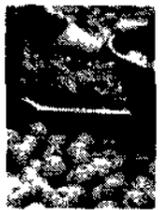


AGRINOTIZIE

Ridotto il ritiro di mele da parte dell'Unione europea.

«Nel 1994 l'Unione europea ha ritirato dal mercato 622.000 tonnellate di mele pari al 7,74% della produzione totale dei 12 Paesi che allora facevano parte della Comunità (dal primo gennaio del '95 sono diventati quindici). Si tratta di una percentuale piuttosto bassa e non è vero quindi che i produttori europei di mele producono prevalentemente per il ritiro dal mercato». È quanto sostiene Antonio Camerani presidente del Centro ortofrutticolo di Ferrara. La struttura che si è assunta il compito di rilevare ed elaborare le statistiche delle produzioni di mele e pere a livello italiano ed europeo. Quella di Camerani è stata una risposta indirizzata al commissario all'Agricoltura dell'Unione europea Franz Fischler che il 4 agosto scorso a Merano, nell'ambito della manifestazione ortofrutticola «Prognosfrut» aveva affermato che l'obiettivo principale della nuova Ocm ortofrutticola è quello di evitare che il ritiro dal mercato venga usato come metodo sistematico. La bassa percentuale secondo Camerani può essere considerata quasi fisiologica e non è un dato che possa giustificare l'accusa ai produttori di produrre per i ritiri. «I produttori italiani in particolare - ha detto ancora il presidente del Centro ortofrutticolo di Ferrara - non producono per mandare la frutta al macero



infatti pur essendo il maggior produttore europeo di mele il nostro paese ha ritirato dal mercato solo il 4% delle 622.000 tonnellate di mele ritirate nell'Unione europea». Secondo i dati forniti da Camerani il 59% dei ritiri della campagna 1994 sono stati effettuati in Francia il 16% in Grecia il 11% in Spagna il 4% in Germania e il 2% ciascuno in Olanda, Gran Bretagna e

Belgio. Sempre secondo i dati del Centro nell'Unione europea tra il 1994 e il 1995 sono stati estirpati 22.423 ettari di mele di cui 6.000 in Francia, 4.257 in Germania, 3.500 in Spagna, 2.500 in Gran Bretagna, 2.000 in Italia, 1.800 in Olanda, 1.000 in Portogallo.

Novità in arrivo per additivi e conservanti. Novità in arrivo per l'impiego di additivi conservanti e coloranti autorizzati nella preparazione di prodotti alimentari con un decreto che entra in vigore in questi giorni. Il ministro della Sanità Elio Guzzanti ha infatti modificato le norme che disciplinano l'impiego di additivi alimentari per una serie di prodotti. Ecco alcuni esempi: 1. Viene autorizzato l'impiego di acido sorbico come conservante nelle bevande aromatizzate analcoliche (nella misura massima di 300 milligrammi per litro). Nelle prepa-



razioni di frutta e ortaggi e nelle olive conservate (un grammo per chilo). 2. L'anidride solforosa potrà essere utilizzata sempre come conservante nella preparazione di uva e pesche secche (2 grammi al chilo) e nei biscotti secchi (il precedente limite di 5 mg/kg viene portato a 50). 3. L'acido ascorbico potrà essere impiegato come antiossidante nei vegetali sottaceto sott'olio o in salamoia e nelle fette biscottate senza limiti particolari (quello precedente pari allo 0,2% è stato sostituito dalla dizione «secondo buona tecnica industriale»). 4. Tra gli addensanti scompare il limite dell'1% nell'impiego di glicerolo per prodotti dolciari e preparati per gelati per uso familiare. 5. L'impiego di lecitine come emulsionanti viene autorizzato per la margarina leggera a basso e ridotto tenore di materia grassa. 6. Tra gli acidificanti viene fissato un limite unico di 700 mg/l per tutte le bevande aromatizzate analcoliche (il precedente limite era di 600 per le bevande tipo-Cola di 500 per i chionotti e di 300 per i Ginger).

7. Il sodio bicarbonato potrà essere impiegato nella produzione di snacks salati a base di mais aromatizzati al formaggio.

