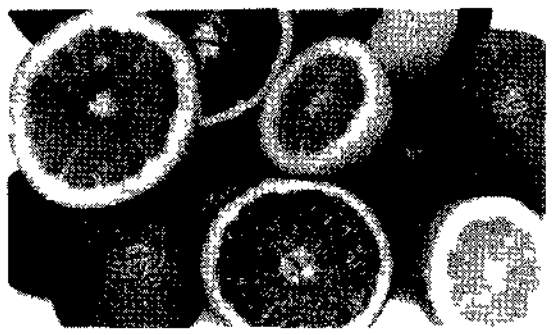
AGRINOTIZIE

Assente la pasta tra i prodotti tradizionali europei. La «baguette» francese, il formaggio greco «Feta» o la birra tradizionale tedesca potranno continuare in futuro ad essere prodotti senza l'aggiunta di additivi: è questa la richiesta che la Commissione europea ha avanzato al Consiglio dei ministri comunitario accogliendo le richieste di Germania, Francia, Austria, Finlandia e Grecia perché nonostante il completamento del mercato unico europeo sia mantenuta in vigore, con valenza europea, la legislazione dei rispettivi paesi che disciplina la produzione di alcuni alimenti particolari. Per l'Italia poteva esserci la pasta di grano duro ma, stranamente, nessuna richiesta da parte italiana è stata fatta in tal senso. La nuova Direttiva – che dovrebbe essere emanata nel primo semestre del 1996 sotto la presidenza italiana dell'Unione europea – prevede il divieto di additivi per i seguenti prodotti: la birra tedesca (escluso il gas propulsore), il formaggio greco «Feta», il pane tradizionale «baguette», le conserve di tartufi e lumache francesi, le conserve nel grasso di oca, anatra e tacchino francesi (eccetto alcuni conservanti in queste ultime), il formaggio austriaco «Bergkaese» (esclusi i conservanti), la specialità pasquale finlandese «Mammi» (eccetto i conservanti).

In forte attivo il florovivaismo italiano. Il florovivaismo italiano ha registrato nei primi otto mesi del '94 un attivo di oltre 23 miliardi di lire. Lo hanno rilevato i dati elaborati dall'Istat resi noti alla presentazione del '36° Floriart, mostra europea professionale del settore che si svolgerà a Padova dal 15 al 17 settembre prossimi, ed alla quale partecipano oltre un migliaio di aziende. I maggiori acquirenti sono stati i tedeschi a cui è andato il 50% del totale esportato anche se la Germania ha diminuito gli acquisti di fronde recise ma ha aumentato la domanda di fiori recisi e piante ornamentali. In crescita anche gli acquisti da parte della Gran Bretagna e dell'Olanda. La prima ha chiesto soprattutto fiori recisi e fronde verdi, la seconda fiori recisi e piante ornamentali di qualità extra. La Svizzera ha invece diminuito le importazioni di fiori recisi (dal 22,5% del '93 al 20,3% del '94) e di piante ornamentali (dall'8,3% del '93 al 7,1% del '94). Inversione di tendenza dagli Stati Uniti che sono passati da esportatori a importatori di fronde verdi che hanno costituito l'8% del totale degli acquisti americani con un aumento del 40% rispetto allo stesso periodo del '93. In parte mutate anche alcune tipologie del mercato italiano: in crescita gli acquisti di fronde verdi (39%) e in calo (11,8%) le importazioni di piante ornamentali essendo aumentata la produzione nazionale sia per quanto riguarda la gamma che i volumi prodotti.

Situazione difficile per il mercato della patata. Situazione di mercato difficile per le patate che nei mesi di giugno e luglio hanno spuntato prezzi alla produzione attorno alle 150 lire al chilo lontane dalle 3-400 lire ottenute l'anno scorso nello stesso periodo e insufficienti per coprire i costi di produzione che si aggirano attorno alle 220 lire al chilogrammo. Secondo il presidente dell'Unapa (Unione nazionale delle associazioni produttori di patate) Sante Cervellati i prezzi bassi sono dovuti al ritardo di maturazione delle patate novelle a causa delle avversità meteorologiche primaverili. A risentirne è stata soprattutto la produzione della regione Campania che è la maggiore produttrice di patate in questo periodo. Prospettive di mercato migliori nelle regioni settentrionali dove il prodotto di Emilia Romagna e Veneto viene venduto attorno alle 250 lire al chilogrammo. Nell'Italia settentrionale comunque proprio per il permanere di prodotto abbondante dalle aree meridionali *la domanda è inferiore del 60-70% rispetto a quella* dell'anno scorso. L'unica incognita è la produzione dei paesi del nord europa che secondo l'Unapa è in aumento del 10-15% con prezzi molto concorrenziali.

