

AGRINOTIZIE

Macchine agricole, continua la crisi. Dopo il «rimbalzo» del '94-'95, che aveva fatto seguito ad una forte caduta della domanda a seguito dell'avvio della riforma della Pac, le prospettive dell'industria europea delle macchine agricole appaiono di nuovo orientate al ribasso. Secondo il Comitato europeo dei costruttori di macchinario agricolo quest'anno e nel prossimo la produzione dovrebbe scendere al ritmo del 2,5% annuo a prezzi costanti, mentre il consumo apparente dovrebbe calare del 2,7% annuo, in quanto l'export verso i paesi terzi dovrebbe far segnare una flessione del 3%.

In ciascuno dei due anni considerati. L'industria europea del settore continua comunque ad essere la prima a livello mondiale, con 4.000 imprese e 97.000 dipendenti. Principale produttore è la Germania, col 35% del valore aggiunto totale, seguita dalla Francia col 18%, Italia (16%) e Gran Bretagna (9%).

Vini italiani premiati a Bruxelles. L'Amarone di Valpolicella della cantina Masi, vendemmia 1988, ha ottenuto una medaglia d'oro al concorso vinicolo mondiale di Bruxelles, svoltosi nell'ambito del salone mondiale del vino a fine aprile. Altri 13 vini italiani hanno ottenuto medaglie d'argento, e 8 di bronzo. I vini in concorso erano 1.300. Organizzato dall'Ice, il padiglione occupava 750 mq ed ospitava 45 espositori.

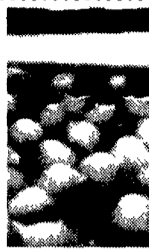
Accordo Melinda-Coop Italia. Undici delle diciassette coope-



ratve della Val di Non aderenti al centro operativo Apol rinnovano anche quest'anno il contratto di produzione di mele ecologiche per la Coop Italia. Il quantitativo previsto di produzione oscilla tra gli 800 e i 1.100 vagoni di frutta.

Niente Doc per la Worcester. Le salse non sono comprese nel campo d'applicazione della direttiva comunitaria a tutela delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli, ma potrebbero rientrare nel campo d'applicazione del regolamento del '92 sulle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e delle preparazioni alimentari, tra cui i condimenti. Lo ha detto il commissario europeo all'agricoltura Fischer, in risposta a un'interrogazione posta da un deputato britannico, che chiedeva come mai, anche fuori dalla contea del Worcestershire, si producesse la salsa omonima.

Arriva la mozzarella di bufala giologica. Sta per essere prodotta, nella bella terra del Cilento, a pochi chilometri da Paestum, la prima mozzarella di bufala biologica. Un prodotto più che mai naturale cui contribuiranno, da par loro, le bufale che abitano e lavorano nel caseificio Vannulo, l'azienda modello che Antonio Palmieri e la sua famiglia portano avanti con indiscutibile professionalità utilizzando solo latte prodotto all'interno. Nessun miscuglio, quindi. Ma solo



elaborati di prima qualità. Mozzarella, ovviamente. Ma anche ricotta, burro, caciocotte, yogurt. Tutto di bufala, rigorosamente. Qui, in questa azienda dall'organizzazione scientifica che ci si aspetterebbe di trovare più al Nord che nel profondo Sud, trecento bufale provvedono a fornire la materia prima (il latte) per una serie di elaborati di prima scelta. Un'azienda a dimensione d'animale che, dalla nascita alla fine, viene curato come uno di famiglia. A sovrintendere al tutto c'è Antonio Palmieri che nella sua azienda ci crede e ci investe in idee e danaro. Per chi volesse visitare l'azienda ed acquistare i prodotti (meglio prenotare vista la grande richiesta) l'indirizzo è Caseificio Vannulo - Contrada Vannulo, statale 18. Tel. 0828 / 72.47.65.

Banane rosse e pomodori... gialli. Banane rosse e pomodori gialli potrebbero presto fare la loro comparsa sui banchi di frutta e verdura dei mercati italiani, si tratta di frutta e verdura superavitaminici ottenuti con innesti genetici dall'Università di Nottingham. Questi ortofrutticoli in grado di confondere anche la più esperta delle massaie potranno essere venduti - secondo l'Unione nazionale consumatori - perché il Parlamento Europeo ha deciso recentemente di non adottare un regolamento severo in materia di etichettatura degli alimenti manipolati geneticamente.