OSSERVATORIO

CARNE SUINA



Gli italiani nel 1994 hanno mangiato 26,2 chili di carne suina a testa: 16,5 chili fra prosciutti e altri salumi, 11,2 chili di carne fresca e mezzo chilo di prodotti in scatola a base di maiale. Un dato quello fornito dalla Asasca - Associazioni industriali delle carni - e in linea con il rapporto all'anno precedente: nel '94 il consumo apparente di carne suina lavorata o fresca è stato di 1.623.000 tonnellate, l'1,4% in meno del 1993.

Come i produttori hanno superato la grande crisi
**Industrie moderne
Parmigiano antico**
Unica rete dal latte al commercio

I produttori di parmigiano reggiano sono finalmente usciti dalla profondissima crisi degli ultimi anni che li ha ridotti da 860 a 650. Questo grazie alla profonda ristrutturazione che ha trasformato le aziende. Con l'impresa-rete sono oggi integrati i caseifici e gli allevamenti con l'attività industriale e la commercializzazione. L'esempio di come si è rinnovato il consorzio di Modena. Un osservatorio per tenere sotto controllo i prezzi.

È giunto finalmente il momento di concretizzare la politica «di filiera» di cui la cooperazione parla da anni? Pare proprio di sì. A parte i dati di bilancio di tutto rispetto visto che il fatturato è addirittura raddoppiato passando da 72 a 147 miliardi e con i utile a sei miliardi quello che va sottolineato è il processo di riorganizzazione profonda della struttura. Con l'impresa-rete vengono finalmente integrati i caseifici e gli allevamenti associati con l'attività industriale e la commercializzazione svolta dalla controllata Unigrana spa. Si parte dunque dalle aziende zootecniche associate: si passa poi ai caseifici associati al laboratorio chimico batteriologico fino al Consorzio Grante, che cuore del sistema provvede alla raccolta del latte e gestisce gli stabilimenti per la stagionatura e il confezionamento dei formaggi grana e per la produzione del burro. Infine Unigrana che commercializza il 9% della produzione nazionale di Parmigiano Reggiano con quasi 400.000 forme commercializzate.

PATRIEIA ROMAGNOLI

■ BOLOGNA. Costa cara. Ma perfino l'Antitrust ha accettato questo aumento. Il Parmigiano Reggiano ha visto una nuova ondata positiva per i produttori dopo tre anni di crisi pesante. «Il discorso è stato chiarito a Roma con i dirigenti - affermano al Consorzio del Parmigiano Reggiano - non siamo indagati». Anche a Roma si sono resi conto che il contenimento della produzione e quindi la riduzione dell'offerta che ha fatto lievitare i prezzi non è una decisione dei produttori bensì di conseguenza delle quote volute dalla Unione europea. In realtà siamo semplicemente tornati a livelli remunerativi mentre la produzione si è ridotta per effetto della chiusura delle stalle che non sono riuscite a reggere all'impatto della crisi. Molta parte della produzione delle piccole aziende di montagna è stata dirottata altrove.

