

AGRINOTIZIE

Quote latte: modifiche pronte. Il ddl di modifica del regolamento delle quote latte è pronto (il Ministro Luchetti lo ha già presentato agli assessori regionali) ma potrebbe essere superato dai fatti. Sulla questione della regolamentazione delle eccedenze di produzione sembra infatti che si vada verso un nasestamento naturale. Intanto della questione se ne continua ad occupare anche il Parlamento. La Commissione agricoltura del Senato, in particolare, si è riunita martedì scorso per fare il punto della situazione alla riapertura dei lavori parlamentari dopo la pausa estiva. Tra le novità c'è la possibilità di sostituire la trattenuta immediata del prelievo con idonee forme di garanzia previsto dalla legge, a tal fine costituite dal produttore che garantiscono il totale versamento del prelievo supplementare da parte dell'acquirente. La maggiore innovazione riguarda la gestione della redistribuzione delle quote con un «piano di trasferimento» che verrà avviato a partire dalla campagna 95/96 e comunque non oltre la campagna 96/97. Tutti i produttori che saranno interessati al trasferimento delle quote dovranno cost (entro il 31 ottobre di ciascuna campagna per coloro che vogliono cedere ed entro il 30 novembre per coloro che vogliono acquistare) presentare una domanda alla regione che provvederà poi a trasmetterla all'Aima. Per gli «scambi» è stata fissata una cifra fissa di 350 lire al chilogrammo che verrà ricevuta dai produttori che



vendono e da quelli che acquistano. **Funghi: 49 specie commestibili.** Mentre le tavole degli italiani sono imbandite di tagliatelle ai funghi e di porcini alla brace (e le corsie degli ospedali immanicabilmente, si affollano di incaute famiglie che finiscono avvelenate) un decreto presidenziale, in vigore da giovedì fissa in 49 le specie di funghi commestibili che possono essere raccolte in Italia dai porcini ai finferli (o galinacci), dagli ovuli ai chiodini, dalle spugnole alle mazze di tamburo. Il provvedimento stabilisce che il ministero della Sanità, entro il 31 dicembre '96 dovrà indicare i criteri per il rilascio degli attestati di micologo necessari per poter certificare la commestibilità dei funghi raccolti mentre le regioni e le province autonome dovranno istituire nell'ambito delle loro Unità sanitarie locali uno o più centri di controllo micologico pubblico. Per poter vendere funghi freschi sarà necessaria un'autorizzazione comunale che potrà essere rilasciata esclusivamente agli esercenti che siano stati riconosciuti idonei all'identificazione delle specie di fungo commercializzate dai competenti servizi territoriali. **Nuovi Doc: ecco il «Costa d'Amalfi».** Nuova entrata nella lista dei vini doc italiani. Sulla Gazzetta ufficiale del 6 settembre scorso infatti è stato pubblicato il decreto di riconoscimento della denominazione d'origine controllata per



il vino «Costa Amalfitana». La doc «Costa d'Amalfi» potrà essere accompagnata anche dalla indicazione di alcune sottozioni: Ravello Fuore e Tramonti. I «Costa d'Amalfi» potranno essere vini bianchi, rossi o rosati e saranno venduti solo in contenitori di vetro. Le uve destinate alla produzione del nuovo doc, tra cui compaiono la Flanghina e la Biancolella Pedrasso, Sciasmoso e Aglianico dovranno provenire da alcuni comuni in provincia di Salerno ed esattamente Vietri, Cetrara Maion Minori, Ravello Sciala, Atrani, Tramonti, Fuore, Praiano, Positano Amalfi e Conca dei Marini. **Canada: formaggio record da 26 tonnellate.** In barba alle diete e agli allarmi sul colesterolo, è stata prodotta in Canada la forma di formaggio più grande del mondo. È un enorme cubo con la scorza rossa dal peso di più di 26 tonnellate, lungo 10 metri e alto 1 metro e 80. L'hanno trasportato sul colle del Parlamento della capitale canadese a bordo di un camioncino, su cui sventolava con orgoglio la bandiera con la foglia di acero. Prima di essere servito a tavola, comodamente tagliato in fette, il mega formaggio è stato ufficialmente iscritto nel libro Guinness dei Primati. Il record precedente spettava ad un formaggio prodotto nello stato americano del Wisconsin, che pesava «solo» 18 tonnellate.

