

AGRINOTIZIE

Carni bovine, promozione Ue. La decisione del Parlamento europeo di proporre un fondo per la promozione della carne bovina europea (l'equivalente di 60 miliardi di lire per quest'anno), per correggere la caduta di immagine dovuta alla crisi della «mucca pazza» corrisponde a un contributo di circa nove lire per chilo di carne consumata. Il totale dei consumi europei infatti ammonta a 7 milioni di tonnellate annue, con una domanda procapite (in peso morto) di circa 20 chili. In rapporto alle vacche pazze già abbattute il contrappeso comunitario che ora si vorrebbe varare sarebbe nell'ordine di 400.000 lire per capo.

Peggiora in Europa la nostra agricoltura. Mentre, in termini reali, nell'ultimo trimestre dello scorso anno i prezzi pagati agli agricoltori italiani sono saliti dello 0,7% rispetto a un anno prima, i costi sono risultati in aumento del 3,7%. Lo affermano i dati appena pubblicati da Eurostat, secondo cui le rispettive cifre per l'insieme dell'Unione europea sono state pari, nello stesso periodo, a meno 0,2 e più 0,3%.

Silva il 15 giugno la semina di mais, soia e sorgo. Silta il 15 giugno il termine per le semine di mais, soia e sorgo. È quanto ha disposto la commissione europea con un provvedimento che sta per essere pubblicato. La decisione, che riguarda unicamente la campagna di semina 1995/96, è stata presa, come spiega una nota del ministero delle Ri-



orse agricole in seguito al maltempo verificatosi negli ultimi trenta giorni.

Somma presidente Enoteca italiana. L'Enoteca italiana di Siena ha un nuovo presidente E Giulio Somma. 37 anni giornalista che in oltre dieci anni di attività ha maturato una esperienza professionale e tecnica specifica nel settore vitivinicolo e agroalimentare. L'ente che si accinge a dirigere è stato fondato nel 1933 ed è la più antica istituzione pubblica italiana dedicata alla valorizzazione e promozione della vitivinicoltura di qualità. E rappresenta un punto di riferimento ed il centro propulsivo di tutta una serie di iniziative che sono diventati punti di riferimento delle strategie di comunicazione del settore. L'impegno preso da Somma, nell'accettare la nomina, è quello «di marcare l'impostazione manageriale della struttura con una particolare attenzione rivolta alle strategie di comunicazione e marketing del vino».

Eurodoc: Ok a grana e prosciutto. Luce verde per il prosciutto di Parma, Modena e San Daniele. Ok anche per il grana Padano e il parmigiano Reggiano. Ma, almeno per il momento, olio e pasta made in Italy, assieme ad altri prodotti nostrani famosi, come il mitico radicchio di Treviso o le mele dell'Alto Adige dovranno attendere ancora a lungo

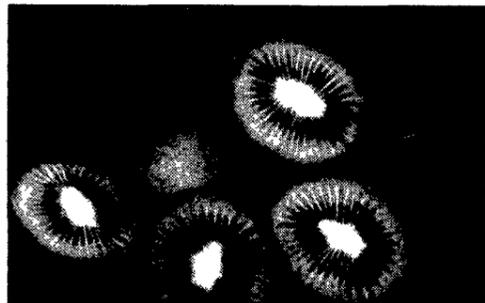


prima di potersi fregiare del prestigioso blasone di Dop, denominazione di origine protetta, il marchio con il quale Bruxelles identifica i prodotti da tutelare e valorizzare. Se dunque il capro di Pantellena, la mozzarella di bufala campana, lo speck altoatesino e l'arancia rossa di Sicilia potranno presto contare con altri 24 prodotti, sulla protezione comunitaria, in finestra rimangono generi come l'olio d'oliva o la pasta di grano duro la soppressata calabrese, al suo debutto su Internet il pecorino sardo, anche se quest'ultimo potrebbe rientrare, in zona Cesarni, ai primi di giugno.