OSSERVATORIO IL SUCCO D'ARANCIA

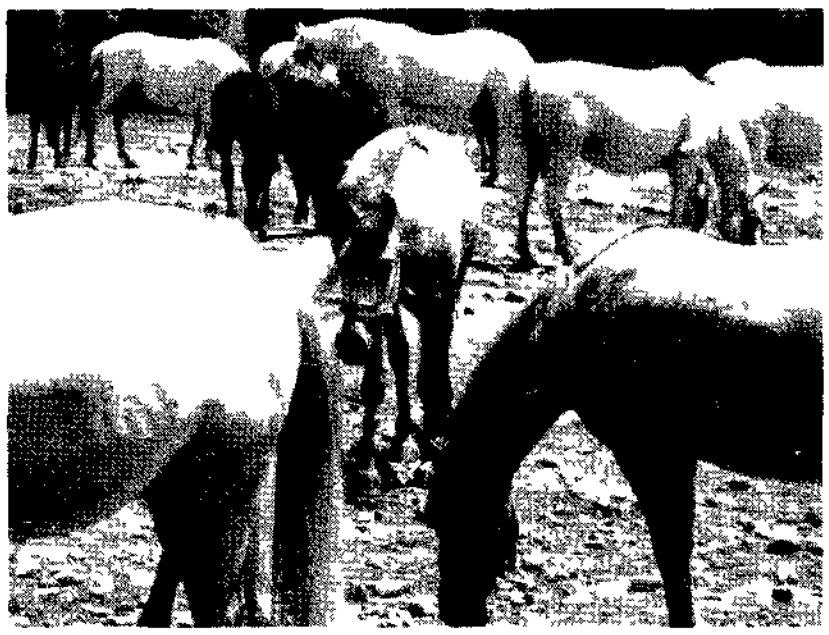


In crescita, nella campagna 1994-95 il consumo in Italia di succo d'arancia. Secondo stime elaborate dall'Usda, a fronte di un calo della produzione nazionale di spremute industriali – che dovrebbe scendere del 17% rispetto al 1993-94 per un totale di 29.900 tonnellate – i consumi dovrebbero registrare una crescita dell'1,5% circa, oltrepassando le 21.800 tonnellate. Una importante spinta per il settore dovrebbe venire dalle esportazioni, valutate intorno alle 23.000 tonnellate contro le 21.500 della precedente campagna.

Torna di moda lo sport equestre, ma quanta confusione

Tutti a cavallo ma che sia «doc»

Una «legge quadro» per il settore



Equiturismo e ippoterapia, le nuove frontiere per lo sviluppo dell'allevamento del cavallo. Sorti migliaia di centri ippici in tutto il Paese. Sviluppo disordinato con pericoli di mistificazioni e truffe. Necessaria una normativa. Depositata alla Camera una proposta di legge-quadro per regolamentare, nel quadro del rapporto cavallo-natura, il settore *dall'allevamento alle professioni, dai centri alla programmazione regionale*

NEDO CANETTI

■ ROMA. Si è assistito negli ultimi anni ad un formidabile rilancio del cavallo. Dopo un non breve periodo di decadenza, conseguenza del boom dell'automobile, la passione per il nobile quadrupede è andata via aumentando. Non più mezzo di trasporto, il cavallo sembrava, se si eccettuano le gare ippiche, destinato ad una generale oblio.

Invece, proprio come per la bicicletta, assistiamo oggi ad un moltiplicarsi eccezionale di centri ippici che hanno finalità di insegnamento dell'equitazione. Ulteriore impulso è venuto dal diffondersi dell'equiturismo e dal lancio dell'ippoterapia. I centri sono diventati migliaia. Attorno ad essi ruota un *business* di vaste proporzioni che è pure diventato discreta fonte di occupazione.

Così l'equitazione da attività parasportiva un po' di elite, con notazioni snobistiche, si è trasformata in un fenomeno quasi di massa, di sicuramente accessibile per la presenza appunto di tanti centri e per i costi relativamente accessibili. Un fenomeno però ancora poco disciplinato nel quale è facile che si infiltrino mistificatori, impostori, truffatori.

