

AGRINOTIZIE

Funghi, stagione d'oro. Ottime notizie per gli appassionati di funghi. Dopo un'annata grama il cocktail di maltempo seguito dal sole e dal caldo umido di questi giorni preannuncia una stagione eccezionale. Le premesse per una campagna davvero eccellente ci sono tutte: conferma Gianfranco Visentin segretario nazionale dell'associazione micologica Bresadola (dal nome dell'abate Giacomo uno dei massimi esperti di miceti, vissuto a cavallo del XIX secolo) la maggiore in Italia e in Europa con 11 mila iscritti in oltre 100 sedi. E i fatti sembrano dar ragione all'esperto. Ovunque infatti è «fungomania». Tutti a caccia di funghi. Ma Visentin raccomanda la massima prudenza a chi si prepara ad andare per boschi. «Di funghi si muore molto più di quanto la gente non creda. L'anno scorso abbiamo contato centinaia di avvelenamenti e una decina di questi sono stati fatali. Senza contare i casi di chi è costretto alla dialisi in conseguenza di un'intossicazione», avverte l'esperto.



tendiamo portare nel mondo con la sua qualità e tipicità ha detto ricordando che sulla freschezza dei prodotti. Ciro ha avviato una riorganizzazione strutturale «di servizio» ad un'agricoltura «che ha detto vogliamo nostra parte».

Nuovo stabilimento Carapelli. Si sviluppa su un'area di 80 mila metri quadri con una superficie coperta di 14 mila. dà lavoro a 115 dipendenti che possono produrre 56 milioni di bottiglie di olio di oliva l'anno. È il nuovo impianto della Carapelli situato a Tavarnelle Val Di Pesa a pochi chilometri di distanza da Firenze ed inaugurato ieri dal presidente della controllante Eridania Bighini. Stefano Meloni. L'investimento è stato di 20 miliardi ed ha consentito l'introduzione delle tecnologie più avanzate oggi disponibili. La Carapelli è stato detto detiene il 10 per cento del mercato italiano dell'olio d'oliva e della sua produzione 180% e extravergine.

L'Italia secondo produttore di spumante. Con oltre 100 milioni di bottiglie esportate ogni anno l'Italia è il secondo produttore mondiale dopo la Francia di spumante. Nonostante questo dato sono ancora molti i problemi da risolvere per i produttori italiani. L'eccessivo frazionamento dell'offerta commerciale (oltre 400 le aziende produttrici)



le troppe denominazioni che disorientano il consumatore la forte concorrenza di paesi esteri come la Francia ma anche la Spagna e soprattutto il delicato rapporto tra prezzo e qualità. Per dare la possibilità a produttori, consumatori e operatori specializzati di incontrarsi e discutere di questi problemi si tiene da ieri nella Villa dei Cedri di Valdobbiadene in provincia di Treviso la 32 Mostra Nazionale dello Spumante. La manifestazione che durerà fino al prossimo 13 settembre alternerà incontri e tavole rotonde a ven e propri esercizi di degustazione.

Puglia, Basilicata e Molise chiedono danni. Una iniziativa straordinaria ed immediata del governo è stata sollecitata dagli assessori all'agricoltura delle regioni Basilicata, Molise e Puglia (De Cristoforo) e Molise (D'Ascano) che si sono incontrati a Bari per mettere a fuoco i problemi creati in agricoltura dai nubifragi che si sono abbattuti sulle tre regioni nelle ultime settimane di agosto. In particolare le tre Regioni hanno proposto che venga adottato un decreto legge che contenga misure di «carattere straordinario» per gli eventi calamitosi di agosto. Tale - si è sostenuto - da rendere meno «pesante» il grave stato di disagio che si è creato in centinaia di aziende agricole.

OSSERVATORIO

IL PESCE



Pesce fresco, crostacei e molluschi tirano l'export italiano nel comparto ittico, e contribuiscono a ridurre il deficit commerciale del settore. Deficit che, nel primo trimestre di quest'anno, pur toccando quota 650 miliardi, ha registrato un calo del 6% rispetto allo stesso periodo del '94. Lo fa sapere l'Ismea, che rende anche noto che, nel periodo considerato, le vendite all'estero hanno segnato una crescita di oltre il 30%, una tendenza espansiva che ha riguardato tutti i principali aggregati ma in particolare come detto - pesce fresco, crostacei e molluschi.

