

AGRINOTIZIE

● **1994, anno «nero» per l'agricoltura.** Diminuiscono la produzione e la manodopera. L'incidenza del valore aggiunto sul Pil si riduce ulteriormente. Si prevede inoltre un ulteriore peggioramento del disavanzo commerciale a causa dei forti condizionamenti legati alla politica agricola comunitaria e ai nuovi accordi Gatt. Questo in sintesi il quadro dell'agricoltura italiana nel 1994 delineato nel «Quaderno verde» elaborato ogni anno dall'osservatorio economico della Coldiretti e dedicato all'esame della situazione e delle prospettive del settore. La produzione agricola nazionale secondo la Coldiretti è diminuita nel '94 di circa il 2 per cento soprattutto a causa della drastica caduta delle produzioni arboree in particolare del vino (8 per cento) dell'olivo (17 per cento) e degli agrumi (14 per cento). Lieve (tra il 1 e il 2 per cento) la flessione nel settore zootecnico. Alla base di tale contrazione i forti vincoli a colture e allevamenti imposti dalla politica agricola comune. La manodopera si è ridotta lo scorso anno del 3,8 per cento determinando in molte zone collinari e montuose la chiusura delle aziende agricole. Sono stati 450 mila gli ettari di terre non destinati più alla coltivazione. Sempre nel 1994 il valore aggiunto in agricoltura al costo dei fattori è sceso in termini reali al 4,4 per cento (nel 1985 era al 4,9 per cento).



● **Imprenditoria agricola.** Chi sono i beneficiari e quali le iniziative ammesse quale l'entità dei contributi come e dove presentare i progetti, quali i documenti da allegare. Sono queste alcune delle utili informazioni contenute nella «Guida alle agevolazioni per l'imprenditoria giovanile» realizzata dalla Società per l'imprenditorialità giovanile ed allegata all'ultimo numero di «Giovanità e impresa» il periodico della società. L'iniziativa ha lo scopo di fare chiarezza rispondendo alla crescente domanda di informazioni sulla legge 44 che costituisce una reale opportunità per i giovani che vogliono mettersi in proprio ed avviare un'attività imprenditoriale e che non dispongono di sufficienti capitali per farlo. Possono accedere agli incentivi previsti dalla legge con tutte le nuove società (snc sas spa sapa srl cooperative) costituite da giovani che diano inizio ad attività nella produzione di beni in agricoltura artigianale e industriale e nella fornitura di servizi alle imprese. Sono previste agevolazioni per gli investimenti e per la gestione.



● **Preoccupazioni dell'associazione allevatori suini.** Protesta dell'Associazione degli allevatori di suini (Anas) per le decisioni assunte in sede Ue in materia di suinicoltura in campo agronomico e per le nuove norme sul trasporto degli animali vivi. «Degli accordi agronomici e degli aiuti nazionali potranno beneficiare anche gli allevatori concorrenti dei paesi eccedentari» si lamenta l'associazione mentre sul trasporto animali vivi l'Anas è favorevole alla riduzione dei tempi massimi di trasporto ma non comprende in base a quali criteri siano stati previsti tempi massimi inferiori per altri animali.

● **Ortofrutta: aziende chiedono fondi Alma.** Il settore ortofruttilicolo italiano rappresenta con 358 mila aziende orticole 492 mila aziende frutticole e 157 mila agrumicole il più grosso comparto dell'agricoltura italiana con un fatturato di circa 16.550 miliardi di lire più di un quarto della p.l.v. agricola nazionale (30% circa). Ebbene nonostante questi dati che rappresentano non molti bene l'importanza in termini economici occupazionali e sociali del settore il Cipe ha approvato il piano per ripartire i 354,3 miliardi a disposizione dei produttori agricoli ignorando completamente l'esistenza del settore ortofruttilicolo. Lo denunciavano le tre associazioni del settore - Unapra Unapoa Unacoa - che invitano il presidente del Consiglio Lamberto Dini ad intervenire a tutela degli interessi del settore ortofruttilicolo predisponendo le opportune variazioni di bilancio al fine di individuare risorse sufficienti per garantire il finanziamento del comparto.

