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 quella cessate è negativo: meno 364. Le nuove iscrizioni, secondo le statistiche della Infocamere, società consortile informatica della Camere di commercio italiane, sono state 1.116 ma non sono riuscite a frenare l'emorragia del settore che ha visto la chiusura di ben 1.480 aziende nel primo trimestre dell'anno. Nel dettaglio, il comparto «agricolturacaccia-silvicoltura» registra 982 iscrizioni e 1.348 cessazioni con un deficit di 366 imprese, con un tasso di regresso dello 0,59% nei primi tre mesi '96 (lievemente inferiore allo 0,64% dello stesso periodo '95) e con uno estocke totale che si è fermato a 61 694 imprese. Quello della «pesca-piscicoltura-servizi connessi» è invece più livellato: 134 aziende nate, 132 morte, con un saldo attivo di due aziende ed un tasso di crescita dello 0,03% che si conf con un calo dell'1,12% subito l'anno scorso.

Prezzi apricali stabili. Lieve recupero ad aprile dei prezzi all'oligi-ne 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: il le produzioni zootecniche è infatti aumentato del 5,4%, mentre quello delle coltivazioni vegetali è sceso del 2,1%. Anche all'interno del singoli settori inoltre, secondo le valutazioni effettuate dall'Ismea, si sono mescolati incrementi e cali di prezzo. I



prodotti zootecnici ad esempio, han-no risentito dell'influenza del fenomeno «mucca pazza» con un conse-guente 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 i conigli

Cereali, bilancia in rosso. Si è forte mente appesantito il saldo passivo della bilancia commerciale cerealicola italiana con l' estero nel 1995. Secondo i dati resi noti dall'associazione nazionale cerealisti, le importazio ni sono cresciute del 21% portandosi oltre la soglia dei 9 milioni di tonnel

late: l'esborso valutario è salito di un terzo rispetto al 1994 portanto in quantità un calo del 14% scendendo a quota 3,3 milioni di tonnellate mentre l'incasso valutario è ammontato a 2.814,8 mi liardi di lire con un incremento del 2,8%.In termini valutari il disavanzo tra le due correnti è balzato da 11,9 miliardi del 1994 a

Cesena capitale dell'ortofrutta. Gli ortaggi hanno superato la frutta nei consumi degli italiani. L'anno scorso infatti sono stati consumati 50,3 milioni di quintali di ortaggi contro 45,3 milioni di frutta. Nel 1992, mentre la frutta aveva già raggiunto i livelli attuali, i con-

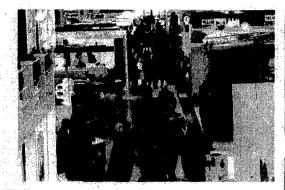


sumi di ortaggi ammontavano a 38,9 milioni di guintali. Il valore della frutta consumata, pari a 10.585 miliardi, è però ancora superiore ai 10.333 miliardi degli ortaggi. I dati sono di Agri Cesena, società organizzatrice del Macfrut, la rassegna internazionale dell'ortofrutticoltura che chiude oggi battenti a Cesena. Su un'area di 60 000 metri quadrati e con la partecipazione di oltre 500 espositori, il Macfrut è stata per quattro giorni la capitale mondiale dell'ortofrutta Caffè, consumi in calo. Sono dimin

rmente i consumi italiani di caffè nel 1995. È quanto emerge dai dati forniti dal Comitato Italiano Caffè sugli scambi con l'estero per il settore nel corso dell'anno passato. Il totale delle importazioni italiane è stato, secondo le ci-fre calcolate in sequivalente caffè verde» (l'unità di misura internazionale estesa in questo caso - attraverso tassi di conversione convenzionali - anche ai caffè torrefatti, decaffeinati ed ai solubil nente indicati con misure diverse), di 5.377.401 sacchi (322.644 tonnellate circa), in calo rispetto ai 5.489.587 sacchi dell'anno precedente. La tendenza verso il basso ha riguardato anche le esportazioni, che hanno raggiunto quota 705.551 sacchi (42.333 tonnellate) contro i 718.625 del '94



ne Italiana di miele del '95 è stata inf el 195 è stata inferiore alla media. È qu ale miele, che ha individuato nel maltr primaverille e negli attacchi di varroa (parassita degli alveari) le cause maggiori della flessione. La scarsità produttiva ha spinto al rialzo i prezzi: il miele d'acacia, che costituisce il prodotto di punta nell'apicoltura, nel '95 ha spuntato in media 6,950 lire, contro le 5.456 del '94, il prezzo medio del miele d'agrunti è stato di 3.613 lire (3.027 del '94), il prezzo del polifiora è stato di 3.216 (2.248).