In arrivo il numero chiuso per i raccoglitori. Una legge anti-frode a difesa dei tartufi

Tartufi naturali e tartufi coltivati. La produzione e la commercializzazione e il consumo aumentano sempre di più in Italia. Con l'immissione sul mercato del prodotto coltivato diminuiscono i prezzi. Molte le proposte parlamentari volte a regolamentare le colture, in modo da impedire in particolare frodi alimentari e commerciali. Richiesti benefici fiscali per i tartufai. Previsto il numero chiuso per i ricercatori. E ancora, albi e tesseri.

ne» e può permetterselo finanziariamente potrà naturalmente con tinuare a farlo.

Parlamento al lavoro

Il problema che si pone oggi e che ha consigliato diversi parlamentari di Camera e Senato di diversi gruppi (progressisti popolari, eccidini, nazionali) presentate nuove proposte di legge è proprio quello di incoraggiare e regolamentare la produzione e la raccolta dei tartufi. Senatori e deputati propongono anzitutto che la coltivazione delle tartufate sia considerata «attività agricola» come del resto indicato dalla legge del 1985. Di conseguenza i redditi dei coltivatori dovrebbero essere tassati come redditi fondiari, con benefici che incoraggeranno sicuramente gli imprenditori agricoli a sviluppare tale coltura.

L'attuale produzione media si aggira sui 150-180 quintali annui per un valore che supera i quattro miliardi (40 miliardi il solo Piemonte per 1500 milioni). La ricerca e la coltivazione rappresentano in alcune zone una reale integrazione al reddito degli operatori. Le proposte di legge spaziano su diversi orizzonti. Una parte tende a disciplinare in maniera più stringente le tartufate coltivate in modo da impedire frodi alimentari e commerciali e danni ambientali. Misure per l'accertamento della specie attraverso l'esame microscopico delle spore eseguito dal centro sperimentale di tartufo coltura di S. Maria Angela in Vado (Pesaro-Urbino) o dal centro per lo studio della micologia del terreno del Cnr di Torino o dai laboratori specializzati



Consumi: cresce il «gelo» a tavola. Prima la Liguria

I «freezer» conquistano un posto sempre più importante nelle case degli italiani: pasta, verdure e pizza surgelate sono infatti in continuo aumento sulle tavole domestiche e in quelle dei ristoranti e diventano protagoniste della nostra catena alimentare. Mentre il consumo di alimenti tradizionali ristagna da qualche anno, quello dei surgelati ha via via preso il largo e nel '94 ha superato il mezzo milione di tonnellate (507.100 per la precisione, pari ad un consumo pro capite di quasi 9 chilogrammi). Di queste 507.000 tonnellate (+ 6% sul '93), ben 321.100 sono andate direttamente nei congelatori domestici (+ 7,4% sul '93). Le altre 186.000 (+ 3,8%) riguardano i volumi di prodotti surgelati registrati nei «catering». Il settore della cosiddetta «ristorazione professionale», quella cioè per congressi, ricevimenti, alberghi, tavola calda e altro. Nella «mappa» dei consumi familiari il primo posto spetta ai liguri, seguiti da vicino da piemontesi e friulani, mentre i volumi - pur crescendo - restano inferiori alla media in Puglia e Campania.

La base del rapporto tra ricercatore e terrano utile alla produzione di tartufi. Il progetto di An distinguo raccoglitori di categoria A (di ricerca e professionali) e di categoria B (dilettanti) con albi e tesseri in conseguenza i tartufai di serie B secondo questa proposta non potrebbero commercializzare il prodotto.

zati delle Università con il rilascio di certificazioni scritte e misure per il rilascio delle attestazioni di riconoscimento delle tartufate coltivate che dovrà essere preceduto da un attestato della ditta vivaistica dal quale risulti che le piante tartufigere sono stati in precedenza miscelate con la specie di tartufo indicata e da un attestato di controllo delle piante da mettere a dimora.

Altre misure concernono benefici fiscali e di applicazione del Iva.

E i ricercatori...

Altre ancora riguardano i ricercatori. Si prevede in quasi tutte le proposte il numero chiuso stabilito d'intesa tra regione e provincia.

Altre misure concernono benefici fiscali e di applicazione del Iva.

