per i nuovi o esotici caffè. La società che controlla il 43% del mercato italiano del caffè ha messo in commercio lo scorso anno una macchina espresso per bar uffici e piccoli ristoranti chiamata «Espresso point» le vendite per quest'anno sono previste in forte aumento e dovrebbero far salire gli introiti della società del 40%. Per incontrare il gusto degli americani la Lavazza ha sviluppato e messo in commercio diversi tipi di caffè espresso normali o decaffeinati.

Officini Mediterranee a gonfie vele. Il Gruppo Oleificio Mediterraneo di Quiliano (Savona) ha confermato anche con l'esercizio 1994 la propria leadership nel settore del l'olio di oliva. Ecco alcune cifre: fatturato 227 miliardi, utile netto 116 miliardi, cash flow 41 miliardi, investimenti 584 miliardi, produzione 21.734 tonnellate (+47,1%). Sul mercato interno, tramite la Minerwa Agricola Alimentare il gruppo ha venduto 10.434 tonnellate di olio (+69,1%) mentre all'estero sono andate 11.300 tonnellate (+31,4%).

OSSERVATORIO

MELE E PERE



Produzione di mele e pere in calo nell'Unione europea. La campagna di raccolta '95 registrerà infatti una contrazione del 14% per le mele (7.933 milioni di tonnellate) e del 10% per le pere (2.233 milioni/tonn.). Secondo le prime stime della campagna di raccolta, che andrà da fine agosto ad ottobre, l'Italia si attesta anche quest'anno in un posto leader nella produzione di mele, con un milione 947 mila tonnellate, seguita dalla Francia (1.919.800) e dalla Spagna con 743.500. Questi i dati stati diffusi a Merano in occasione della rassegna «Prognosfrutt».

Mozzarella Con l'estate esplose il consumo

ROMA. Con l'arrivo del caldo aumentano i consumi di mozzarella che conquista un posto d'onore sulle tavole italiane sia con la tradizionale «fiore di latte» sia con la più saporita «bufala». Secondo gli ultimi dati nel mese di maggio le famiglie italiane hanno acquistato in tutto 8.200 tonnellate di mozzarella di cui 5.900 prodotte con latte di vacca (+11,4% su base annua) e 2.300 con latte di bufala (+24,7%) spendendo rispettivamente, 69 e 30 miliardi di lire.

In termini di consumo le regioni meridionali detengono il primo posto per entrambe le specialità: 2.400 tonnellate al Sud contro le 2.100 del Nord e le 1.400 del Centro per la mozzarella vaccina e 800 tonnellate al Sud contro le 400 di Centro e Nord per quella di bufala. Il primato del Mezzogiorno è giustificato in parte dalla differenza dei prezzi al dettaglio rispetto al resto d'Italia: dalla Campania in giù il prezzo medio è stato a maggio di 11.200 lire/Kg contro le 12.132 del Nord. Per la «bufala» il divario dei prezzi è stato di circa 4.000 lire/Kg a favore delle regioni meridionali. Pecorino romano. Il pecorino romano potrà essere prodotto con latte di pecora proveniente anche dalla Sardegna e dalla provincia di Grosseto in Toscana. È una delle novità contenute nel decreto del ministro delle Risorse agricole ha modificato il disciplinare di produzione del formaggio Doc a quasi 40 anni dalla sua emanazione. Il decreto stabilisce che la stagionatura del formaggio potrà variare da almeno 5 mesi per il pecorino da tavola ad almeno otto mesi per quello da grattugia. Il formaggio prodotto tra ottobre e luglio non potrà contenere grassi inferiori al 36% del totale e sarà prodotto in forme di peso variabile tra i 20 ed i 35 chili. Il decreto conferma il contrassegno di riconoscimento del pecorino romano costituito da una testa di agnello stilizzata.

VINO. Secondo le previsioni la produzione del 1995 sarà comunque di buona qualità

Vendemmia scarsa, prezzi alti

Le piogge che negli scorsi mesi hanno imperversato sulle regioni settentrionali e la siccità che ha interessato le regioni meridionali avranno come conseguenza una vendemmia scarsa, un po' sulla falsariga dello scorso anno. Meteorologia permettendo comunque, per il vino dovrebbe trattarsi di una buona annata, con punte di ottimo. In ogni caso proprio per la scarsità del prodotto, i prezzi dovrebbero mantenersi elevati.

