

AGRINOTIZIE

Corsa al fast food in Italia. Spaghetti addio, l'italiano corre al «fast food» che invade così la Penisola. I panini con hamburger e bibite gassate hanno raggiunto, in pochi anni, i 76.000 punti vendita che si spartiscono una torta da 12.000 miliardi di fatturato, in continua crescita. Una fotografia del mercato è stata scattata dall'Antitrust, l'autorità garante della concorrenza, che ha dato il proprio via libera al passaggio del marchio Burghy al gigante americano McDonald's. I due nomi, i più noti in Italia, contrariamente a quanto si può pensare, rappresentano appena il 3% del mercato. Il fast food, almeno secondo l'Antitrust, va considerato un mercato a sé stante rispetto alle altre categorie della ristorazione: non è un ristorante, ma nemmeno un bar o una tavola calda. L'identikit del paninaro, anche qui, contiene delle sorprese: non si tratta, infatti, come molti pensano, di adolescenti. Il più assiduo frequentatore di fast food ha infatti 35 anni e di solito ci va con la famiglia, specie con i figli piccoli.

Future sul Brunello Banfi. Dai primi giorni di settembre anche in Italia si potrà investire in vino. Seguendo l'esperienza dei produttori francesi, la Banfi di Montalcino, azienda dei fratelli italo-americani John ed Harry Mariani, che conta su un fatturato di 50 miliardi di lire, comincerà la vendita «en primeur», cioè anticipata. Il cliente pagherà in anticipo



il vino e il produttore gli consegnerà un certificato che verrà saldato con bottiglie di Brunello dopo cinque anni. Si tratta cioè di una sorta di future, una scommessa sulla rivalutazione che quel prodotto avrà nel corso del tempo. Il segreto del successo di questo investimento risiede soprattutto nella scelta della qualità del prodotto venduto «en primeur». Ormai da mesi i viticoltori di Brunello hanno esaurito il loro prodotto del '90, mentre il '91 (in commercio dal 1 gennaio 1996) è sotto contingente e le bottiglie delle precedenti annate sono rimaste soltanto nelle cantine personali dei proprietari delle aziende. I certificati che saranno in circolazione da settembre - ha spiegato Ezio Rivella, amministratore delegato di Banfi - riguarderanno l'annata '95 che sarà in commercio agli inizi del nuovo millennio, classificata dal Consorzio del Brunello a cinque stelle. L'esperimento, che per il momento viene riservato al mercato italiano, comincerà con 10.000 bottiglie.

Pesca, fermo biologico in Sardegna. Il fermo biologico, cioè la sospensione temporanea dell'attività di pesca a strascico, per le imbarcazioni oltre le 15 tonnellate, partirà quest'anno in Sardegna dal prossimo 1 Settembre e durerà fino al 15 Ottobre. Nello stesso periodo la sospensione dell'atti-



ività di pesca nelle acque prospicienti il territorio della Sardegna. **Pinto: «Vigileremo sulle spade».** Il ministro delle Risorse Agricole, Michele Pinto, assicura la massima vigilanza sull'attività delle spade italiane. In merito alle notizie pervenute su presunte attività di pesca illegittima da parte di una spade al largo delle isole Baleari, il Ministro in una nota precisa che già nei giorni scorsi è stata data ampia informativa alle Associazioni professionali ed alle Capitanerie di porto della pubblicazione del decreto 27 luglio 1996, che fa divieto di utilizzare i porti sardi per il compimento di operazioni logistiche relative alla pesca del pesce spada con reti derivanti. Pinto dice inoltre di confidare nell'autodisciplina e nel senso di responsabilità dei pescatori italiani.

OSSERVATORIO

CONIGLI



Prosegue nel Veneto la campagna vaccinale obbligatoria per prevenire la mixomatosi e la malattia emorragica virale dei lagomorfi (conigli e lepri). La Giunta regionale ha approvato il nuovo piano annuale di profilassi, presentato dagli assessori alla sanità Iles Braghetto e all'agricoltura Sergio Berlatto. Tutti i conigli allevati e destinati alla riproduzione dovranno essere vaccinati 3 volte all'anno (invece di 2) per potenziare la risposta immunitaria. Resta fissata invece in 2 volte l'anno la vaccinazione contro la sindrome emorragica virale.

