

AGRINOTIZIE

● **Prezzi agricoli in calo.** Secondo le rilevazioni dell'Ismea, i prezzi dei prodotti agricoli lo scorso mese di ottobre hanno subito una riduzione dello 0,6% su settembre. Il calo più sensibile si è avuto per gli onaggi, con un calo dei prezzi di quasi il 23% su settembre, e per gli avicunicoli. In controtendenza i prezzi del vino, con un aumento del 28% su settembre.

● **Ancora no alla manovra.** Le organizzazioni agricole, da un primo esame dei correttivi apportati dal Senato alla manovra, considerano ancora insufficienti gli stanziamenti per il settore agricolo per garantire irrinunciabili esigenze di valore nazionale come il funzionamento del Fondo di solidarietà nazionale, le attività dell'Aima, della Cassa per la proprietà coltivatrice e dell'Associazione italiana allevatori. In una nota congiunta Coldiretti, Confagricoltura e Cia prendono invece atto di un miglioramento delle norme riferite all'assetto istituzionale con la conferma del ministero e del suo ruolo e la previsione di programmi cofinanziati e concertati tra regioni e ministero. Le tre organizzazioni continueranno tuttavia a svolgere nei prossimi giorni iniziative di sensibilizzazione verso i gruppi parlamentari perché la Camera consolidi le correzioni apportate dal Senato ed attui i tagli alla spesa agricola.

● **Federconsorzi in sciopero.** Manifestazione a Roma, davanti al ministero delle Risorse agricole, domani dei di-



pendenti dei Consorzi agrari e della Federconsorzi. La manifestazione è promossa da Flai-Cgil, Fisa-cat-Cisl e Uilucs-Uil che denunciano la «situazione di estrema indeterminatezza per quanto riguarda il futuro dei 5.000 dipendenti dei consorzi, scaturita dal totale disimpegno del Ministero delle risorse agricole e dalla scarsa volontà del ministero del Lavoro nell'interventire con decisione nei casi di



La Calabria punta sui kiwi per il rilancio dell'agricoltura: è stata infatti inaugurata ieri la prima struttura specializzata nella lavorazione e conservazione dell'actinidia, il frutto di origine neozelandese del quale l'Italia è diventata ormai il maggior produttore mondiale. Lo stabilimento agroalimentare, situato nel comune di Curinga, nella piana di Lamezia Terme, è

grave emergenza occupazionale.

● **Distillazione, si cambia.** Cambiano le regole comunitarie per la distillazione preventiva dei vini da tavola. Il Comitato gestione vini della Comunità europea ha approvato il nuovo regolamento che estende anche a questo settore le regole già in vigore per la distillazione di sostegno. A partire dalla campagna 1995-96, quindi, la distillazione preventiva non avverrà più soltanto in base a livelli massimi per ettaro di terreno, ma è stato fissato anche il quantitativo di prodotto che potrà essere distillato nell'intera Comunità (6,3 milioni di ettolitri), diviso per «quote» fra i diversi paesi membri. Secondo questo criterio, l'Italia potrà destinare alla distillazione preventiva 3,8 milioni di ettolitri, mentre il limite massimo per ettaro rimane fissato in 12 ettolitri. I produttori avranno tempo fino al 30 novembre per presentare agli ispettori provinciali dell'agricoltura i contratti di cessione.

stato realizzato dalla cooperativa Sontrentuits utilizzando anche finanziamenti dell'Unione Europea. L'impianto ha una capacità di lavorazione di 150 quintali all'ora e può stoccare circa 30mila quintali di kiwi in celle frigorifere sofisticate che consentono l'immissione dei frutti sul mercato nel periodo più favorevole dal punto di vista commerciale.

● **Vini Lazio, il primo biologico.** L'antica cantina sociale Feronia ha presentato nei giorni scorsi il nuovo vino «novello» denominato «Novello dei Poggi», il primo prodotto biologico del Lazio. La cooperativa Feronia, rinomata per i suoi vini dal gusto particolare, si aggiudica un altro primato mantenendo alta la fama di cantina all'avanguardia di prodotti enologici. L'elemento biologico è dunque la novità del novello. Il «novello dei Poggi» è controllato e certificato dall'Associazione italiana per l'agricoltura biologica per conto del Ministero delle risorse agricole.

