

## AGRINOTIZIE

**Check up per sviluppo agricoltura.** Sette mesi di tempo per effettuare un check up completo del mondo agricolo italiano e per proporre le linee strategiche di sviluppo nel futuro. È quanto si tenterà di fare con la nuova Conferenza nazionale dell'agricoltura che si concluderà il 7 e l'8 novembre prossimi. Questi mesi - ha spiegato Giuseppe De Rita, presidente del Cnel, a cui è affidato insieme al ministero delle Risorse agricole il lavoro della conferenza - saranno un momento di riconoscimento per il mondo agricolo, per riflettere sull'identità odierna del settore, sulle trasformazioni dei gruppi sociali interessati, sui rapporti tra agricoltura e territorio dopo i profondi cambiamenti degli ultimi decenni da cui uscirà, come ha aggiunto Walter Luchetti «una chiave di lettura per il futuro del settore agricolo».

**Pasqua magra per l'ovicaprino.** Pasqua magra per gli allevatori di ovicaprini che, quest'anno, dovranno fare i conti con prezzi degli agnelli inferiori rispetto al '95, ma potranno consolarsi con previsioni a breve e medio termine che rivelano le buone prospettive del settore ovicaprino nel '96. L'analisi è dell'Uiaproc, l'Unione italiana tra le Associazioni produttori ovicaprini (Cia) che, citando proprie elaborazioni su dati Istat ed Ismea, sottolinea che nelle tre settimane pre-pasquali gli agnelli sono stati pagati in media 6.259 lire al chilo, contro le 6.290 dello stesso periodo del



'95, con un calo medio dello 0,5%. È boom per gli avicoli. La commercializzazione dei prodotti avicicoli sta progressivamente aumentando tanto che le quotazioni hanno mostrato un fondo molto sostenuto, soprattutto per le carni pregiate. Ad influenzare positivamente il mercato è intervenuta la domanda di quella fascia di consumatori che per la psicosi del morbo delle vacche pazze hanno, in parte, abbandonato i consumi di carni rosse

bovine spostandosi verso prodotti alternativi. Fanno eccezione le galline e le uova la cui commercializzazione è apparsa in tono minore causando ai prezzi diffuse cedenze. **Fattura 4 miliardi vendendo insetti.** Il Biolab di Cesena, unica struttura in Italia in grado di produrre, allevare e commercializzare insetti utili all'agricoltura, ha chiuso il '95 con un fatturato di 3,9 miliardi in crescita del 50% sul '94. I dati sono stati comunicati da Guido Piraccini, presidente della Centrale Ortofrutticola di Cesena. Il Biolab è nato nel '91 su iniziativa della Regione Emilia Romagna e dell'Enea con la consulenza dell'Istituto di entomologia dell'Università di Bologna. Nel '94 ha prodotto 54 milioni di insetti che sono stati impiegati nelle aziende ortofrutticole come antagonisti degli insetti parassiti. «L'amplificazione di questa tecnica -



spiega Piraccini - che consente una forte riduzione nell'uso dei fitofarmaci in Italia è ancora poco diffusa. La superficie coltivata difesa dagli insetti ammonta a circa 500 ettari, ovvero meno del 2% delle coltivazioni sottoterra, rispetto all'80% del nord Europa». Attualmente Biolab produce otto tipi diversi di insetti, mentre per altri sei tipi la sperimentazione è in fase avanzata.

**La Cina riduce tariffe sull'import.** Dal primo aprile scorso è entrata in vigore in Cina la riduzione delle tasse doganali di importazione decise dal governo per 222 prodotti agricoli. La decisione fa parte della strategia avviata da Pechino nel tentativo di conquistarsi l'entrata nel Wto (l'organizzazione mondiale per il commercio) e risale al novembre scorso quando era stato annunciato l'intento di abbassare le tasse su circa 4.000 prodotti, portando la percentuale media dell'imposizione dal 45% al 23% circa. Ecco alcuni dei principali comparti di cui dall'inizio del mese sono diminuite le tariffe doganali: avicoli (polli, tacchini, anatre, oche) dal 35% al 12%; vegetali freschi (tra cui patate, spinaci, fagioli, zucchine) dal 45% al 22%; funghi, dal 65% al 22%; ginseng, ad esclusione di quello di produzione americana, dal 65% al 35%.

