

AGRINOTIZIE

**Scende la lira verde.** Dal 1° febbraio il valore dell'Ecu da applicare per i pagamenti all'agricoltura verrà fissato in 2.098,36 lire contro le precedenti 2.164,34. Ciò comporterà una diminuzione dei premi all'agricoltura espressi in lire ed una maggiore competitività dei prodotti esteri.

**90mila miliardi di pasti fuori casa.** Gli italiani nel '94 - a fronte di una spesa di 185.000 miliardi per prodotti alimentari domestici - hanno speso per i consumi alimentari fuori casa 89.000 miliardi, di cui circa 72.000 per la ristorazione (i ristoranti 17.000 miliardi, i bar e gli aperitivi, caffè, merendine, cioccolato e acquisti presso bar). Il dato è contenuto in una ricerca condotta dall'osservatorio agro-industriale di Nomisma.

**Carne bovina, produzione in calo.** La produzione nazionale di carni bovine è diminuita, nel 1995, dell'1,8% rispetto all'anno precedente. E quanto risulta dalle prime valutazioni sull'andamento del settore effettuato dall'Ismea, secondo il quale a determinare questo risultato «è stato soprattutto l'aumento dei costi di produzione, tra i più elevati a livello europeo, che hanno anche condizionato al rialzo l'andamento dei listini ed hanno ristretto la «forbice» fra costi e ricavi».

**Nuovo Doc per il Chianti.** Cambia il disciplinare di produzione del Chianti Doc. Per avere diritto alla qualificazione



«riserva», il vino dovrà essere invecchiato solo due anni, anziché tre, come in precedenza. Il Chianti classico o con le specificazioni geografiche Colli Fiorentini, Montalbano, Rufina, Colli Senesi, Colli Aretini e Colline Pisane, può avere diritto alla qualificazione riserva «purché all'atto dell'immissione al consumo abbia un titolo alcolometrico volumico totale minimo non inferiore a 12,5 gradi». E quanto ha stabilito il decreto 8 gennaio 1996 del ministero delle Risorse agricole, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 31 gennaio scorso, il cui articolo unico sostituisce integralmente il primo comma dell'articolo 10 del disciplinare di produzione del Chianti del luglio 1984.

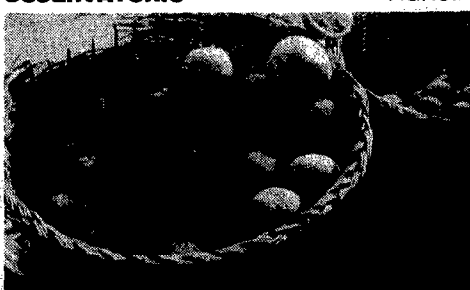
**Vino, intesa Italia-Francia.** Riforma dell'organizzazione comune di mercato del vino ammissa gli angoli della concorrenza storica tra Francia ed Italia. Le coop viticole dei due paesi infatti, si sono incontrate nei giorni scorsi a Roma e hanno riscontrato «come sempre più gli interessi dei cooperatori italiani e francesi siano convergenti», secondo quanto spiega un comunicato del Comitato d'intesa fra le organizzazioni cooperative viticole italiane. Un fatto importante, visto che la cooperazione vitivinicola rappresenta, sia in Italia che in Francia, oltre il 50% della produzione



complessiva di vino. Totale l'accordo su diverse questioni generali, come la necessità che l'Ue spinga la ristrutturazione della filiera vitivinicola, si orienti per la ricomposizione del vigneto europeo e promuova il consumo, ma anche su alcuni problemi particolari.

**L'olio d'oliva sbarca a Tokio.** L'olio di oliva sta conquistando i gusti del giapponese che dal 1990 ne hanno aumentato di dieci volte il consumo passando da 200 tonnellate annue a 2.500 lo scorso anno. La tendenza favorisce le esportazioni italiane che già oggi si assicurano il 60% della quota dell'intero mercato. Il valore delle esportazioni italiane di olio d'oliva in Giappone è stato nel 1995 di oltre 2,2 miliardi di yen, pari a circa 35 miliardi di lire. Il secondo fornitore resta la Spagna con una quota di mercato del 30 per cento. Secondo la Ajinomoto, una delle principali industrie agroalimentari, il consumo interno di olio d'oliva passerà da quasi 4 miliardi di yen nel 1995 ad oltre 5 nel 1996. Il mercato è recettivo, e chi arriverà in tempo potrà fare affari d'oro con una popolazione di 125 milioni di abitanti sempre più attratti dalla dieta mediterranea e convinti a mettere da parte il tradizionale olio di soia a favore di quello di oliva convinti che abbassa il colesterolo e fa bene alla salute.

