

AGRINOTIZIE

Poli cotti dal contadino? I contadini possono vendere polli cotti ai consumatori? Il singolare quesito è stato posto dal senatore Sebastiano Fogliato della Lega Nord in un'interrogazione al ministro delle Risorse Agricole nella quale rileva che in base a due leggi gli agricoltori possono vendere ai consumatori polli vivi allevati nel podere ma oggi è difficile concepire un consumatore che torni a casa con un pollo vivo. Il deputato Fogliato fa presente che un articolo del Codice Civile considera «connesse all'attività agricola le attività dirette alla trasformazione dei prodotti agricoli» mentre la Corte di Cassazione ha sentenziato che la cottura di polli allo spiedo non rientra fra le attività industriali ed il Far d'Abruzzo ha aggiunto che nell'ambito delle attività agro-alimentari rientrano anche la preparazione e la vendita della porchetta o degli insaccati. Se si può vendere la porchetta conclude l'interrogante che ha chiesto chiariimenti ministeriali sulla questione a maggior ragione si possono vendere polli allo spiedo. Un Brunello vino dell'anno. Un Brunello di Montalcino di Poggio all'Orto riserva 1988 di Banti è il vino dell'anno premiato nella 14. edizione del Premio Vinarius Nelle 13 edizioni precedenti erano stati premiati Tignanello 78 Aninori Spumante Brut de Brut 78 Ferras Cava-Grau 82 La Soka Brunello di Montalcino 89 Biondi Santi Rubesco Villa Monticchio 77 Lungarotti Sassicaia 83 Incisa della



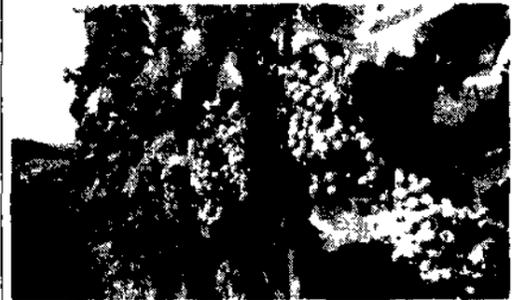
Rocchetta Maurizio Zanella 86 Cà del Bosco Barolo Prapò 85 Brucio Rocche Cereale Asti Cinza Brucio dell'Uccellone 88 Brai da Amarone 88 Masi Francia Corta Gran Cuvée '89 Bellavista Nozze di oro 92 Regaleali «Il vino dell'anno» si legge in una nota - è un riconoscimento definito il Premio Bancarella del Vino sono in fatti le 106 enoteche associate. Vi narius presenti in Italia e nel mon-



stituzione o il rafforzamento di posizioni dominanti sul mercato. Iscrizione registro operatori. Gli agricoltori interessati alla commercializzazione dei prodotti ortofruticoli che rientrano cioè nella figura di «operatore» dovranno presentare la domanda di iscrizione al registro entro il prossimo 31 di dicembre utilizzando gli appositi moduli reperibili presso l'Aima o gli uffici periferici dell'Ice. È questa una delle principali novità del decreto 393 in materia di controlli di qualità dei prodotti ortofruticoli che modifica le precedenti normative. Il nuovo provvedimento prevede la collaborazione delle organizzazioni professionali dell'Aima e del Miraf risponde alle attese del mondo agricolo che chiede maggiore chiarezza sul condizionamento dei prodotti ortofruticoli. In sintesi il provvedimento prevede la possibilità per l'agricoltore che sia iscritto al registro degli operatori di procedere in azienda al condizionamento in proprio. Il decreto concede la proroga fino al 31 dicembre '96 per gli impianti in forma collegata stabilisce inoltre l'obbligo di non conformità alle norme di qualità per gli ortofruticoli venduti direttamente dal produttore agricolo al consumatore finale o avviati a centri di condizionamento o di deposito o venduti a operatori commerciali.

OSSERVATORIO

UVA DA TAVOLA



Pesantemente condizionata dalle sfavorevoli condizioni meteorologiche di agosto, la produzione di uva da tavola nel 1995 avrebbe segnato, rispetto allo scorso anno, un ridimensionamento del 21% circa. In base ai risultati di un'indagine Iri-Ipsa condotta su un campione di 120 aziende, i raccolti nazionali dovrebbero infatti attestarsi intorno a 1.200.000 tonnellate contro le oltre 1.500.000 del 1994. Questo è accaduto a causa di una consistente riduzione delle rese medie unitarie, in particolare nelle regioni del versante adriatico.

