

AGRINOTIZIE

Isco, prezzi in frenata. Il 1996 sancirà l'arresto della caduta verticale dei prezzi delle materie prime ad uso alimentare verificatasi lo scorso anno nelle contrattazioni commerciali a livello mondiale. La previsione dell'attenuazione della tendenza ribassista, prodotta lo scorso anno dalle avverse condizioni atmosferiche che hanno determinato una revisione al ribasso delle stime sui raccolti complessivi di cereali, è contenuta nel rapporto semestrale dell'Isco. «Le quotazioni del comparto delle materie prime ad uso alimentare - sostiene l'Isco - sono pertanto attese registrare un modesto miglioramento. Dato tuttavia il livello basso con cui si è chiuso il 1995, il confronto tra i risultati medi evidenzierà una flessione pari all'1%».

Bilancio alimentare, rosso record. Chiude in rosso per 11.186 miliardi di lire la bilancia agricola nazionale relativa ai primi dieci mesi del '95. Il raffronto con lo stesso periodo del '94 evidenzia un incremento del disavanzo del 3,4%, verificatosi in seguito ad un aumento delle importazioni di oltre il 15%, solo in parte controbilanciato da una crescita degli introiti sul versante dell'export. Il comparto degli animali vivi e delle carni si conferma la principale voce deficitaria della bilancia agricola con un deficit pari ad oltre 5.600 miliardi di lire, contro i 5.387 del gennaio-ottobre 1994. Sia per i bovini che per i suini, che insieme rappresentano il



90% circa del disavanzo zootecnico nazionale, le elaborazioni Ismea dei dati Istat mostrano un deterioramento dei saldi negativi rispettivamente del 3,7 e del 17,3.

La Ue conferma: no agli ormoni. Netta opposizione dei ministri comunitari dell'agricoltura ad un'attenuazione dei divieti all'uso di stimolanti di crescita in zootecnia. La sessione del 26 febbraio ha esaminato tre aspetti del problema: la proibizione dell'uso di certi composti a effetto ormonale, tireostatico e beta-agonista, i controlli da applicare sugli animali e nei loro prodotti, e un aggravamento delle sanzioni previste per i contravventori. Con l'eccezione della Gran Bretagna e, per certi aspetti minori, della Germania, il Consiglio si è orientato al divieto totale dei beta-agonisti a fini anabolizzanti, come il clenbuterolo (una posizione simile a quella degli Usa), fatta eccezione per gli equini e gli animali da compagnia, e ad un riesame della possibilità di usarli per le vacche nutrice.

Pomodoro trasformato, '95 in calo. Il 1995 è stato un anno negativo per la trasformazione del pomodoro. Complici, infatti, la pioggia e il maltempo che hanno contraddistinto, quasi ininterrottamente, la stagione primavera-estate di molti dei paesi aderenti all'Amitom (Associazione mediter-



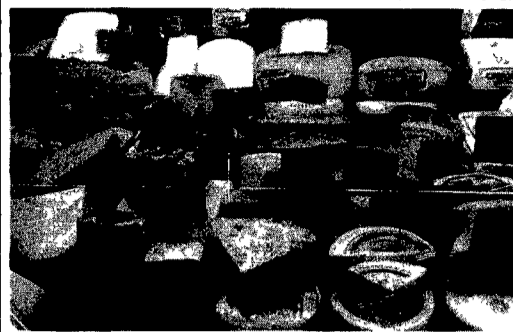
anea internazionale del pomodoro trasformato), la campagna '95 ha prodotto un inferiore standard quantitativo ed un calo delle quantità di materia prima lavorata, sia nel totale dei paesi Ue (-9,9%), sia in Italia (-7,3%). In lieve progresso, invece, (+0,3%) le quantità di pomodoro trasformate lo scorso anno nell'insieme dei paesi Amitom, che comprendono anche Tunisia, Israele e California.

Agrofarma, nuovo vertice. Lorenzo Patuzzo è il nuovo presidente di Agrofarma, l'associazione nazionale imprese prodotti fitosanitari, che fa parte della Federchimica. Lo ha eletto, per il biennio 1996-97, l'assemblea degli associati. Patuzzo, amministratore delegato di Sipcam e Oxon. L'assemblea ha anche eletto vice presidenti Giorgio Basile (Isagro) ed Enrico Fantechi (Solplant).

Terra e vita cambia. Terra e vita, il settimanale dell'Edagricole, rinnova la sua veste grafico-editoriale e per presentarsi sceglie la Fieragricola di Verona il più importante appuntamento del settore. In occasione del lancio della nuova veste il settimanale, diretto da Franco Mantovani, ha promosso un talk show coordinato da Federico Fazzuoli.