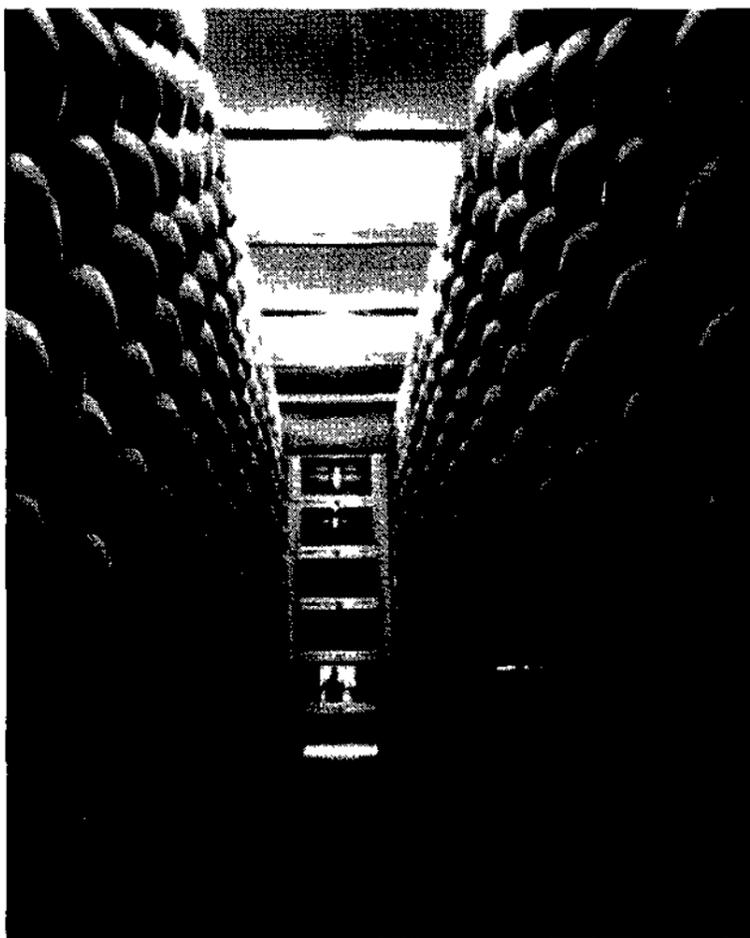
Il «Re» dei formaggi

Il Parmigiano Reggiano si ripresenta dunque con l'orgoglioso appellativo di «re dei formaggi» spuntando prezzi al consumo a livelli di ventiquattro - ventisei mila lire già nei discount. Finalmente i produ-

tori respirano usciti dal tunnel che in quattro anni ha declinato le stalle e i caseifici dal 1990 ad oggi il loro numero è passato da 860 a 650 eliminando nel turbine della crisi di mercato anche realtà sane ma troppo specializzate e quindi più rigide esposte a crisi di liquidità e a riduzione dei margini. La struttura produttiva del Parmigiano Reggiano poggia in gran parte sull'organizzazione cooperativa. È un esempio di ristrutturazione viene proprio dal più grande consorzio il Ccs - consorzio caseifici sociali di Modena - attivo da anni per la raccolta del latte, la stagionatura e il confezionamento del parmigiano. Il Ccs si è trasformato in «consorzio Grante» un «impresa-rete» cambiando pure nome per uscire meglio allo scoperto con il suo marchio. E la recente assemblea di bilancio del consorzio ha portato dati da «trionfo»: il 1994 è stato un anno veramente importante - spiega il presidente Eros Valenti - non solo per lo straordinario risultato economico che abbiamo conseguito ma anche per i profondi cambiamenti alla struttura produttiva potenziata nelle attività industriali e commerciali.

L'abilità del casaro

Ma questo genere di innovazioni non deve trarre in inganno il parmigiano quello vero resta sostanzialmente un prodotto artigianale in cui resta fondamentale l'abilità del casaro (nonostante si stiano



La stagionatura del parmigiano reggiano

Vergeri/Agf

sperimentando «nasi» elettronici in grado di valutare la qualità del prodotto) e la cura di tutti i singoli passaggi praticamente manuali di produzione. I lavori innovativi vanno fatti altrove nella struttura aziendale come nel caso del consorzio Grante o nella commercializzazione rimasta in molti casi ancorata a modalità arcaiche che non consentono valutazioni reali sull'andamento del mercato e quindi sul governo dell'«stessa» produzione.

«Bisogna tenere presente che ancora oggi la formazione del prezzo del Parmigiano giorno per giorno è affidata all'andamento della commercializzazione nei negozi tradizionali e nell'ambulantato canali che contribuiscono per il quaranta per cento alla diffusione sul mercato del prodotto», avverte Paolo De Castro, direttore dell'osservatorio agroalimentare di Nomisma che per conto del Consorzio ha realizzato il progetto di osservazione prezzi del Parmigiano Reggiano.

Lo osservatorio è ormai in fase operativa nella sede del Consorzio a Reggio Emilia offrirà in tempo reale dati sui prezzi che consentiranno di regolare gli stock di magazzino e di fornire ai casari indicazioni sulla situazione reale dell'offerta. Per ora i caseifici collegati sono una cinquantina i più significativi ma prossimamente la rete si estenderà a tutto il comprensorio. Con la speranza di arrivare a una maggiore stabilità nell'interesse dei produttori e consumatori.