OSSERVATORIO

IL TABACCO



Sarà in crescita, nel '95, la produzione mondiale di tabacco. E questo prevede un rapporto dell'Usda, che stima in 7,4 milioni di tonnellate il raccolto di tabacco greggio in tutto il mondo: l'11% in più di quanto indicato dalle stime riviste del '94. La crescita produttiva sarà dovuta in particolare ai maggiori raccolti ottenuti in Cina, Turchia, Malawi e Zimbabwe. Diminuirà invece, secondo le stime, la produzione degli Usa che, a causa della peggiore resa dei tabacchi Flue-cured e Burley, dovrebbe raggiungere le 660.693 tonnellate (-8%). Resta anche il Brasile.

Proposta di legge del Pds: più programmazione

Una nuova legge per il settore pesca

Unificare in un solo testo tutte le diverse normative che riguardano la pesca marittima e l'acquacoltura, rendendo più snella la programmazione all'interno del settore, quindi iniziative specifiche per il rilancio e il riordino del comparto produttivo: sono questi i temi affrontati dalla proposta di legge presentata giovedì scorso alla Camera dal Pds, primi firmatari Di Stasi, D'Alema e Berlinguer. Apprezzamento dagli operatori del settore.

NOSTRO SERVIZIO

ROMA. Unificare in un solo testo tutte le diverse normative che riguardano la pesca marittima e l'acquacoltura, rendendo più snella la programmazione all'interno del settore: è questo lo spirito di una proposta di legge presentata giovedì scorso alla Camera da un gruppo di deputati del Pds, (primi firmatari, Di Stasi, D'Alema e Berlinguer). «Durante la dodicesima legislatura abbiamo molto lavorato sui problemi della pesca - ha dichiarato Giovanni Di Stasi - ottenendo diversi risultati, tra cui l'eliminazione della tassa di imbarco ed il fermo biologico, ma rimangono comunque dei problemi, segni di una cattiva gestione del territorio e di un rapporto approssimativo tra Stato ed operatori del settore».

le capacità concorrenziali del sistema produttivo ittico nel mercato europeo ed internazionale. Di Stasi ha ricordato infatti «che per il consumo l'Italia dipende attualmente per il 50% dall'estero».

Bisognerà quindi favorire, secondo i deputati la riorganizzazione e la modernizzazione delle imprese operanti nella filiera, lo sviluppo della cooperazione, l'integrazione del ciclo produttivo e commerciale ed il potenziamento della ricerca scientifica e dell'innovazione tecnologica. Ultima finalità individuata, non per ordine di importanza, «assicurare continuità pluriennale e coerenza programmatica alla spesa pubblica nel settore pesca ed acquacoltura». Rispetto alla copertura finanziaria necessaria a realizzare quest'opera di riorganizzazione, Di Stasi ha detto che «il momento è difficile per scrivere le cifre, che saranno indicate dopo la discussione della Finanziaria; non sono infatti indicati dalla proposta gli importi per la copertura, che però, secondo il presidente della Lega Pesca, Ettore Iani, dovrebbero essere dell'ordine di 500 miliardi annui per il triennio 97-99. Altra novità del testo, oltre alla delegificazione per il settore, è il tentativo di decentrare le competenze della pesca attribuendo un

ruolo più incisivo alle Regioni. Si procederà quindi al riordino degli organismi consultivi e di quelli tecnici. Dovrebbe quindi nascere un nuovo istituto per la ricerca del settore, che dovrebbe chiamarsi Irspea, (Istituto Centrale per la ricerca scientifica e tecnologica applicata al mare).

Altre novità sono previste per l'attività di credito al settore. Secondo la proposta del Pds il Ministero delle Risorse Agricole dovrebbe infatti stipulare con gli istituti di credito abilitati «convenzioni pluriennali aventi la stessa durata del piano nazionale che definiscono, in pratica - ha spiegato Di Stasi - bisognerebbe fare in modo che i tassi di interesse pagati siano uguali a Chioggia ed a Reggio Calabria».

I commenti degli operatori

Commento istituzionale quello del Direttore Generale della Pesca, Giuseppe Ambrosio, che durante l'incontro con i deputati ha dichiarato «ci sono cambiamenti significativi sui quali si confronterà il Parlamento; quando ci sarà una nuova legge la applicheremo». Ambrosio ritiene comunque il testo «un'ottima base per la discussione parlamentare», ed ha dato atto che il settore sentiva da tempo la necessità di uno strumento che semplificasse la normativa precedente. I rappresentanti delle Centrali Cooperative della pesca, intervenuti alla presentazione della proposta, (Federcoopescpa, Lega Pesca ed Aicpp), hanno infine ricordato i numeri del settore: la flotta italiana conta su 16.727 pescherecci per un totale di 45.000 addetti. La produzione è stimata in 800mila tonnellate, per un fatturato nel '93, di 4.659 miliardi di lire. L'industria di trasformazione ha 7.000 addetti; 13.000 quelli della commercializzazione.