OSSERVATORIO

IL RISO



Con la riforma del Gatt i produttori di riso saranno presto chiamati alla prova della concorrenza. La Ue, proprio in questi giorni, sta studiando la riforma del mercato e degli aiuti. L'Unione europea produce un po' più di un milione di tonnellate annue di riso Japonica e 200.000 di Indica, rispettivamente su 300.000 e 60.000 ettari. Due terzi di Japonica e metà di Indica sono prodotte in Italia. Gli altri produttori sono nell'ordine Spagna, Portogallo, Francia e Grecia, con rese che vanno da 5 a 8,5 tonn./ettaro.

A Valdobbadiene match fra gli spumanti nostrani **Bollicine a confronto «Classico» o «italiano»?**

DAL NOSTRO INVIATO MARCELLA GIANNELLI

VALDOBBIADENE Bollicine a confronto. Alla ricerca della qualità ma senza rischiare il portafoglio. E così alla trentaduesima mostra dello spumante, che si è svolta come di consueto a Valdobbadiene, si è a lungo discusso di quanto debba costare una bottiglia per non rischiare un brutto mal di stomaco ma senza dover spendere cifre astronomiche. Sullo stesso nrg, arbitro Antonio Lubrano, si sono incontrati i produttori delle marche supereconomiche, quelli per intenditori che sono capaci di proporre una bottiglia anche a 1.500 lire e i migliori produttori del settore molti dei quali è il caso di dirlo, giocavano in casa visto che da queste parti di spumante se ne produce molto e di quello buono. Alla fine non ci sono stati né vincitori né vinti in quanto i due prodotti sono molto distanti tra loro e rivolti a pubblici evidentemente molto diversi. D'altra parte se di quello economico, che si ottiene spumantizzando un vino poco costoso, se ne producono ottanta milioni di bottiglie all'anno vuol dire che la richiesta c'è. E se a questa cifra si aggiungono i novanta milioni l'anno di Asti spumante, tenendo presente che sono 250 milioni le bottiglie che in totale vengono prodotte ogni anno in Italia, si vede bene che lo spumante ha ancora molta strada da fare per imporsi come prodotto di largo o abituale consumo.

Da dove cominciare? Imanzitutto dalla valorizzazione del territorio che per il momento è ancora affidata alla buona volontà di chi produce bollicine italiane. Il Trentino sta muovendo in questo senso, una certa parte della Lombardia (basti pensare alla Franciacorta),

ma più in là, tranne rare eccezioni non si va. Certo una scelta del genere è costosa. Significa destinare un ettaro di terreno alla produzione di poco più di sessanta quintali di uva contro i trecento che se ne potrebbero ricavare. Bisogna, insomma, che chi produce si collochi in un'ottica di qualità e non di quantità sacrificando i guadagni più facili sull'altare del buon gusto.

**Autunno in tavola Marroni e castagne Delizie tradizionali tutte da gustare**

VALDOBBIADENE. Il castagno è una costante dei paesi mediterranei compresa l'Italia. Di questo albero parlavano già i botanici latini, suggerendo metodi per la sua coltivazione razionale. Nel Veneto era una coltura molto diffusa, sia per il apporto nutritivo dei suoi frutti, sia per il buon legname, utilizzabile come materiale fine per mobili ma anche per lavori grezzi come intelaiature o palizzate. Ancor oggi il castagno è significativamente presente in quasi tutte le zone collinari e della bassa montagna del Veneto dove anzi per secoli ha rappresentato una delle principali risorse. Nella zona di Valdobbadiene a Comba, la sua presenza non è solo un'attività economica, ma è diventata addirittura un elemento di caratterizzazione culturale legando strettamente al nome del paese quello dei suoi famosi «marroni». Per celebrarli degnamente, nella simpatica località dell'alt'altrengiano viene organizzata ogni anno un'autunno, una festa che si protrae per un paio di settimane, diventando occasione di mercato di aggiornamento, di intrattenimento e di degustazione. I marroni, e le loro sorelle minori castagne, altro non sono che i semi della pianta, contenuti nel frutto, il caratteristico nocciuolo, involucro