LUOGHI

Mozzarella di bufala. Così si fa nel Cilento

Il Cilento ha molte attrattive e la più famosa è sicuramente la splendida Paestum da vedere al tramonto quando le pietre dei templi donici di Nettuno, Cerere e le sue mura megalitiche si tingono del rosso del sole calante.

Altra caratteristica di questa terra, la mozzarella di bufala. Siamo andati a visitare il Caseificio Vannulo a Capaccio Scalo e guidati dal flemmatico proprietario Antonio Palmieri abbiamo ammirato un bell'esempio di azienda casearia che ha saputo in pochi anni crescere e affermarsi per la qualità del suo prodotto.

Il caseificio ha sede in un terreno che come simpaticamente ci ha fatto notare Palmieri «vale nulla» la tradizione in italiano del nome della contrada e dell'azienda. Le bufale oggi sono 900. Caratteristica della Vannulo è che tutta la produzione di latte - oltre alla mozzarella (nelle versioni treccia, ovoline e la mitica avversana da 500 g) vengono prodotti la ricotta, lo yogurt, il burro e nei mesi invernali scamorza e provola affumicata - viene venduta quasi totalmente nello spaccio aziendale ed è preferibile prenotare telefonicamente il prodotto.

Le bufale vivono separate e a seconda dell'età. La struttura architettonica dell'azienda utilizza solo materiale già presente in zona quale tufo e travertino.

La nostra visita si conclude con alcuni consigli ai fans di questo prodotto: intanto che di mozzarella di bufala ce n'è poca e dunque fidatevi solo del nascente marchio Doc presente sulle confezioni il costo non può essere inferiore a certi standard e dunque tra le 17-19 mila lire al chilo conviene mangiarla entro le 24 ore successive alla produzione. Per verificare la qualità e la bontà della vostra mozzarella Palmieri vi consiglia di verificare le seguenti caratteristiche: al primo morso dovete trovarla gommosa in bocca pastosa e alla fine vi deve lasciare in bocca un retrogusto di nocciola.

Per mangiare in zona vi consigliamo ai «Delfini» gradevole e fresco ristorante di cui noi abbiamo assaggiato alcuni antipasti tra i più buoni: i moscardini al guazzetto, una saporta insalata di polpetti e cozze e delle alicette marinata. Come primi un originale e molto ben eseguito piatto di trofie con vongole vere e funghi. Abbiamo assaggiato ed è l'unica nota negativa dei tagliolini ai gamberetti e panna che non ci sono piaciuti. Ma per secondo una splendida spigola in umido con dei ravioli pomodoro rossi e saponi come se ne trovano solo da queste parti.

Si conclude con una gustosa delizia al limone: praline di cioccolato al caffè, un limoncello della casa e caffè. Abbiamo bevuto un Greco di Tufo dei Feudi di S. Gregorio. Si spende sulle 50.000 lire. **Caseificio Vannulo via G. Galilei 10 - Capaccio Scalo (Sa) tel. 0828/724.765 (al Kg. 18.000). Ristorante «Delfini», via Palazzo della Madonna, località Laura-Paestum, tel. 0828/851.780.**

[Cosimo Torio]

LA NOVITÀ. Rinascita l'acquacoltura nell'Alto Adriatico, 500 quintali all'anno dei pregiati molluschi
Arrivano le prime ostriche del Delta del Po

NOSTRO SERVIZIO

■ FERRARA. «Abbiamo imitato i giapponesi siamo andati in Francia abbiamo visto come fanno loro poi abbiamo iniziato delle prove nelle lagune del Delta del Po» importando il seme d'Oltralpe oggi siamo già in grado di fornire annualmente al mercato italiano circa 500 quintali di ostriche che qui giungono a maturazione in soli 10 mesi anziché in 24 quanto al gusto - baste assaggiarle per capire che non hanno nulla da invidiare alle loro cugine. Marco Milia, presidente veneto della Federcoopesca, non nasconde la sua soddisfazione nel presentare la nuova opportunità di acquacoltura che si aggiunge alla tradizionale produzione di mitili e di vongole e alla pesca. Proprio in questa zona - così come nelle altre lagune dell'Alto Adriatico - i risultati ottenuti sono stati favoriti dalla realizzazione di interventi di vivificazione e di regolamentazione idraulica finanziati nell'ambito dei Piani Intergrati Mediterraneo (Pim) previsti da un regolamento comunitario del 1985 che ha permesso di intervenire in aree che avrebbero potuto subire conseguenze negative dall'ingresso nella Comunità europea della Spagna e del Portogallo. Il regolamento in questione cessa la sua operatività con il mese di giugno - salvo proroghe limitate per i la-