OSSERVATORIO

FORMAGGI



I tedeschi sono i maggiori estimatori di formaggi italiani: con oltre 271 mila quintali importati dall'Italia nel 1994, la Germania guida infatti la classifica dei paesi che apprezzano di più parmigiano, provone, mozzarella. Gli italiani, però, apprezzano i formaggi tedeschi in modo ancora maggiore: gli acquisti di formaggi dalla Germania l'anno scorso hanno raggiunto infatti un milione 379 mila quintali. La Svizzera invece è il paese dove l'anno scorso è andato il maggior quantitativo di grana padano e parmigiano reggiano.

La Toscana rilancia le «Strade del vino»

Il vino? Turismo e buoni affari

Macchine agricole Italia al top

ROMA. L'industria italiana produttrice di macchine per l'agricoltura e il movimento terra fatto «en plein» anche nel 1995 consolidando la sua leadership internazionale. Non solo si è infatti confermata ai primi posti nel mondo per quantità, ed anche qualità di produzione e di esportazioni, ma ha addirittura conseguito successi che non si registravano da 15 anni. Il fatturato dell'anno scorso è stato di 13.900 miliardi di lire, di cui 7 mila conseguiti con l'export, ed un attivo della bilancia commerciale dell'intero comparto di 5.600 miliardi e con un incremento del 12% sul '94.

I dati sono stati resi noti al Centro di Documentazione Economica per Giornalisti di Roma da Alfredo Celli, presidente dell'Unacoma, l'associazione di categoria che con questi positivi risultati ha festeggiato i suoi primi 50 anni di attività. I motivi di soddisfazione dei produttori sono molti anche perché il trend è in crescita da qualche anno: il '94 aveva visto un aumento del 22% del valore sull'anno prima e per il '96 si delineava una «sostanziale tenuta del mercato».

Confortate dalle buone vendite all'estero e dalla ripresa del mercato interno, le aziende aderenti all'Unacoma - come ha riferito il presidente - nel corso del '95 hanno avuto una migliore utilizzazione degli impianti (83%), il recupero del personale in cassa integrazione, un incremento fra il 5 e il 7% delle ore lavorate, una ripresa degli investimenti soprattutto per innovare i processi e il prodotto, e la creazione di nuovi posti di lavoro (quasi il 3%), che porta l'occupazione diretta a circa 70 mila persone.

Ma Celli ha anche messo in evidenza qualche neo, come «l'aumento notevole delle materie prime e dei semilavorati, che ha influito sull'aumento dei prezzi dei prodotti».

Guardando all'estero, mentre l'Europa si conferma la principale destinataria delle esportazioni italiane, secondo l'Unacoma si delineano interessanti prospettive in mercati nuovi per le aziende italiane, come quello della Cina, India, Corea, Malesia, Indonesia, Filippine, il continente africano e soprattutto i paesi dell'Est Europeo. Ma con un particolare nuovo: sono aumentate del 50% le nostre importazioni, anche se con valori ancora molto modesti (729 miliardi di import totale). Andando ad analizzare i settori del successo del «made in Italy» nella meccanizzazione agricola, Celli ha indicato che nel '95 la produzione di trattori è salita dell'11%; quella di mietitrebbiatrici del 18%; di motocoltivatori e simili del 16%; di motori del 13%; di macchine da giardinaggio del 10% con un valore di 1.100 miliardi.

Arrivano le «Strade del vino». Lo scioglimento delle Camere ha bloccato la legge, ma i 150 comuni interessati al provvedimento non demordono. Un convegno in Toscana. Ecco come unire (e valorizzare) turismo ed enologia.

COSIMO TORLO

Quando un seminario sulle «Strade del vino» organizzato dalla Regione Toscana, dalla Provincia di Grosseto e dal Comune di Montalcino si tiene tra la Maremma e la città del Brunello è quasi d'uopo già recandosi in quei luoghi verificare la bellezza e le potenzialità di questa proposta e lo scenario poi, che si trova da queste parti, spruzzato da una rara e fresca neve è di quelli che rinfocano per la bellezza e la varietà del territorio.

La prima parte dell'incontro si è tenuto a Scansano nella bellissima residenza del Castello di Montepò. Lì i lavori sono stati aperti da Alessandro Pacciani, assessore provinciale di Grosseto che ha indicato nel recupero del sistema - Qualità Maremma - la via maestra per dare corpo ad un progetto di strade del vino in questa provincia.