... pasta e olio aspettano. Tempi lunghi invece per pasta e olio d'oliva. La prima infatti è esclusa, per i bizantinismi dei regolamenti comunitari, dal novero dei Dop e potrà al massimo sperare nel «contenuto» della semplice attestazione di specificità. Per l'olio la colpa è invece delle diverse modalità di riconoscimento del prodotto. Bruxelles non dispone infatti le «sottozone» sulle quali indolge invece la nostra normativa. Il risultato è che su 318 prodotti comunitari che hanno ottenuto il sopratteso euromarchio, appena 28 sono italiani. In lista d'attesa restano oltre 130 generi alimentari che saranno doc solo nella pensola.

OSSERVATORIO

IL KIWI



Si è conclusa positivamente la campagna di vendita del kiwi italiano, che ha interessato 2,5 milioni di quintali di prodotto a norme Cee, con un aumento del 5% rispetto all'anno precedente. Nella prima fase di commercializzazione le quotazioni spuntate dal prodotto italiano si sono attestate su livelli sensibilmente più bassi rispetto all'anno precedente (-20%), per poi aumentare progressivamente all'inizio del '96 fino a raggiungere livelli di tutto rilievo.

IL CASO. Rischio di sovrapproduzione
Polli e tacchini ora si teme il «dopo boom»

FRANCO BRIZZO

ROMA. L'effetto «mucca pazza» ha portato alle stelle i prezzi di polli, tacchini e conigli. Ma i produttori avicoli adesso sono preoccupati. Vediamo perché. «Alla Borsa Mercato di Forlì il pollo da carne - spiegano all'Una (Unione nazionale avicoltori) - ha toccato quota 2.650 e il tacchino 2.900 e in generale si è riscontrato per il primo quadrimestre del '96 un +26,3% sullo stesso periodo '95. Ma ora i prezzi sono tendenti al ribasso».

Ecco dunque il problema. I prezzi sono destinati a scendere. «Sull'intero anno - dice Rita Pasquarelli dell'Una - sono previsti prezzi «buoni» fino alla fine dell'estate, poi nel corso dell'anno potrebbe verificarsi un'eccessiva produttività che potrebbe portare a un calo dei prezzi. Nel primo quadrimestre '96 la produzione di tacchino è cresciuta del 2% circa e nel corso dell'anno è prevista un'offerta superiore del 6% sul '95».

Il tacchino è stata di 3.350 miliardi, quella di uova di 1.600 miliardi e quella di conigli di 1.378 miliardi. In totale si tratta di un business di 6.328 miliardi, che rappresenta il 30,5% del mercato delle carni, il 26,3% della zootecnia italiana e il 10,2% dell'intera agricoltura della penisola. Rispetto al '94 la produzione di pollame ha segnato un calo del 4,1%, mentre quella di uova è aumentata del 3%.

15mila miliardi di giro d'affari
Il giro d'affari complessivo, che comprende anche l'indotto e cioè i mangimi, la farmaceutica, le imprese di incubazione e i macelli, raggiunge i 15mila miliardi. Va anche detto che per quanto riguarda le carni avicole (polli e tacchini) l'Italia è più che autosufficiente con una quota del 102%, mentre per le carni di coniglio siamo al 95%.

Di qui un immediato effetto positivo sulla bilancia commerciale che nel '94 aveva un saldo negativo di 9 miliardi e nel '95 ha avuto un saldo positivo di 102 miliardi.

La «punta dolente» sono i costi produttivi. All'Una ricordano che nel '95, prima cioè dell'effetto «mucca pazza», l'incremento produttivo aveva portato ad un calo dell'8,4% dei prezzi dei polli, ad un -23% per le galline, ad un -12% per i tacchini, mentre per i conigli c'era stato un recupero del 3% sul prezzo delle carni.

Di qui, secondo i produttori e i distributori, la preoccupazione per ciò che potrà succedere nella se-

conda metà del '96 per l'effetto combinato di un calo dei prezzi, dopo il boom della prima metà dell'anno, e di un aumento della produzione.