gocci in corso - e per l'occasione la Regione del Veneto ha promosso un sopralluogo con tecnici e giornalisti per verificare le opere eseguite e far conoscere i risultati ottenuti. All'iniziativa hanno preso parte gli assessori regionali Sergio Berlato e Gaetano Fontana, assieme ai consiglieri Luca Bellotti e Renzo Marangon. Il Pim per le lagune dell'Adriatico settentrionale è stato messo a punto da Veneto, Emilia Romagna e Friuli Venezia Giulia puntando allo sviluppo dell'acquacoltura come settore portante attorno al quale rivalutare le altre attività produttive ed economiche. Sono stati previsti complessivamente 235 miliardi di investimenti (cui si sono aggiunti altri 37 miliardi circa come «premio» per l'operatività dimostrata) il cui mantenimento dipenderà dai tempi di completamento degli interventi: circa 66 miliardi sono stati indirizzati ad iniziative nel Friuli Venezia Giulia, 125 miliardi nel Veneto e 45 miliardi e mezzo per l'Emilia Romagna. Il 30 per cento dei fondi è stato utilizzato per ripristinare le lagune litoranee cogliendo due obiettivi interconnessi: da un lato il recupero ambientale, dall'altro l'utilizzazione, usi produttivi degli ambienti così ripristinati.

I risultati sono stati decisamente positivi. L'acquacoltura - ha ricordato Fontana - è passata da una produzione di cinquemila quintali del 1987 agli attuali 74 mila quintali (il 30 per cento prende la strada dell'estero) con un fatturato di circa 40 miliardi, gli addetti alla pesca sono passati da poche centinaia a oltre 1.700 sono ricomparse specie ittiche delle quali in alcune zone era rimasto solo il ricordo (branzino, sogliole, passerole, sardoni, anguille, gamberi, seppi e anche mazzancolle). L'intera economia della zona ne ha tratto beneficio. Il pescato dei soci delle cooperative viene venduto con il marchio «Mare in Italy». La gente deve conoscere meglio la realtà del Delta - ha detto dal canto suo Berlato - perché solo dalla conoscenza nasce il vero rispetto. mentre, va sottolineato come sia stata la presenza dell'uomo a rendere queste zone vivibili, sicure e apprezzabili sotto il profilo ambientale. In proposito Berlato ha auspicato che possano essere organizzate altre visite conoscitive per divulgare bellezze e produzioni del Delta e più in generale del Po.

Nelle lagune del Delta l'attività di raccolta delle vongole è attualmente regolamentata ed è permessa solo con attrezzi manuali, mentre è vietato l'uso del motore per trainarli, questo consente di garantire reddito (attorno ai 22-24 milioni l'anno) e lavoro a tutti i soci delle cooperative. attualmente le vongole vengono pagate ai pescatori attorno alle 5.000 lire al chilogrammo mentre le ostriche spuntano prezzi dalle 3.500 alle 4.000 lire al chilo. Tutto il prodotto è controllato dal punto di vista sanitario e passa negli impianti di stabilizzazione prima di raggiungere i luoghi di vendita. Se i sistemi di allevamento e di pesca adottati nel Delta venissero imitati anche dalla manna chiosaggia - ha sottolineato Milia - gli addetti potrebbero salire da 600 a circa duemila. Nel corso della visita i rappresentanti dei pescatori hanno fatto presente a Berlato i danni causati dai moltiplicarsi dei comoroni. L'assessore ha ricordato in proposito come l'Istituto Nazionale Fauna Selvatica abbia giudicato possibile l'abbattimento di un numero controllato di comoroni, assieme ad altre misure deterrenti per limitare i danni che provocano. I voli coltono quindi possono far richiesta di intervento alle amministrazioni provinciali che hanno delegato in materia veneta e le Province possono autorizzare piani di abbattimento controllati tramite i propri agenti venatori o altri soggetti previsti dalla normativa.