

## AGRINOTIZIE

**Calici sotto le stelle nella notte di San Lorenzo.** È fissato per il 10 agosto in una sessantina di cantine della costa Adriatica, dall'Emilia Romagna fino in Abruzzo passando per le Marche, l'appuntamento tra i giovani e il vino. Un incontro per guardare il cielo in buona compagnia in attesa della stella cadente giusta cui affidare il più nascosto dei desideri. L'Aigav, associazione italiana giovani amici del vino, il Movimento del turismo del vino e l'Associazione Città del Vino, si sono messe insieme per restituire al vino, uno fra i più importanti prodotti del settore agroalimentare, un'immagine nuova, dinamica, rivolta ai giovani. È per questo che il 10 agosto le cantine apriranno le loro porte ai clienti più giovani dalle 21 alle 24 e saranno collegate tra di loro da Radio Italia che trasmetterà tre ore di musica italiana e jazz. E poi musica dal vivo, passeggiate nei vigneti, degustazioni gratuite. Il tutto in nome della moderazione e della corretta informazione. Il numero da chiamare per conoscere i nomi delle cantine aderenti alla manifestazione è: 0523/983031.

**Buone previsioni per la vendemmia.** L'andamento climatico regolare e le particolari condizioni ambientali che ci sono state negli ultimi mesi sembrano annunciare una vendemmia positiva per il '96. Questa la previsione di crescita apparsa sul «Corriere Vinicolo», settimanale dell'Unione Italiana Vini. «In termini quantitativi - si legge - la prossima vendemmia do-

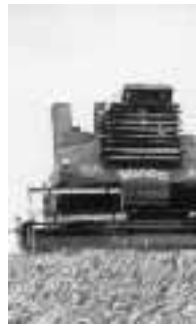


rebbe registrare un incremento intorno al 15% rispetto a quella del '95. Il tempo che ci separa dalla raccolta - afferma tuttavia l'Unione Italiana Vini - obbliga alla prudenza. Sicché ed estirpazioni potrebbero far rivedere al ribasso le stime, così come il proseguimento delle buone condizioni del tempo potrebbero aumentare di molto le rese vinicole.

**Approvati gli aiuti per ceci e lenticchie.**

La Commissione agricoltura dell'Unione Europea ha approvato la concessione di aiuti a favore di ceci, vecce e lenticchie, previsto da una decisione già assunta dal Consiglio Agricoltura. Lo rende noto il ministero delle Risorse agricole con una nota nella quale precisa che il contributo è pari a 181 Ecu per ettaro e sarà concesso soltanto a «condizione che le superfici siano state interamente seminate, che la coltivazione dei prodotti considerati risulti effettuata in situazione di crescita normale e che sia stato conseguito il raccolto». Le domande - precisa il ministero - dovranno essere indirizzate all'Aima. Ulteriori precisazioni saranno fornite - conclude la nota - con una circolare in corso di emanazione.

**Modificati i sostegni al grano duro.** La Commissione europea ha adottato la proposta di modifica al regime di sostegno del grano duro presentata dal commissario all'agricoltura Franz



Fischler. Tre le variazioni più significative alla regolamentazione attuale, in caso di approvazione del testo, la fissazione di una superficie massima garantita per Stato produttore, da ripartire eventualmente tra le differenti aree vocate; l'obbligo di utilizzare esclusivamente sementi certificate; misure che assicurino la corrispondenza tra produzioni e superfici effettivamente coltivate. Per stabilire le superfici massime garantite si è proposto di far riferimento alle domande di aiuto presentate dagli Stati membri negli anni di miglior raccolto. Queste le superfici massime garantite che, secondo il piano Fischler, godranno di pagamenti compensatori: Italia, 1.610.000 ettari; Grecia, 597.000 ettari; Spagna, 570.000 ettari; Francia, 190.000 ettari; Portogallo, 35.000 ettari.