OSSERVATORIO

lo spumante



Sono in diminuzione in Italia, anche se ancora contenuti, i consumi di spumante ed in particolare di quello prodotto con il metodo classico. Nel '94 ne sono stati infatti venduti 25 milioni di bottiglie, mentre l'anno prima erano stati 28 milioni e 500 mila. Nel rilevare il «vino magro», il nostro italiano spumante metodo classico, fa rilevare, per contro, che sono aumentati del 5% le vendite delle aziende associate allo Istituito. Dopo il boom degli anni 80 per lo spumante italiano è cominciato un calo lento, ma pressoché costante.

Vini
Il Chiaretto Bardolino del Garda

● **ROMA.** In un solo anno la produzione del Chiaretto Bardolino Classico a Denominazione di origine controllata è cresciuta dai 45 milioni ai 55 mila ettolitri con un aumento del 25 per cento. Questa particolare tipologia della Doc delle colline moreniche del Garda veronese oggi impegna quasi un quarto di tutte le uve destinate alla produzione dei vini Bardolino (il «tradizionale» rosso il Chiaretto e il Novello). Sono le cifre di un successo che non nasce dal caso ma dalla volontà dei produttori e dalla attenta politica di controllo e valorizzazione del Consorzio di tutela che solo ai prodotti che superano i 79 punti ad una specifica prova d'assaggio attribuisce il simbolo identificativo una fascia orizzontale con i colori dell'arcobaleno che attraversa l'etichetta al cui centro si fa spazio la scritta «Chiaretto Bardolino Denominazione di Origine Controllata» a grafia unica, il tutto su bottiglia di tipo bordeaux trasparente. In questo modo i produttori sono incentivati a raggiungere risultati sempre migliori mentre i consumatori sono garantiti «visivamente». Il Chiaretto Bardolino si ricava secondo il più antico sistema di lavorazione cioè raccogliendo e sciogliando fermentare il succo spremuto dalle uve senza la macerazione delle bucce o con macerazione limitata. Il vino viene ottenuto «inossimato» con le stesse uve del tradizionale Bardolino rosso (Covina Rondinella Molinara cui si aggiungono Negramela Rossignola e altre in piccola percentuale) ma con modalità leggermente diverse. Ne è prevista anche la spumantizzazione. Il Chiaretto una volta giunto a tavola diventa un vino per veri buongustai ma apprezzato da tutti i suoi profumi fruttati il suo gusto leggero e giovane le delicate sfumature di colore che possono andare dal rosa pallido fino quasi al granato leggero amplia il modo stesso di percepire ed apprezzare il vino proponendosi come complemento per ogni pietanza. L'esperienza del Chiaretto è esemplare e proprio per questo Bardolino intende proporsi come punto di incontro di confronto e di lancio per i chiaretti e i rosati in Italia ed in Europa come sottolinea il presidente del Consorzio di tutela Giuseppe Degli Albertini. Va anche tenuto conto che il Chiaretto non promuove solo se stesso ma l'intera zona dove si produce.

IL PRODOTTO. Oltre 1.200.000 tonnellate di pasta il consumo in Italia nel '94



Gli spaghetti? Me gustan mucho

Dopo gli italiani (imbattibili con un consumo medio annuo di 28 chili a testa) sono i veneziani (12,7 kg pro-capite), gli argentini ed i tunisini (12 kg) i maggiori mangiatori di pasta. Nella classifica degli amanti di spaghetti e pasta seguono gli svizzeri e gli americani con nove chili a testa ma sono soprattutto questi ultimi, con aumenti nei consumi compresi tra il 5 ed il 10% ogni anno, che stanno rapidamente scalando le posizioni di testa. I dati sono stati forniti recentemente in occasione della presentazione del primo Congresso mondiale della pasta che riunirà a Roma dal 25 al 28 ottobre prossimi i maggiori produttori mondiali di spaghetti and c. Soltanto in Europa ci sono attualmente 248 pastifici che producono ogni anno tre milioni e mezzo di tonnellate di pasta in 120 fornelli diversi. Negli Stati Uniti la produzione annua di pasta sfiora invece i due milioni di tonnellate.