lungo la cui raccolta avviene con la cosiddetta bacchiatura, cioè colpendo i ricci con un bastone e facendoli cadere. Dal nocciuolo si estraggono le castagne pronte per essere consumate, conservate o lavorate. Tutti conoscono le castagne ed i marroni per l'allegria che recano quando vengono serviti, quasi roventi, dopo essere stati cotti con la «roscitoria» il classico padellone forato. Ma forse nessuno o pochi ricordano quando nei secoli scorsi i marroni erano una autentica ricchezza, che veniva portata a valle dai montanari i quali la scambiavano con altri beni come la lana. La loro conservazione avveniva (e in minima quantità avviene tuttora) attraverso l'essiccazione del prodotto, ottenendo le cosiddette «straccagnasse» che hanno preso questo nome dall'impegno «mandibolare» richiesto per mangiarle. Le straccagnasse potevano essere utilizzate così come stavano o venivano molite, fino a ottenere una farina dolce e sostanziosa utilizzabile per il «castagnaccio». Ancora oggi c'è chi ricorre come nelle grandi città esistevano appositi forni dove si preparavano il dolce con l'uva appassita o quello simile ad una piadina, con i pinoli. Di alto valore nutritivo ed energetico, iperca-

lorici, ricchi di minerali di lipidi, di glucidi e di zuccheri, le castagne ed i marroni hanno costituito per secoli una componente obbligata delle diete degli abitanti della collina e della montagna ed una prelibatezza per tutte le mense. Alcune ricette, tuttora pienamente valide, si possono trovare nel volume «Dell'arte del cucinare», di Bartolomeo Scappi, stampato a Venezia nel 1570. Essi possono essere consumati da soli (lessati o arrostiti) oppure come ingrediente nelle minestre (la zuppa di castagne e orzo è tutta da provare), come componente per la pasta e come contorno o ripieno (negli arrostiti dei volatili da cortile, ad esempio ma anche nei casunzei, una sorta di tortello casereccio). E poi naturalmente si usano per la preparazione di dolci, il più semplice e spettacolare dei quali è il cosiddetto Montebianco ottenuto con una passata di castagne lessate, ricoperta di panna montata, meglio se zuccherata. I marroni trovano nel vino un compagno ideale che aiuta a digerirli specie se giovane o novello. Non disdegnano però quello più corposo ed austero quando si accompagnano ad altre pietanze, o il tipico vino da dessert quando si presentano sotto forma di dolce.

LUOGHI E SAPORI

**È tempo di andar per osterie in Langa**

BARBARESCO Siamo a Barbaresco paese di poco più di 600 abitanti, famoso, avvinghiato su un promontorio a picco sulla valle del Tanaro luogo che con Treiso e Nave è patria dell'omonimo vino. Qui si viene generalmente per ricercare i sapori tipici di questa zona di Langa.

Si viene per godere della vista dei fianchi delle linee morbide delle colline costicchiate di coloni, ma si viene ed è quello che fanno in particolare gli stranieri, per cantine. Abbiamo scelto di soffermarci sulle due realtà cooperative presenti in zona, la prima è la Cantina Vignaroli Elvio Pertinace di Treiso, che nasce nel 1973 unendo il lavoro di 12 soci. Producono un discreto Barbaresco e nelle annate favorevoli i loro CRU 90 Castellizzano e Nervo lo trovate in cantina ad un prezzo ottimo lire 15.000 la bottiglia.