OSSERVATORIO AGRUMI



**Hanno superato le 120mila tonnellate complessive i consumi di agrumi in Italia a dicembre '95 (+30% rispetto a novembre).** Lo rende noto l'Istituto Nazionale per lo studio e la promozione delle esportazioni italiane che già oggi si assicurano il 60% della quota dell'intero mercato. Il valore delle esportazioni italiane di olio d'oliva in Giappone è stato nel 1995 di oltre 2,2 miliardi di yen, pari a circa 35 miliardi di lire. Il secondo fornitore resta la Spagna con una quota di mercato del 30 per cento. Secondo la Ajinomoto, una delle principali industrie agroalimentari, il consumo interno di olio d'oliva passerà da quasi 4 miliardi di yen nel 1995 ad oltre 5 nel 1996. Il mercato è recettivo, e chi arriverà in tempo potrà fare affari d'oro con una popolazione di 125 milioni di abitanti sempre più attratti dalla dieta mediterranea e convinti a mettere da parte il tradizionale olio di soia a favore di quello di oliva convinti che abbassa il colesterolo e fa bene alla salute.

**Hanno superato le 120mila tonnellate complessive i consumi di agrumi in Italia a dicembre '95 (+30% rispetto a novembre).** Lo rende noto l'Istituto Nazionale per lo studio e la promozione delle esportazioni italiane che già oggi si assicurano il 60% della quota dell'intero mercato. Il valore delle esportazioni italiane di olio d'oliva in Giappone è stato nel 1995 di oltre 2,2 miliardi di yen, pari a circa 35 miliardi di lire. Il secondo fornitore resta la Spagna con una quota di mercato del 30 per cento. Secondo la Ajinomoto, una delle principali industrie agroalimentari, il consumo interno di olio d'oliva passerà da quasi 4 miliardi di yen nel 1995 ad oltre 5 nel 1996. Il mercato è recettivo, e chi arriverà in tempo potrà fare affari d'oro con una popolazione di 125 milioni di abitanti sempre più attratti dalla dieta mediterranea e convinti a mettere da parte il tradizionale olio di soia a favore di quello di oliva convinti che abbassa il colesterolo e fa bene alla salute.

Vini e ortofrutta in testa all'export agricolo  
**Il made in Italy brinda a spumante**

Il fiore all'occhiello del comparto agroalimentare italiano è l'ortofrutta, che nel '93 ci ha garantito un saldo positivo di 1.500 miliardi. Il tallone d'Achille è la zootecnia (-7.300 miliardi). I dati riferiti al commercio agroalimentare nel mondo, in Europa e nel nostro paese sono quelli dell'Islea. Il made in Italy agricolo è in rosso, fisso ma fa passi in avanti. Le conserve e la pasta fanno la parte del leone, ma il prodotto più dinamico è lo spumante.



**FRANCESCO BRIZIO**

**Il rosso fisso italiano**  
Per quanto riguarda la situazione agroalimentare italiana, il deficit nel '93 (-9.400 milioni di ecu) è ripartito tra settore primario (-4.500 milioni) e industria agroalimentare (-4.900 milioni). L'Italia è dunque un paese in rosso fisso per quanto riguarda la bilancia commerciale agricola. Ma va detto che nel '93 le importazioni, pur pesando per 36mila miliardi contro i 19mila delle esportazioni, e cioè segnando un saldo negativo del 30%, hanno fatto un grosso passo in avanti rispetto al passato. Quello del '93 infatti è il miglior risultato dal dopoguerra a oggi (5 punti in meno rispetto al '92 e 13 rispetto al 1988-89). A fare la differenza sono state le esportazioni (+17% rispetto al '92), avvantaggiate dalla svalutazione della lira.

**Made in Italy agricolo**  
Ma dove vanno a finire i prodotti agricoli italiani? L'Ue assorbe il 53% del nostro export complessivo e il 64% di quello agroalimentare. I nostri principali partners sono Germania e Francia, seguiti da Gran Bretagna, Usa, Svizzera e Paesi Bassi. Germania e Francia assorbono da soli il 40% del nostro export agroalimentare. In che modo? Il 60% dei nostri prodotti destinati alla Francia sono uve da tavola e vini non bianchi, mentre il grosso di quelli esportati in Germania sono prodotti ortofruttili, in cambio dei quali importiamo zootecnia.

