

AGRINOTIZIE

Imprese verdi in calo. Le imprese «verdi» rimangono sotto lo zero nella colonnina che misura la loro crescita. Anche nel terzo trimestre '96 il saldo tra quelle nate e quelle cessate è negativo: meno 364.

Prezzi agricoli stabili. Lieve recupero ad aprile dei prezzi all'origine dei prodotti agricoli che hanno registrato una crescita dello 0,3% rispetto al mese precedente. Il risultato complessivo però, è frutto di un andamento molto diversificato tra i diversi comparti:



prodotti zootecnici ad esempio, hanno risentito dell'influenza del fenomeno «mucca pazza» con un conseguente rialzo dei listini per pollame e conigli di circa il 15%, con punte di oltre il 30% per polli e tacchini e del 26% per conigli.



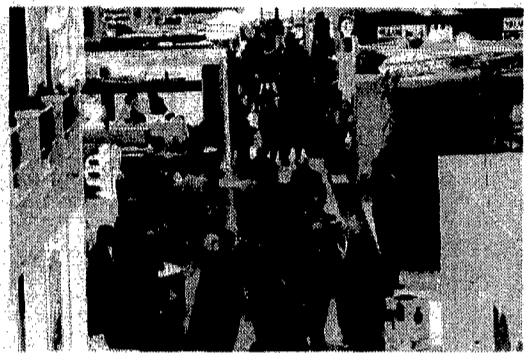
summi di ortaggi ammontavano a 38,9 milioni di quintali. Il valore della frutta consumata, pari a 10,585 miliardi, è però ancora superiore ai 10,333 miliardi degli ortaggi. I dati sono di Agri Cesena, società organizzatrice del Macfrut, la rassegna internazionale dell'ortofruttiltura che chiude oggi i battenti a Cesena.

OSSERVATORIO

IL MIELE



La produzione italiana di miele del '95 è stata inferiore alla media. È quanto rilevato dall'Osservatorio nazionale miele, che ha individuato nel maltempo primaverile e negli attacchi di varroa (parassita degli alveari) le cause maggiori della flessione.



Gli stand della VI edizione di «Cibus», la Fiera internazionale dell'industria agroalimentare che si svolge a Parma

Luigi Vasini

A Parma tutta l'industria si mette in mostra

Ecco il Cibus delle meraviglie

MARCO DERIU

PARMA. Quando si tratta di vendere un prodotto l'ingegno e la fantasia si sbizzarriscono. Così a Cibus '96, ottavo salone internazionale dell'alimentazione che si tiene in questi giorni alle fiere di Parma e si concluderà domani, se ne sono viste di tutti i colori.

I nuovi dolci

In quest'ottica, naturalmente, i bambini sono i primi destinatari di meraviglie e di entusiasmi di fronte a qualcosa di nuovo. Ecco dunque che alcune delle novità più stravaganti, nel campo dell'alimentazione, riguardano il settore dei dolci rivolti ai più giovani.

Così la celebre Chupa Chups SA di Barcellona, ha messo in commercio i «Magic Pop», delle «magiche» scatolette di plastica contenenti un lecca-lecca Chupa Chups che appare e scompare a seconda di come viene aperta.

La stessa ditta spagnola ha poi inventato «Pen Pop Sports», una penna con un'estremità a forma di pallone da calcio o da pallacanestro che si apre spingendo un bottone e rivela un Chupa Chups nascosto.

La presentazione dell'articolo spiega che il prodotto abbinerebbe il compito di scrivere al piacere di succhiare un lecca-lecca, e, neanche a dirlo, sarebbe l'ideale per la scuola.

La mega-mortadella...

Ma anche i più grandi a Cibus possono trovare di che appassionarsi. Il salumificio Veroni di Correggio ha messo in mostra una mortadella di ventisei quintali e ottanta chili. È lunga sei metri e per sollevarla ci vuole addirittura una gru.

...e lo speck-salame

Il Salumificio modenese Villani, ha presentato invece «Alpeck», uno speck-salame dal gusto accattivante, che tra l'altro è stato premiato a Cibus tra i migliori prodotti innovativi di successo.