## OSSERVATORIO

## IL CAFFÈ



**In crescita a febbraio le esportazioni mondiali di caffè.** Secondo il rapporto mensile sulle vendite del settore pubblicato a Londra dall'International Coffee Organization (Ico), le vendite di caffè nel secondo mese dell'anno hanno registrato un aumento del 12,7% rispetto allo stesso mese del '95 e del 21,8% rispetto a gennaio '96. In termini di quantità, a febbraio, sono stati venduti 5 milioni 911 mila sacchi di caffè (circa 355.000 tonnellate) contro i 4.854.000 sacchi di gennaio. E il Brasile è il primo produttore.

## IL CASO. Salgono le vendite di suini e avicoli

## Carni bovine, prezzi giù del 30%

L'Ismea ha quantificato le ripercussioni sui prezzi della vicenda «mucca pazza». Le carni bovine sono calate in media del 2,5% a settimana e complessivamente del 30%. Le carni suine invece rincarano del 2% e gli avicoli dell'8,8%. Intanto Coldiretti, Confagricoltura e Cia chiedono un incontro urgente col governo e il potenziamento del comparto zootecnico, con l'introduzione di marchi per identificare la provenienza delle carni. Luchetti d'accordo.

FRANCO BRIZZO

ROMA. Gli scossoni registrati sui mercati all'ingrosso, in seguito alle reazioni dei consumatori di fronte alle notizie sul morbo della mucca pazza (cali per le carni bovine e rialzi per quelle di pollame e di malale) sono quantificati in una nota diffusa oggi dall'Ismea, l'Istituto di studi sui mercati agricoli.

## In su prezzi suini e avicoli

Nella scorsa settimana - dice l'Ismea - le quotazioni all'ingrosso delle carni di vitello hanno continuato a manifestare una tendenza al calo che in media è del 2,5% su base settimanale e del 6% su base mensile. Complessivamente i prezzi sono finora calati di circa il 30%. Stessa sorte per i tagli di vitellone,

di distribuzione avrebbero al momento sospeso gli approvvigionamenti, procrastinando eventuali decisioni in merito alla possibilità di ritoccare al ribasso il livello dei listini.

## Ma il peggio è passato?

Tuttavia, secondo alcuni operatori, il peggio potrebbe essere passato e aprile potrebbe portare una parziale ripresa. Sulla situazione dei mercati al consumo si sono espressi oggi anche rappresentanti di varie organizzazioni, Emanuele Piccari dell'Unione Consumatori in una dichiarazione, il GR2 ha segnalato che la forte impennata delle quotazioni al dettaglio delle carni non bovine che va dal 30% delle carni suine al 20-30% dei petti di pollo e tacchino. «Non c'è dubbio - secondo l'Unione consumatori - che c'è una buona dose di speculazione».

Ad una domanda del GR2 sui rincari ha risposto il presidente della federazione macellai Giorgio Uazzaloga, secondo il quale i rincari moderati sono giustificabili di fronte all'aumento della richiesta; «se invece ci fossero delle speculazioni, non sarebbero giustificate».



Giuseppe Avolio

Massimiliano Migliorato/Master Photo

Intanto le tre organizzazioni agricole, Coldiretti, Confagricoltura e Cia chiedono un incontro immediato con il ministro delle Risorse agricole Walter Luchetti e con il ministro del Lavoro Tiziano Treu per affrontare i problemi che condizionano le imprese.

Il presidente delle tre organizzazioni agricole, Paolo Micolini (Coldiretti), Augusto Bocchini (Confagricoltura) e Giuseppe Avolio (Cia) si sono anche incontrati e hanno ribadito l'esigenza di una più corretta informazione e sollecitato interventi per la zootecnia italiana. «Occorre - hanno affermato Micolini, Boc-

chini e Avolio - adottare misure che prevedano, tra l'altro, l'istituzione di un marchio che consenta l'identificazione della provenienza delle carni bovine nazionali, un'azione di promozione a sostegno del consumo delle carni italiane, la riduzione dell'Iva al 10% per le carni bovine e l'avvio immediato del piano carni finanziariamente potenziato». E ieri Luchetti ha deciso che valuterà le richieste delle organizzazioni agricole nel corso del prossimo comitato interprofessionale del 10 aprile. Inoltre fa sapere di essere favorevole a un marchio di identificazione della carne.