NEGO CANETTI

ROMA ROMA. La raccolta e la commercializzazione dei tartufi freschi o conservati interessano il Parlamento italiano da almeno tre legislature.

Nel 1985 venne approvato una legge (16 dicembre 1985 n. 752) che disciplina il settore. Una legge che viene considerata tuttora uno strumento valido perché ha consentito di risolvere positivamente una serie di problemi che erano rimasti a lungo aperti riconoscendo anzitutto l'importanza di legge quadro il ruolo delle regioni che da allora hanno copiosamente legiferato in materia. Leggi che hanno cercato in buona misura di sviluppare da un lato un'attività agricola importante (che ha pure avuto il pregio di integrare il reddito di qualche centinaio di agricoltori) e dall'altro di tutelare e valorizzare l'ambiente naturale.

Un buon business

La produzione e la commercializzazione dei tartufi, attività che ha conosciuto un vero e proprio salto quantitativo nel momento in cui accanto alle tartufate naturali sono sorte numerose vere e proprie coltivazioni. Il tartufo nasce spontaneamente ed è ora anche coltivato in diverse zone del Paese. In tutto il Piemonte in particolare lungo l'arco dell'Appennino centro-settentrionale in Umbria Com è noto da tempo è aprita una disputa su quale sia il tartufo migliore: se il «bianco» (piemontese) o quello famosissimo di Alba ma anche marciavano di Acquafredda o il «nero» (il pregiato di Norcia e di Spoleto e quello di Fragnò). A questi antichi prodotti naturali della terra si sono aggiunte come dicevamo colture abbastanza estese, anche perché non comportano particolari problemi e assicurano buoni utili. Certo il buongustaio storcerà il naso non trovando sul suo piatto un profumo meno intenso del tartufo fresco ma la coltivazione permetterà indubbiamente di immettere sul mercato maggior quantità del prodotto con conseguente speranza di abbassamento del prezzo (tutti sanno che i tartufi costano come i diamanti) allargamento dei consumi e probabile esportazione considerata l'accesa richiesta che viene dall'estero (chi vorrà consumare il tartufo sponta-

ne» e può permetterselo finanziariamente potrà naturalmente con tinuare a farlo.

Boom degli espianti

A questo proposito basti pensare che il 1989 ad oggi secondo i dati elaborati dalla nostra associazione sono stati espiantati oltre 100 mila ettari di vigna in tutta Italia. La pratica conseguenza cioè del calo dei consumi di vino.

Dal punto di vista commerciale infatti secondo l'Ismea il buon andamento dei prezzi che nella prima metà dell'anno ha contraddistinto la campagna di commercializzazione del comparto che non mostra segnali di indebolimento. Sul mercato dei vini a denominazione di origine controllata risultano ormai sostanzialmente esauriti.

ACETO. Riconoscimento in drittura d'arrivo

Il primo veneto «biologico»

ROMA Il Veneto potrà avere nei prossimi mesi il suo primo aceto classificato ufficialmente come «biologico». Il disciplinare è già stato predisposto e la pratica è da buon punto e dovrebbe essere, semplicemente questione di rispetto dei tempi tecnici.

Grazie al cabernet

L'aceto in questione è quello del «Bosco di Merlo» ottenuto dall'omonima azienda nell'area della Denominazione di Origine Controllata Lison Pramaggiore utilizzando come base di partenza un vino Cabernet di qualità ad alta gradazione zuccherina proveniente da vigneti biologici lavorati secondo il tradizionale sistema artigianale a truciolo di legno. Le caratteristiche biologiche di questo aceto si accompagnano a qualità organolettiche di grande levatura per gusto e profumo frutto di ricerche e sperimentazioni che hanno voluto in-

proporre per certi aspetti le antiche acetate esistenti un tempo presso tutte le famiglie.

Il buon vino di annata viene riposto in particolari serbatoi nemptici per circa un terzo nel vuoto rimanente vengono adagiati dei listelli di legno infitti con trucioli (si tratta di legno enologico derivato dalle lavorazioni delle botti).

Scopo del truciolo è di trattenere i batteri acetici e fungere da filtro per le impurità. Qui avviene la fermentazione acetica che dura una ventina di giorni e l'aceto così ottenuto viene quindi lasciato maturare per 7-8 mesi in botti di rovere in modo da affinare gli aromi.