OSSERVATORIO

IL TABACCO



Più abbondante del previsto la produzione italiana di tabacco. L'Ismea ha infatti rivisto, aumentandolo del 3,5%, le prime stime effettuate nel mese di ottobre: la nuova valutazione indica quindi un raccolto di 134.000 tonnellate, l'1% in più rispetto alla quota fissata dall'Unione europea. In particolare, avrebbero superato la quota le produzioni dei gruppi «Flue cured» (con il 36,3% del totale italiano), «Light air cured» (35,5%) e «Dark air cured» (14,3%), mentre quelle degli altri gruppi sarebbero rimaste entro i limiti Ue.

Allarmato rapporto dell'Osservatorio Nomisma Agroalimentare, la ricerca è al palo

Presentato ufficialmente il «Rapporto 1995 sull'agricoltura italiana» realizzato dall'Istituto di studi economici Nomisma ed incentrato sulla ricerca agro-alimentare delle istituzioni pubbliche. Impiegate male le scarse risorse finanziarie ed umane destinate al vitale settore, difficile il rapporto tra le diverse istituzioni incaricate dalla ricerca. La ricetta di Nomisma? Una nuova legge-quadro che favorisca l'apporto dei privati ed un coordinamento ministeriale.

GIANNI DI BARI

FOGGIA. Povera, frammentaria, scarsamente innovativa. In estrema sintesi, è l'impetuoso quadro della ricerca agro-alimentare pubblica in Italia così come è stato tracciato dall'Istituto di studi economici Nomisma nel «Rapporto 1995 sull'agricoltura italiana» (Agricoltura), focalizzato su questo particolare settore.

Poche risorse

Il ponderoso ed approfondito studio è stato ufficialmente presentato alla 47ª Fiera internazionale dell'agricoltura di Foggia dal professor Paolo De Castro, responsabile scientifico del gruppo di ricerca dell'Osservatorio agro-industriale dell'Istituto bolognese.

Il primo dato con il quale fare i conti è la risorsa finanziaria messa a disposizione della ricerca agro-alimentare. Nel triennio 1992-94 oscilla tra lo 0,8 e l'1% del fatturato di agricoltura, silvicoltura e pesca. Una percentuale destinata a diminuire se si tiene conto anche del valore aggiunto collegato all'industria alimentare. La misura minima delle risorse italiane la si percepisce appieno effettuando il confronto con i Paesi europei più avanzati: in Germania, Francia e Olanda si stanza una percentuale doppia se non tripla del fatturato agricolo.

Identica differenza si nota considerando il rapporto tra ricercatori, le risorse umane, e impiegati in

agricoltura in Italia ce n'è 1 ogni 200; ogni 100 in Germania, 73 in Francia, 58 in Olanda.

Ministeri scoordinati

Sempre rispetto all'agricoltura il ministero per l'Università e la ricerca scientifica e tecnologica controlla 21 laboratori e facoltà universitarie, 50 centri sono coordinati dal Consiglio nazionale delle ricerche, 23 dal ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali e, per finire, un'altra buona fetta direttamente o indirettamente dalle Regioni con una netta prevalenza di quelle a statuto speciale e del Nord



del Paese. Ipotizzare un lavoro di équipe tra così tanti e diversi istituti è pura utopia, così come appare difficilissimo convogliare verso risultati efficaci l'attività dei ricercatori.

Non c'è dunque da meravigliarsi se l'Italia partecipa poco ai progetti europei; se usufruisce ancor meno degli scarsi finanziamenti messi a disposizione da Bruxelles, appannaggio dei grandi laboratori pubblici-privati opportunamente organizzati all'estero, se rischia, ad esempio, di perdere il treno legato alle biotecnologie o di andare solo a rimorchio dei Paesi più avanzati. Sulla base di questi dati, Nomisma

ha tracciato una serie di indicazioni operative per il futuro, che potrebbero ribaltare l'attuale situazione: siamo molto bravi ad applicare la ricerca altrui ma non a produrre.