La proposta di legge

C'è un vuoto normativo al quale mettere si possa porre rimedio con una legge: il deputato Francesco Formenti della Lega nord, che ha presentato alla Camera una proposta che si prefigge appunto di stabilire una disciplina generale del settore. La proposta, che ha avuto il parere favorevole di diverse altre commissioni, è attualmente all'esame della commissione di merito («Agricoltura»).

Si tratta di un progetto a vasto respiro («legge quadro» la definisce il proponente) che cerca di collocare il cavallo nel rapporto con l'ambiente.

La prevista disciplina sui centri ippici dovrebbe servire a bloccare il fenomeno in via di espansione di apertura, con un semplice nulla osta del comune di competenza, di circoli ippici e di turismo equestre, senza la presentazione di alcun titolo che qualifichi il richiedente o la abilità a questa attività. Proprio come succede per le palestre di ginnastica.

Si definisce pertanto nel testo depositato a Montecitorio che cosa *si deve intendere per «Centro ippico»*: «Un insieme, si precisa, di elementi mobiliari e immobiliari attraverso il quale uno o più soggetti ospitano o mantengono otto o più cavalli a scopo ludico, addestrativo, agonistico e turistico». Il centro può essere costituito anche sotto forma di associazione. Si indicano quindi i requisiti necessari per aprire un centro e si istituiscono diversi albi: nel nostro Paese l'albo degli istruttori rilasciato dalla Fise (Federazione italiana sport equestri), dei Comi dei maestri e istruttori rilasciato dall'Ante (associazione turismo equestre), delle guide e operatori del turismo equestre (sempre attraverso l'Ante), dei maniscalchi rilasciato dal Sim (scuola italiana di maniscalchi) e dal Corpo veterinario militare di Pinerolo.

Il cavallo italiano «doc»

Si chiamerà «cavallo italiano» quello nato sul suolo patrio. La razza sarà difesa e protetta. La fecondazione dovrà avvenire seguendo le norme comunitarie.

La seconda parte della proposta si sofferma su equiturismo e ippoterapia. Si intende per turismo equestre ogni attività culturale, ricreativa o ambientale che può avere anche finalità economiche. Attività finalizzate a gite a cavallo lungo tragitti non percorribili con altre mezzo di trasporto. Per gite di più di un giorno sono previsti anche pernottamenti in vecchi casali abbandonati di proprietà del demanio che si propone di recuperare a spese degli operatori del settore, una volta ottenuto l'uso dall'ente pubblico locale.

Le regioni hanno il compito di intervenire aggiornando i propri piani urbanistici prevedendo la realizzazione di itinerari equestri valorizzando le zone archeologiche-ambientali e storico-culturali.

È invece definita «ippoterapia» l'insieme delle prestazioni sanitarie effettuate attraverso l'equitazione, dirette al recupero funzionale e sociale dei soggetti affetti minoranze fisiche, psichiche, sensoriali o plurime, dipendenti da qualunque causa. Dev'essere praticata da istruttori specializzati per i soggetti idonei in centri ippici specializzati e riconosciuti, forniti delle necessarie attrezzature medico-sanitarie.

Ritorno in grande stile del cavallo che torna ad essere in altro modo dal passato grande amico dell'uomo.

Confagricoltura

Il maltempo ha causato tanti danni

■ ROMA. Sono almeno sei le regioni ed una quindicina le province in Italia ad essere state gravemente colpite dal maltempo che si è contrassegnando questa strana estate: condannati e indennizzati in centinaia di miliardi. È quanto si legge in una nota della Confagricoltura. La Puglia appare la regione in cui l'agricoltura è stata maggiormente danneggiata, ma è forte la preoccupazione che il prolungarsi delle avverse condizioni climatiche possa allargare ancora i territori interessati. La Confagricoltura sottolinea che il maltempo quest'estate ha colpito principalmente coltivazioni di pregio, vigneti, frutteti ed ortaggi in pieno campo. In parti colare *colpita la coltivazione di uva* da tavola con stima una perdita del 60 per cento del raccolto su di un totale di circa tre milioni di quintali, mentre diminuiti sono i quantitativi di pomodoro destinato alla trasformazione. Per questi motivi l'organizzazione agraria richiama la necessità di procedere con la legge finanziaria *per il '96 le agevolazioni dei mutui a favore* del fondo di solidarietà nazionale. Chiede inoltre che le regioni siano pronte nella ricostruzione dei danni, rigorose nella delimitazione dei territori colpiti, con le calamità varie.