GASTRONOMIA. Non solo in Piemonte ma anche nelle Marche caccia al prezioso «fungo»

Ritorna il tartufo vero re del gusto e (forse) dell'amore

■ ACQUALAGNA (Pesaro). A voi feriti butter giù senza garbo (e senza rispetto) in fondo non somiglia un po' ad una patata? Vive sottoterra ha una forma ovale che non disdegna il tondeggiano. La superficie è liscia anche se quando la luffa con il terreno in cui cresce in montagna diventa aspra qualche botteggolo più o meno evidente è inevitabile. Molte similitudini dunque. Ma un tartufo è un fungo e come al solito possono ingannare. Qui infatti stiamo parlando - e ci scusino gli appassionati per la schizofrenia similitudinaria - non della povera patata (tanto buona quanto diffusa) ma del ricco tartufo che in questi mesi esce allo scoperto per la goduria di chi può permettersi di farsene una grattatina anche sulla più semplice delle pietanze e renderla così un piatto da re.

Sicuramente non è un cibo economico però una grattatina, pur se a caro prezzo è proprio vero che trasforma qualunque comune pietanza in un piatto da re. Parliamo del tartufo raro frutto di stagione che fino a dicembre è possibile reperire su monti e colline di determinate zone. In Piemonte innanzitutto. Ma anche in Molise e nella zona del Furo dove, in concomitanza con la trentesima fiera del tartufo, si è svolto un convegno sul prezioso fungo.



Un commerciante mostra un enorme tartufo

Un anno all'altro eventuali profitti di cambiamenti nella morfologia della zona. Un esempio. Nel Piemonte devastato l'anno scorso da una tremenda alluvione e da scossoni che zone tradizionalmente di crescita saranno diventate improduttive mentre magari più giù nella valle si saranno trovati tartufi anche in luoghi dove non ce n'era mai stati. Nonostante tutto comunque la zona tra le colline di Langhe e Roero continua a dare i suoi buoni frutti scovati con fatica e inagibile divertimento dai cani addestrati alla bisogna. Piemonte patria del tartufo dunque. Ma non solo. Il tartufo abita anche in altre regioni d'Italia. In Molise ad esempio. Ma anche in quei monti su al passo del Furo dove le Marche si avviano ad incontrare la Romagna. Da queste parti disseminati nella gola stretta in cui scorre il fiume non è difficile trovare tartufi di questi tempi. I prezzi sono un po' più bassi che in Piemonte (tra i 2 milioni e 800.000 e i quattro milioni) ma la qualità è assicurata. Per discutere delle potenzialità di questo prezioso fungo si è svolto un convegno dalla Società Furo Duemila e dal Comune di Acqualagna, un convegno sul «tartufo bianco di Acqualagna nella tradizione gastronomica locale» in concomitanza con la trentesima edizione della Fiera nazionale. Si è discusso di prospettive turistiche dell'intera zona ma anche dell'uso in cucina del re incontrastato della giornata di discussione il tartufo che stando agli esperti «ha oltre che un gusto straordinario anche un certo potere afrodisiaco». Sperimentare (almeno per quanto riguarda il gusto) non è stato difficile grazie all'impegno dei cuochi dei cinque ristoranti del Furo. Tutti impegnati a mettere insieme tradizioni locali e costoso ingrediente. Una cucina povera esaltata da un ingrediente quanto mai ricco. Ed ecco così sfilarci a tavola le pietanze frutto dell'unione tra i diversi elementi. L'olio delle colline attorno a Cortoceto dove l'extravergine è il migliore di tutta la provincia di Pesaro. Il pane cotto nei forni a legna le paste fatte in casa le erbe aromatiche raccolte nei campi le carni provenienti dagli allevamenti della zona così come le uova fresche. Su ognuno di questi ingredienti si appena se ne ha la possibilità qualche scaglia di tartufo non ci sta male. Sono essiccati solo i dolci su cui le suddette scaglie non possono proprio essere aggiunte. Ma non si può aver tutto. E poi non si sa mai.