Innanzitutto, l'Istituto di studi economici bolognese ritiene necessario attivare un serio coordinamento dell'attività scientifica da affidare al ministero per l'Università e la ricerca scientifica e tecnologica. Coordinamento che non vuol dire centralismo ma ottimizzazione delle scarse risorse finanziarie, tendenzialmente destinate a diminuire ulteriormente. Inevitabile, quindi, il coinvolgimento dei privati - aziende agricole, industrie agro-al-

imentari, industrie che producono mezzi agricoli - tanto finanziario che strategico.

Infine bisogna eliminare tutte le inutili e costose duplicazioni esistenti tra la ricerca statale e quella regionale, assegnando alle Regioni il compito di collegare la sperimentazione alle necessità territoriali, finanziarie direttamente i diversi istituti regionali, divulgare il risultato dell'attività dei ricercatori.

Nomisma indica anche la strada per giungere a questi risultati: una sena legge-quadro che metta un po' d'ordine in un settore fondamentale per l'agricoltura e quindi per l'intera economia italiana.

«Mucca pazza» spaventa meno Consumi in netta ripresa

Secondo un'indagine della Fiesca-Confesercenti condotta tra il 22 e il 30 aprile scorsi i consumi di carne bovina hanno recuperato il 20 per cento delle vendite perse in seguito al fenomeno della «mucca pazza», che aveva visto una contrazione media del 40 per cento. L'indagine, precisa una nota dell'associazione dei commercianti, evidenzia anche come nello stesso periodo, si sia registrata una frenata della domanda di carni bianche (polli, tacchini, conigli). Un dato, questo, che, secondo il presidente del macellaio della Confesercenti Roberto Micelli, «dovrebbe riflettersi positivamente sul livello dei prezzi di polli e tacchini, che sono già rientrati del 20% rispetto a quelli registrati nel periodo di massima tensione compreso tra il 12 marzo e il 6 aprile». I macellaio della Confesercenti protestano, però, contro i mancati provvedimenti del Governo sullo slittamento dei termini del versamento fiscale e sull'abbattimento della aliquota Iva sulle carni bovine. «Le macellerie», aggiunge Micelli, «anno già perso 200 miliardi di incasso e buttato via 1.850 tonnellate di carne per un valore di 37 miliardi e, se il Governo non interviene, perderanno su scala annua oltre 700 miliardi». Per questo, oggi ad Altamura (BA), i macellaio della Confesercenti hanno indetto una manifestazione con i maggiori esperti del settore e taglieranno la bistecca più lunga del mondo (obiettivo 100 metri), il cui ricavato sarà devoluto alla Lega del Filo d'oro.

CONSUMI. L'Ismea: di qui al 2000 la dieta degli italiani sarà sempre più alternativa Polli e conigli «battono» manzi e vitelli

ROMA. La mucca pazza c'entra poco. Ma con l'approssimarsi del secondo millennio si avvicina il declino dell'«età della fetta» a favore di altri tipi di carni: polli, conigli e selvaggina in testa: lo stonco «sorpasso» è previsto entro il 2000 quando i consumi nazionali di avicunicoli supereranno quelli di carni bovine. Le previsioni sono dell'Ismea, secondo cui tra il 1998 ed il 2000 i consumi nazionali medi di pollame, conigli e selvaggina ammontano complessivamente a circa 1.413.600 tonnellate contro 1.325.500 tonnellate di carni bovine. Queste ultime scivoleranno così al terzo posto nella classifica delle preferenze alimentari, dopo essere state scalzate dalla posizione leader, dalle carni suine di cui il consumo medio negli anni tra il 1991 ed il 1993 si è attestato su 1.623.800 tonnellate contro il livello di 1.496.300 tonnellate della carne bovina.

Chi sale e chi scende

In particolare, rispetto alla media 1991-'93 la richiesta di carni suine nel 1998/2000 passerà a 1.597.000 tonnellate (-1,7%), quella di ovicunimi a 1.000 tonnellate (+0,2%), quella di carni equine a 74.900 tonnellate (-0,7%), quella di pollame a 1.149.800 tonnellate (+4,1%) e quella di conigli e selvaggina a 263.800 tonnellate (+9,3%).