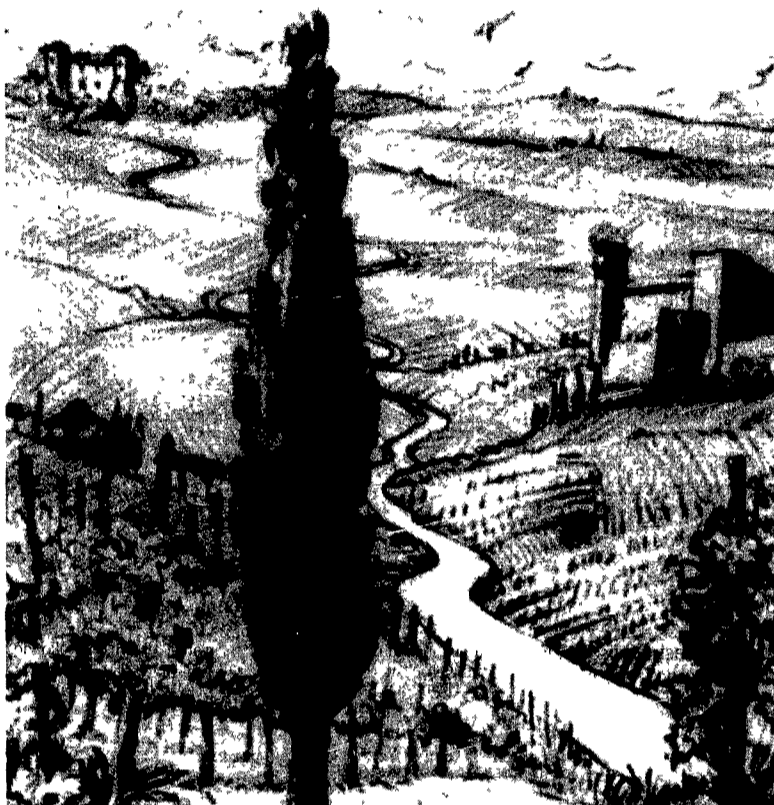
Il turismo viticolo

Ma è con l'on. Flavio Tattarini (Pds) che si è entrati nel merito. Tattarini è stato infatti uno dei relatori della proposta di legge. «Le potenzialità del progetto - ha detto - sono oltre che legate allo sviluppo del turismo viticolo anche all'obiettivo di produrre impresa e occupazione, infatti le aree interessate sono moltissime e la proposta di legge vuole indicare le condizioni

generali, una griglia per introdurre stimoli e agevolazioni per incrementare queste realtà. «Tutto era pronto per l'approvazione in aula» ha poi aggiunto, «ma la crisi ha fatto rinviare tutto, ma ci riproveremo di ripresentare immediatamente il testo nella prossima legislatura».

L'Italia disciplinando con una legge le «strade del vino» si appresta insomma ad essere il primo paese al mondo a tutelare e valorizzare i suoi territori vitivincoli, facilitandone la fruizione e la comprensione. Durante il seminario sono emersi dati significativi del valore che ha ormai raggiunto questo comparto, si pensi infatti che è stato stimato in oltre 3.500 miliardi il fatturato del turismo del vino su un totale enologico complessivo di oltre 13 mila miliardi, insomma un «Made in Italy» sempre più in forte espansione. Un altro dato importante è che le cantine sono uno dei motivi principali dei week end brevi o lunghi; lo sono per il 52% degli italiani e per ben il 57% degli stranieri.

Con l'intervento di Donatella Colombini Cinelli del Movimento turismo del vino sono emersi altri dati interessanti. Stando infatti ad una ricerca dell'Università Bocconi, turismo agricolo e vendite dirette in cantina, ormai incidono dal 5% al 10% del fatturato delle aziende (in



Francia si tocca il 20%). L'obiettivo adesso è quello di arrivare al 35% per le piccole strutture (fino a 350 milioni di fatturato), 25% per quelle medie (entro i 2 miliardi) e del 10% per quelle grandi (oltre i 2 miliardi). Giovanni Piscolla della Regione Toscana ha invece voluto sottolineare come vada messo in risalto il fatto che - ogni luogo è una cultura - e che le Strade del vino devono avere un indirizzo pubblico ma che la gestione deve essere tutta privata.

