AGRINOTIZIE

Prosciutto: «cotto» batte «crudo». Per il quarto anno consecutivo gli italiani hanno mangiato meno prosciutto crudo. Non è una tendenza marcata (circa il 3%) ma costante nel tempo che peraltro è in parte compensata da un confortante aumento dell'export attorno al 10%. In compenso aumenta il consumo di prosciutto cotto (0,6%) confermando un trend che negli ultimi anni ha stimolato gli investimenti e l'entrata di nuovi competitor con la conseguente acutizzazione della concorrenza. Questa la situazione secondo la relazione annuale della Assica (associazione industriali delle carni) aderente alla Federalimentare. In termini quantitativi la produzione di «cotto» è ormai più del doppio di quello crudo (311 mila tonnellate contro 140 mila) un divario ancora più ampio sul fronte dei consumi (314 mila tonnellate contro 119 mila). In calo anche i consumi di salame (da 96 600 a 94 400 tonn.) mentre dopo un lungo calo è tornata in auge la mortadella passata da 194 mila tonnellate a 197 600.

L'Antitrust preoccupa il Consorzio del «Parma». «Vive e motivate preoccupazioni» sull'iniziativa dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato presieduta da Giuliano Amato che ha segnalato a Governo e presidenti delle Camere gli effetti distorsivi sul mercato di una eventuale entrata in vigore della norma sulle Dop (denominazioni di origine protetta) sono espresse ieri in un comunicato del Consorzio del prosciutto di Parma a firma del presidente Maurizio Tosini. Preoccupazioni precisa il documento «di fronte al rischio ormai evidente che l'iniziativa dell'Antitrust finisca per sconvolgere e sbarbicare tutto il nostro sistema agro alimentare incentrato sulle produzioni di qualità ostacolando in sede comunitaria i riconoscimenti relativi alle denominazioni di origine protetta».

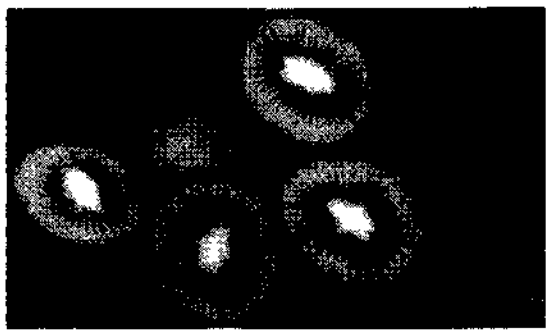
Pecorino «toscano Doc». Sul pecorino toscano si stringono le maglie di tutela dalle imitazioni e il tradizionale formaggio si fa sempre più «Doc». È questo l'obiettivo dichiarato nel decreto con il quale il Ministro delle Risorse agricole ha accolto le richieste di modifica della disciplina produttiva vigente avanzate dal consorzio di tutela del pecorino toscano. Il decreto è stato pubblicato venerdì sulla Gazzetta Ufficiale. Le norme puntano a rafforzare le caratteristiche secondo le quali *il prodotto che vorrà fregiarsi di questo «titolo» dovrà essere* preparato con metodi tradizionali utilizzati nella zona di produzione. Il latte che dovrà essere trasformato in pecorino toscano (esclusivamente di pecora e intero) dovrà essere tassativamente toscano. Uniche eccezioni il latte proveniente da alcuni comuni dell'Umbria e del Lazio che possono vantare caratteristiche molto simile a quelle toscane.

Italia più grande esportatore api regine. L'Italia è il più grande esportatore di api regine. Ogni anno oltre 20 mila esemplari partono per il sud America, l'est Asiatico e l'Africa. L'ape regina italiana, spiegano all'Associazione degli apicoltori di Siena e Grosseto presentando una rassegna nazionale del settore che si terrà in settembre a Montalcino, è rinomata ovunque per le sue eccezionali doti di prolificità, per la sua mansuetudine e per l'adattabilità alle diverse situazioni ambientali. L'allevamento di api regine in Italia ogni anno produce 40 mila esemplari per un valore di circa un miliardo di lire, di cui la metà destinata all'esportazione.