Proprio per discutere di tutto ciò e per fare il punto sul «dopo mucca pazza» produttori e distributori si riuniranno per quattro giorni a Forlì, in occasione della 35esima Mostra internazionale delle attività avicole che si terrà dal 10 al 13 ottobre. «La rassegna - spiega Stefo De Carolis, presidente della Fiera di Forlì - è caratterizzata come la più importante mostra specializzata del settore in Europa in quanto è presente l'intero ciclo o filiera, dai mangimi ai soggetti vivi».

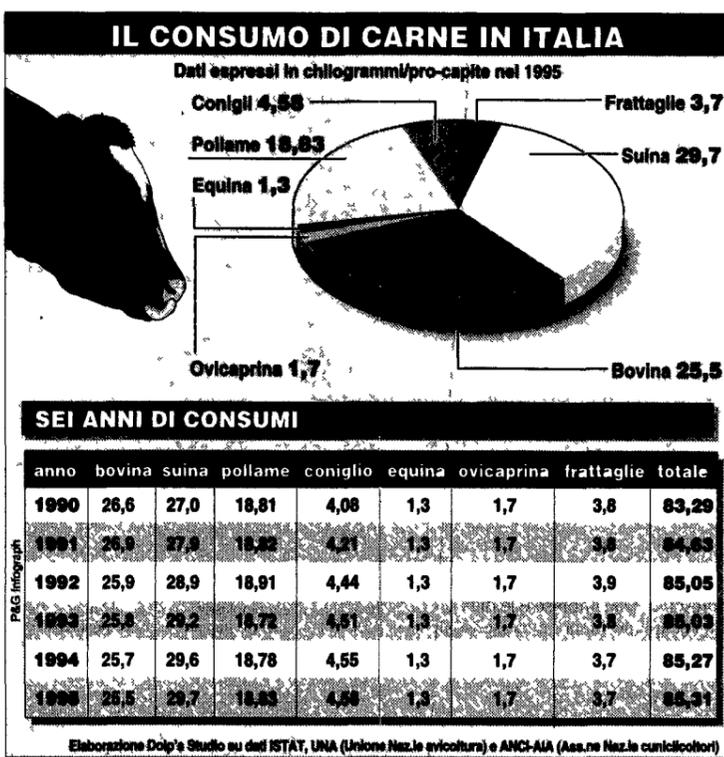
I padiglioni espositivi ospiteranno la mostra della specie cunicola, con oltre 1.500 capi, curata dall'An-

ci-Aia, l'associazione nazionale conigliicoltori, la mostra delle specie avicole di razza, con circa 2.500 soggetti, e l'esposizione-mostra del colombo da carne e amatonale, con oltre 4mila capi.

Alla rassegna forlivese confluiranno le maggiori associazioni nazionali del settore, oltre 250 espositori diretti e indiretti e oltre 300 allevatori-espositori nel corso dei quattro giorni di esposizione verrà presentata una ricerca, curata da Mktg in cui verrà monitorata la distribuzione dei prodotti avicoli negli ipermercati, nei supermercati e nei discount. Si terranno anche una serie di convegni a cui parteciperanno studiosi ed operatori per un confronto di esperienze sull'allevamento e la commercializzazione dei prodotti.

Alba festeggia i 30 anni del vini Doc

Ad Alba, nei giorni scorsi, si è celebrato un importante compleanno per i vini italiani, i 30 anni della storica istituzione delle Doc, avvenuta tra il marzo ed il luglio di quel lontano '66 quando in 9 si poterono fregiare di quel titolo: l'Aprilia, il Barberesco, il Barolo, il Brnello di Montalcino, l'Est Est di Montefiascone, il Frascati, l'Ischia, la Vernaccia di S. Gimignano e il Vino Nobile di Montepulciano. Per ricordare quegli anni, ma soprattutto per guardare al futuro, infatti come ha ricordato Ezio Rivella, presidente del Comitato di tutela, «oggi la sfida dell'emisfero sud (Australia, Sudafrica, Cile), un mercato che ci impone di cambiare ritmo, superare le nostre lentezze per meglio dedicarci ai cambiamenti nei gusti del cliente». Rivella ha ricordato che «in Italia solo il 15% della produzione sta dentro le Doc ed oggi il compito primario è la difesa del territorio».



