

## AGRINOTIZIE

**È crisi per i gelati fatti in casa Sammontana.** Magazzini pieni con scorte ancora da smaltire alla Sammontana di Empoli, una delle aziende leader nel settore dei gelati. Una sempre più agguerrita concorrenza nel settore, complice anche un'estate non caldissima che ha causato probabilmente un minor consumo del prodotto di punta e degli altri marchi affermati dell'azienda toscana, hanno indotto la direzione a rimandare a casa anticipatamente il personale stagionale. Per protesta, i lavoratori sono scesi in sciopero per chiedere soprattutto maggiori informazioni sulla situazione. Secondo la rappresentanza sindacale unitaria, l'azienda ha mandato in ferie anticipate circa 120 lavoratori stagionali ed in alcuni casi non tenendo conto neppure dell'esigenza di far raggiungere loro i 78 giorni di lavoro previsti per poter poi usufruire della disoccupazione ordinaria.

**Crescono le aziende agricole anche al Sud.** Sono 3.244 le aziende agricole nate nel secondo semestre dell'anno, 657 quelle cessate con un saldo attivo di 2.587 aziende in più rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Anche la produzione agricola cresce soprattutto al Sud con un più 1,9% contro lo 0,9% del Centro Nord. Le cifre sono contenute in una nota del ministero delle risorse agricole nella quale il ministro Michele Pinto rileva le positive prospettive di sviluppo dell'agricoltura. I più recenti rilevamenti dello Svimez - rileva



il ministro e un rapporto di Infocamere (società consorzio d'informatica dell'Unioncamere) rilevano che il settore agricolo pur attraversato da emergenze si rileva vitale. Il ministro definisce «confortante» la crescita della produzione.

**Emergenza pesca dei cannicchi.** La pesca dei cannicchi non dà più risultati ottimali. Secondo la Federcoopeca l'amministrazione deve intervenire per ricavarne le cause. «Dopo il fermo biologico della pesca - ha detto Massimo Borgarzi, presidente della Federcoopeca Lazio - il periodo in cui le barche non escono in mare per permettere alle specie di crescere e di diventare del taglio ottimale, fermo effettuato nei mesi di aprile e maggio - si è riscontrata una netta flessione delle rese produttive. Abbiamo chiesto al Ministero delle risorse agricole di effettuare un fermo pesca obbligatorio e retribuito, per permettere la ricostruzione degli stocks pescabili di taglie adulte». L'ufficio pesca della capitaneria di porto di Fiumicino, che comprende la zona compresa tra Fregene ed Anzio, ha spiegato che, così come per le altre specie, anche per i cannicchi è necessario avere una licenza di pesca. Il privato può prenderne un massimo di cinque chili. Il che dovrebbe tutelare il pescatore di professione nei confronti dello

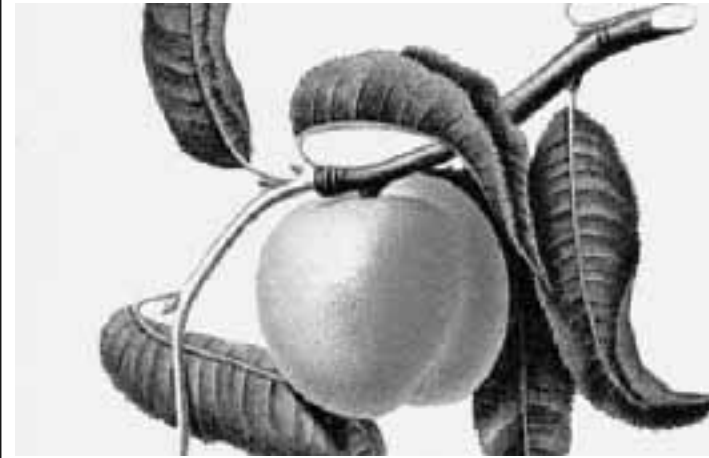


sportivo. **Toscana, bene il florivivismo.** Supera i 650 miliardi il valore annuo della produzione toscana nel settore florovivistico. Il dato è stato reso noto in occasione della presentazione della 23esima edizione della Biennale del Fiore di Pesca, che si svolgerà dal 31 agosto all'8 settembre. In particolare, nel settore sono impegnate 3.750 aziende che danno lavoro a 18mila addetti su una superficie di 6.150 ettari. Per quanto riguarda il settore dei fiori recisi, il valore della produzione ammonta a 250 miliardi e rappresenta il 12% della produzione lorda vendibile dell'agricoltura toscana.