**Arriva «Mandolina», mortadella col prosciutto.** Si chiama «Mandolina» ed è la prima mortadella (a forma di mandolino per distinguerla dalle altre mortadelle circolari) prodotta con il suino pesante e, cioè, con lo stesso maiale dal quale si ricavano i prosciutti DOC: la novità viene dalla Negrini Salumi che intende in questo modo superare il mercato «povero» della mortadella offrendo un prodotto più pregiato, ricavato da carni magre e selezionate di puro suino italiano pesante

## OSSERVATORIO

PEPERONI



**Dovrebbe subire un calo del 1,3% nel '96 rispetto all'anno precedente la produzione di peperoni in Italia. La previsione è fatta dall'Ismea, che sottolinea come l'atteso calo dei raccolti, «stimati in 332 mila tonnellate complessive», sarebbe dovuto soprattutto alla contrazione delle superfici in piena aria nell'Italia meridionale e in particolare in Sicilia, dove nonostante l'aumento degli investimenti serricoli si prevede una diminuzione degli ettaraggi del 4,5% e una conseguente caduta della produzione regionale.**

Intervista al sottosegretario Roberto Borroni

# «Così cambieranno Aima e consorzi»

«L'Aima diviene un Ente, dotato di autonomia organizzativa, amministrativa e contabile, marcato in senso regionalistico. Quanto ai consorzi agrari, siamo vicini alla redazione di un disegno di legge che metterà fine a un'esperienza fallimentare». Novità in arrivo dal ministero delle Risorse agricole: ne parliamo con il sottosegretario Roberto Borroni, che anticipa i prossimi progetti riformatori e le idee che il Governo intende attuare.

GIUSEPPE F. MENNELLA

ROMA. «L'Aima diviene un Ente, dotato di autonomia organizzativa, amministrativa e contabile, marcato in senso regionalistico. Quanto ai consorzi agrari, siamo vicini alla redazione di un disegno di legge che metterà fine a un'esperienza fallimentare». Novità, e non piccole, stanno cominciando ad arrivare dal ministero delle Risorse agricole. All'Unità, in quest'intervista, le preannuncia il sottosegretario Roberto Borroni, 47 anni, mantovano, senatore della Sinistra democratica.

Due mesi di governo non sono molti, anzi sono niente, per giudicare l'attività di un governo. Il ministro di Via XX Settembre, fra l'altro, ha trascorso le prime settimane immerso nell'emergenza della «mucca pazza». Ora però all'ordine del giorno c'è la costruzione dei primi progetti riformatori, mirati a risolvere problemi che affliggono il mondo agricolo da decenni. Indispensabili.

**Senatore, vorrei iniziare dall'Aima. L'altro giorno il ministro Michele Pinto ha svolto una relazione davanti al Consiglio dei ministri. Che cosa si sta profilando?**

L'Aima deve essere svelta nella sua organizzazione e nel funzionamento di organismo pagatore al servizio degli agricoltori, che

eroghi i finanziamenti in tempi brevi e certi ed effettui controlli efficaci, adeguandosi alle recenti discipline comunitarie. Non a caso proponiamo la distinzione tra responsabilità tra responsabilità gestionale e indirizzo politico, superando quella ibrida commissionista rappresentata dalla figura del ministro presidente.

**E, dunque?**

Dunque, l'Aima diviene un Ente, dotato di autonomia organizzativa, amministrativa e contabile, sottoposto alla disciplina delle persone giuridiche private, e soprattutto, per quanto riguarda il suo operare, marcato in senso regionalistico: le Regioni assumranno, infatti, compiti diretti di grande responsabilità sia per le istruttorie sia per i controlli.

**Borroni, è vero che lei sta preparando un disegno di legge sui consorzi agrari?**

È vero. La linea strategica sulla quale stiamo lavorando è quella di porre fine ad un'esperienza conclusasi con il fallimento della Federconsorzi. Con il disegno di legge proproremo un rinnovato ordinamento dei consorzi, per ricondurre nell'ambito della disciplina ordinaria della cooperazione e per porli a confronto con le regole del mercato.

Nessuna irregimentazione centralistica o dirigitica, anzi una autodeterminazione dei soci, sia pure nel rispetto delle funzioni private, dirette soprattutto al sostegno dell'innovazione tecnologica nell'agricoltura italiana e alla creazione di una rete di servizi.

**Ma che cosa ne pensano le organizzazioni interessate?**

Su questi punti siamo avendo un confronto aperto, leale e serrato con le organizzazioni professionali, con quelle cooperative e con tutti i soggetti interessati a questa linea di deciso rinnovamento, per poter giungere a un risultato positivo in tempi brevi.