«I Quattro Gigli» nel bel mezzo del paesaggio toscano

L'incontro con questo ristorante è avvenuto per puro caso. Infatti in viaggio da Pisa verso Firenze siamo stati colti da un funoso temporale ed all'altezza dell'uscita per Montopoli in Val d'Arno, dopo una breve ricerca, ci siamo recati all'Albergo ristorante «Quattro Gigli» nel quattrocentesco palazzo già sede della Podestaria.

Il ristorante è ricavato in parte negli antichi magazzini ed ha un arredamento rustico. C'è anche la presenza di una piccola enoteca, posta nel sotterraneo, che offre una soddisfacente scelta dei migliori toscani. Abbiamo iniziato con un crostino di coniglio in brodetto caldo piccante, un piatto pretenzioso che però non ci ha convinto. Decisamente più apprezzato è stato l'ottimo prosciutto in salsa di zucca gialla, squisito. Dimenticavamo di dire che la famiglia Puccioni, che dal 1930 gestisce questo posto - oggi al comando ci sono Fulvia e Luigi - ha nel suo menù molti piatti che hanno origini lontane risalenti ai tempi di Dante, di Castruccio, Lorenzo il Magnifico, insomma siamo nei dintorni del XV e XIV secolo e a tale periodo risalgono i nostri antipasti. Come primo piatto siamo andati sulla tradizione e le pappardelle sul coniglio si sono rivelate ben eseguite con tutti gli ingredienti presenti nella giusta misura. Per secondo un piatto particolarmente gustoso, la farona disossata con le prugne - ottima la carne, ben cotta e con un sughero che ben si amalgama con le non facili prugne. Si chiude con una scelta di dolci «da urlo», in particolare abbiamo apprezzato le frittelle di castagne e crema e la meringa con gelato e cioccolato caldo.

Abbiamo bevuto un buon Primitivo della azienda San Felice di discreta stoffa vinoso e di facile bere, con ancora il caffè, abbiamo concluso la nostra sosta gastronomica in questo felice posto dove un pasto completo con bottiglia per 2 persone vi costerà intorno alle 50mila lire a testa. Per chi vi venisse per cena e voglia poi fermarsi a dormire in una delle 28 stanze, è consigliabile la prenotazione.

Ristorante-albergo «Quattro Gigli» - P. Michele 2 - Montopoli Val d'Arno (PI) - Tel. 0571/466940 - Chiuso il lunedì.

La settimana del gusto. Avete meno di 26 anni? Se siete in questa fortunata posizione non perdetevi la 4 settimana del Gusto: infatti dal 1° al 9 giugno 65 tra i migliori ristoranti d'Italia presenteranno ed offriranno ai giovani amanti delle buone tavole dei menu degustazione comprensivi dei vini, che vanno dalle 40 alle 60mila lire che sono badate bene, la meta del solito. Alcuni nomi dal Nord al Sud da Guido di Costigliole d'Asti al Bersagliere di Gato (Mn) il Roma di Tolmezzo (Ud) l'Antica Ostera del Teatro di Piacenza, il Gambero Rosso di San Vincenzo (La) Checchino dal 1886 a Roma Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due Golfi (Na) il Poeta contadino di Alberobello (Ba) l'Approdo Ristorante Renato (Pa), insomma tra il meglio della ristorazione e per partecipare basta prenotare e presentarsi.

Il tutto è organizzato dal Slow Food Arcigola in collaborazione con le Guide de l'Espresso e la Repubblica. Per maggiori informazioni telefonare al n. 0172/411273.