Innovativo anche il «Darfrine» della ditta modenese Unibon, una linea di vaschette «Casa Modena» che ha applicato una nuova tecnologia dell'azienda americana «Grace» che consente di conservare il salume affettato senza grandi variazioni rispetto alla fetta appena tagliata dal salumiere.

La ditta cagliaritano Agricola Mediterranea, specializzata in essiccazione, ha invece presentato una gamma di prodotti particolarmente saporiti quali le albicocche secche alla vernaccia, leprugne sec che al Cannonau e la macedonia alla Vernaccia.

Per i giovani una serie di prodotti innovativi riguardano le bevande. «Cold Vine», il brivido blu è il nuovo prodotto della Azienda Astoria vini.

Per i più piccoli infine la Parmalat ha presentato il «Latte prima crescita», un latte ricco di ferro, zinco e vitamine, particolarmente adatto dopo lo svezzamento, nella fase di sviluppo del bambino da 1 a 3 anni.

Dal vino al super-drink

Sempre per i giovani la Parmalat metterà in campo nei prossimi giorni «Santal Active Drink», una

bevanda a ridotto contenuto calorico con vitamine in due gusti, una con succo di arancia e carota e l'altra con succo di frutti tropicali e carota. «Mito» è invece il nome di una gamma di bibite anacoliche, non gassate, ai gusti più svariati tipo melamelone o peschiarancio. Anche questo prodotto è stato premiato a Cibus.

L'Interfood srl di Ravenna importa dalla Scozia «Caledonian Clear» una bibita a base di acqua brillante sorgiva scozzese con aromatizzata alla frutta, pesca, fragola, mela, ciliegia. La ditta Alis di Castelnuovo Rangone importa direttamente dagli Usa l'«Arizona Iced Tea al ginseng», un energetico dolcificato con sciroppo di mais.

I «leggerissimi» Barilla

La Barilla invece ha presentato la nuova linea «Essere Sapore e Salute», una nuova gamma di prodotti da forno leggeri, biscotti, cracker, plum cake, dolci, cereali aggregati. I nuovi prodotti contengono dal 30 al 50 per cento di grassi in meno, aumentando la leggerezza e la digeribilità senza rinunciare al gusto.

Federalimentare: puntare sull'export

PARMA. Puntare sull'export per agganciare alla ripresa del Paese. Questo l'obiettivo degli industriali alimentari italiani, il cui Presidente Gianfranco Carloni venerdì, nella sua relazione introduttiva all'Assemblea di Federalimentare - svolta nell'ambito di Cibus - ha ricordato che, se l'industria nel suo complesso ha aumentato la produzione di oltre il 5% nel '95, il settore alimentare si è limitato a un modesto +0,6%, con una leggerissima accelerazione rispetto alla stagnazione assoluta registrata nel '94.

Molti processi di riorganizzazione aziendale dovranno essere completati e Federalimentare auspica un ruolo responsabile dei sindacati. Poi ci dovrà essere uno stretto rapporto tra industria e distribuzione: nell'interesse dei consumatori - ha concluso Carloni - per riportare tutto nel migliore spirito di collaborazione. L'industria alimentare italiana, che costituisce il terzo settore indu-

striale del Paese, ha un fatturato di 160.000 miliardi con una struttura di 32.000 imprese e un valore aggiunto di oltre 40.000 miliardi. I consumi alimentari degli italiani hanno raggiunto nel '95 una quota di quasi 200.000 miliardi in calo rispetto al '94 dello 0,4% al netto dell'inflazione.

Nel complesso, l'industria alimentare ha confermato le sue tendenze anticicliche, mantenendo un ritmo espansivo agli inizi degli anni '90, a fronte dei regressi segnati a quel tempo dal resto dell'industria nazionale. Nel 1995, si è registrato un significativo aumento delle esportazioni, che a fronte di una crescita del 10% fatta registrare nel 1994, nel '95 ha segnato espansioni vicine al 26% nettamente superiori alla media nazionale e complessivamente hanno sfiorato la quota di 18.000 miliardi di lire. Nello stesso periodo il saldo della bilancia commerciale della trasformazione alimentare ha raggiunto i 4.500 miliardi, contro i 2.479 del '94. Le prospettive del settore restano dunque molto interessanti, legate ad una ripresa della domanda interna ma, soprattutto, ancorate ad un collegamento più organico, capillare e permanente con i mercati esteri.