## Al via trasformazione in fertilizzanti delle acque di molitura delle olive

Le acque di vegetazione provenienti dalla molitura delle olive fino a ieri rappresentavano un problema. Ma questi rifiuti sono ora diventati una risorsa capace di trasformarsi in fertilizzante. È la società Idrodepurazione di Seregno ad aver progettato il sistema e ad averlo brevettato per l'Europa, dopo una sperimentazione di 5 anni. Il nome del nuovo sistema è Humix e rappresenta un'innovazione sul fronte olivicolo. Il sistema si avvale di un reattore nel quale confluiscono le acque per essere trattate e stabilizzate. Quindi con l'acidificazione e la neutralizzazione si passa alla produzione del fertilizzante.

Dal 12 aprile 2.400 aziende enologiche parteciperanno alla 30esima edizione della Fiera

## E a Verona parte Vinitaly

COSIMO TORLO

VERONA. Dal prossimo 12 aprile e fino al 16, presso la Fiera di Verona su di un'area di oltre 205 mila metri quadrati, oltre 2400 aziende enologiche nazionali ed internazionali parteciperanno alla 30esima edizione del Vinitaly.

Un appuntamento che si annuncia di grande spessore culturale oltre che mercantile, non poteva d'altro essere diverso. Si celebrano i 30 anni e le trasformazioni del sistema vitivinicolo hanno bisogno di un momento di verifica sulla situazione presente dalla produzione interna, al consumo, al mercato mondiale. Il Vinitaly vuole dunque consolidare il suo primato di vetrina e il suo programma è ricco di appuntamenti ed eventi significativi; verrà presentata, nella mattinata del 12, una ricerca realizzata in collaborazione con la società Nielsen sul «Mercato del vino nel mondo».

Un'indagine effettuata nella duplice direttrice qualitativa e quantitativa che ha richiesto l'effettuazione di 8.000 interviste nei 9 paesi - Germania, Spagna, Francia, Stati Uniti, Ungheria, Gran Bretagna, Giappone, Austria ed Italia - considerati nel campione e che consentirà di rilevare ed approfondire la percezione, il vissuto, i comportamenti, le segmentazioni del prodotto «vino».

## Una ricerca di mercato

Questa ricerca è tanto più benvenuta perché affronta oggi il mercato del vino, significa fronteggiare situazioni sempre più complesse e compositive in cui interagiscono più fattori, quali il contesto comportamentale e di valori in cui il vino si «muove», l'articolazione dell'offerta, l'importanza dei «media», della ristorazione e degli opinion leaders nella scelta dei consumatori. Il quarto concorso enologico internazionale è considerato uno degli impegni più qualificati dell'annata

enologica internazionale, nella passata edizione ha registrato l'iscrizione di oltre 1.000 campioni (tra vini tranquilli e vini spumanti) da 18 paesi ed ha avuto anche quest'anno il patrocinio delle più importanti associazioni del settore. La direzione tecnica è dell'Associazione Enologi Enoteccnici italiani e, dopo un'attenta valutazione passata al vaglio di una giuria internazionale, vedrà premiati per ogni categoria e per ogni gruppo con Gran Medaglia d'oro, Medaglia d'oro, d'argento e di bronzo rispettivamente i vini che avranno ottenuto i punteggi più alti secondo il metodo di valutazione «Union Internationale des Oenologues», raggiunta la soglia minima di 80/100.

All'azienda che otterrà il punteggio maggiore, calcolato dalla somma dei punteggi riferiti ai vini che avranno ottenuto almeno 80/100, verrà assegnato il prestigioso Premio speciale «Granvinitaly '96». Nel 1995 esso fu appannaggio dell'azienda Banfi.

## La guida dei vini

Avendo al suo interno, oltre ai dati economici anche notizie sulle realtà circostanti, la storia delle aziende, dei personaggi che sono gli artefici del prodotto vino. Inoltre da quest'anno essa sarà disponibile su Internet, tradotta in inglese dalla squadra di collaboratori della rivista «Decanter» e presentata all'indirizzo: [HTTP://www.veronafiere.it/slowines](http://www.veronafiere.it/slowines).