Salgono del 9%, ortaggi in testa

I surgelati a gonfie vele nel '95

FRANCO BRIZZO

■ ROMA. I prodotti surgelati tirano. Nel '95 l'industria alimentare è cresciuta solo dello 0,6%, dopo lo stop del '94, i consumi delle famiglie italiane hanno registrato un regresso dello 0,4%, e il settore dei surgelati è invece aumentato del 9%. I dati sono contenuti nel «Rapporto sui consumi di alimenti surgelati in Italia nel '95», diffuso dall'Istituto italiano alimenti surgelati.

Gli ortaggi i più richiesti

Anche nel '94 il settore dei prodotti surgelati aveva tirato abbastanza (+6%). Due i fattori decisivi che hanno contribuito all'espansione del comparto: la crescita della distribuzione indirizzata alle famiglie col metodo del «porta a porta» e il maggiore spazio dedicato a questi prodotti dalla distribuzione.

Ma vediamo ora quali sono i prodotti surgelati più richiesti. Il primo posto in assoluto spetta agli ortaggi, che incidono per il 51,6% sulle vendite totali (286mila tonnellate nel '95). Al secondo posto, parecchio distanziati, i prodotti a base di patate (croccchette, gnocchi, patate fritte, ecc.), che incidono per il 14,3% sulle vendite totali con 79mila tonnellate. Al terzo posto, col 14%, i prodotti lavorati. Al quarto (10%) i prodotti a base di pesce, al quinto (3,4%) molluschi e crostacei, al sesto (3%) i prodotti avviniccolati, al settimo (2%) le paste semilavorate, all'ottavo i prodotti a base di carne (1,7%) e al nono i prodotti a base di frutta

(0,3%).

Nel '95 il surgelato che ha tirato di più sono i prodotti preparati, cioè i precotti surgelati che sono cresciuti rispetto al '94 del 17%. Percentualmente le paste semilavorate sono aumentate ancora di più (25%), e così i molluschi e i crostacei (26%), ma va considerato che le basi di partenza di questi due prodotti (11mila tonnellate per il primo e 18mila per il secondo) è nettamente inferiore a quella dei prodotti preparati (76mila tonnellate). Un buon andamento lo hanno avuto anche gli ortaggi, che sono cresciuti dell'11%, mentre i prodotti a base di patate sono avanzati solo del 4,6% e quelli a base di pesce dell'1,7%.

Complessivamente i consumi di prodotti surgelati ammontano a 556mila tonnellate. Nell'82 i consumi degli italiani erano meno della metà: 204mila tonnellate. Il salto più grosso è stato tra l'85 e l'86, dieci anni fa quando il consumo aumentò del 14%, passando da 260mila a 300mila tonnellate.

La spinta del catering

A far tirare i surgelati ci ha pensato anche il catering. Basti pensare che su 556mila tonnellate totali, 200mila sono consumate con il catering e 355mila al dettaglio.

Il consumo medio annuo pro capite di prodotti surgelati in Italia nel '95 è di 6,2 chilogrammi. Tra le regioni che consumano di più ci sono la Liguria con 8,5 chilogrammi a testa e il Piemonte con 8 chili

a testa. Le regioni dove invece se ne consuma di meno sono la Campania con 3,6 chili pro capite e la Puglia con 4 chilogrammi pro capite.

L'inchiesta dell'Istituto italiano alimenti surgelati riguarda soltanto quei prodotti che, messi in vendita confezionati, portano sull'etichetta la denominazione legale, obbligatoria di «surgelato». Non sono quindi inclusi quei prodotti alimentari che non hanno tale denominazione, ancorché conservati alle basse temperature e immessi sul mercato con le stesse procedure e negli stessi banchi di vendita dei prodotti surgelati.

Il boom degli ortaggi, che totalizzano oltre il 50% dei consumi di prodotti surgelati, è dovuto essenzialmente all'offerta estremamente

variata: si va dagli ortaggi semplici a quelli preparati (grigliati, a fette, a cubetti, alle miscele per minestrone). Un prodotto surgelato richiestissimo e che ha effettuato un sorprendente balzo nelle preferenze dei consumatori è la pizza surgelata, secondo gli esperti, è nel rapporto qualità-prezzo e nella quantità minima di grassi presente nel prodotto. Inoltre i consumatori tendono a scegliere piatti che, nella versione tradizionale, richiedono tempi lunghi e che invece, grazie alla surgelazione, possono essere cotti in pochi minuti. Tra questi ci sono i cannelloni, le lasagne, e, ultimamente anche primi piatti come i fusilli al pesto e all'ortolana, le penne e il salmone e i risotti alla pescatora.