Gli spaghetti vanno sempre

Le famiglie italiane nel '94 hanno consumato lo 0,8% in più di pasta rispetto al '93 per una media di 7 chili al mese pro capite. È quanto si ricava da uno studio Nielsen Ismea che spiega l'aumento della richiesta di spaghetti e maccheroni in un mercato già saturo con la congiuntura economica sfavorevole del nostro paese. L'italiano infatti continua a preferire un buon piatto di pasta «meglio se fresca» e cucinata in casa. Cala il consumo dell'«integrato».

deennio. Gli acquisti familiari complessivi di pasta - rileva l'indagine - hanno ottenuto un indice medio di penetrazione mensile di circa il 90% con circa 7 chili per famiglia. Le ragioni di queste variazioni positive devono essere ricercate - secondo l'Ismea - nell'attuale congiuntura economica sfavorevole per l'Italia. La pasta infatti «pur avendo superato l'immagine di prodotto povero in periodi di crisi economica rimane sempre un prodotto accessibile dal prezzo relativamente vantaggioso rispetto ad altri prodotti alimentari». A causa della recessione inoltre «si è tornati a preferire i pasti preparati in casa piuttosto che fuori».

Un altro motivo della sostanziale tenuta del prodotto risiede «nelle iniziative e ripetute azioni promozionali effettuate sia a livello di associazioni di categoria sia dalle grandi aziende produttrici e dalle imprese di distribuzione sul versante dei prezzi o della qualità».

MARCO TEDESCHI

● **ROMA.** L'amore per la pasta in Italia non conosce limiti. Anche se il mercato nazionale di questo prodotto è considerato ormai praticamente «saturo» a causa dell'elevatissima penetrazione di spaghetti e maccheroni nei consumi delle migliori famiglie italiane nel 1994 le rilevazioni Nielsen Ismea mostrano un aumento degli acquisti domestici dello 0,8% sull'anno precedente per un totale di oltre 1.200.000 tonnellate.

Un dato che risulta «perpetuamente in linea con quello medio dei consumi nazionali dell'ultimo decennio». Nielsen Ismea mostra un aumento degli acquisti domestici dello 0,8% sull'anno precedente per un totale di oltre 1.200.000 tonnellate. Un dato che risulta «perpetuamente in linea con quello medio dei consumi nazionali dell'ultimo decennio».

Cala l'«integrato»

Il lieve incremento registrato negli acquisti è anche «la risultante di dinamiche differenziate che hanno caratterizzato le diverse tipologie di pasta» se da una parte si segnala una diminuzione del 15% negli acquisti di prodotto «integrato» - in fatti dall'altra ottengono aumenti rilevanti la pasta «piena fresca» (più 18%) «piena secca» (più

Al Sud il maggior consumo

L'analisi geografica del settore infine mostra un primato degli acquisti nell'area meridionale del Paese e della Sicilia dove sono state comprate oltre 500.000 tonnellate di prodotto per una quota del 44% sul totale italiano. Al secondo posto le regioni del Nord-Ovest con una quota complessiva del 23,7% seguita dal Centro (18,5%) e dal Nord Est (13,8%).

Gli industriali del settore propongono un aumento di 200 lire al chilo e scoppia la polemica

Grano duro, un piatto «caldo» per settembre

● **ROMA.** L'opportunità di modificare la politica agricola comunitaria per il comparto del grano duro, così la pensa la Confagricoltura che in un'nota pubblica all'opinione avanzata dalle associazioni dei pastai, mente la Confagricoltura ha presentato un progetto di riforma del settore. Gli industriali del settore infatti hanno chiesto un aumento del 200 lire al chilo per il prezzo della pasta. Il caso del grano duro, aperto dall'Unione delle associazioni degli industriali dei Pasti europei (Unipa) potrebbe così diventare una delle «dilemmi» del settore agricolo italiano. Il direttore dell'Unipa, ha invitato all'attenzione per il caso di produzione di grano duro che ha fatto aumentare in maniera consi-

l'associazione dei fabbricanti francesi di pasta alimentare che aderendo alla richiesta dell'Unipa aveva chiesto il Governo di Parigi di ritenere per la prossima campagna il varo libero di Bruxelles per aumentare le coltivazioni di grano nel centro della Francia.

Il grano francese

Secondo la Confagricoltura per le situazioni merceologiche del comparto del grano duro è determinata essenzialmente da fattori congiunturali in particolare il costo produttivo di circa 110 mila tonnellate sarebbe addizionale all'importazione delle rese inferiori a quelle del grano passato per lo sfavorevole andamento climatico e non a quella della superficie coltivata a grano duro che invece «secondo l'Ismea» risulta quasi sempre in calo. Inoltre la Confagricoltura ritiene che il settore italiano ha raggiunto «l'obiettivo» di

250 mila ettari con un forte concentrazione nei terreni del nord. Il fatto cioè di dare di tradizione molte coltivazioni del grano duro.