La seconda è quella dei Produttori, la cui sede è in Barbaresco la Cantina Sociale (sua prima denominazione) nasce nel 1894, ha 60 soci e di anno in anno migliora ed evolve il suo prodotto presenta ed offre ai suoi visitatori varie alternative. Il Barbaresco 91 a lire 11.500, e a partire dal mese di settembre i suoi CRU 90 (Ovella-Montebianco ed altri) a lire 25.000 la bottiglia, che per la qualità e capacità di invecchiamento meritano il prezzo.

Queste visite e relative degustazioni hanno bisogno di soste gastronomiche e in zona c'è solo l'imbarazzo della scelta di piatti tipici: tajarin, il fritto misto, brasati, formaggi agioliati dal pin e ovviamente solo in stagione funghi e tartufi.

Nel per esperienza diretta vi consigliamo due posti (sono sempre pieni ed è bene prenotare), il primo è a Treiso «Ostera dell'Unione» dove la famiglia Bongiovanni offre ai suoi ospiti del magnifico vitello tonnato, le frittate, la lingua, gli agnoliotti dal pin il coniglio, il bonet il tutto per una spesa senza il vino di circa 40.000 lire. Per il vino dipende dall'etichetta la nostra scelta è caduta su un Barbaresco Ca Romè 88 di notevole armonia ed eleganza.

Il secondo consiglio è relativo al ristorante Antica Torre di Barbaresco, dove il piatto da non perdere sono i tajarin la famiglia Albarello offre anch'essa la migliore cucina langarola a partire dall'ottimo salame i già citati tajarin e per secondo noi abbiamo preso una buona farofana amara con la panna cotta e il caffè senza il vino si sta intorno alle 38.000. Per entrambi i ristoranti i prezzi segnalati escludono la presenza del tartufo. Per il vino c'è solo l'imbarazzo della scelta, la nostra è caduta su un piccolo produttore Giuseppe Cortese con suo ottimo Babaja 89.

Vignaroli Elvio Pertinace - Località Pertinace, 1 Treiso (Cn) - tel. 0173 / 42.238. Produttori del Barbaresco v. Torino, 52 Barbaresco (Cn) - tel. 0173 / 635.139. Osteria dell'Unione - Circolo Arcigola v. Alba, 1, Treiso (Cn) - tel. 0173 / 638.303. Chiuso domenica sera, lunedì e martedì. Trattoria antica Torre v. Torino, 8, Barbaresco (Cn) - tel. 0173 / 635.170. Chiuso mercoledì sera. [Cosimo Torio]

**OLIO D'OLIVA. Nuova sede per un'azienda leader del settore. Mercato in continua crescita E ora Carapelli punta verso gli Stati Uniti**

ROMA La Carapelli ha spostato la propria sede a Tavarnella Val di Pesa nel suggestivo scenario delle colline toscane cuore della coltivazione dell'ulivo. Con una tradizione di cento anni nel settore dell'olio ed un'esperienza volta alla specializzazione e alla valorizzazione dell'olio extravergine di oliva, Carapelli è una delle Società di Meccoli, leader nell'olio di oliva in Europa, subholding per i prodotti di largo consumo del colosso italo-francese Eridania Beghin-Say. Il nuovo insediamento che comprende stabilimento palazzina uffici e portineria si sviluppa su di un'area di 80.000 mq e copre una superficie di 14.000 mq, con una espansione potenziale sino al 40%. L'investimento, contenuto in 20 miliardi di lire, ha permesso di potenziare la capacità produttiva e l'area di ricerca e di razionalizzare il sistema distributivo. Con 115 dipendenti, un fatturato nei '94 di 220 miliardi e una produzione prevista per il '95 in 45 miliardi di pezzi, Carapelli è leader nel mercato italiano dell'olio extravergine di oliva con una quota in questo comparto del 10%. L'esportazione di olio di oliva e di extravergine verso Europa occidentale, Canada Giappone e Stati Uniti d'America, copre una quota del 15% dell'olio di oliva prodotto.