La crescita dei consumi delle carni alternative si collocherà però nell'ambito di una riduzione generale dell'uso di carni: sempre nel periodo 1998-2000 i consumi medi dovrebbero infatti scendere a 4.511.100 tonnellate, il 2,8% in meno rispetto

alla media 1991-93 di 4.641.800 tonnellate. Ogni italiano insomma, a fine secolo mangerà in media poco più di 79 chilogrammi all'anno di carne a testa contro gli 81,4 chilogrammi di qualche anno fa. Ad incidere sul calo dei consumi sarà comunque non solo la riduzione delle carni bovine (-11,4% nel 1998-2000 rispetto al 1991-93), ma in parte anche quella delle carni di suino che scenderanno dell'1,7%.

Noi e l'Europa

«Si tratta di un assessment fisiologico», spiega Pietro Pagliuca, responsabile del settore economico della Coldiretti. «Un processo di riequilibrio tra i diversi tipi di carni è in atto da tempo con una maggiore articolazione tra i diversi prodotti. Questo fenomeno - dice ancora Pagliuca - si sta verificando anche in altri comparti alimentari, come ad esempio gli ortaggi con una differenziazione sempre maggiore della richiesta tra i prodotti. Le previsioni dell'Ismea d'altronde, indicano che l'Italia si adegnerà presto alla media europea. Attualmente in Italia si mangiano circa 26 chilogrammi di carne bovina all'anno contro una media europea di 22 chilogrammi».

Sulla stessa linea di interpretazione di queste nuove tendenze ci sono anche i consumatori, che però sottolineano anche il fattore economico. «Il prezzo è un fattore che gioca moltissimo a favore delle carni bianche», sottolinea Emanuele Piccari dell'Unione Consumatori. «Quello che conta è l'apporto proteico di un cibo e 100 grammi di proteine di pollo costano molto meno di 100 grammi di



proteine di carne bovine. Inoltre - prosegue - per polli e conigli, dopo un avvio disastroso circa 30 anni fa a causa dell'allevamento in batteria, si è verificata una crescita lenta, ma progressiva dei consumi dovuta anche al fatto che pollo e coniglio sono rimasti perlopiù estranei ai ricorrenti allarmi su ormoni, estrogeni, ecc. e sono stati individuati dai consumatori come alimenti relativamente più sani». Sulla scelta dei consumi infine - conclude Pagliuca - pesa sempre di più anche il fattore di riconoscibilità del prodotto. In questo senso la carne bovina è ancora carente». Concorda su questa interpretazione Gustavo Credazzi, esperto zootecnico della Cia. «La tendenza è chianissima da tempo - dice - da circa dieci anni c'è un calo del consumo di carni bovine ed un consolidamento di quello avicolo, dopo il boom verificatosi alcuni anni fa. A

cambiare, secondo Credazzi, è stata la cultura alimentare «il mangiare è una parte del costume. Nei decenni scorsi guardavamo paesi più sviluppati ed a ruota, abbiamo mangiato tante bistecche. Ora siamo arrivati ad una sorta di understatement dell'alimentazione per cui si privilegiano carni alternative, anche se la carne bovina rimane la base del consumo alimentare».

La scelta di prodotti di sicura provenienza e qualità sarà comunque più facile nei prossimi anni. Infatti, aldilà delle scelte degli allevatori che si stanno indirizzando appunto verso l'uso di marchi di provenienza e certificazioni di qualità, a fronte di una riduzione dei consumi si verificherà, secondo l'Ismea, un aumento del 3% della produzione complessiva nazionale di carni con una conseguente riduzione della dipendenza dall'estero.

Così in media negli anni 1998/2000 rispetto al periodo 1991/93, la produzione di carni sarà di 3.409.700 tonnellate contro 3.309.300, facendo scendere il saldo negativo dell'Italia dalle 1.310.900 tonnellate del '91, '93 a 1.082.900 tonnellate.