LUOGHI E SAPORI

Palermo, mille culture da scoprire

A Palermo, a differenza di un'altra città del Sud quale è Napoli, non si vive e non si respira ancora una primavera di cambiamento sensibile, questo è almeno il sentire comune e l'osservazione di molti cittadini locali e di noi semplici viaggiatori in una delle città più importanti e interessanti del nostro paese.

Palermo, culla di un esperimento e di incontri tra culture diverse quali quella araba (sicuramente la più importante), ebraica, greca e latina, ha vissuto il periodo del suo massimo splendore proprio nell'incontro tra questi popoli, ma è intorno ai primi anni successivi al primo millennio, con la conquista normanna e l'alleanza tra monarchia e clero che nascono i maggiori capolavori architettonici della città, insieme alla sua ridefinizione urbanistica.

La Cappella Palatina del palazzo dei Normanni, il duomo di Monreale e il suo chiostro (a pochi chilometri dal centro) sono esempi mirabili e imperdibili di quell'epoca per un viaggiatore, così come da vedere è la Cattedrale, S. Giovanni degli Eremiti e il neo barocco che è lo stile liberty molto diffuso in città ma in precario stato conservativo, da vedere Via Maqueda e la chiesa di P.zza Vittorio Emanuele fino alla Kalsa con i molti palazzi nobiliari.

Per noi, che oltre alla ricerca di luoghi siamo qui per i sapori, i mercati di Palermo, la Vucciria di Ballarò (Suk-Balhara) del Capo, sono una attrazione imperdibile. Vi si trova di tutto, spezie, erbe, dei quali è consigliabile il cuore di fico d'India che rilassa e aggiusta lo stomaco, le montagne di olive in tutti i modi, frutta e presto al mattino dei bei banchi di pesce.

Molte poi le leccornie di strada, dai pani Ca' Meusa, sorta di frattaglie di vitello a riempire un panino di grande bontà, ai chioschi e/o friggitoria dove si possono gustare arancini, polpettine, sarde al forno al «beccafico» e panelle (una specie di frittata), questi posti spesso non hanno nomi ma li trovate per le strade (noi alla Vucciria). Ma per mangiarla a tavola l'indirizzo giusto è la trattoria Stella, locale di ormai lunga e gloriosa attività, nasce infatti nel '22 in uno splendido cortile settecentesco dove tra il profumo di gelsomino, la presenza di una splendida palma al centro del cortile e la cortesia, simpatia dei camerieri, assaporerete e proverete la buona cucina palermitana. Noi abbiamo degustato due primi; un discreto risotto alla pescatora e una buona pasta alla Norma (con melanzane e pomodori), meglio comunque il secondo che il primo.

Per secondo un piatto di pesce ed uno di carne, gli ottimi involtini di pesce spada, piatto saporito e gustoso con il suo bel sughetto e la bistecca alla palermitana, sorta di arrosto panato saporito e croccante. Si beve bene, scegliendo vini dell'Isola, noi abbiamo scelto il Colombaro Platino di Regaleali, sempre più buono e profumato, il tutto con un costo che non supera, per una cena normale, le 40 mila lire.

Trattoria Stella Via Aragona, 6 Palermo. Tel. 091 / 6161.136. Chiuso il mercoledì. [Cosimo Torto]

ASSOCIAZIONE AMBIENTE E LAVORO
DECRETI 626/94 E 242/96
CONVEGNI SULLA SICUREZZA SUL LAVORO
Esame di tutte le novità del «626-bis», opzioni a confronto, disponibilità di documentazione aggiornata (testo coordinato ed ipertesto su floppy disk).

EMILIA LEONETTI - ANTONIO NAPOLI
ANTONIO BASSOLINO
L'avventura del Sindaco più popolare d'Italia

In regalo modello e busta per il 740
Questa settimana troverete in omaggio con «Il Salvagente» il modello 740 per la dichiarazione dei redditi e la busta per spedirlo. La prossima volta, invece, vi aiuteremo con la «Guida» alla compilazione fatta dai nostri esperti e riceverete in regalo il modello per il coniuge.