FRANCO BRIZZO

ROMA. La scarsità di prodotti e quindi il vuoto d'offerta tiene alti i listini e le quotazioni del vino. A giugno infatti secondo le consuete rilevazioni dell'Ismea i mercati all'ingrosso dei vini da tavola hanno manifestato una tendenza espansiva delle quotazioni imputabile più che alla vivacità della domanda interna ad una più generalizzata scarsità di prodotto.

I produttori di spumante del Nord in particolare piemontesi e veneti si sono mostrati particolarmente interessati all'approvvigionamento in vista della prossima vendemmia e sul versante estero le prime richieste sono giunte dalla Spagna e dal Portogallo dove anche quest'anno la raccolta si preannuncia scarsa. Tale interesse - fa notare l'Ismea - contribuisce a sostenere il mercato interno. Nel mese di giugno si è poi manifestato un generalizzato interessamento alla nuova produzione vinicola tale da mantenere i listini su livelli sostenuti anche in un periodo dell'anno in cui solitamente si registra una tendenza al ribasso delle quotazioni.

Per i vigneti si assiste ad un buon andamento in Puglia e Sicilia mentre nel Lazio a causa del maltempo la produzione dovrebbe mantenersi sui livelli dello scorso anno già inferiori alla media. Buono lo sviluppo delle colture in Emilia Romagna e meno lusinghiere invece le aspettative nell'Oltrepò pavese dove le piogge hanno in parte compromesso le uve Pinot e Moscato ed in misura minore le Barbera. E sempre a causa del maltempo raccolti scarsi si preannunciano infine nelle Langhe soprattutto per il Nebbiolo ed il Moscato mentre danni minori si stamano per il Dolcetto e Barbera. Anche nel Veneto e nel Friuli il maltempo avrebbe condizionato parte delle colture.

Maltempo al Nord. Che del resto anche il '95 sia un'annata scarsa lo confermano anche le brutte previsioni per la vendemmia di questo autunno. Secondo i dati delle associazioni di settore, fatturata ad arrivare ai 60

LA "CARTA DEI VINI" Ad un mese dall'inizio delle prime vendemmie per la prima volta, prende forma la nuova carta dei vini italiani. Lo schema colloca al vertice i vini Docg, seguiti dai Doc, quindi dalle Igt (indicazione geografica tipica), e infine, dei vini da tavola. IL VINO IN ITALIA

Regioni	Prod. '94 (ettolitri)	Stime '95 (var. perc. su '94)
Piemonte	3.221.900	-5
Valle d'Aosta	30.600	-10
Liguria	272.900	-10
Lombardia	1.415.600	-10
Trentino-Alto Adige	1.126.300	-5
Veneto	7.544.300	-15
Friuli-Venezia Giulia	1.176.700	+5
Emilia-Romagna	7.192.100	+5
Toscana	2.680.000	+5
Umbria	1.003.500	+10
Marche	1.379.600	+5
Lazio	3.294.600	+10
Abruzzo	4.256.900	+5
Molise	405.800	0
Campania	2.312.900	+10
Puglia	9.631.300	+10
Basilicata	469.300	+5
Calabria	925.300	0
Sicilia	9.300.300	+5
Sardegna	1.037.200	-10
ITALIA	59.276.000	+2,3

milioni di ettolitri: il risultato degli anni scorsi. Ma la previsione potrebbe addirittura peggiorare se nei due mesi che mancano alla vendemmia ci fossero una siccità o piogge troppo abbondanti entrambe dannose per il vino. Il risultato sarà comunque molto migliore al sud rispetto al nord. In generale si prevede per le regioni settentrionali un calo abbastanza generalizzato mentre in quelle meridionali con l'eccezione negativa della Sardegna la vendemmia dovrebbe avere un buon esito. È previsto anche un discreto risultato nelle regioni centrali del nostro paese in particolare in Emilia Romagna.

Secondo la Confagricoltura nel Nord le abbondanti piogge e le basse temperature verificatesi alla fine della primavera hanno ritardato lo sviluppo vegetativo delle viti causando problemi di alleggerimento. La conseguenza è stata una irregolare formazione dei grappoli sulle viti e l'esposizione dei vigneti ad attacchi di peronospora e oidio.