Migliora il deficit

In dettaglio il deficit italiano di carni passerà dalle 558.800 tonnellate a 452.000 per i bovini, da 619.400 a 509.700 per i suini, da 43.600 a 42.500 per gli ovicunimi dalle 55.400 alle 54.100 per le carni equine, dalle 14.000 alle 3.200 tonnellate per il pollame, mentre il deficit per il comparto di conigli e selvaggina salirà da 19.700 tonnellate a 21.300.

LUOGHI E SAPORI

A Milano e dintorni Con la guida del Touring

Da appassionati girovaghi del nostro paese, lo strumento che più utilizziamo per saperne di più dei luoghi che di volta in volta visitiamo sono le guide del Touring Club Italiano, ma mai avevamo utilizzato la Guida Touring degli Alberghi e dei Ristoranti, l'abbiamo fatto di recente in un nostro viaggio a Milano.

Abbiamo scelto il ristorante Olivia; sulla Guida si legge «Giovani amici conducono con simpatia un locale che centra l'obiettivo di buona cucina a prezzi corretti». Tutto qui, ma eccoci davanti al locale, posizionato proprio di fronte alla Darsena, dentro il ristorante ha arredamento semplice ed accogliente, 50 coperti, della buona musica di sottofondo e servizio cortese nel rispetto dei tempi del cliente. A pranzo i nostri offrono interessanti alternative, un menù a 18mila lire, e si può scegliere nelle varie formule un primo ed un secondo, un antipasto e un primo, un secondo e un dolce. Noi abbiamo scelto la formula con primo e secondo, gli spaghetti integrali con pancetta, cipollotto e pomodoro fresco ci hanno allietato subito per la buona gradevolezza, in particolare la presenza del cipollotto che dà (insieme ad una spruzzatina di pepe) quel di più che fa cantare la bocca.

Per secondo abbiamo scelto una corretta tagliata con patatine, poco colta per meglio apprezzare la qualità della carne che da «Olivia» è predominante ma è discreta anche la presenza di pesce.

Così come discreta è la carta del vino, noi abbiamo bevuto un vino in caraffa, il Croato dell'Oltrepò Varese, vinello fresco e simpatico, la sempre buona acqua Surgiva e ci siamo concessi anche il dolce, un semifreddo al Porto ad una sorta di understatement dell'alimentazione per cui si privilegiano carni alternative, anche se la carne bovina rimane la base del consumo alimentare».

La scelta di prodotti di sicura provenienza e qualità sarà comunque più facile nei prossimi anni. Infatti, aldilà delle scelte degli allevatori che si stanno indirizzando appunto verso l'uso di marchi di provenienza e certificazioni di qualità, a fronte di una riduzione dei consumi si verificherà, secondo l'Ismea, un aumento del 3% della produzione complessiva nazionale di carni con una conseguente riduzione della dipendenza dall'estero.

Così in media negli anni 1998/2000 rispetto al periodo 1991/93, la produzione di carni sarà di 3.409.700 tonnellate contro 3.309.300, facendo scendere il saldo negativo dell'Italia dalle 1.310.900 tonnellate del '91, '93 a 1.082.900 tonnellate.

La spesa finale è stata di 30mila lire, prezzo ottimo che certamente sale la sera alla carta e con bottiglia di vino.

A Milano, a Palazzo Reale, vale la pena andare a vedere una grande mostra (aperta sino al 30/6) che raccoglie oltre 80 capolavori della nuova pittura francese. Le opere, sessanta dipinti e 25 tra disegni e acquarelli, provengono dalla collezione del Museo Puskin di Mosca e offrono per la prima volta in Italia l'opportunità di vedere da vicino capolavori dell'impressionismo e postimpressionismo, dai Saltimbanchi di Picasso, alla Donna di Matisse, alla Ronda dei Carcerati di Van Gogh.

Ristorante Olivia - Via G. D'Annunzio 7/9 Tel. 02 / 894.06.052, Milano. Chiuso sabato a mezzogiorno e domenica. Da Monet a Picasso - Palazzo Reale. Tutti i giorni 9.30-23, lunedì 9.30-18. Gruppi e Crai possono prenotare visite guidate allo 02 / 65.96.937.

[Cosimo Torio]