**Ok allevatori a certificato di garanzia.** Apprezzamento dell'Associazione allevatori per «la decisione del governo di attivare un unico momento operativo interministeriale di raccordo e coordinamento delle attività di controllo sulle camì bovine e quella di istituire un Certificato di garanzia per attestare provenienza e metodi di produzione delle carni. Rappresentano un primo passo per la realizzazione di quell'organico progetto zootecnico, auspicato dall'Aia, che dovrebbe in un momento di difficoltà quale quello attualmente vissuto dal settore, salvaguardare l'allevamento nazionale costruendo le basi per un suo rilancio».

## OSSERVATORIO

## PESCHE



**È particolarmente grave la crisi di mercato che sta attraversando il comparto delle pesche e delle nettarine e che la Coldiretti segnala nelle zone di produzione e in relazione ai consumi. Dalle analisi effettuate dall'Ismea, inoltre, si evidenzia a partire dalla metà di luglio una progressiva riduzione dei prezzi alla produzione. Le difficoltà commerciali interessano sia il prodotto destinato al consumo fresco che alla trasformazione, tanto che il rapporto tra prodotto venduto e disponibile ha raggiunto il 40/50%.**

Parla Luciano Sita (Granarolo Felsinea)

# Si è arenato il terzo polo coop del latte

WALTER DONDI

■ BOLOGNA. Sembrava quasi fatta. Poi è arrivato lo stop dalla Cooperlat di Jesi e così il «terzo polo» nazionale del latte a base cooperativa si è arenato. Il progetto, al quale si stava lavorando ormai da un anno, prevedeva che Granarolo Felsinea, la spa controllata dal Cerpl (Consorzio emiliano romagnolo produttori latte), Cooperlat (300 miliardi di fatturato, aderente alla Confcooperative), la Ribs, finanziaria pubblica per l'intervento nell'agroalimentare e un pool di banche, dessero vita ad una società che, con un fatturato di un miliardo di miliardi, fosse in grado di competere con gli altri due giganti del settore rappresentati da Sergio Cragnotti (Ciro, Ala, Berna) e Parmalat di Calisto Tanzi. All'operazione ci credeva, e ci crede ancora, Luciano Sita, presidente di Granarolo Felsinea che con i suoi 640 miliardi di fatturato nel '95 («quest'anno contiamo di avvicinarci a 700») è l'unica realtà imprenditoriale cooperativa che regge la sfida con le multinazionali e i due gruppi privati.

**Sita, allora non si fa più questo terzo polo cooperativo nel latte?** Cooperlat ha detto di no mettendo in campo ragioni che non condividiamo, ma ne abbiamo preso atto. Non voglio fare polemiche, rilevo però che così si perde una ulteriore occasione per sviluppare processi imprenditoriali nelle coop.

**Uno dei motivi addotti da Cooperlat è che il progetto del terzo polo non garantisce il controllo cooperativo.**

Di questo non si era ancora comin-

ciato a discutere, ma se c'era un punto fermo nell'operazione era proprio il controllo cooperativo. La verità è che è sorto un problema relativo agli asset da conferire nella nuova società. Noi abbiamo sempre pensato che le valutazioni dovessero essere effettuate su criteri economici omogenei e non su altre basi, diciamo più politiche.

**Qualche giorno fa però il presidente di Cooperlat, Cucchi, ha dichiarato che il progetto del terzo polo è soltanto rinviato.**

Apprezzo la dichiarazione di Cucchi, ma un rinvio brucia dei tempi che noi consideriamo strategici, perché si presentano ora delle opportunità che, se non colte, ci trasformano da artefici in succubi dei processi di cambiamento nel settore.