A tutela del vino

Il seminario da Scansano si è poi trasferito a Montalcino nel bel Teatro degli Astrusi, gli onori di casa sono stati fatti da sindaco Mauro Guernini. Tra i molti interventi vogliamo ancora ricordare quello di

Moreno Periccioli, assessore Agricoltura Regione Toscana. «Le strade del vino richiedono lo sforzo di tutti, alcuni consorzi di Tutela della Toscana e non solo di questa Regione attendono da anni un formale riconoscimento. Strumenti, questi ultimi, importanti nella promozione e nella tutela dei vini. Le strade del vino - ha poi aggiunto Periccioli - non devono prefigurare ulteriori sovrastrutture, quanto ottimizzare al meglio strumenti di promozione già presenti sul territorio. Le Regioni ed il Ministero delle Risorse Agricole devono proporre all'Unione Europea, stante il costo elevato della progettualità e delle strutture, un specifico regolamento di sostegno a tali iniziative».

In conclusione un ruolo preminente, e questo è stato sottolineato

da molti relatori, lo dovrà avere la formazione e la qualificazione delle persone che partecipano e vorranno gestire le strade del vino. Infatti è notorio che c'è grande necessità di qualificare gli operatori circa le caratteristiche fondamentali del vino, degli abbinamenti gastronomici, nell'arte e conoscenza della cultura dei territori. Va inoltre fatto un intervento sulla carenza nella indicazione dei prezzi e nella classificazione delle strutture agrituristiche, nella segnaletica stradale, nell'aggiornamento delle tratte dei mezzi di trasporto e degli stessi orari per rendere maggiormente fruibile l'accesso alle strade del vino, la revisione dei piani promozionali delle Regioni che dovranno adattarsi a tali nuovi fermenti, la creazione di musei del vino

Sono ben 28 le produzioni italiane in attesa del «doc» comunitario. Ma alcuni paesi frenano

La Cia: difendere i prodotti tipici

28 prodotti tipici italiani in attesa del riconoscimento europeo per il marchio «doc». Prosciutti, formaggi, arance e anche capperi, funghi e castagne. Disattesi da quattro anni due regolamenti comunitari sulla protezione dei prodotti di qualità per i contrasti tra i Paesi mediterranei e quelli del Nord Europa. Gli impegni e le proposte della Cia per le regole di tutela della tipicità illustrate in una conferenza stampa.

NEDO CANETTI

ROMA. Regola di tutela dei prodotti tipici. Se ne occupata la Cia (Confederazione italiana agricoltori) in una recente conferenza stampa. «La Confederazione - ha ricordato il presidente Giuseppe Avolio, aprendo la conferenza - da anni si batte per la qualità e la tipicità dei prodotti legati al territorio». Le linee-guida per raggiungere questo obiettivo? «Il sostegno delle qualità sulla base dei criteri della sanità e tipicità e della autocertificazione dei produttori, l'individuazione di de-

nominazioni legate al territorio d'origine, il carattere interprofessionale della tutela dei prodotti».

Nel luglio '92 il Consiglio dei ministri europeo emanò due regolamenti per la protezione dei prodotti di qualità, il primo riguarda le denominazioni di origine controllata (Dop), le indicazioni geografiche protette (Igp), il secondo le attestazioni di specificità. A distanza di quattro anni, però, nessuno dei prodotti è stato riconosciuto perché il riconoscimento deve avveni-

re a maggioranza qualificata del cosiddetto «Comitato di regolamento», che non si riesce mai ad ottenere. Gli interessi dei singoli Paesi hanno, infatti, continuamente ostacolato la procedura. Si è aperto un duro contenzioso tra Paesi mediterranei e Paesi del nord, che si cerca ora di superare con una procedura, prevista dal regolamento. Questa la proposta della commissione viene sottoposta al Consiglio dei ministri, che avrà tre mesi per pronunciarsi. Si prevede il silenzio-assenso, nel senso che se il Consiglio non si pronuncia, il provvedimento di riconoscimento viene comunque adottato.

28 sono i prodotti tipici italiani in attesa di riconoscimento. Prodotti a base di carne: prosciutto di Parma; prosciutto di S. Daniele; prosciutto di Modena; prosciutto berico-luganico; salame di Varsi; salame di Brianza; speck Alto Adige Formaggi: Canestrato pugliese; fontina; gorgonzola; grana padano; parmigiano-reggiano; pecorino siciliano,

provone Valpadana, cossicotto di Urbino; pecorino romano; quarto lombo; taleggio; asiago; formai de Mut dell'Alta val Brenbana; montasio; mozzarella di bufala campana; murazzano. Altri prodotti: arancia rossa di Sicilia; capperi di Pantelleria; castagna di Montella; nocciola di Piemonte; fungo di Borgotaro.

Nella riunione di metà gennaio del Comitato di regolamentazione, la proposta di approvare la lista che comprendeva i 28 prodotti italiani, è stata approvata con 45 voti a 42, a conferma delle profonde divisioni che ancora attraversano i Paesi interessati, danesi e tedeschi in testa.