Zucchero: il 28 riparte la trattativa prezzi. Riparte la trattativa per l'accordo interprofessionale bieticolo-saccarifero per il '95: il 28 agosto le associazioni dei produttori ed i rappresentanti dell'industria torneranno ad incontrarsi. A sbloccare *le posizioni ha contribuito l'accordo raggiunto venerdì* per il trasporto delle bietole. Sulla strada dell'intesa tuttavia si frappongono ancora alcuni ostacoli. A cominciare dalla «regionalizzazione» un istituto europeo (confermato anche per il '95) a favore dei produttori di bietole che scatta nell'ipotesi che l'Italia non raggiunga l'equilibrio tra produzione e consumo e che «costa» agli industriali circa 80 miliardi l'anno, una cifra che l'industria risparmierebbe volentieri.

OSSERVATORIO

Il kiwi



Anche per il '95 la produzione italiana di kiwi dovrebbe risultare piuttosto scarsa. È la previsione del Consorzio italiano kiwi, che controlla circa il 50% della produzione nazionale. Secondo il Cik la produzione si attesterà sui livelli dello scorso anno, quando furono prodotti 2.400.000 quintali, il 14% in meno del '93. I prezzi medi hanno però registrato aumenti del 15% rispetto all'anno precedente, garantendo comunque ai produttori una buona remunerazione. Nonostante la svalutazione della lira, nella campagna 94-95 le esportazioni sono scese a 2.119.340 (-8,5%).

Olio d'oliva

Piccoli produttori all'attacco

GILDO CAMPESATO

■ ROMA. Olio: i piccoli produttori passano al contrattacco. La grande impresa si sta facendo sempre più aggressiva anche in questo settore, togliendo margini agli olivicoltori. Ormai quasi l'80% delle vendite al dettaglio passa attraverso i canali della distribuzione moderna, lasciando sempre meno spazio al dettaglio tradizionale. Basti pensare che il 45% dell'olio è commercializzato da appena 10 marche industriali.

La forza dei gruppi maggiori sui canali del mercato finale però si riflette anche sulla domanda verso gli agricoltori. Il mercato dei produttori di olive è frantumato in una miriade di imprese. Si calcola che in Italia le aziende olivicole attive siano circa un milione con una superficie investita ad oliveto di 1,14 milioni di ettari. È evidente la loro debolezza nei confronti delle controparti commerciali ben più organizzate e concentrate. È decisamente frammentaria anche la struttura dei frantoi: oltre 7.000. In queste condizioni per gli imprenditori agricoli è impresa ardua ottenere prezzi adeguati e difendere la qualità del prodotto anche sul piano commerciale.

Per i produttori di olio la situazione è particolarmente delicata al Sud, dove pure l'olivicoltura nazionale ha uno dei suoi punti di forza. Nasce da questi presupposti l'idea di creare a Matera un grande impianto centralizzato di lavorazione, di imbottigliamento, di stoccaggio dell'olio d'oliva. Avrà una capacità di 100.000 quintali al giorno per oltre 10.000 tonnellate annue. Quando sarà completato, tra qualche mese, l'impianto di Matera offrirà una opportunità in più ai 170.000 coltivatori di olive della Basilicata. Conferendo il loro prodotto, si presenteranno uniti al momento della commercializzazione. Vogliamo dare certezza di sbocco commerciale e garanzie di soddisfazione economica ai produttori, assicurando loro più forza nel confronto con la grande distribuzione, spiega Filippo Pecora, presidente dell'Unasco, l'associazione di categoria che ha promosso il centro di Matera, prima esperienza di questo tipo portata avanti da un'organizzazione di produttori.

L'impianto materano prevede un investimento attorno ai 7 miliardi. L'Unasco che già presenta sul mercato col marchio «Argo» di prossima commercializzazione anche in Canada e Stati Uniti, interverrà con un quarto delle risorse previste. Il 50% sarà a carico dell'Unaprol. Un'operazione, investe i fondi Feoga, il fondo comunitario, stanziato dal ministero delle Risorse agricole. Il settore ha già ipotesi di partnership con soggetti privati – spiega ancora Pecora. «Stiamo studiando un modello di gestione che eventualmente possa utilizzare anche le strutture del settore pubblico. Una struttura tangente rigidamente chiusa. Non pochi ritengono i privati fra esclusivo interesse. Pecora. Anzi auspichiamo che un grande pubblico possa vedere la luce anche in altre zone d'Italia, magari in collaborazione con altre organizzazioni. Il produttore ha una grande chiave».