**Perché, cosa cambierà?** Checché ne dica l'Antitrust, che continua a considerare pericoli di concentrazione solo su base nazionale, il mercato del latte ha ormai una dimensione europea e la competitività si gioca a questo livello. E se non avvia una razionalizzazione del proprio assetto industriale, l'Italia rischia di essere perdente. Tanto che il primo gruppo italiano è un decimo del primo gruppo francese.

**Cos'è che propone allora?** La strada è quella di costituire un terzo polo forte, in grado di competere con gli altri due nazionali e con i gruppi esteri. O si realizza questa nuova aggregazione oppure è inevitabile che tante realtà minori finiscano per essere assorbite dai due poli esistenti. Sempre che questi riesca-

no a rimanere tali, dal momento che la competizione è così forte che la riduzione di redditività può mettere in crisi anche imprese di dimensioni tali che in passato sembravano sufficienti a reggere la concorrenza.

**Ma dopo lo stop dell'operazione con Cooperlat c'è ancora qualche speranza che il terzo polo si realizzi?**

C'è una imprenditoria, media e piccola, che avendo bisogno di sinergie e di aggregarsi, è interessata al progetto. Bisogna poi creare le condizioni per la privatizzazione delle due centrali pubbliche di Milano e Roma. Io penso che un terzo polo con una significativa presenza dei produttori ha tutte le carte in regola per candidarsi alla privatizzazione delle centrali del latte. Del resto, la delibera del Consiglio comunale di Roma

sulla privatizzazione parla proprio della necessità di «impegnare l'amministrazione nella individuazione dei soggetti idonei e credibili per la creazione di un terzo polo agroalimentare».

**Dunque Granarolo si candida alla privatizzazione della centrale del latte di Roma?**

Noi riteniamo di avere tutte le caratteristiche per essere uno dei soggetti che può partecipare alla privatizzazione, impegnando anche più forze imprenditoriali. Ovvio che una operazione come questa ha bisogno di un supporto finanziario. Ma i buoni disegni hanno la possibilità di otternerlo. E le banche hanno oggi gli strumenti per andare oltre la pura intermediazione del credito e fare operazioni di merchant a sostegno di iniziative imprenditoriali.



## Compensazioni quote: è ancora polemica

**Non è piaciuta, alla Cia, la decisione del Governo di sospendere la restituzione delle trattenute operate dagli acquirenti a carico degli allevatori, sulla base delle compensazioni compiute dalle Associazioni produttori latte. La necessità di una verifica della correttezza dei calcoli delle compensazioni, da parte delle Associazioni, è ritenuta opportuna per garantire a tutti gli allevatori parità di diritti, ma non deve ledere un principio sancito dalla legge e misconoscere il ruolo essenziale che debbono assumere le Associazioni di prodotto nella regolazione dell'offerta. La Cia comunque ribadisce la necessità della salvaguardia della produzione nazionale in quota A e B nella loro integrità e di tutta la produzione realizzata in montagna attraverso il metodo della compensazione in Associazioni e nazionalmente.**

## LUOGHI E SAPORI

## In Val d'Elsa a degustare il vino dell'antico borgo

■ Le origini dell'azienda Isola e Olena risalgono agli anni 50 quando papà De Marchi da Biella (e anche piccolo produttore di Lessona) colse un'occasione propizia per comprare da queste parti la tenuta di Olena. Quest'ultima è, o meglio era, un piccolo borgo. La vita si svolgeva tutta lì: c'era la chiesa con il parroco, la scuola e l'insegnante, una comunità completa. «Dove come ricorda Antonio Masi nel suo bel libro *A quei tempi nel podere* - poco dopo le sei la cena era in tavola: una tavola grande, di circa 6 metri di lunghezza, occupata da tutti e 18 i componenti la famiglia. Il più vecchio, cioè il capoccio, stava a capotavola su una sedia più grande, gli altri sedevano sulle panche, la massaia si sedeva a fondo tavola, di fronte al capoccio e questo, dopo aver ottenuto il silenzio, diceva la preghiera e iniziava la cena».