A Parma tutta l'industria si mette in mostra

Ecco il Cibus delle meraviglie

PARMA. Quando si tratta di vendere un prodotto l'ingegno e la fantasia si sbizzarriscono. Così a Cibus '96, ottavo salone interna-zionale dell'alimentazione che si tiene in questi giorni alle fiere di Parma e si concluderà domani, se ne son viste di tutti i colori. Da una parte si poteva notare la ricerca scientifica e industriale di prodotti innovativi, dall'altra emergeva la pura e giocosa voglia di colpire, di meravigliare, di conquistare in tutti i modi l'attenzione del possibili futuri clienti accorsi come ogni edizione in massa alla rassegna.

I nuovi dolci

In quest'ottica naturalmente, i bambini sono i primi disposti a meravigliarsi e a entusiasmarsi di fronte a qualcosa di nuovo. Ecco più stravaganti, nel campo dell'alimentazione, riguardano il settore dei dolci rivolto 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 leccalecca Chupa Chups che appare e scompare a seconda di come viene aperta. Il Chupa Chups scomparirà poi definitivamente nello stomaco del bambino, ma la scatoletta potrà essere riutilizzata per continuare il divertimento.

La stessa ditta spagnola ha poi inventato «Pen Pop Sports», una penna con un estremità a forma di allone da calcio o da pallacane stro che si apre spingendo un bot-tone e rivela un Chupa Chups na-

La presentazione dell'articolo spiega che il prodotto abbinereb-be il compito di scrivere al piacere di succhiare un leccalecca, e, neanche a dirlo, sarebbe l'ideale

La mega-mortadella...

Ma anche i più grandi a Cibus possono trovare di che appassio-narsi. Il salumificio Veroni di Correggio ha messo in mostra una mortadella di ventisei quintali e ottanta chili. É lunga sei metri e per sollevaria ci vuole addirittura una gru. Circa una ventina di dipen-denti hanno lavorato per prepararla. Come ha sottolineato Pierluigi Veroni, figlio del titolare, la mortadella gigante presenta fra l'altro una nuova formulazione: il 30 percento di sale, il 20 percento di grassi e il 30 per centodi coleste-

...e lo speck-salame

Il Salumificio modenese Villani, ha presentato invece «Alpeck», uno speck-salame dal gusto acpremiato a Cibus tra i migliori pro-

dotti innovativi di successo, Innovativo anche il «Darfresh» 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 variazio-ni rispetto alla fetta appena tagliata dal salumiere.

La ditta cagliaritana Agricola Mediterranea, specializzata in essiccazione, ha invece presentato una gamma di prodotti particolar-mente saporiti quali le albicocche secche alla vernaccia, leprugne secche al Cannonau e la macedonia alla Vernaccia.

Per i giovani una serie di prodotti innovativi riguardano le bevan-de. «Cold Vine», «il brivido blu» è il nuovo prodotto della Azienda Astoria vini. Proposto in una bottiglia azzurra che colpisce subito l'occhio è un vino «gioviale, giova-ne e sbarazzino» frizzante per fermentazione naturale ottenuto con una tecnica particolare (che spiega il nome) da uve selezionate a bacca bianca prodotte in zone «fredde» d'alta collina. Il vino, per la sua bassa gradazione alcolica (9 gradi e mezzo) e per il gusto morbido è pensato principalmente per i giovani.

Dai 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 analcoliche non gassate, ai gusti più svariati ti po melamelone o pescarancio. Anche questo prodotto è stato premiato a Cibus

L'Interfood srl di Ravenna im-porta dalla Scozia «Caledonian Clear» una bibita a base di acqua brillante sorgiva scozzese con aro-matizzata alla frutta, pesca, fragola, mela, ciliegia. La ditta Alis di rettamente dagli Usa l'«Arizona Iced Tea al ginseng», un the ener-getico dolcificato con sciroppo di

l «leggerissimi» Barilla

La Barilla invece ha presentato nuova linea «Essere Sapore e Salute», una nuova gamma di prodotti da forno leggeri, biscotti, cra cker, plum cake, dolcetti, cereali aggregati. I nuovi prodotti contengono dal 30 al 50 per cento di grassi in meno, aumentando la legge rezza e la digeribilità senza rinun

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

Federalimentare: puntare sull'export

160.000 miliardi con una struttura di

32.000 imprese e un valore aggiunto di oltre 40.000 miliardi. I consumi ali-

mentari 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.

tare 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 nazio-

nale. Nel 1995, si è registrato un si-

gnificativo aumento delle esporta

zioni, che a fronte di una crescita del 10% fatta registrare nel 1994, nel '95

ha segnato espansioni vicino al 26%

nettamente superiori alla media na-

zionale e complessivamente hanno

sfiorato la quota di 18.000 miliardi di lire. Nello stesso periodo il saldo del-

la bilancia comerciale della trasfor

mazione alimentare ha raggiunto

4.500 miliardi, contro i 2.479 del

'94.Le prospettive del settore restand

dunque molto interessanti, legate ad una ripresa della domanda interna

ma, soprattutto, ancorate ad un col-

legamento più organico, capillare e

permanente con i mercati esteri.