Significativi anche gli acquisti di zucchero italiano da parte di Israele (12% del totale del settore), il boom di acquisti di grano duro verso il Marocco (pari al 50% del nostro export agroalimentare verso quel paese). E ancora: le nostre

**Grano, soia, carne, zucchero**  
Per avere un'idea delle dimensioni del mercato agroalimentare mondiale basti pensare che quattro dei prodotti più comuni e cioè cereali, soia, carne bovina e zucchero contribuiscono per circa un terzo alla produzione totale. Più in particolare il grano passa da una quota dell'8% nel '61 ad una quota del 5% nel '92, il peso della soia invece varia tra l'1,3 e l'1,8%; quello della carne bovina cresce dal 2% al 4% e quello dello zucchero oscilla tra il 4 e il 5%.

Ma veniamo all'Europa. Nel '92 i paesi Ue con un saldo agroalimentare positivo sono l'Inghilterra (+44%), Danimarca (+40%), Paesi Bassi (+23) e Francia (+15%). Al contrario Belgio (-3%), Grecia (-5%) e Spagna (-7%) hanno un saldo leggermente negativo, e Portogallo (-46%), Italia (-32%), Germania (-30%) e Gran Bretagna (-24%) hanno un saldo negativo pesante.

**I comparti di punta**  
Tra i principali prodotti dell'export agricolo made in Italy, da decenni, ci sono: le conserve di pomodoro (5,4%), la pasta (5), l'uva da tavola (3,6), i vini non bianchi (3). Ma i prodotti che nel '93 hanno ottenuto le maggiori performance sono gli spumanti (+33%), le acquaviti, i liquori, lo zucchero (tutti oltre il 30%), la pasta, l'uva e le pesche (tra il 10 e il 15%). Sono invece diminuite le esportazioni di riso, olio d'oliva e soprattutto di mele (-31%, soprattutto per colpa della Germania).

Lo «zoccolo duro» delle nostre importazioni restano i prodotti zootecnici. Gli acquisti di bovini da allevamento sono cresciuti del 161% (ma la percentuale è gonfiata dalle modificazioni nelle rilevazioni Istat). Forti anche le importazioni di semi di soia (+81%), caffè (+52%), olio vergine d'oliva (+31%) e latte liquido (+20%).

E veniamo ora al giro del nostro export agroalimentare: il comparto ortofruttilico, che nel '93 ci ha garantito un saldo positivo di 1.500 miliardi. Uva, mele, pesche, fragole e kiwi costituiscono l'8% delle nostre esportazioni alimentari complessive e hanno tutti saldi positivi oltre il 70%. Anche cavolfiori, carote, insalate e altri ortaggi contribuiscono al nostro attivo commerciale. Bene anche l'ortofrutta trasformata: conserve di pomodoro, e succhi di frutta, che costituiscono il 10% del nostro export agroalimentare e registrano saldi attivi del 40%. Male invece i cereali, per i quali l'Italia è un importatore netto, con un deficit di oltre 2 mila miliardi. Il disavanzo per il comparto dei semi oleosi, olii e grassi vegetali ammonta invece a 2.400 miliardi, quello per il comparto lattiero caseario di 4.300 miliardi e quello per il comparto degli allevamenti e delle carni è di 7.300 miliardi. Insomma, se l'ortofrutta resta il nostro fiore all'occhiello, la zootecnia, in campo agroalimentare, è per molti versi il nostro tallone d'Achille.

LUOGHI ESAPORI

**Il Castello di Ama, buon Chianti e passeggiate**

Fate conto di essere ospiti in qualche albergo di Radda in Chianti e una bella mattina vi venga voglia di fare una piccola escursione nel dintorni; bene, un itinerario da noi provato e che vi consigliamo è quello che porta al Castello di Ama. Azienda tra le più significative del territorio e dove, su opportuna prenotazione telefonica, potrete visitare la bella cantina.

Con la macchina si arriva e si fa tappa alla bella chiesa romanica di S. Giusto. Assaporatene la quiete e poi proseguite per l'azienda. Noi abbiamo incontrato la nostra guida nonché mente enologica dell'azienda, il dr. Marco Pallanti.

L'attuale azienda è di Cidde Marco, che qui ha trovato un ottimo inserimento. Per finire lo Chardonnay è di colore giallo paglierino, il gusto ha un che di melma ma forse deve ancora maturare per apprezzarlo nella giusta maniera. Tutti i vini della casa li trovate in vendita a pochi chilometri da qui, a Lecchi in Chianti presso l'enoteca di Rinaldi Palmira.