La storia è andata avanti così fino all'incirca la metà degli anni 70. Racconta Paolo De Marchi, 44 anni, attuale geniale conduttore della Casa: «Nel '76, quando dopo gli studi di Agraria mi sono trasferito qui per lavorare in questo mondo, tutto il vino veniva venduto sfuso, solo successivamente, nella prima parte degli anni 80 c'è stata insieme una svolta qualitativa e commerciale del prodotto Chianti classico».

Paolo è oggi uno degli esponenti di punta tra i viticoltori della zona, ma lo è in virtù - oltre che per le capacità tecniche in vite e cantina - per l'amore che esprime per il suo lavoro, per l'ambiente in cui vive: continua è infatti la sua ricerca sulla vita, le abitudini e le tradizioni del borgo. Nella sua casa/ufficio/cantina con il disordine tipico degli «artisti», abbiamo degustato vere delizie che in ordine vi andiamo ad elencare: lo Chardonnay '94 della collezione De Marchi è un bianco maturato in barrique prima e bottiglia dopo veramente buono, profumo accentuato e discretamente morbido. Il Chianti classico '93 Isola e Olena (con uve sangiovese e Canaiolo) è strutturato con un giusto equilibrio tannico, mentre il Cepparello '91 (un sangiovese puro) è degno di nota in particolare per i suoi spiccati profumi ed un corpo già maturo. Ci siamo poi deliziati con un vitigno che qui sta trovando un positivo habitat, parliamo dello Syrah sempre della collezione De Marchi (L'Eremo '92): è un vino strano ma buono, con un incredibile contrasto tra il suo profumo forte, deciso, quasi provocatorio e il suo gusto in bocca, avvolgente e persistente. Abbiamo subito dopo bevuto il '93 e sembra quasi di bere un altro vino, altro profumo, altro gusto, diverso in tutto nonostante sia la stessa vite ma questa è la caratteristica peculiare di questo vitigno: un vitigno proprio anarchico.

Tutto questo è prodotto in 42 ettari, di cui 37 in produzione, la gestione è tutta familiare e le bottiglie variano secondo le annate, comunque tra le 120/200mila prodotte: Festero si porta via il 75-80% della produzione e circa 20 sono i paesi esportatori. In cantina questi ottimi prodotti li trovate a partire dalle 12.000 lire alle 32.000 lire. **Isola e Olena - Via Olena 15 Barberino Val D'Elsa (FI) Tel. 055/8072763**

[Cosimo Torlo]

Prevedite abbonamenti info: 059.361.944 info: 059.31.4646 ore 16-23

L.36.000+DIRITTI

1 Sett **Ligabue**

L.30.000+DIRITTI

7 Sett **Jamiroquai**

PaoloRossi+ModenaCityRamblers

L.20.000+DIRITTI

10 Sett **Baglioni**

L.20.000+DIRITTI

14 Sett **Vasco**

L.36.000+DIRITTI

18 Sett **MaiDireGoal live**

L.20.000+DIRITTI

19 Sett **Venditti**

L.36.000+DIRITTI

G R A T U I T I

<p>RayGelato</p> <p>Nomadi</p> <p>Ustmarnò</p> <p>PaoloHendel</p> <p>VinicioCapossela</p> <p>Weezer</p> <p>Jacid</p> <p>MassimoBubola</p> <p>MauMau</p> <p>MaurizioMilani</p> <p>DirottasuCuba</p> <p>RiccardoCassini</p> <p>Prozac+</p> <p>Anna Meacci</p>	<p>Perfume</p> <p>KayMcCarey</p> <p>DanieleLuttazzi</p> <p>Sciacalli</p> <p>TeenageLust</p> <p>CasinoRoyale</p> <p>LucianaLirizzetto</p> <p>YoYoMundi</p> <p>AntonioRezza</p> <p>FreakPower</p> <p>GemelliRuggeri</p> <p>MarleneKuntz</p> <p>Rats</p> <p>SabinaGuzzanti</p>
---	---

**Festa nazionale l'Unità**

**MODENA 30 agosto 23 settembre 1996**