Nel complesso, l'industria alimen-

PARMA. Puntare sull'export per agganciarsi alla ripresa del Paese, Questo l'obiettivo degli industrili alimentari italiani, il cui Presidente Gianfranco Carloni venerdi, nella sua relazione introduttiva all'Assem-blea di Federalimentare - svoltasi 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 regi-strata nel '94. «L'industria alimentare non brilla, o meglio, brilla poco» ha aggiunto Carloni, secondo cui bisogna investire risorse in ricerca di nuovi prodotti e nuovi mercati per mantenere competitivo il made in Italy alimentare.

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-

E SAPORI

LUOGHI

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 è l'alleanza tra monarchia e clero che nascono i maggiori capolavori architet-tonici della città, insieme alla sua riedificazione 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 mer-cati di Palermo, la Vucciria di Ballarò (Suk-Balhara) del Capo, sono una attrazione imperdibile. Vi si trova di tutto, spezie, estratti, erbe, dei quali è liabile il cuore di fico d'India che rilassa e aggiusta lo stomaco, le montagne di olive in tuttì i modi, frutta e presto al mattino dei bei banchi di pesce.

Molte poi le leccornie di strada, dal 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 farinata), questi posti spesso non hanno nomi ma li trovate per le strade (noi alla Vucciria). Ma per mangiare 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 gelsomi-no, la presenza di una splendida palma al centro del cortile e la corte e proverete la buona cucina palermitana. Noi abbiamo degustato due primi; un discreto risotto alla pesca-

glio comunque il secondo che il pri-Per secondo un piatto di pesce ed uno di carne, gli ottimi involtini di pece spada, piatto saporito e gusto-so con il suo bel sughetto e la bistec-ca alla palermitana, sorta di arrosto panato saporito e croccante

tora e una buona pasta alla Norma (con melanzane e pomodori)

Si beve bene, scegliendo vini dell'Isola, noi abbiamo scelto il Colomba Platino di Regaleali, sempre più buono e profumato, il tutto con un costo che non supera, per una cena normale, le 40mila lire.

Trattoria Stella Via Aragona, 6 Pa-

Tel. 091 / 6161.136. Chiuso II mer-

[Cosimo Torio]

ANTONIO **BASSOLINO**

L'avventura del Sindaco piu popolare d'Italia

Alberto Asor Rosa - Biagio De Giovanni Francesco De Martino Giampaolo Pansa

<u>In regalo modello</u> <u>e busta per il 740</u>

uesta settimana tro-verete in omaggio con "Il Salvagente" il modello 740 per la dichiarazione dei redditi e <u>la</u> <u>busta</u> 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.

II SALVAGINTI

in edicola da giovedì 9 a 2.000 lire

ASSOCIAZIONE AMBIENTE E LAVORO **DECRETI 626/94 E 242/96** EMILIA LEONETTI - ANTONIO NAPOLI CONVEGNI SULLA SICUREZZA SUL LAVORO

Esame di tutte le novità del «626-bis», opè-ioni a confronto, disponibilità di documentazione aggiornata (testo coorduato ed ipertesto su floppy disk). Partecipano ed intervengono responsabili delle associazioni imprenditoriali, orga-nizzazioni sindacali, associazioni scientifiche e della Pubblica amministrazione

Presiedono Prof.ssa Marina Musti (Bari) e Prof. Giorgio Giorgetti (Genova)

INTERVENTI PREORDINATI:

Tommaso Germano (Univ. Bari), Francesco Messa e Guido Torrielli (Unioni industriali Bari e Genova), Tommaso Campanile e Antonio De Filippis (Cna), Titti Baccaro, Paola, Pierantoni e Franco Filieri (Cgil, Cisl, Uil), Claudio Calabresi, Fulvio Longo, Stefania Silvano (Snop)

INTERVIENE Franco Bertolani (Assessore Regione Liguria) INTRODUCE Rino Pavanello (Associazione Ambiente e Lavoro)

BARI 15 MAGGIO ore 16.00 Hotel Ambasciatori Via Omodeo GENOVA 23 MAGGIO ore 14.30 Starhotel (Staz. Genova Brignole)

CON IL CONTRIBUTO DI CARIGE