IL PRODOTTO. In crisi la produzione ed il consumo

In vista un futuro amaro per lo zucchero italiano

SILVIA FERRI

■ ROMA. Siamo il popolo meno *golosi d'Europa: consumiamo appena* 28,3 kg a testa di zucchero (11 kg considerando il solo consumo diretto) contro i 17,5 del Belgio, i 42 dell'Austria, i 38 della Germania. Ma nonostante i consumi siano così bassi, c'è il rischio che il nostro paese perda l'autosufficienza del dolce prodotto, un prodotto naturale che in Italia viene ricavato da 23 zuccherifici con estrazione essenzialmente non chimica da 13 milioni di tonnellate di barbabietole coltivate con le tecniche più pulite di produzione integrata, in 400mila aziende, su 270mila ettari. In Europa i 250 milioni di quintali di zucchero prodotti provengono tutti dalla barbabietola, mentre il 40% della produzione mondiale, 1 miliardo di quintali in tutto, viene estratto dalla canna da zucchero con procedimenti più violenti e poco controllati. Il settore bieticolo-saccarifero è infatti ad una *svolta decisiva: «Con il nuovo* Regolamento comunitario che impone un taglio degli aiuti nazionali alla bieticoltura pari al 10% entro il 2312 miliardi a 864 miliardi sul totale complessivo nei prossimi 6 anni, entro il Duemila potremmo avere una grave crisi del comparto *e dell'indotto»*, dice il presidente dell'Associazione nazionale bieticoltori (Anb), Vincenzo Zardi.

Crisi dello zucchero italiano: un guaio per il consumatore ..

In pratica la fine per lo zucchero italiano. Meglio così non ingrassiamo. Che bisogno c'è dello zucchero oggi? È la considerazione che molti sarebbero spinti a fare. In realtà la perdita dell'autosufficienza zuccheriera comporterebbe, in strade a grosse importazioni di merce di qualità più dubbia, pur con prezzi al dettaglio non inferiori, con un appesantimento della bilancia commerciale che supererebbe di gran lunga il costo del sostegno al settore. Si perché lo zucchero è necessario: la Fondazione per lo studio degli alimenti e della Nutrizione (Fosin) ha smentito proprio in questi giorni una serie di falsi miti. Non è vero che lo zucchero agisce come una droga. Inoltre un suo uso moderato non influisce affatto sull'aggressività, né favorisce il diabete. Tornisce infatti appena 4 calorie per grammo e, rispetto ad altri carboidrati, contro le 9 per grasso e le 7 dell'alcol. Possiamo permetterci, in 50-75 grammi di zucchero semplice al giorno, precisa il prof. Riccardo Monacelli, docente chimica degli alimenti e presidente della Fosin. Lo zucchero non fa *nemmeno male alle ossa, ed anche* per le carie è in parte assolto: svizzeri e svedesi pur consumandone più di noi (41,5 e 37,9 kg pro capite) hanno un incidenza più bassa di questo problema dentale. Infine il gusto del dolce è innato nell'uomo: privarsi dello zucchero non è altro che uno stress supplementare.

.. E per l'economia nazionale

Ma la crisi dello zucchero made in Italy avrebbe anche un costo economico-sociale enorme: 1 miliardo e 400 sul comparto primario di un valore di 3100 miliardi a livello agricolo e, a livello industriale, di oltre 1.000.000 tonnellate di zucchero trasformato e 2,7 stabilimenti per 2.500 miliardi di fatturato e 10.000 addetti.

In seguito alle frasche decisioni di Bruxelles che penalizzano questo settore strategico per il paese, l'Associazione nazionale bieticoltori e l'Anb *hanno chiesto al ministro* delle Risorse agricole, dimentiche e forestali, Walter Luchetti, un fermo impegno sia per un nuovo piano zucchero, per il totale finanziamento degli aiuti nazionali alla bieticoltura.

DOLCIUMI. Le chicche piacciono meno

Caramella in crisi cambia il look

■ ROMA. Gommose balsamiche alla frutta o alla liquirizia, pronte ad addolcire grandi e piccini: le caramelle *tradizionali hanno visto* il loro consumo negli ultimi anni rimanere al palo. Colpa della crisi o delle mirate dietetiche dei consumatori. Entrambe le cose, secondo l'Aidi, l'associazione delle industrie dolciarie italiane.

I nostri connazionali consumano ogni anno solo 2,4 chilogrammi di caramelle pro-capite contro i 5,5 dell'Olanda, al primo posto tra i paesi industrializzati. Ecco perché il mercato delle schiacce si sta muovendo sempre di più verso proposte innovative sia in termini di formato e packaging che nel senso di una maggiore attenzione all'aspetto salutistico dei dolci.