L'aceto di Cabernet del «Bosco di Merlo» viene commercializzato in bottiglie di un quarto di litro prevalentemente alla ristorazione e ai clienti che vengono ad acquistare direttamente in azienda.

La confezione da 250 cc con tappo a vite garantisce una migliore conservabilità.

perché l'aceto è scarsamente protetto contro l'ossidazione ed un prolungato contatto con l'aria fa ridurre il suo contenuto in acido acetico. Per questo motivo le sue caratteristiche peculiari che ne fanno un complemento pressoché unico per condire insalate, per varie salse per la marinatura di pesce e carni, per la preparazione di salsicce, per la cottura e schiagga, per ogni genere di uso.

30 mila bottiglie

La produzione complessiva dovrebbe raggiungere nel corso del 1995 le 30 mila bottiglie e il 10 per cento di questo prenderà la strada della Germania. L'aceto di qualità prodotto artigianalmente con il tradizionale metodo del truciolo si sta dimostrando insomma anche un buon affare economico e l'esempio potrebbe trovare imitatori in altre zone del Veneto vocate alla produzione di vini.

LUOGHI

Marsala, praticamente un angolo d'Inghilterra

Marsala, già città cartaginese, romana, araba e normanna, può essere considerata la più «inglese» delle città siciliane, dal punto di vista del Duemila e del diciannovesimo secolo. Tommaso di Canterbury. Dove il suo sviluppo a due famiglie, i Woodhouse e gli Inghilterra che nel 1700 avviarono la produzione di Marsala che per l'esattezza fu scoperto nel 1773 da John Woodhouse, un commerciante esperto di Porto. Questo vino diventò subito amatissimo nel mondo britannico tanto da avere immigrazione inglese nell'isola per poterlo produrre e commercializzare.

Questo qualche secolo fa, oggi per Marsala la strada della riscossa è lunga e difficile infatti da molti anni questo vino è quasi sparito dalle nostre tavole, anche nei ristoranti difficilmente se chiedi un buon Marsala si è accorti di tutto il crollo e da imporre alla coppia di produttori e distributori che hanno banalizzato per molti anni questo grande vino. Oggi qualcuno che sta provando con grandi difficoltà a riscattare questo prodotto. Marco De Bartoli è sicuramente il personaggio più significativo. Noi siamo andati a trovarlo per farci raccontare e vedere un po' di questa bella nel settore. Il vino di Marsala ha un premetto a noi che arriva a Contrada Sarpenti è un vino prezioso non ci sono imitazioni e il nostro difende la sua privacy con tutte le sue forze.

De Bartoli dopo esperienze con altre Case della zona nel 1980 ha deciso di scommettere su se stesso e credendo sulle potenzialità del suo territorio si è messo in proprio decidendo di imbottigliare lo «Strada Vecchio» il prodotto più tipico della zona nacque il «Vecchio Sarpenti» fu il primo grande successo. La successione sono venuti altri prodotti di eccellente qualità. Noi abbiamo degustato il mitico Birkkuran moscato di Pantelleria infuso per anni in piccoli fusti di vetro. L'ultimo nato il Vigna Verde. Tutto con Zibibbo e il Marsala Superiore La Micca.

De Bartoli per vincere la sua scommessa ha girato in lungo e in largo per l'Italia e fuori portandolo ai suoi prodotti e il suo entusiasmo per dimostrare che questa terra viva e può fare grandi prodotti ma nonostante gli sforzi fatti (ma non che le soddisfazioni) la strada è ancora lunga e difficile. In un'isola remota e sul versante micologico ancora lontani dagli standard necessari. La Sarpenti in bottiglia circa 60-70 mila bottiglie di queste ne vengono esportate il 40% il che fa dice l'unico sulla potenzialità di espansione del prodotto marsalese.

Ma per non il massimo e sulla visita della cantina di riserva e personale di Marsala ha lavorato senza fiato centinaia di bottiglie moltissime riserve grandi in stile una straordinaria. L'otto di Marsala Anzoldo di 1830 tutto qui si ha un costo di 40 mila dollari. Sarpenti sono con una se la prova vede che ne vale veramente la pena. Azienda viticola Marco De Bartoli, Contrada Fornara Sarpenti 292 Marsala (Tp), tel 0923/362.093

[Cosimo Torto]

Annata davvero scarsa. Fu una delle annate più scarse - spiega Giuseppe Martelli direttore dell'associazione - che raggruppa

F B