Allarme pasta a Bruxelles

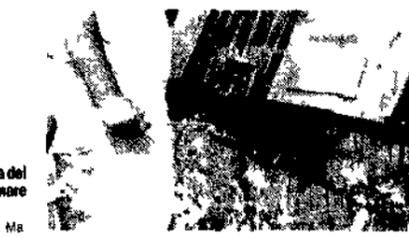
■ BRUXELLES. L'allarme è stato lanciato poche settimane fa da Roma in occasione del «Congresso mondiale della Pasta» nel mondo non c'è abbastanza grano duro per fare pasta alimentare. Questo grido di dolore è nechieggiato a Bruxelles negli uffici della Commissione dove Giuseppe Avolio storico dirigente della Confindustria e adesso presidente del Club europeo del grano duro insieme ad alcuni leader delle associazioni dei pastai e molitori italiani (Menconi e Vitai) ha chiesto all'austriaco Franz Fischler competente per il settore agricolo e lo sviluppo rurale di adoperarsi perché si possano estendere le zone di produzione al fine di consentire la sostituzione delle scorte e l'autoapprovvigionamento. Infatti è successo almeno da tre anni a questa parte in conseguenza della riforma comunitaria della politica agricola - la cosiddetta «PAC» - e di sfavorevoli condizioni climatiche che l'Europa ha ridotto sensibilmente la produzione di grano duro. Un evento che mai si era verificato anzi in passato il settore è sempre stato caratterizzato da autosufficienza ed eccedenze. La nuova situazione illustrata al commissario dell'Unione europea ha provocato l'obbligo di approvvigionamento all'estero in prevalenza sul mercato nordamericano (Stati Uniti e Canada). I produttori europei sono molto preoccupati della condizione di dipendenza dall'estero e vorrebbero misure da parte di Bruxelles per allargare la base coltivata nelle zone più favorevoli e tradizionali ma anche se non bastasse per autorizzarla in altre regioni dove le colture garantiscono un prodotto analogo a quello che si ottiene nelle zone tipiche e più vocate. Reduce dall'ultima assemblea di Tolosa (tenuta il 22 settembre e dove è stato eletto presidente) Avolio ha ricordato che per poter mantenere alto il livello di produzione in particolare di pasta «dobbiamo avere la materia prima». Un problema questo che affligge l'industria italiana che rimane sempre leader nel mondo nonostante gli sforzi di concorrenza compiuti in altri paesi. In Italia si consumano in media 28 chili di pasta a testa (con il tetto dei 50 chili della Campania) prodotti da 167 pastifici che occupano ottomila dipendenti e che hanno una potenzialità produttiva di paste alimentari di oltre tre milioni di tonnellate. Il grano duro che serve ammonta a più di quattro milioni di tonnellate. In Europa il deficit attuale di grano si aggira sui venti per cento su un fabbisogno di otto milioni di tonnellate. Ma dove trovare il grano che manca? Il Club ha indicato zone della Spagna della Francia e in Italia la coltivazione può essere ridotta ancora in Emilia Romagna (figura) il sud della Lombardia. La parola è alla Commissione «chiamata a rivedere se possibile la norma del «set aside» e un migliore equilibrio del livello degli aiuti per ettaro».

Chiesto un piano per ripopolare e per sostenere l'attività delle 12mila persone del settore

Vongole in Adriatico, pesca difficile

■ ROMA. Tensione esplosiva in Adriatico per la pesca delle vongole. Un settore importante per l'economia italiana oggi versa in una crisi drammatica a causa di due scelle duramente criticate dalla Lega Pesca. La prima consiste nel rinvio di 78 mila tonnellate di pesce al tempo del ministro Vizzini che allargò gravemente il rapporto tra risorse pescabili e strutture di attuazione dando il via ad uno stato di tensione che ha portato a manifestazioni spontanee di protesta dei pescatori. Per non disappuntare poi del necessario la risorsa vongole la regola moltiplicazione prevedeva il numero chiuso delle licenze. Come conseguenza di quella scelta si è derivato un danno per tutti i pescatori che oggi sono costretti all'inattività forzata e per la collettività che sta compensando, seppur parzialmente, i redditi dei vongolieri che specialmente in alcune zone sono drammaticamente decimati. La Lega Pesca avversò sempre la decisione ministeriale di rilasciare nuove licenze perché non era difficile prevederne le conseguenze devastanti. Il secondo sbaglio fu il compimento pochi giorni fa il Senato bloccando il Piano vongole che era stato presentato per risolvere nel immediato e in prospettiva la grave situazione in cui versa il settore. La decisione del Senato - dice l'itore Vanni presidente della Lega Pesca - denota un grave sottovalutazione degli aspetti non solo politici ma anche economici e sociali della pesca delle vongole in Adriatico. Un settore in cui operano 886 barche che danno occupazione diretta o indiretta a 12mila persone. La produzione è oggi di 38mila tonnellate annue contro le 100mila di appena 5 anni fa e da qui si può valutare il grave squilibrio introdotto fra risorse disponibili e capacità di cattura. Il Piano vongole prevede un intervento razionalizzatore che avrebbe garantito la continuità di lavoro e di reddito dei pescatori mettendo così fine anche al conflitto