Per quanto riguarda la confezione, le caramelle sfuse, ormai passate di moda, hanno ceduto il passo a prodotti confezionati in buste. Questa modifica nei gusti è in linea con l'economia crescente della distribuzione moderna e con la stessa *politica di marca attuata dalle* aziende che vedono schiacce più nella confezione uno strumento determinante per comunicare con il cliente. Inoltre gli stessi consumatori appaiono più attenti rispetto al passato all'aspetto fisico dei prodotti. In particolare le gommose e le caramelle in stick hanno successo soprattutto tra i giovanissimi. *I bambini invece, le caramelle dure dominano incontrastate i gusti di adulti e anziani.*

Altra importante innovazione introdotta dalle aziende produttrici l'aggiunta di dolcificanti al posto del semplice zucchero di barbabietola che nelle caramelle tradizionali costituisce il 95 per cento degli ingredienti totali. Le caramelle e le pastiglie senza zucchero infatti sono le uniche a non consumarsi: anzi le loro vendite sono in aumento negli ultimi anni. Dal punto di vista del gusto le preferenze rimangono quelle al frutto, seguite dalla liquirizia e dai mentolo, appezzata soprattutto nei periodi invernali e da fumatori.

Dall'indagine svolta dall'Aidi emerge che la scelta del dolciumi da parte dei consumatori dipende più dall'acquisto impulsivo. Questo si spiega perché le caramelle vendute per il 30 per cento in bar e drogherie, poste come sono sempre in posizione ben visibile, come alla cassa, il trucco funziona ancora meglio nei supermercati, dove si vende il 60 per cento delle schiacce.

LUOGHI

Torino, antichi Caffè e tanta magia

■ TORINO. A partire da oggi e fino al prossimo 10 settembre Torino sarà al centro di una grande festa promossa dalla Fiat insieme al Comune, la Provincia e la Regione Piemonte con la presentazione delle ultime nate, Bravo e Brava.

Nel pomeriggio al Lingotto inizierà un convegno internazionale dedicato al colore e tanti saranno gli appuntamenti e gli spettacoli che avranno il loro momento conclusivo *domenica 10 settembre con* una grande festa in piazza Vittorio Veneto impreziosita dalla presenza di quel geniale musicista che è Jean Michel Jarre (nella veste di ambasciatore di pace per l'Unesco).

Insomma, un'occasione in più per fare un salto a Torino per vedere o rivedere una gran bella città ed i suoi musei, da quello di Arte contemporanea di Rivoli, il sempre affascinante museo Egizio.

Ma la città sabauda è anche la città della buona pasticceria e degli splendidi Caffè e non si consigliamo questa passeggiata che non può che iniziare da corso Vittorio Emanuele, 76, dove troverete Platisch Pepino, il mito del cioccolato. Si prosegue sempre sullo stesso lato del corso, direzione stazione ed eccoci al n. 72 da Platti. Bellissimo e storico, grande servizio ma soprattutto ottimi tramezzini, croissant dolci e salati indimenticabili, un po' caro, ma la storia e la qualità hanno un prezzo. Si prosegue e si arriva in piazza Carlo Felice, si gira sulla sinistra e si percorre via Roma, si attraversa piazza San Carlo e si prosegue verso piazza Castello girando a destra, sempre stando sotto i portici e prima di arrivare in via Po troverete il Caffè Mulassano dove potrete gustare il fascino di un vero locale di charme.

Per la cucina il centro offre molto ma per mangiare piemontese vi consigliamo il Monferrato situato nella via omonima di fianco alla piazza della Gran Madre, ai piedi *della collina torinese. Ha un tempo* poteva il borgo di Pecetto.

Un invito: inizia con la classica antipasti caldi (vitello ripieno, polenta, salsiccia, il bagna cauda) e di sperimentare i tanti e gustosissimi primi.

Sui primi non adoriamo gli gnocchi al Castelmagno, ottimi, gli gnocchi di Gorgonzola, ottimi, gli gnocchi di patate, ottimi, gli gnocchi di ricotta e spinaci, ottimi, gli gnocchi di castagne, ottimi. Insomma, gli gnocchi sono ottimi, ma non dimenticate i primi tipici: tajarin al sugo di coniglio, agnolotti al tovagliolo, tagliatelle al ragù di lepre, tagliatelle al ragù di cinghiale