IL PRODOTTO. Ogni italiano spende in media 55mila lire all'anno per coni e vaschette

3mila miliardi Ecco l'industria ...del gelato

320mila tonnellate all'anno, 220mila di prodotto industriale (3.115 miliardi di lire di controvalore) e altre 100mila di prodotto artigianale: ecco i numeri dell'*industria del gelato*. A proposito di industria, tra ghiaccioli e cremini, coni e biscotti, coppe e vaschette gli italiani spendono in media 55mila lire all'anno. La Val d'Aosta (7,5 kg a testa) è la regione più golosa, ultima la Puglia con 800 grammi.

SILVIA FERRI

■ ROMA. Continua nonostante il perdurare di una marcata stagnazione nella spesa alimentare delle famiglie italiane il boom del gelato. La crescita dei consumi di gelato e in particolare di gelato di produzione industriale passato dai 2.602 miliardi di fatturato nel '91 ai 3.115 dello scorso anno (una crescita del 20% in 4 anni) assume quindi particolare rilevanza.

Consumi in crescita

Il costante innalzamento del livello qualitativo conseguito dalla continua innovazione tecnologica e la garanzia della massima sicurezza igienica secondo gli esperti dell'alimentazione fanno del gelato industriale un alimento con equilibrato apporto nutrizionale, di facile digeribilità e pressoché senza controindicazioni per ogni categoria di consumatori.

Per quanto riguarda i comparti si deve considerare che le vendite di gelato da consumarsi in casa (gelati da asporto tipo secchielli e vaschette) ma anche i gelati da passeggio in confezioni multiple hanno le '94 hanno marciato ben spediti. Basti pensare infatti che il raffronto con il 1993 parla di un aumento per secchielli e vaschette superiore al 12% mentre i gelati da passeggio in confezioni multiple hanno fatto registrare un progresso del 12,5%.

Nella classifica dei consumi prima è la Lombardia con 36.554 tonnellate seguita da Lazio (24.882), Veneto (23.121), Campania (20.037). Nella graduatoria dei consumi pro capite invece vince la Val d'Aosta (7,5 kg a persona) seguita dal Friuli con 6,6 kg. Freezer vuoti invece in Puglia (0,8 kg a persona) e Calabria (1,9).

L'andamento conferma ed accentua la tendenza del consumatore a considerare il gelato anche come utile complemento alimentare. L'industria da parte sua sostiene questa tendenza con un'offerta di prodotti la più varia ed interessante, con nuovi di assoluto valore alimentare, che coniugano sempre più il valore nutritivo con la gioia ed il piacere di un consumo molto gratificante. Sono proprio le nuove referenze sempre più ricche ed elaborate (gelati con pezzi di cioccolato, cuvette con pezzi di frutta, allo yoguri) lanciate sul mercato dalle più importanti aziende a risultare particolarmente accattivanti per il consumatore.

Vecchi e nuovi gusti

Ciò non significa che vi sia una disaffezione per i gusti tradizionali che restano anzi sempre ai primi posti nelle preferenze del consumatore. Non va dimenticato comunque *che anche il consumo* del tradizionale gelato da passeggio ha fatto registrare un seppur lieve incremento: segno questo che la disponibilità del consumatore verso un prodotto che conserva sempre una sua notevole valenza gratificante e di indulgenza verso se stessi si mantiene alta.

Un'attenzione va accordata anche alle vaschette per i pubblici esercizi che invertono così la tendenza degli ultimi tre anni e tornano ad un segno positivo.

Nell'analisi delle motivazioni che hanno spinto anche nel corso del 1994 i consumi di gelato industriale, sarà bene non tralasciare *un dato che può apparire superfluo ma non lo è: il gelato è ormai* un alimento per tutti. Non sono molti infatti i prodotti alimentari che possono vantare un pubblico di fruitori così vasto come il gelato industriale: i bambini ad esempio che ne sono particolarmente «innamorati» ma poi anche le persone anziane come quelle che praticano uno sport. Per tutte le persone che sono costrette a consumare, per motivi lavorativi, un pasto fuori casa il gelato assume un importante ruolo alimentare proprio per la sua equilibrata composizione calorica. Si può parlare insomma del gelato come di un alimento *in divenire che appare in grado di* rappresentare realmente un «fast food» meglio di altri sostituti del pasto tradizionale.