«Siamo consapevoli che posizioni di leader nell'agroindustria non possono essere raggiunte e mantenute senza investimenti significativi in ricerca e sviluppo produzioni specializzate, creatività, attività commerciale e impianti industriali - spiega Stefano Meloni presidente di Eridania Beghin-Say e di Carapelli - In questa occasione il nostro interesse si focalizza sull'olio d'oliva, business su cui contiamo moltissimo e per il quale abbiamo fatto come gruppo sforzi finanziari notevoli per raggiungere la posizione che occupiamo e che intendiamo mantenere e rafforzare con tutti i mezzi che saranno necessari. Il mercato dell'olio d'oliva - ha aggiunto Meloni - sta registrando una consistente crescita. Il fenomeno è iniziato dieci anni fa ed è destinato a durare ancora a lungo. L'olio d'oliva registra, nei paesi non tradizionalmente consumatori, una crescita percentuale a due cifre. Questa crescita straordinaria si verifica anche nel Nord America dove certamente vogliamo rafforzare. In questa area geografica vogliamo uscire a vendere alcune decine di milioni di bottiglie d'olio e ad accrescere la nostra presenza in modo veramente significativo nell'arco dei prossimi tre anni». Meloni sottolinea l'importanza che ha la produzione di olio di oliva per il gruppo Eridania Beghin-Say primo operatore mondiale in questo settore con quasi il 20% in volume del mercato e vendite annuali per circa 400 milioni di litri. In Spagna il gruppo è presente attraverso la società Koipe/Closa e può contare su una ragguardevole quota di mercato più del 35% nel paese che vanta i più alti consumi di olio di oliva confezionato del mondo circa 450 milioni di litri l'anno. In Francia, la quota è del 20% attraverso la diffusione di mar-

chi come Oli Provence, Lesieur Olive e soprattutto Carapelli che anche sul mercato in forte crescita in questo paese sta incontrando un grande successo. Dopo aver brevemente tratteggiato la storia della Carapelli, società nata nel 1893, Emanuele Piatta direttore generale della Carapelli nel corso dell'inaugurazione ha sottolineato in particolare l'impegno profuso per inscrivere il nuovo insediamento in modo armonioso nel prezioso paesaggio toscano e ha ribadito l'impegno di Carapelli a partecipare non solo sul piano economico ma anche istituzionale e culturale alla realtà civile e sociale che la circonda. Carapelli ha ricordato Piatta è ben presente nei canali della grande distribuzione organizzata con una vasta gamma di prodotti fra cui Ligustro, Oro Verde e Frantolio e oggi punta alla valorizzazione del prodotto di qualità nell'ottica dei disciplinari della Doc, ai mercati di nicchia e a un'ulteriore espansione verso l'estero.

**Tutto cominciò in quel lontano 1893 Poi arrivò la bottiglia «a presa facile»**

La storia Carapelli ha più di 100 anni, inizia nel 1893, grazie a Costantino Carapelli che avvia, a Monteverchi in Valdarno, un'attività di commercio delle granaglie e di olio d'oliva. Nel 1939 i figli spostano l'attività a Firenze in zona Rifredi, dove costruiscono i magazzini, mentre a Ponte a Ema viene realizzato il frantolio. Magazzini e frantolio vengono distrutti completamente, durante la guerra, dai bombardamenti. La ricostruzione parte da Novoli, allora aperta campagna, dove negli anni viene costruito e ampliato lo stabilimento, che fino a oggi ha garantito la produzione dell'olio con marchio Carapelli, fra cui Ligustro, Oro Verde, Frantolio. Negli anni 50 Carapelli arriva su tutte le tavole con la sua classica bottiglia tonda, di facile presa. E già negli anni 70 l'azienda raggiunge la leadership nel settore dell'olio extra vergine d'oliva, che tuttora detiene con una quota del 10 per cento.