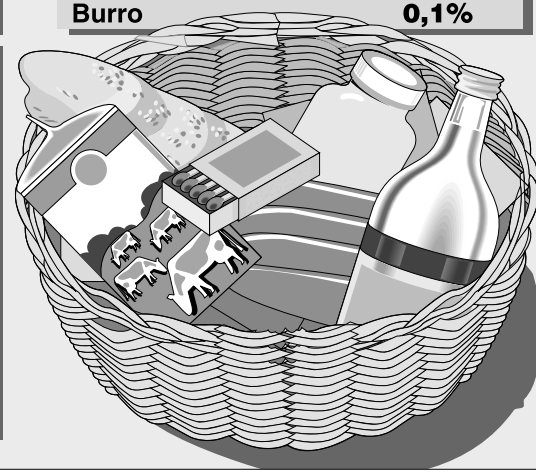
**Sottosegretario, vorrei discutere con lei altre due questioni: la ricerca e le aree di crisi dell'agricoltura meridionale. A proposito della ricerca: si dice che state per mettere in campo progetti che faranno discutere.**

Innanzitutto occorrerà superare la frammentazione e la dispersione funzionale dei vari istituti di ricerca, riorganizzandoli in ambito territoriale e con un'ottica di filiera. La ricerca dovrà collegarsi organicamente, pur nella propria autonomia scientifica, con il indirizzo politico-programmatici determinati dal Comitato Stato-Regioni: non dovranno mancare le verifiche scientifiche sul lavoro e sui risultati ottenuti e proprio su questo aspetto mi aspetto le resistenze.

**Le cronache raccontano i «moti di Battipaglia»: senatore Borroni, non ritiene che sia ormai giunto il momento di occuparsi seriamente delle aree di crisi dell'agricoltura meridionale?**

Stiamo lavorando su più fronti, cercando di coniugare con rigore ed efficacia l'aspetto produttivo e il profilo sociale. È importante seguire con assiduità

CHI SALE E CHI SCENDE		Incremento annuo a tutto luglio dei prezzi dei 39 prodotti considerati dalla Unioncamere.	
Prodotti	Variazione	Prodotti	Variazione
Vino comune	28,9%	Salame puro suino	4,6%
Olio di oliva	21,7%	Carne fresca di suini	4,1%
Pollo fresco	20,7%	Birra nazionale	3,8%
Olio extra ver. oliva	19,9%	Mortadella	3,7%
Succhi di frutta	12,4%	Margarina	3,5%
Uova	11,4%	Prosciutto crudo	3,2%
Ortaggi surgelati	8,6%	Riso	3,1%
Marmellate e confet.	7,5%	Provolone	2,7%
Tonno olio di oliva	7,1%	Carne in scatola	1,8%
Pesci surgelati	6,4%	Mozzarella	1,7%
Pomodori pelati	6,3%	Yogurt	1,2%
Dadi per brodo	5,9%	Stracchino	1,2%
Piselli e fag. cons.	5,5%	Olio semi vari	0,6%
Gorgonzola	4,4%	Burro	0,1%
Prodotti	Variazione		
Pasta di semola	-0,5%		
Latte lunga cons.	-0,6%		
Acqua minerale	-0,8%		
Zucchero	-1,6%		
Farina grano tenero	-3,7%		
Parmig. Reg. e Padano	-4,1%		
Biscotti	-5,3%		
Caffè	-5,6%		
Carne di vitello	-9,2%		
Carne bovina adulta	-9,0%		



## È più caro sedersi a tavola Ma la «fettina» è ancora in ribasso

**Vino comune, olio di oliva e pollo fresco guidano la classifica dell'andamento dei prezzi alimentari con aumenti annui, rispettivamente, del 28,9%, del 21,7% e 20,7%. E quanto emerge da un'analisi dell'Unioncamere che colloca invece agli ultimi posti della corsa dei prezzi (da luglio '95 a luglio '96) le carni di bovino adulto e di vitello con, rispettivamente, una flessione del 9 e del 9,2%. Se questi dati rilevati in dieci città campione verranno confermati a livello nazionale, l'inflazione per il settore si sarà attestata al 4,4%. Livello che scende al 3,8% se si considera una media calcolata su 38 prodotti alimentari dall'Unione delle Camere di commercio italiane.**