Nuovo stop per le vongole Ed è crisi

Tutto da rifare per il comparto vongole. Nonostante le pressanti richieste da parte del movimento cooperativo il Governo ha rotto il decreto legge sul «fermo di pesca» nel 1995, privo però delle norme a favore del piano di settore per le vongole. «Non sono serviti a modificare l'orientamento del Governo - ha commentato il presidente della Lega Pesca, Ettore Iani - né un ordine del giorno approvato dalla Commissione Agricoltura della Camera, né la presentazione di un disegno di legge». «La Lega Pesca - ha dichiarato Iani - non demorde e spinge sul Parlamento perché presenti emendamenti volti a reintrodurre un piano vongole nel fermo biologico e sul Governo perché presenti un decreto legge ad hoc». La Lega chiede il ritiro obbligatorio di quelle unità da pesca palesemente in esubero, il trasferimento di licenze da pesca dalle zone critiche a quelle più floride, con il plafond del 10% delle licenze attualmente in essere, l'incanaglimento alla raccolta di specie poco strutturate, il finanziamento dei consorzi per l'autogestione della pesca alle vongole.

Barbabietole, accordo fatto

ROMA. Associazioni bieticole e industria saccarifera hanno siglato un accordo interprofessionale di massima sulla campagna in corso e su quella del prossimo anno. L'intesa - hanno reso noto fonti dell'Associazione nazionale bieticoltori - è stata raggiunta nei giorni scorsi nella sede dell'Assozuccheri a Genova, e, per la parte agricola, è stata sottoscritta da tutte le associazioni. L'accordo, che sarà formalizzato la prossima settimana, prevede per il '95 prezzi di 11.300 lire/quintale al Nord, 11.600 al Centro e 12.100 al Sud (contro le 10.000, 10.500 e 11.000 lire/quale del '94); e per il '96 prezzi minimi di 11.600 lire/quale al Nord, 11.800 al Centro e 12.400 al Sud. Due gli accordi: uno entro ottobre e l'altro entro novembre, con saldo a dicembre. Inoltre, sono aumentate le

spettanze per la rinuncia polpe (200 lire/q.le) e per la restituzione delle polpe secche (Kg.97/dieci tonnellate di bietole consegnate). Infine, cambiano le regole di vendita del seme bietola: oltre che dall'industria, potrà essere distribuito anche dalle associazioni. L'intesa, biennale, è la prima dall'entrata in vigore (il 1 luglio) del nuovo regolamento Ue sullo zucchero, ed è stata siglata al termine di una campagna insoddisfatta per gli agricoltori. Infatti, si stima una produzione di zucchero di 14,9 milioni di quintali, inferiore sia alla quota italiana che al consumo interno. Soddisfatto il commento di Cia e Confagricoltura. La Confederazione italiana agricoltori, in particolare, sottolinea come «in presenza di una riforma delle organizzazioni di

mercato particolarmente sfavorevole, sia importante che le organizzazioni bieticole e quelle industriali siano riuscite a concludere un accordo di durata pluriennale. Ottenendo punti di riferimento chiari agli operatori, ciò potrà contribuire a superare il delicato momento che il settore sta attraversando». «È ora necessario - conclude la Cia - che al senso di responsabilità delle parti faccia seguito, in sede di approvazione della finanziaria, la conferma del Parlamento degli aiuti al settore bieticolo al massimo livello autorizzato dalla Ue, nell'ambito della riforma del settore». L'ok della Confagricoltura riguarda soprattutto la durata dell'accordo, che consente di «poter programmare le scelte aziendali in un quadro di riferimento sicuro».