L'andamento dei prezzi

Infine l'andamento dei prezzi sui mercati nazionali e italiani è anche determinato dalle stime sui raccolti di grano duro a livello mondiale. E risulta che la produzione negli Stati Uniti e in Canada sarà caratterizzata da standards qualitativi inferiori alla media. In somma conclude la Confagricoltura se il proposito della Commissione fosse approvato con l'induzione del 12 al 10 del settore le obbligazioni investite delle prossime settimane autunnali gli investimenti e i costi di coltura e di distribuzione di grano duro saranno «chiusi» e i prezzi di mercato del grano duro «di mostra» che quindi saranno in li-

LUOGHI

Gli itinerari della verde Umbria

● **PERUGIA.** Dire dell'Umbria è rischiaro di ripetere cose già dette, ma la realtà è che questa regione offre al turista al buon viandante cose in altri luoghi difficilmente riscontrabili.

Noi vi consigliamo tre luoghi meritevoli di una visita: il primo per gli amanti del vino e non solo. Il interessantissimo museo del vino di Torgiano (tra Perugia ed Assisi) ideato e realizzato da Giorgio e Maria Grazia Lunganotti aperto dal 1974 è ora gestito dalla Fondazione Lunganotti la sede è il seicentesco palazzo Graziani Bagliani (C. Vittorio Emanuele II tel. 075/9880200) di cui occupa i locali. Vastissima è la raccolta di oggetti che richiamano alla presenza del vino nelle civiltà mediterranee ed alle varie forme del «viticoltivatore» lungo le quali si sono diffuse tecniche ed usanze: vedrete splendidi brocche cicladiche, vasti hititi, kilikes attiche, bronzi etruschi, anfore vinare e vetri romani; oltre ad un pregevole raccolta di ceramiche sul tema e una consistente raccolta di incisioni e disegni.

Lunganotti sono poi i più consueti produttori di vino e in piccola quantità di olio della regione. Noi consigliamo tra i rossi l'ottimo Torgiano Riserva Vigna Monticchio il loro 83 è davvero un grande vino ricco e morbido da segnalare anche il loro Lunganotti Bruci una vera sorpresa e una bontà che vale la pena assaggiare. I prezzi vanno da un minimo di lire 5.200 ad un massimo di lire 23.500.

Da dove siete fate un salto a Spello è un incanto aggrappato al crinale di una collina è un piccolo gioiello. Proseguite e risalite verso Montefalco zona di produzione del Sagrantino e andate alla bella cantina di Rocca di Fabbri oltre a visitare la nuova funzionale sede asseggiate dei buoni vini: su tutti il nuovo Pinot Nero dell'Umbria, ma valdò è anche il Sagrantino 90 buona concretezza e prezzi corretti dalle 3.000 alle 14.000 lire.

Per i sapori siamo in una zona a qualche chilometro da Gubbio sulla statale che la collega a Perugia in località Cima di Mengara. Troverete il Panaro traiona bar e fianco un banco per la vendita di prodotti tipici della zona: formaggi affettati e nel periodo giusto del buon Tartufo nero.

Il Panaro ha nella tortuosa e cresciuta la sua specialità: «vino» fatta in molti modi (prosciutto salato, stracchino e ricotta ecc.) e la si può accompagnare con un generoso vino locale. Ma la scelta del piatto è vasta anche per i primi e i secondi.

Noi abbiamo assaggiato delle buone tagliatelle al sugo di cipolla e un ottimo coniglio all'arabiatto con le abbondanti porzioni con il caffè e vino della casa si crede i prezzi assolutamente unici per la zona e non solo.

Il Panaro Loc. Cima di Mengara (Gubbio) Pg. tel. 075/920035 chiuso il martedì. Costo medio lire 32.000, conviene prenotare.

Cantine Lunganotti, Via M. Angeli, 16 Torgiano (Pg.) tel. 075/9880348.

Rocca di Fabbri, Loc. Fabbri, Monte Falco (Pg.) tel. 075/999370.

[Cosimo Torio]