Secco al Sud. Nel Centro-Sud e nelle isole invece persiste l'assenza di piogge necessarie per portare i grappoli alla maturazione ottimale. La siccità si sta facendo sentire in modo particolarmente pesante nelle zone collinari centro-meridionali dove la ridotta disponibilità di risorse

irrinche non consente di praticare irrigazioni di soccorso nel vigneto. In queste zone lo stato fitosanitario delle viti appare in generale ottimo se si escludono leghen e circocriti attacchi di oidio. L'annata '95 ha presentato finora spiegano gli esperti degli enti di sviluppo regionali, un ritardo vegetativo generalizzato causato dalle basse temperature e dalle persistenti piogge. Il freddo e la pioggia al nord hanno talvolta compromesso la fertilità. Migliori invece le previsioni per i nostri «cugini» francesi la cui produzione dovrebbe aumentare circa del 4 per cento passando dai 54,6 ai 57 milioni di ettolitri. Ruttiva rimarrà sempre inferiore alla nostra.

Annuario «Agra» Il «chi è» del commercio alimentare

ROMA. Come fare per sapere tutto su chi opera nel commercio alimentare in Italia? Basta sfogliare l'annuario Agra '95 che fresco di stampa in 1.000 pagine fa il punto su un settore di questioni: la legislazione urbanistica e commerciale, il boom degli hard discount, il diffondersi della marca commerciale ma anche tutte le informazioni sulle aziende della distribuzione regionale e nazionale fornendo dati su spedite fatturati, management aziendale, reti di vendita e quanto altro possa servire. Con questo annuario Agra celebriamo la sua sceltà e l'originalità di specializzazione nel settore alimentare. A chi interessa l'Annuario Agra? Certamente a tutti coloro che vogliono conoscere la realtà della distribuzione alimentare, i commercianti, i pubblici studiosi ed università.

Il sociologo Francesco Alberoni: «Rilanciare il vino? Tutto dipende da come va il made in Italy» Consumi in picchiata, la birra piace di più

SILVIA FERRI. Al tempo dell'unità d'Italia il consumo annuo pro capite di vino era di 85 litri. All'inizio del secolo toccò la punta massima raggiungendo i 120 litri, oggi ha subito una caduta verticale attestandosi sui 50 litri pro capite. Senza futuro, dunque, la tradizione italiana del vino? Assolutamente no. La tradizione durerà anzi si espanderà sulle tavole di tutto il mondo ma i problemi da affrontare per evitare che il vino diventi col tempo una bevanda straniera sono tanti.

I giovani non bevono vino al massimo bevono birra. Nel 2000 il vino sarà una bevanda per pochi invecchiati o costosissimi. I dati da cui parte Alberoni fanno prevedere un futuro a tinte davvero fosche. Le stime mondiali rivelano infatti che il consumo di birra dal 1971 ad oggi è raddoppiato, passando da circa 600 milioni a 1 miliardo 200 milioni di ettolitri - mentre quello del vino è rimasto costante, cioè sui 300 milioni di ettolitri. Di fronte a questi dati e molti negati - osserva Alberoni - che il suo consumo si è contratto nei paesi dove faceva parte di un rito quotidiano quali Francia, Italia e Spagna ma contemporaneamente è avvenuta la diffusione del vino in paesi che l'avevano sempre ignorato. Le statistiche dimostrano in tutti che il vino si beve sempre di più in Australia, Canada, Cina, Danimarca, Finlandia, Germania, Giappone, Olanda, Nuova Zelanda, Norvegia, Svezia, Inghilterra e



Stati Uniti. Insomma è in alto uno scambio di modelli di consumo al livello mondiale.

L'exploit della birra. Una maggiore attenzione merita ancora l'exploit della birra. Questa bevanda si è affermata - rileva Alberoni - perché è a basso valore alcolico e quindi si combina meglio sia con le abitudini dei più giovani e con le mutate abitudini alimentari. Si mangia di meno ma più spesso. Panino e birra sembrano meno incompatibili degli spaghetti e del bicchiere di vino. Se è un rischio vino per l'Italia sostiene comunque Alberoni deriva dalla concorrenza all'estero «estono delle vere e proprie verità etnologiche che da noi mancano». Salvo poche eccezioni «siamo ormai rimasti degli artigiani in un mercato che si sta rapidamente industrializzando e mondializzando». Ma bisogna stare attenti. «Proprio a tale dimensione artigianale che si deve una parte importante della fortuna economica del nostro paese. Del resto il successo