CARNE. La commissione Agricoltura chiede il parere degli esperti per decidere

La Ue: «Tutta la verità sugli ormoni»

DAL NOSTRO CORRISPONDENTE SENIGO SENIG

BRUXELLES. La diffidenza dei consumatori si trasformò in paura di massa quando, negli anni '70, un'indagine attribuita al consumo di carne bovina la responsabilità d'una serie di anomalie ormonali d'ordine sessuale in numerosi adolescenti. Fu un allarme che, partito dall'Italia, si diffuse rapidamente per tutta la comunità europea e che portò, nella maggioranza dei paesi, a vietare l'utilizzazione di ormoni nell'ingrasso degli animali. L'imputato «numero uno», il DES (l'ormone sintetico dietilstilbestrol), venne condannato, il consumo di carne scomparve dalle mense scolastiche e si ridusse drasticamente anche nelle famiglie. In Europa, la comunità intervenne a regolare l'uso di fattori di crescita nella produzione animale con una «direttiva» dell'estate 1981 che proibì l'uso di alcune sostanze con azione ormonale e tutte quelle aventi un'accortata capacità d'a-

zione sulla tiroide. Di tanto in tanto ritorna con vivacità la discussione sugli effetti dell'uso di ormoni nel trattamento delle carni degli animali destinate all'alimentazione umana anche per via di pressioni da parte dei produttori. La Commissione esecutiva dell'Ue ha deciso di pilotare l'ultima ondata di confronto sul tema organizzando una conferenza di tre giorni (da mercoledì 29 novembre a venerdì 1 dicembre) con la partecipazione di esperti di provata fama.

Il parere degli esperti

L'austriaco Franz Fischler, il commissario responsabile per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, ha detto che l'intendimento è di «risaminare tutte le prove scientifiche disponibili e di presentare alla Commissione conclusioni e raccomandazioni» per colmare «certe lacune» dopo dieci anni di studi sulla sicurezza degli ormoni. Il commis-

sario ha precisato che la politica di Bruxelles, tenuto conto dell'attuale insicurezza degli studi, sarà innanzitutto orientata a proteggere i consumatori e a difendere la qualità e la reputazione degli alimenti prodotti in Europa.

La materia è indubbiamente controversa. La conferenza, che radunerà 90 scienziati provenienti anche dall'Australia, Canada, Stati Uniti e Nuova Zelanda, si propone di sottoporre ad un esame critico le informazioni più recenti sull'utilizzazione delle sostanze ormonali e sui rischi che una pratica illegale possa arrecare alla salute dei consumatori. Il punto di vista della Commissione, sostenuto dal Parlamento europeo, è contenuto in tre proposte di regolamento che intendono precisare le direttive esistenti che proibiscono l'utilizzazione degli ormoni per l'ingrasso degli animali e di modificare l'organizzazione del mercato nel settore delle carni bovine nella prospettiva

di varare misure più adeguate contro quegli agricoltori che utilizzano sostanze illegali. Una di queste misure potrebbe consistere nell'esclusione dei produttori dai contributi comunitari.

La pressione sui produttori

Le organizzazioni dei consumatori, viene ricordato in un documento della Commissione, sono tradizionalmente ostili alla produzione di carni con l'uso di ormoni e sono per una politica di proibizione. Le azioni intraprese hanno influito positivamente, per esempio, nell'atteggiamento di grandi catene di supermercati che hanno fatto pressione, a loro volta, sui produttori per ottenere garanzie supplementari sui sistemi di allevamento e di alimentazione degli animali. E la Commissione ha speso in due anni più di due milioni di Ecu (circa quattro miliardi di lire) per sostenere una campagna pubblicitaria in favore delle carni di qualità.