**Castello di Ama, frazione Lecchi, località Ama, Gioiolo in Chianti (Si). Tel. 0577 / 746.031.**

Con il nostro accompagnatore ci siamo trasferiti nel piccolo paesucolo di Ama, dove si trova il Castello di Ama, un luogo di grande fascino e di grande interesse storico e artistico. Il castello è stato costruito nel 1100 e ha una storia molto interessante. Il castello è stato restaurato e ora è un albergo di lusso. Il castello è un luogo di grande fascino e di grande interesse storico e artistico. Il castello è stato costruito nel 1100 e ha una storia molto interessante. Il castello è stato restaurato e ora è un albergo di lusso.

**Carapelli entra nel mondo della ristorazione**

Carapelli entra nel mondo della ristorazione e stringe un accordo con l'Associazione Umbra produttori di olive ed olio (12 mila soci). L'annuncio è stato dato ieri a Rimini in occasione della 20° Mostra Internazionale dell'alimentazione. Tra i nuovi prodotti di punta, la società del gruppo Entania Baghin Sey lancia il «Numerato Umbro», un extravergine super-Doc, riconoscibile dal bollino «CO.RE.OL». Tra le iniziative annunciate ieri anche l'avvio di una «Scuola dell'olio» dedicata a cuochi, ristoratori, pizzaioli, responsabili acquisti di alberghi e catene di catering che si cimenteranno in assaggi e prove varie.



Poi aprirà gelaterie pilota in altri 19 paesi  
**Parmalat in Brasile punta sui gelati**

ROMA. La Parmalat si dà ai gelati. La prima «Gelateria Parmalat», prototipo di una catena internazionale di gelaterie all'italiana che punta a trasformarsi in una vera e propria «McDonald's del gelato», è stata presentata a San Paolo del Brasile. «L'idea parte da qui - ha detto Gianni Grisendi, responsabile della Parmalat per l'America Latina - perché è qui che è nata e perché il Brasile, come paese caldo, è un ottimo banco di prova iniziale». Nel giro di due mesi, gelaterie pilota col marchio Parmalat verranno aperte in tutti i 19 paesi in cui opera la grande industria alimentare fuori dell'Italia. Ogni gelateria produrrà una gamma di 10 gusti, scelti fra i classici dell'artigianato gelataio italiano, con macchine «made in Italy» in funzione davanti al cliente. «Vogliamo portare la cremosità del gelato italiano nel mondo - ha affermato Stefano Tanzi, figlio di Callisto, e membro del consiglio di amministrazione Parmalat - il concetto è quello del gelato che si possa mangiare anche senza cucchiaino. La nostra tecnologia del fresco, consolidata nella produzione di latte e yogurt, verrà applicata in pieno in un gelato di giornata». La messa a punto della gelateria Parmalat è costata 5 milioni di dollari. Solo in Brasile si prevede di aprire almeno 200 gelaterie in regime di franchising con un fatturato annuo di un milione di dollari ciascuna. La gelateria

**SEMINARIO DI STUDIO**  
L'autonomia organizzativa: una premessa per il Federalismo

In collaborazione con: ARAN, Conferenza dei Presidenti delle Regioni e delle Province Autonome, Associazioni delle Autonomie Locali, CGIL-CISL-UIL, CONFEDIR

**15 febbraio 1996 ore 15.00**

**PROGRAMMA**

ore 15,00 Registrazione dei partecipanti

ore 15,30 Saluto

• GIUSEPPE DE RITA Presidente Cnel

ore 15,45 Introduce

• ARMANDO SARTI Presidente Commissione Cnel Regioni e Provinciali

ore 16,00 Dibattito

• CARLO DELL'ARINGA Presidente ARAN  
• ANTONIO FOCILLO Segretario Confederale Uil  
• ROBERTO CONFALONIERI Consigliere Cnel  
• GUIDO GONZI Presidente Uncecm  
• ALFIERO GRANDI Segretario Confederale Cgil  
• ENRICO GUALANDI Segretario Generale Lega delle Autonomie Locali  
• LUIGI MARIUCCI Coordinatore Affari Costituzionali della Conferenza dei Presidenti delle Regioni e delle Province Autonome  
• MARCELLO PANETTONI Presidente Upi  
• ROBERTO TITTARELLI Segretario Confederale Cisl  
• ANGELO ZICCARDI Presidente Consulta Nazionale Piccoli Comuni

Roma - Viale David Lubin, 2 - tel. 06/3692304 - 3692251