Boom del the freddo al limone e alla pesca

Agli italiani il the piace freddo, al limone o alla pesca, e soprattutto d'estate. L'anno scorso ne abbiamo bevuti 500 milioni di litri, cioè 8 a testa, praticamente nei soli mesi caldi. In Europa siamo secondi solo agli svizzeri, che ne hanno consumati ben 37,3 litri ciascuno, e nettamente al di sopra della media, pari a 3 litri pro-capite, ma qui evidentemente ci scontriamo con la logica piatta delle statistiche. I 37 litri, 3 sono stati probabilmente bevuti nel cuore della stagione fredda, quando il gelo dilaga e quando in Italia si beve il cappuccino e la cioccolata calda. Il dato statistico principale e che l'italiano si è scoperto consumatore di the freddo, molto meno di quello caldo mentre e si rivela ancora immaturo per il culto del the. I rituali annoiano gli italiani (già provati da quelli burocratici) Prevale l'abitudine mediterranea del caffè ingoiato bollente.



LUOGHI E SAPORI

A Mazara del Vallo Tra pescespada e frutti di mare

■ All'estremo meridione dei bassi ripiani occidentali della Sicilia si colloca Mazara del Vallo, cittadina marinara tra le più importanti d'Italia, il suo porto con la presenza di oltre 200 tra pescherecci d'altura e costiera ne fanno uno dei luoghi più interessanti per avere una idea della bontà del nostro mare e dell'economia di questo settore.

Il suo mercato ittico, che si tiene tutti i giorni dal lunedì al venerdì al fondo di via Mattana, una piccola e caratteristica piazzetta, è una goduria per gli occhi (e dopo a tavola anche per la pancia), i superbi pesce spada, piccoli e saporitissimi dentici, scorfani, profumatissimi polipetti, triglie e gamberi, questi ultimi quelli con il guscio rosso di grandezza piccola/media - una bontà infinita sia scottati in padella che da soli e/o con spaghetti, aglio, un po' di brandy e un pizzico di peperoncino.

Ma ci sono ancora le aragoste, le seppie, le saporite spigole, l'astice, il tutto offerto nell'allegria e nella gentilezza degli stessi pescatori, con i quali contrattando si spuntano prezzi veramente interessanti.

Ma purtroppo, e ci spiace dirlo, la nota negativa è lo stato pietoso in cui versa tutta l'area portuale. Ma Mazara è un centro interessante da vedere anche per la sua storia; la città è raccolta in un perimetro quadrangolare, in uno schema residenziale classico portato nell'isola dai popoli islamici, ne è testimonianza tutta la parte centrale, con le sue ramificazioni di vicoli ciechi e cortili.

Da vedere la cattedrale e la chiesetta normanna di S. Nicolò Regale. Merita, già che siete in zona, fare un salto a quella meraviglia archeologica e ambientale che è la zona di Selinunte, suggestiva testimonianza di una antica colonia greca. Fondata verso la metà del VII secolo a.C., venne distrutta nel 409 a.C. dai Cartaginesi, le rovine dei templi dai basamenti enormi, crollati forse a causa dei terremoti, sono molto suggestive anche per il silenzio di questi luoghi solitari, rotto soltanto dal rumore monotono della spiaggia. Quest'ultima, una lunga striscia di sabbia chiara, invita ad un lungo bagno rinfrescante e ai giochi d'acqua nelle sue limpide e fresche tonalità cromatiche.