La Cia si propone di sostenere l'azione del governo affinché la prima lista di prodotti depositata presso il Comitato di valutazione sia rapidamente approvata; di rinnovare l'impegno complessivo della tutela dei prodotti, riconfermando l'esperienza dei Consorzi di tutela, ampliandone il carattere interprofessionale e adeguandolo, sul piano

operativo, alle norme internazionali. Per la Cia, resta fondamentale il principio dell'autocertificazione, anche per quanto riguarda gli adempimenti comunitari. Naturalmente, le scelte dei Consorzi dovranno poi essere valutate sulla base della corrispondenza con la normativa vigente.

Nel corso della conferenza stampa, sono stati pure forniti alcuni dati di notevole interesse. La produzione di formaggi doc nel settore lattiero-caseario è stata, nel 1993 (ultimo anno cui si riferiscono le statistiche) di circa 3 milioni e mezzo di quintali (il 40-45% del latte prodotto in Italia); nel settore suinicolo, si può stimare, per lo stesso anno, un consumo di 24-25 milioni di prosciutti, dei quali il 40-42% con il marchio di origine controllata. 1.300 miliardi è il fatturato del prosciutto di Parma, 390 quello del S. Daniele, 2.100 quello del parmigiano-reggiano, 1.800 quello del grana padano e 275 quello delle arance rosse di Sicilia.

LUOGHI E SAPORI

Da Cortese, piatti robusti e Barberesco

Il nome Barberesco deriva dalla definizione romana «Barberica Silva» poiché i liguri consideravano luogo sacro un bosco di querce con presenza di sorgenti di acqua salata tuttora esistente. Comune autonomo dal 1694, Barberesco ha sempre avuto una propria identità e notorietà per la buona qualità del suo vino. Vedere poi questo luogo è sempre fonte di grande gioia, un piacere che dividiamo con la visita ad una piccola ma eccellente azienda vinicola, la Giuseppe Cortese.

L'azienda nasce nel '71, piccola dimensione (mezzo ettaro), e un imbottigliamento di sole alcune migliaia di bottiglie e il resto via sfuso, come la gran parte del vino della zona. Oggi gli ettari sono saliti a 6 e i vigneti sono tutti inseriti nei «Sori» zone particolarmente adatte alla coltura della vite, poste nei versanti sud delle colline, nel cuore della zona del Rabaja.

La gestione è ancora oggi familiare, papà, mamma e Piercarlo 24 anni, enologo che già da molti anni lavora in azienda e ora è in pratica il responsabile della cantina; quest'ultima è piccola e graziosa, con tutte le lavorazioni all'altezza dei tempi, belle botti di Rovere di Slavonia e temperatura di conservazione ottimale.

Cortese oggi hanno una produzione totale di circa 40 mila bottiglie nelle vane tipologie. Barberesco normale e riserva Rabaja, il Nebiolo Langhe, la Barbera d'Alba, il Dolcetto d'Alba e una piccola quantità di Chardonnay. Noi nella accoglienza sala degustazioni abbiamo bevuto un grande Barberesco, il Rabaja '90, un vino di grande corpo, profumo intenso con marcati sentori di frutta e vaniglia, molto piacevole in bocca e certamente ancora in grado di dare grande soddisfazione in futuro. Il Barbera d'Alba Morassina '93 si conferma la novità della zona ed è un vino di splendida struttura, da bere con piatti robusti e, in particolare, consigliamo delle buone toste stagionate - un vino anche questo che non disdegna ancora un paio d'anni in bottiglia per verificare la maturazione.

Una bella sensazione e Piercarlo ci ha intrattenuti in modo piacevole, sottolineando purtroppo ancora la grande differenza che c'è tra il consumatore italiano e lo straniero, «da noi non c'è ancora una cultura del vino, mentre gli stranieri sono preparati ed attenti allo sviluppo del gusto e delle stagioni, non a caso la nostra produzione va quasi tutta all'estero, circa il 90% (di cui il 40% negli Usa), il resto rimane in zona: cantine, ristoranti, enoteche. Can letter, se anche voi volete bere molto bene andate in cantina, dove i prezzi vanno dalle 8 mila lire alle 26 mila lire la bottiglia e già che siete in zona, fate un salto in paese all'Enoteca Regionale del Barberesco, dove nella chiesa sconsacrata di S. Donato trovate una vasta scelta di bottiglie con degustazione e prezzi interessanti. È aperta al mattino e al pomeriggio con l'esclusione del lunedì».

Giuseppe Cortese, via Rabaja, 35, Barberesco (Cn), tel. 0173 / 63.51.31

[Cosimo Torlo]