Vini: il «rosso» di Montalcino parte alla conquista della capitale

Rispetto al «fratello» più corposo (di nome Brunello) il Rosso di Montalcino consente un approccio più semplice ed è, quindi, di più facile utilizzazione pur essendo uno dei più importanti vini della Toscana. Dal 25 novembre dell'83 (la legge è diventata esecutiva l'anno successivo) questo vino ottenuto da uve sangiovese può essere prodotto e vinificato solo nel territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena. Dal 1988 a curare l'immagine e il gusto di questo buon vino provvede un consorzio cui aderiscono 118 produttori in rappresentanza del 98 per cento dei produttori presenti sul territorio per un totale di bottiglie annualmente prodotte che varia tra i due milioni 200.000 e i tre e 200.000. A presiederlo è Giancarlo Pacenti, cui fa capo una delle più note etichette della zona, che in questi giorni ha deciso di uscire fuori dai confini provinciali per partire alla conquista della Capitale e mettere in mostra le migliori bottiglie facendole incontrare con i cibi romani della più antica tradizione. Un successo per un rosso lungo un giorno. Tanta gente a scoprire o riscoprire un vino nobile, parente stretto del Brunello vieto che per produrlo possono essere utilizzati gli stessi vigneti iscritti all'Albo del Brunello. La scelta di produrre uno o l'altro può essere effettuata sia dal momento della vendemmia sia durante il periodo d'invecchiamento e, in ogni caso, prima della commercializzazione. Il Consorzio svolge una importante funzione di controllo delle aziende associate affinché siano rispettati tutti gli adempimenti di legge previsti ma fornisce anche un servizio di consulenza tecnica sui vari aspetti della produzione (sia dal punto di vista agronomico che enologico). Su richiesta il Consorzio fornisce materiale informativo, dà indicazioni su itinerari e incontri con le aziende e i produttori associati. Ecco l'indirizzo: Consorzio del Rosso di Montalcino-Costa del Municipio, 1.53024 Montalcino (Siena). Per informazioni è possibile anche telefonare al numero 0577 / 848.246.

LUOGHI E SAPORI

Il Prosecco della Marca trevigiana

Il Veneto, seppur sia tra le regioni italiane una tra le più importanti per quantità di uva e vino prodotti è ancora in una situazione molto diversificata, tra zona e zona, rispetto alla qualità. Tra quelle che più si stanno emancipando c'è sicuramente la Marca Trevigiana, qui siamo davanti ad una notevole evoluzione del prodotto Prosecco, tutti i paesi (oltre ai più noti Conegliano e Valdobbiadene, Follina, Vidor, Farra e Pieve di Soligo, Refrontolo, Susegana, S. Pietro di Felice) sono ormai avviati in una politica di maggior attenzione al prodotto per migliorare le già note caratteristiche di questo vino; spumante da tutto pasto, piacevole, aromatico e secco il gusto.

Ma per meglio capire l'evolvensi di questo vino siamo andati a trovare i fratelli Adami, Armando e Franco, in quel di Colbertoldo di Vidor. «Intanto - ci dice Armando - è dal Medio Evo che qui si producono eccellenti bianchi e già il podestà di Conegliano - Zaccaria Morosini - nel 1606 ne decantava l'esportazione a Venezia, in Germania e in Polonia».

La storia di queste terre si sviluppa in maniera più moderna a partire dalla seconda metà dell'800, in seguito al reimpianto dei vigneti, scordati da una grave malattia e su queste colline protette al nord dalle Dolomiti si sono poste le basi per una nuova produzione enologica. E in questo periodo che viene segnalato e censito dai peniti agrimensori il Vigneto Giardino.

«Fu nonno Abele ad acquistare questo podere nel 1920 dal conte Balbi-Vallier, uno splendido terreno, disposto ad anfilatello ed esposto al calore del sud. L'azienda oltre al vigneto Giardino di proprietà, prende le uve da produttori della zona, sempre gli stessi da anni e questo garantisce una continuità qualitativa», ci dice Franco (responsabile della produzione, mentre Armando si occupa della commercializzazione). «Ma è negli ultimi 10/15 anni che anche qui nella Marca si è svolto, decidendo di dedicare maggiore attenzione alla qualità, tentando di cambiare un'antica immagine provinciale del Prosecco». Oggi ha buona accoglienza, oltre che in Italia i fratelli Adami esportano anche in Svizzera e Germania e le loro 300mila bottiglie sono ben apprezzate dal pubblico.

Nel dopo tranquilla degustazione confermiamo, in particolare per quell'eccellente prodotto che è il Prosecco Valdobbiadene Spumante Vigneto Giardino, delicato ma fragrante, profumato nei sentori di frutta e fiori, netto e persistente in bocca. Gradevole è anche il Vigneto Giardino tranquillo, da tutto pasto, è fresco e di facile beva, più divertente è lo spumante Extra Dry, rispetto al Giardino ha gusto più da Prosecco classico. Originale è il Manzoni 6.0.13 (un incrocio tra Riesling Renano e Pinot bianco) poco conosciuto fuori zona è di buona struttura e come gli altri prodotti della casa, tra cui un buon Cortize, ha prezzi eccellenti. In cantina il costo a bottiglia degli Adami va dalle 8.000 alle 10.000 lire.

Fratelli Adami - via Rovede 17 - tel. 0423 / 980.410 Colbertoldo di Vidor (Tv).

(Cosimo Torto)