tra Porto San Giorgio - San Benedetto del Tronto e Civitanova Marche dove la tensione è più acuta e dove guarda caso si concentrano le nuove licenze di pesca. La decisione del Senato è stata motivata con argomenti che il presidente della Lega Pesca giudica del tutto inconsistenti. Si è detto che il Piano vongole configurava un intervento assistenziale ma è vero esattamente il contrario. Si mirava ad aumentare gli stocks di vongole mobilitando la ricerca scientifica e la finalità era quella di stabilizzare il reddito e l'occupazione. L'assistenzialismo si ha proprio con la bocciatura di quel Piano che costringe lo Stato ad integrare i guadagni dei pescatori connessi all'inattività. Si è detto anche che in



La raccolta dei frutti di mare. La M... cava la copertura perché il finanziamento era ricavato dal Fondo centrale per il credito che sarebbe per gli investimenti. Argomento inconsistente perché i finanziamenti si attingevano a fondi già stanziati per la pesca e non c'era quindi alcuna richiesta di risorse aggiuntive. E poi la finalità non era in contrasto con la finalizzazione del Fondo centrale ma con i concetti perché il Piano vongole prevedeva interventi per investimenti e non interventi assistenziali come del tutto arbitrariamente sono stati

LUOGHI

Il gioiello di Alba che vale una «follia»

■ La raccolta del tartufo bianco d'Alba avviene generalmente da fine settembre a tutto dicembre. Questo è il periodo classico in cui i «mafiosi» con i loro cani percorrono le colline di Langhe e Roero. Il loro ambiente ideale è il bosco di querce ma si trova anche lungo le sponde di corsi d'acqua tra salici e pioppi e il terreno adatto è quello calcareo ad albidini che vanno dai 200 ai 6.700 metri. Questo fungo che vive sottoterra ha una forma per lo più tondeggiante che dipende dalla natura del terreno. Se è soffice esso sarà più liscio altrimenti dovrà faticare a svilupparsi e quindi diventerà protuberato e nodoso. Questo è il fungo (e lo sfizio) alimentare tra i più cari che esiste. Ma una volta un piccolo sacrificio per l'anima oltre che per il corpo forse vale la pena farlo anche perché ci sono due modi semplici per risparmiare. Non ne indovina nessuno. Il primo è comprarlo in compagnia ed organizzarsi una cena o un pranzo privato. A Montà d'Alba dal Trifulle nel borgo di Parolè e Monica Centini trovate un luogo sicuro per qualità e completezza dove vi diranno se il tartufo è maturo oppure e da aspettare se ha più o meno gusto e profumo anche sui prezzi vi diranno le varie possibilità di scelta legata alla qualità. In questi giorni il prezzo oscilla tra le 150.200.000 lire. Letto Oltre al tubero si vendono squisiti agnelli del pin tajano fondute pesche al cioccolato marmellate e altre leccornie oltre ad una discreta scelta di vini del Roero e di Langhe. Altro indirizzo è l'azienda Agrituristica dei Revillo. È Maria Rosa l'artefice prima del grande successo della casa posta in magnifica posizione in frazione Annunziata di La Morra. L'azienda dispone anche di due camere per gli ospiti (prenotare con largo anticipo) e lei con i figli Carlo Enrico ed il marito vi faranno gustare un giorno di cucina langarola. Noi abbiamo iniziato con della buona carne cruda all'ibisco del vitello tonnato e delle ottime rispette con fonduti prima di arrivare con le vongole. Le vongole di ragu di carne abbinate ai risotti con un saporito coniglio, il cacci con patate al forno e mosto di fieno con carote. Si conclude con la zuppa inglese e caffè. Il prezzo è loro vino potete seguirlo su Barbera Docetto Nel 1995 il tartufo tutto questo per 1000 lire. La grattatina di tartufo è avvolta scelta e il prezzo dipende dal giorno e quantità. Per informazioni sulle albergo di parolè o la casa di Montà d'Alba che si trova tutti gli anni nei primi 15 giorni di ottobre. Dal Trifulle P.V. Veneto 20 tel. 0173/975455 Montà d'Alba (Cn). Chiuso il lunedì e martedì mattina. La domenica è aperto tutto il giorno. Az. Agrituristica F.lli Revillo fraz. Annunziata 103 tel. 0173/50276 La Morra (Cn). Prenotazione indispensabile non ha giorno di chiusura. [Cosimo Tollo]