[Cosimo Torto]

Allarme dalla Toscana: «Non esportiamo i vitigni tipici»

«Salviamo le nostre viti»

SAN GIMIGNANO. Dalla Toscana parte un allarme, salviamo e valorizziamo i vitigni tipici, stonci ed autoctoni del nostro paese e quelli bianchi ran del mondo. La Regione Toscana, il Consorzio della denominazione San Gimignano, il Comune della Città turrita e della Provincia e la Camera di Commercio di Grosseto hanno lavorato in questo senso e assicurano che «i vitigni se trasferiti in luoghi di produzione anche non distanti, perdono ogni caratteristica, sia essa qualitativa che di tipicità». Questo in un momento in cui la tendenza ad una omogeneizzazione del gusto e ad un livellamento delle produzioni enologiche si sta sempre più affermando tra i produttori. A San Gimignano, patria della Vernaccia, si è tenuto il primo appuntamento che ha messo a confronto grandi protagonisti della viticoltura mondiale: il nostro enologo Giacomo Tachis, Dorelli Corti (scrittore degli Stati Uniti), Denis Boubals (Francia, professore di Viticoltura di Mon-

tpeller). Tachis parlando della Vernaccia ha ricordato che «già Michelangelo Buonarroti il giovane nella sua favola burlesca l'Airono del 1643 scriveva di come essa «Bacia, lecca, morde picca e punge per dire delle radici antiche di questo vino Vernaccia, che è bene ricordare come essa sia completamente diversa da tutte le altre presenti sul territorio nazionale». Per Moreno Percicchi, Assessore regionale all'Agricoltura «l'omogeneizzazione non è propo-

nibile in Europa e sarebbe drammatico per la Toscana. Di qui l'esigenza di una valorizzazione di questi vini». Da qui dunque, una proposta concreta, «molti relatori dice Percicchi - hanno affacciato l'ipotesi di rendere permanente il confronto sulla evoluzione dei vini bianchi ran del mondo. Bene. Credo che San Gimignano, città che l'Unesco ha riconosciuto patrimonio dell'umanità si può porre l'obiettivo di proporsi sede permanente di questo lavoro».

Dal 1989 il primo Istituto privato di preparazione universitaria a distanza

LAUREA IN SCIENZE POLITICHE O EQUIP.

IME (167-341143)

LEGA DELLE AUTONOMIE LOCALI
XII CONGRESSO NAZIONALE

Federalismo e autonomie locali per far funzionare lo Stato

Sviluppo, socialità, equità fiscale
Un patto federativo fra le associazioni degli Enti locali
Un progetto comune fra Regioni e autonomie

Le proposte della Lega delle Autonomie Locali per la XIII legislatura

Intervengono fra gli altri: Silvana Amati, Franco Bassanini, Enzo Bianco, Giuliano Barbolini, Umberto Bernardini, Gianfranco Ciurro, Mario Collevicchio, Vito D'Ambrosio, Antonio Di Nunno, Maurizio Fistarol, Oriano Giovanelli, Enrico Gualandi, Guido Gonzi, Girolamo Ielo, Roberto Maroni, Angiolo Marroni, Luigi Manucci, Sergio Merusi, Fabio Pellegrini, Adriana Vigneri

PESARO 3 e 4 giugno 1996
Teatro Sperimentale - Palazzo Comunale

MILANO
Via Felice Casati 32
Tel. 02/6704810-844

A PECHINO E IN MONGOLIA
(minimo 15 partecipanti)

Partenza da Milano e da Roma il 22 giugno
Trasporto con volo di linea
Durata del viaggio 8 giorni (6 notti)
Quota di partecipazione lire 2.300.000

L'itinerario: Italia/Pechino - Hohot - Prateria Mongolia - Hohot - Pechino/Italia

La quota comprende: volo a/r, il visto consolare, le assistenze aeroportuali in Italia e all'estero i trasferimenti interni in pullman e con voli di linea, la sistemazione in camere doppie all'hotel New Otani (5 stelle) e all'hotel Zhaojun (3 stelle) a Hohot. La sistemazione in yurtas a 4 posti nella Prateria Mongolia, la mezza pensione a Pechino (eccettuato il giorno di arrivo) la pensione completa in Mongolia (tutte le visite previste dal programma) l'assistenza della guida nazionale cinese di lingua italiana, un accompagnatore dall'Italia.