**L'andamento registrato, precisano tuttavia i curatori del rapporto, non presenta tuttavia carattere straordinario: sono infatti almeno dieci anni che nel periodo in esame si verifica una situazione analoga. Il dato è però indicativo di un primo segnale di ritorno alla normalità per quanto riguarda il settore delle carni bovine dopo la crisi della «mucca pazza».**

In corso la campagna promozionale dell'Unione Europea sull'«oro verde»

# Consumate più olio, l'olio fa bene

RAUL WITTENBERG

ROMA. L'olio d'oliva è buono, l'olio d'oliva fa bene alla salute. Costa più dell'olio di semi, perché richiede molta cura. Ma vale la pena spendere qualcosa in più per avere in cucina un condimento che arricchisce il sapore degli alimenti e combatte l'arteriosclerosi. Più o meno su questi messaggi si basa la Settima campagna dell'Unione europea che si svolge tra luglio 1996 e giugno 1998 per la promozione del consumo di questo preziosissimo «oro verde». Messaggi che per due anni ci raggiungeranno attraverso i giornali e la televisione in 12 paesi dell'Unione.

Insomma, l'avevo capito. Si tratta di pubblicità a spese dell'Unione europea. La prima campagna fu organizzata nel 1980 per sostenere una domanda in caduta persino nei paesi produttori come l'Italia e la Spagna, con l'agguerritissima concorrenza dei colossi dell'industria olearia alternativa, a fronte di una miriade

di piccoli produttori d'olio d'oliva. E siccome la Comunità europea vigila sulle regole della concorrenza, ovvero sulle pari opportunità, c'erano tutti i motivi per stanziare 2,5 milioni di Ecu - adesso sono diventati 30, pari a 60 miliardi di lire, finanziati dalle trattenute sull'aiuto comunitario - per riportare il giusto equilibrio fra gli operatori del mercato alimentare.

La direzione della campagna è stata affidata all'italiano Fabio Gencrelli, che ha voluto chiarire come la promozione si stia allargando - ci sia concesso il gioco di parole - a macchia d'olio. L'obiettivo degli spot è passato dalla ripresa dei consumi al loro aumento, la localizzazione dai paesi produttori ai paesi membri e poi anche ad altri come gli Stati Uniti. «Si sentiva la necessità - afferma Gencrelli - di ristabilire la verità sulle proprietà e sulle caratteristiche del prodotto sul quale esistevano molte informazioni false e pregiu-

dizi come: l'olio d'oliva è poco digeribile, troppo grasso, non adatto a friggere». Ed ora, dopo cinque campagne promozionali, c'è interesse soprattutto sui suoi aspetti nutrizionali e salutistici.

La nuova campagna promozionale si muove come sempre sui due aspetti che ne hanno garantito il successo. L'aspetto gastronomico mettendo in evidenza la vasta gamma di aromi e sapori che derivano da elementi naturali e non da additivi. E l'aspetto salutistico che certamente ha avuto le maggiori chance perché la Comunità prima, e l'Unione europea poi, hanno compiuto la scelta del rigore scientifico. Infatti l'informazione su questo aspetto è sempre basata sui risultati della ricerca scientifica, iniziata negli anni ottanta in particolare negli Usa che hanno riscoperto l'olio d'oliva, del quale all'Europa spetta il 75% della produzione mondiale.

Oltre agli spot sui mass media, la promozione si realizza nelle relazioni pubbliche programmate

dalla Cbo Worldcom, e nella diffusione della conoscenza scientifica. Si tratta di raccogliere i dati scientifici esistenti sulle qualità nutrizionali dell'«oro verde», e la loro divulgazione è affidata alla «Eurosciences», società specializzata nella comunicazione scientifica. Il messaggio è controllato da un esperto ad alto livello che avrà il compito di raccogliere, valutare e selezionare tutte le informazioni scientifiche esistenti sull'olio d'oliva, per poi elaborare messaggi accessibili ai vari destinatari: medici, nutrizionisti, dietisti, stampa specializzata, consumatore finale. Con l'assistenza, per la comunicazione, della società Sopena.