Caviale e champagne, una fattura carissima

MARCO TEDESCHI

■ ROMA. Fino a qualche anno fa si ammiravano i campioni del mondo della spesa. I nababbi di Parigi, Londra, New York pullulavano di italiani. I proprietari si contendevano a fior di milioni le commesse che parlavano la nostra lingua. Avevamo oscurato anche i giapponesi, schiacciati da lire forti, più forte persino dello yen, la moneta dominatrice del mondo. Tempi lontani. Persino gli americani ci guardavano con invidia.

Purtroppo è durata poco, non meno il tempo di dilatare. Adesso con la lira che si guida al minimo se scende, i 1.000 sul mercato prima di provare a varcare i patrii confini controlli uno tre volte il portafoglio. Per non parlare delle vetrine dei negozi fuori Italia. Le cifre dei prezzi di primo: cosa che si guarda. Insomma siamo i barbari normali.

Eppure anche se l'indebolirsi della lira ci rende tutti un po' più magnanimi non per questo siamo diventati dei certosini. Magari si rimane ad un viaggio all'estero, ma al piacere della gola quello un po' meno. Siamo o non siamo in Italia, tutti (o quasi) dei buongustai. E nemmeno troppo sciovinisti a giudicare dalla bilancia commerciale.

Champagne a go-go

Ci costa infatti sui 400 miliardi l'anno in termini di deficit commerciale con l'estero la gola dei buongustai che predilegono caviale, champagne, salmone affumicato, ostriche, foie gras, astici e funghi pregiati. La radiografia su quanto l'italiano golosità influenza i nostri conti con l'estero dell'ultimo trovato anche se con riferimento all'anno 1993 dalla pubblicazione in questi giorni da parte dell'Istat delle circa mille pagine di tabelle della Statistica del commercio con l'estero. Nel volume infatti si trovano indicate nei dettagli le voci del nostro import-export.

Tra gli sfizi uno dei più costosi è quello riguardante lo champagne le cui importazioni nel 1993 sono costate circa 135 miliardi di lire che però grazie ad una piccola corrente di esportazione dei nostri spumanti si riducono a 132 miliardi netti di lire.

Decisamente più modesto l'esborso segnato sotto la voce «caviale» solo 1,7 miliardi di lire. Ecco sorpresa: è che alla Russia come fornitore sono accreditati solo 200 milioni di lire mentre il grosso dell'import viene dalla Germania. Più consistente il saldo netto passivo del commercio estero di stoccafisso e del merluzzo: costano 6 miliardi di lire.

Il salmone affumicato che prevalentemente viene venduto all'Italia dalla Francia, Gran Bretagna e Danimarca costa alla bilancia commerciale più di 95 miliardi di lire, il salmone conservato invece costa 18,8 miliardi di saldo negativo.

Ovviamente nelle cavolate dei golosi buongustai non possono mancare le ostriche anche se non sempre a colazione. Nelle rilevazioni dell'Istat le celebri conchiglie compaiono sotto due distinte voci. La prima registra con meticolosità le ostriche vive piatte fino a 40 grammi ciascuna. Evidentemente non ci piacciono molto.

Ostriche a colazione

Nel '93 eravamo esportatori netti: ne avevamo infatti incassato un saldo commerciale attivo di 232 milioni di lire. Ben più piacere sembra invece darci l'altra categoria di ostriche, quelle un po' più grandi: siamo in deficit per 12,2 miliardi di lire. Inutile dire che i maggiori beneficiari sono i nostri cugini francesi.

Nonostante la produzione interessa uno dei vanti nazionali in particolare per quelle della Sardegna, anche le pregiate aragoste pesano sulla nostra bilancia commerciale. Il commercio di questi crostacei freschi infatti dà un saldo negativo per l'Italia di quasi 7 miliardi di lire. Ne compriamo soprattutto in Francia, Tunisia e Sud Africa. Non disdegniamo nemmeno le aragoste congelate: a dire il vero il deficit in questo caso sale a circa 8 miliardi. I paesi di importazione sono Spagna, Panama, Cuba e India. Se poi passiamo agli astici vari ne siamo dei veri divoratori. Nel '93 ne abbiamo importato dall'estero per oltre 32 miliardi cui va aggiunto un altro miliardo per gli aragosti congelati.