## Da «Campagna» il semplice buon gusto del lago Maggiore

Il Lago Maggiore in ogni stagione ha un che di magico. Ma è con la primavera che il rifiorire della natura trova qui la sua consacrazione: nei giardini storici delle splendide ville, nei parchi naturali, le specie più disparate di fiori e piante trovano il loro clima ideale per sbocciare e germogliare. Siamo a soli 60 km da Milano, ad Arona, che pur non essendo tra le località più suggestive, ha mantenuto alcune caratteristiche interessanti; ma il posto più curioso da visitare sta a 2 km sopra Arona ed è la gigantesca statua votiva a San Carlo (Sancarlone) Borromeo, che domina dall'alto dei suoi 25 metri la città che gli diede i natali. Ed è da quella strada che bisogna proseguire per circa un chilometro per giungere alla frazione Campagna dove troverete una grande sorpresa culinaria: la semplice e graziosa Trattoria «Campagna».

Dentro l'arredamento è di grande semplicità ma di estremo buongusto; c'è una sola grande sala (d'estate è possibile pranzare fuori sotto un porticato), con le tendine ricamate alle finestre e un giusto utilizzo della pietra a vista nelle pareti intorno.

Dopo esserci accomodati e aver visto la completa Carta dei vini, abbiamo ordinato un vino del territorio l'Aganum '92 (antico nome romano del Chémme) degli antichi vigneti di Cantalupo. Il nostro vino è equilibrato, con un bel profumo di frutta, di discreto corpo da tutto pasto. Ed eccoci pronti e via con gli antipasti: terrina di volatole, carne salata del Trentino, prosciutto crudo della ditta Colombo di Polesine Varese, i mondegghili (sorta di polpettine di salsiccia, prosciutto e uova) e il flan di sedano.

Cari lettori, che bontà che inizio trionfale, facciamo fatica a dare delle preferenze ma, forse, i mondegghili per sostanza e il flan per delicatezza li mettiamo un po' davanti agli altri antipasti. Nei primi abbiamo degustato una buona tagliatella al sugo di porri ed una squisita pasta e fagioli, realizzata con tutti gli ingredienti giusti. (ottima la cotica) e con una spruzzatina di pepe il piatto è completo. Per secondo un leggero piatto di pesce di lago, il luccio al burro con verdure, buono e leggero, ma è con i dolci che siamo tornati all'eccellenza, la torta di cioccolato, la mousse di cannella con la pere cotta nel vino rosso e un semifreddo bianco al cioccolato caldo semplicemente meraviglioso hanno concluso la nostra scorpacciata.

Ancora un buon caffè e gli applausi per la cuoca Cristina sono d'obbligo. La nostra, pensate che per molti anni ha insegnato matematica a Verbania ma poi, per la gioia di tutti, ha detto basta e ha realizzato quello che voleva, creare grandi piatti non solo per sé ma per quanti amano il buon cibo (e il buon bere).

Il tutto a prezzi straordinari in rapporto alla qualità, una cena completa per due con una buona bottiglia difficilmente supera le 50 mila lire, insomma, un altro indirizzo «sicuro» che potrete già provare nel prossimo fine settimana, ovviamente prenotando, approfittando della festività pasquale.

Trattoria «Campagna» Via Vergante 12, fraz. Campagna, Arona, tel. 0322/57294 (chiuso il martedì). [Cosimo Torlo]

l'Unità - Iniziative editoriali  
RICHIESTA ARRETRATI

ATTENZIONE! SONO ESCLUSE LE VIDEOCASSETTE E LA COLLANA GRANDE REGISTI

Il Sottoscritto

Abitante in

CAP

Città

Telefono

n. copie di

n. copie di

n. copie di

n. copie di

n. copie di

RITAGLIARE, IMBUSTARE E INVIARE A:

SO.DI.P. Spa VIA GARIBALDI, 150/152 - 20054 NOVA MILANESE (MI)

CON L'INVIO DEI LIBRI ALLEGEREMO IL CONTO CORRENTE PER EFFETTUARE IL PAGAMENTO IL COSTO DI OGNI ARRETRATO È DI L. 3000. AL TOTALE VANNO AGGIUNTE LE SPESE POSTALI