Le precedenti campagne hanno dato buoni risultati. Gencrelli riferisce che l'Unione è riuscita a far riprendere e incrementare il consumo in Italia e a consolidarlo in Spagna e in Grecia (i tre paesi leader nella produzione), a far emergere l'interesse dei paesi non produttori. Ad esempio dopo essere



state coinvolte per la prima volta nella promozione, Inghilterra e Irlanda hanno aumentato del 30% i consumi. Conclusione: l'Europa dei 12 si conferma come il maggior mercato mondiale. Nel 1992-93 ha consumato quasi 1,4 milioni di tonnellate di olio d'oliva, pari al

72% del totale. L'Italia è come sempre il primo mercato mondiale con una quota del 33-35%, un consumo pro-capite di 12 chili l'anno che raggiungono i 20 nel sud. Nel '94 l'acquisto dell'extravergine confezionato è aumentato dell'1,3%.

## LUOGHI E SAPORI

### «Pinzimonio? Provatelo al gusto maremmano»

È estate e tra i molti piatti che più si prestano alle alte temperature estive c'è sicuramente il pinzimonio, semplice e facile. Si scelgono le più belle verdure da mangiarsi crude e si intingono in vaschette d'olio salato e pepato. Sentirete che piacere... ma il vostro gaudio sarà più o meno intenso a seconda del tipo di olio che userete, perché è questo l'ingrediente fondamentale. Gli oli toscani, anzi maremmani, che abbiamo provato in occasione di un simposio organizzato dalla Provincia di Grosseto, dalla Camera di Commercio e dalle Associazioni dei produttori olivicoli su questo ben di Dio e «il benessere a tavola», sono veramente eccezionali per i piatti a crudo.

Siamo stati in un posto sconosciuto ai più - al Castello del Belagio - di proprietà del ministero delle Risorse agricole e alimentari, situato a pochi chilometri da Roccastrada e concesso per l'occasione. Il luogo è in piena macchia mediterranea, ben ristrutturato e mantenuto: purtroppo è chiuso al pubblico, scelta non felice. La zona circostante, comunque, è molto bella e va vista in particolare la zona etrusca nella piana di Grosseto - a Roselle - ben segnalata, ben tenuta ed esempio raro di fortificazione etrusca, eretta prima in mattoni d'argilla cotti al sole e nel VI secolo a.C. sostituiti da mura ciclopiche alte fino a 7 metri. Qui, 302 a.C., arrivarono poi i Romani e diedero vita a una brillante città di cui rimangono i resti del Foro con la Basilica, le botteghe, le terme e l'anfiteatro.

Ma torniamo all'olio per dire che a lato del seminario si è tenuta la 2ª edizione del premio «Olio della Strega»: il nome discende da un antichissimo ulivone detto appunto della Strega situato a Magliano. Questo è stato anche un momento per fare il punto sul settore e lo sviluppo è ormai una positiva realtà grazie soprattutto alle sinergie approntate tra i vari soggetti, i produttori, il Consorzio, la Camera di Commercio e gli Enti Locali.

Il concorso ha visto ai primi 3 posti, dopo attenta e sofferta analisi da parte della giuria, i seguenti olivifici: al 3° posto la Coop Olma che oggi associa 830 soci della Maremma toscana ed è tra le realtà più grandi del nostro Paese. Il suo olio ha un sapore franco con retrogusto amarognolo che lascia al palato una gradevole persistenza.

Al secondo posto la F.lli Andreini (della zona di Scansano) dal gusto più dolce ed equilibrato, mentre il vincitore è risultato l'olivificio di Aldo Brandeschi della zona di Campagnatico sulle Senese, il suo magnifico olio si caratterizza per un gusto tenue di carciofo, leggermente amaro-gnolo e ottimo su cruditè di tutti i tipi.

**Questi prodotti li trovate in azienda alla Olma che è molto vicina alla SS. 1 Aurelia in località il Madonnino 3 a Montepescali Scalo a lire 12.000 il litro, tel. 0564/39090.**

**La F.lli Andreini è a Poggioferro (Scansano) in via Amlatina 25 e il suo prezzo è di lire 17.000 al litro, telefono 0564/511075.**

**L'olivificio Aldo Brandeschi si trova in località Bugnello di Campagnatico e ha un prezzo veramente eccezionale, 12.000 lire al litro, tel. 0564/996566.**

[Cosimo Torlo]