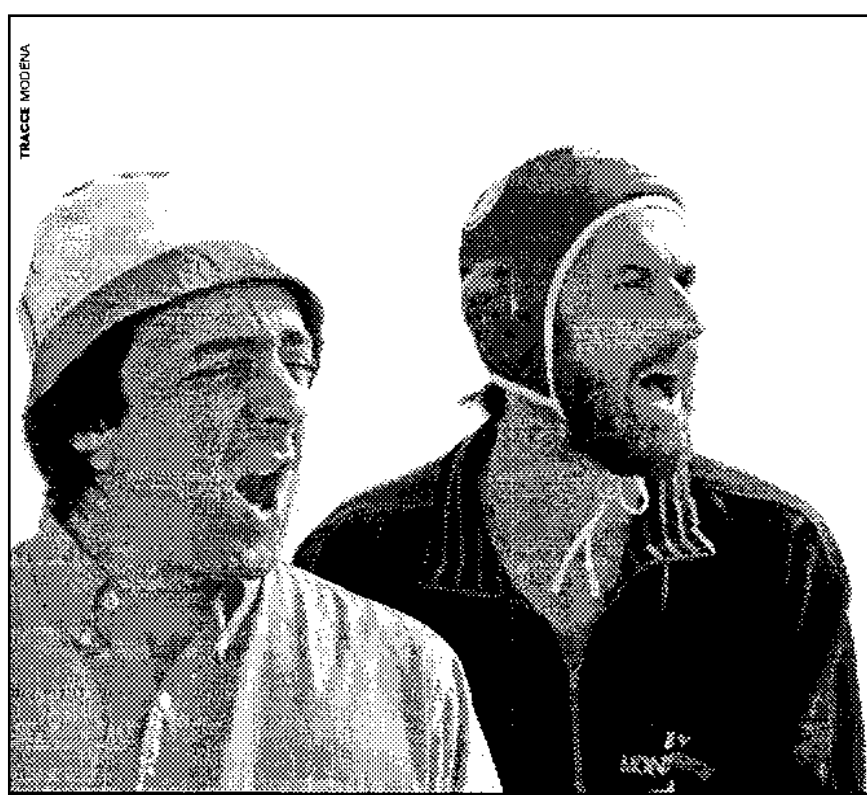
Per pranzo, a Mazara, abbiamo provato la cucina di Desiré, ristorante/pizzeria posto sul Lungomare Fata Morgana, luogo con fascino africano, sabbia bianca e fine, mare meravigliosamente pulito e splendida temperatura.

Abbiamo assaggiato degli ottimi tagliolini della casa ai frutti di mare, teneri, gustosi e tanti cosa, questa, che non guasta ed abbiamo ancora assaggiato gli spaghetti con le sarde, piatto «povero», visto i suoi ingredienti ma sempre di grande piacevolezza.

Per secondo una sontuosa grigliata mista (gamberoni, triglie, sarago) che lascia in bocca il sapore ed il gusto del mare, insomma, una vera squisitezza, si prosegue con (purtroppo) un non riuscito sorbetto al limone, con il buon vino bianco della casa, particolarmente gagliardo, il caffè si spendono sulle 45mila lire a testa, un prezzo che merita un plauso particolare.

Ristorante/Pizzeria Desiré Fata Morgana Tel. 0923652330 Mazara del Vallo. D'estate sempre aperto

[Cosimo Torlo]



Le iniziative editoriali de l'Unità: un grande patrimonio a disposizione di tutti.

In questi anni l'Unità ha pubblicato una serie straordinaria di grandi opere. In primo luogo grandi film: da **Ultimo tango a Parigi** a **Easy rider**, da **C'eravamo tanto amati** a **I tre giorni del condor**.

E i libri. **Dal liceo ad Auschwitz. La serie degli scrittori tradotti da scrittori, i grandi saggi curati dai protagonisti della cultura e della politica e la serie delle più belle fiabe per grandi e piccini.**

La grande tradizione cabarettistica italiana. Artisti affermati come **Dario Fo** e **Giorgio Gaber** propongono i loro spettacoli migliori in una collana di videocassette di grande pregio. Insieme a **Antonio Albanese**, **Paolo Rossi**, **Giobbe Covatta**.

l'Unità ha poi puntato l'attenzione su fenomeni mitici come **The Beatles**: la videocassetta con la biografia e le canzoni del leggendario gruppo. E poi ha immortalato le fasi più significative di un grande evento: **la videocassetta dell'Ulivo**, le immagini più belle ed emozionanti della campagna elettorale.

Ma veniamo alla musica: i CD dell'Unità raccolgono le colonne sonore dei più bei film di tutti i tempi nella serie **Cinema&Musica** e con **Novecento**, la musica del secolo vengono selezionati, in una collana d'eccezione, autori e compositori di grande pregio.

Per finire le Grandi collezioni di figurine Panini.

l'Unità

Feste dell'Unità, federazioni, circoli, associazioni possono richiedere il catalogo completo delle iniziative tramite fax al numero [06] 6781792 oppure scrivere al seguente indirizzo: L'Unità ufficio promozione. Via dei Due Macelli 23/13 00187 Roma