mondiale del vino italiano si gioca in ampia misura in Italia» e su un terreno difficile perché questa celebre bevanda è legata al vasto fenomeno del made in Italy cioè al paesaggio cucina moda ecc. ed ogni volta che noi indeboliamo uno di questi beni di qualità «danneggiamo tutti gli altri». Nei paesi di consumo tradizionale il vino era connesso alla povertà e all'ignoranza mentre nei paesi nuovi si diffonde fra i consumi più ricchi più colti più sofisticati. Il consumo di vino viene sempre più connesso alla conoscenza e alla cultura», sottolinea Francesco Alberoni. Insomma se il vino italiano conoscerà la crisi vorrà dire che tutto il modello culturale italiano sarà in pericolo? «Noi dobbiamo avere paura della nostra ignoranza», conclude Alberoni «della nostra mancanza di buon gusto. Dobbiamo tenerla più di ogni altra cosa». Dobbiamo proteggere la nostra civiltà. Altro che «problemi da ostentare!»

LUOGHI

La cucina di Melfi e i vini del Vulture

A Melfi siamo stati la prima volta circa tre anni fa ad una riunione sindacale che discuteva del futuro industriale di quell'area alla luce dell'insediamento Sata (Fiat). L'incontro si è svolto in seduta unica e alle 15 i nostri cordiali amici melfiani ci hanno invitato a pranzo per uno spuntino leggero visto che a fine pomeriggio si doveva rientrare a Roma. Ci avviammo verso contrada Sant'Abruzese dove si trova la trattoria Vaddone. Nel giardino e ambiente decisamente rustico ci sediamo in piacevole tavolata e alle antipasto a gogò squisiti affettati lucani, latticini (mozzarella fine ricotta treccine) melanza ne insomma se assaggiate tutto siete già pieni.

Ma non è finita come si fa a non assaggiare la zuppa di cicchere? O le orecchiette al ragù? Insomma piano piano abbiamo degustato anche i primi a quel punto ai nostri amici abbiamo detto «buon ora vi ringraziamo ma dobbiamo un po' andare» ed ecco arrivare un misto di carne alla griglia buona ma da Vaddone andateci sopra tutto per gli antipasti ed i primi si conclude con dolci regionali e si beve un discreto Aglianico del Vulture. A Melfi e nel locale di Pasqua le Tuscose siamo tornati anche di recente e le sensazioni è sempre molto piacevole anche per l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Ma già che siete in zona approfittate per visitare la Lucania Normanna. Castel Lagopesole da dove si domina la valle di Vulture la stessa Melfi con il suo (finalmente ristrutturato) bel castello capitale di Federico secondo ed ancora i suoi dintorni tra cui il piano del Isca e le sue chiese rupestri ed ancora Venosa, patria di Orto dove potete ammirare la chiesa della Trinità e il Castello di Monticchio. La strada che vi porta a questi ultimi passa tra laggi e uliveti e arriva al lago piccolo e al grande che occupano il doppio cratere del cono eruttivo centrale di un antico vulcano. Questa zona del Vulture in Basilicata è da un po' di anni a questa parte una delle novità enologiche italiane infatti ci sono aziende vinicole che sono ormai entrate a buon diritto tra i grandi produttori. Si segnala in particolare la famiglia D'Angelo il suo Canneto 91 e tra i migliori rossi del Sud grande sapore armonico e vellutato molto buono anche l'Aglianico del Vulture 90. Questi vini in cantina li trovate a partire dalle 7.500 fino alle 13.000 per il loro vino migliore. Prezzi di un'uscita assoluta per la qualità. La bottiglia che vi porterete via. Un altro produttore degno di nota è Paternoster il quale da ormai 70 anni compie un proprio quest'anno produce buoni vini segnaliamo per i rossi un Aglianico 92 di notevole stoffa in grado di reggere un discreto invecchiamento. Noi consigliamo l'ottimo Don Anselmo riserva 90. Il prezzo da annoverarsi tra i grandi vini del Vulture. I prezzi in cantina vanno dalle 6.000 alle 16.000 per le riserve.

Trattoria Vaddone, contrada Sant'Abruzese - Melfi, tel 0972 / 24.323, chiuso la domenica sera e il lunedì. Prezzo medio lire 40.000. (Cosimo Torio)