Il fois gras congelato non ci piace granché: ne compriamo appena una quindicina di milioni l'anno. Gli amanti delle cosce di rana costano ai nostri conti commerciali circa un miliardo l'anno (arrivano da Olanda e Turchia). Decisamente più numerosi gli amanti delle lumache: il deficit di 8 miliardi è vantaggio soprattutto della Tunisia, fornitrice di lumache pregiate. Il deficit sale a 15 miliardi. Arrivano da Francia, Slovenia e Grecia permettendo Croazia, Italia e Turchia. Qui non ci batte nessuno: il saldo è positivo per 4,5 miliardi. Ne esportiamo in Usa, Giappone, Germania e Svizzera, le uniche a comprarcelo.

LUOGHI

La Versilia ed il pesce speciale della «Darsena»

■ La Versilia è sicuramente una delle zone turistiche balneari più note del nostro paese. Viareggio, Forte dei Marmi, Lido di Camaiore sono luoghi che anche chi non c'è mai stato se li sente familiari: sarà per il notissimo Carnevale, per i locali «dancing» si chiamavano una volta quali la Bussola o la Capannina, ma è probabilmente soprattutto per la sua splendida spiaggia che la Versilia merita un soggiorno. Viareggio in particolare è quella che ha qualcosa in più: un bel lungomare e un'ana ancora vagamente intonata alla Belle Epoque che insieme ad un suo carattere popolare ce la rende più simpatica della pur attraente Forte dei Marmi. Quest'ultima infatti ha un che di esclusivo (oltre ad essere particolarmente cara) che la rende leggermente fredda e antipatica.

Ma in questa località c'è un motivo tutto particolare per andarci ed è la Mostra della Satira Politica giunta quest'anno alla sua 23ª edizione e che si concluderà il prossimo 23 settembre con la cerimonia di premiazione nello spazio della pineta di via Matteotti espongono tra gli altri Pancho, una delle firme più note d'oltralpe collaboratore di *le Monde*, il più conosciuto autore satirico messicano Rius, il nostro amico Sergio Staino che presenta i tormenti di Bobo ed ancora l'interessante collettiva su Internet la *madre di tutte le reti* fino al Italia dei Poli viaggio nella Seconda Repubblica vista dai nostri più significativi autori di satira.

Insomma se siete nei paraggi fateci un salto ne vale la pena. In zona e non solo a Forte ma nella Versilia più nota invece è difficile pranzare o cenare non perché manchino i locali ce n'è un sacco ma per mangiare il pesce bene dovete avere un bel portafoglio oppure l'unica alternativa è a Viareggio esattamente nella parte dei Cantieri Navali: il posto si chiama la «Darsena» piccoli tratturi di non molti coperti gestita con simpatia da Giulio padre padrone di un gruppo di signore signorine che fanno andare il locale tra cucina e sala. Nella nostra visita abbiamo seguito le indicazioni del nostro *patron* e abbiamo preso solo alcuni antipasti (ottima scelta visto le porzioni successive) i buoni muscoli ripieni così così nuoga ai dini al guazzetto e purtroppo non giudicabili i polpanti in insalata in quanto un po' troppo piccoli. Ma se gli antipasti non lasciano un gran ricordo il resto è veramente buono e schietto cucina di mare un ottimo spaghetto allo scoglio (vongole, scampi, muscoli e cozze) tagliatelle fritte di pesce ci hanno letteralmente messi a sedere insieme ad un fresco Montecarlo della casa ma volendo ci sono altre poche ma discrete etichette e una offerta di vini con una 50mila lire che per quello che ci cevano prima sui prezzi in zona è davvero una sta.

Trattoria la Darsena, via Virgilio 172, Viareggio (Lucca). Tel. 0584 / 392.785. Chiuso per riposo la domenica, ferie a Natale. È assolutamente necessaria la prenotazione.

[Cosimo Torlo]