

AGRINOTIZIE

Il Cartize veneto verso la Docg. Il Cartize, famoso ed eccellente vino ottenuto da uve Prosecco in un territorio di circa 100 ettari in località S. Pietro di Barbozza nel comune trevigiano di Valdobbiadene, si avvia a diventare a «Denominazione d'Origine Controllata e Garantita» (Docg), vedendo così riconosciuti anche formalmente i suoi traguardi ai vertici delle produzioni enologiche italiane. La Giunta regionale del Veneto, su proposta dell'assessore all'agricoltura Sergio Berlatto, ha infatti espresso il proprio parere favorevole ad una specifica istanza del Consorzio di tutela del vino a Doc Prosecco di Conegliano - Valdobbiadene, approvando contestualmente anche l'adeguamento dell'attuale disciplinare.

Carne Doc contro la «mucca pazza». D'ora in poi in Italia a tutela del consumatore e per prevenire il cosiddetto morbo della mucca pazza, ci saranno carni di origine controllata, dotate cioè di un certificato di garanzia. Lo ha stabilito il governo con decreto-legge dell'otto agosto pubblicato sulla Gazzetta. Secondo il decreto, proposto per potenziare i controlli di prevenzione della Bse (l'encefalopatia spongiforme bovina), «al fine di assicurare un più incisivo controllo sulla qualità della produzione per la tutela del consumatore, viene istituito il certificato di garanzia della carne bovina attestante la provenienza, le tecniche di alimentazione e di stabilizzazione, le modalità di allevamento e di macellazione del capo bovino».



Successivamente, con un decreto del ministero delle risorse agricole di concerto con il ministero della sanità, verranno stabiliti i criteri per l'attestazione di conformità e i controlli per il rilascio di tali certificati.

Pesche, Coldiretti chiede aiuto. Un intervento urgente da parte del governo per fronteggiare la crisi di mercato che colpisce in queste settimane il settore delle pesche e delle nettarine. È quanto ha chiesto il presidente della Coldiretti, Paolo Micolini in una lettera inviata al ministro delle Risorse agricole, Michele Pinto. La crisi è legata alla riduzione dei prezzi alla produzione che, a partire dalla metà di luglio, hanno subito le conseguenze negative del calo della domanda sia in Italia che all'estero. Nella lettera, rende noto un comunicato della stessa Coldiretti, Micolini ha evidenziato «la necessità di predisporre al più presto un piano complessivo a sostegno della peschicoltura nazionale», chiedendo «tra l'altro, nell'immediato, una maggiore flessibilità, anche temporale, negli strumenti di intervento già attivati». Le difficoltà commerciali in cui si dibatte il settore, ricorda ancora la nota, riguarda le pesche e le nettarine destinate sia al consumo fresco che alla trasformazione industriale. Per questo motivo l'Ue, con due regolamenti, ha dichiarato lo stato di crisi gra-



ve. **100 miliardi nel '98 ai poveri.** Per il Banco alimentare l'obiettivo è di 100 miliardi da distribuire nel '98 ai poveri in prodotti Star, Barilla, Ferrero ed recuperare le eccedenze alimentari di aziende e mense per ridistribuirle ad enti e associazioni caritative. È questo il lavoro del Banco alimentare che nel '95 ha raccolto e distribuito più di 4.500 tonnellate di prodotti, per un valore di circa 21 miliardi di lire con spese di appena 400 milioni. Nel primo semestre del '96 la raccolta è arrivata a 5.500 tonnellate e l'obiettivo è di arrivare a 10mila a fine anno, per un valore complessivo di 35 miliardi. Ente morale nato nell'89, cresciuto in progressione geometrica, il Banco alimentare, ha oggi un piano di sviluppo che punta a distribuire 40 milioni di pasti nel '98 a più di mezzo milione di persone, per un valore vicino ai 100 miliardi. Tra le 150 aziende alimentari e della grande distribuzione coinvolte, ci sono nomi di spicco: Star, Barilla, Ferrero, Nestlé, Kraft, Eselunga e Rinascente, per citare solo alcuni dei più importanti. Ma tra i beneficati del banco alimentare figurano anche istituti di credito, come la Banca di Roma e la Popolare di Milano, industrie ceramiche, ditte di trasporto, agenzie di consulenza e pubblicità.

OSSERVATORIO

PROSCIUTTO



Si è aperta ieri la dodicesima festa del prosciutto di San Daniele che, per quattro giorni, trasforma la tranquilla cittadina di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, in una grande festa internazionale. Denominata «Aria di Festa», in omaggio all'aria che rappresenta l'autentica ricchezza del patrimonio produttivo di San Daniele, la festa si snoda attraverso gli stand di degustazione. Nella precedente edizione sono stati affettati 5 mila prosciutti, assaggiati da oltre 400 mila golosi visitatori.

IL CASO. Consumi in calo nel '96

Per la tavola si spende sempre meno

FRANCO BRIZZO

ROMA. Gli italiani a tavola stanno stringendo la cinghia. I consumi loro alimentari - spiega il notiziario congiunturale dell'agricoltura elaborando dati Istat - sono improntati alla «stazionarietà» in termini quantitativi e per carni, ortaggi freschi, frumento, vino da tavola e zucchero, a tendenziali riduzioni.

Beni alimentari 21% del totale

Le previsioni non sembrano lasciarsi presagire mutamenti di comportamento. «La spesa alimentare - precisa il Notiziario - presenta limiti invariabili al crescere del reddito delle famiglie in quanto emergono altri consumi che ne assorbono quote crescenti».

È il caso di tutte le altre sfere di spesa con cui si devono misurare le famiglie: negli ultimi 10 anni i consumi non alimentari sono passati dal 71,9% al 78,3% della spesa, con la casa che assorbe il 19,5%, i trasporti il 16,2% e il vestiario il 7%. Parallelamente, la quota di spesa familiare destinata ai consumi alimentari era del 28,1% nel 1985, ed è scesa al 23,5% nel 1990 e si attesta nel '95 a poco più del 21%.

Nel '95 c'è stato un calo dei consumi alimentari totali dello 0,4%.

Il settore che è andato peggio è stato quello della carne con un calo dell'1,3%, seguito da frutta e ortaggi (-0,4%) e dalle bevande (-0,3%).

E il '96? Secondo gli esperti anche questo sarà un anno di vacche

magre. «È ancora presto per tirare le somme - spiegano all'Ufficio studi della federazione delle industrie alimentari - ma la sensazione è che il consuntivo del primo semestre '96 non riserverà grandi sorprese in positivo».

Basti dire che nei primi quattro mesi dell'anno la produzione dell'industria alimentare (che nel '95 ha toccato i 195mila miliardi di lire di fatturato totale) è stata inferiore di un punto a quella dello stesso periodo dello scorso anno. Si è infatti passati da un +0,7% del gennaio-aprile '95 a un -0,3% del '96.

Va anche ricordato che nel '95, a fronte di un mercato alimentare in contrazione dello 0,4%, il solo settore a tirare è stato quello dei prodotti surgelati, che ha messo a segno un confortante +9%.

Ma torniamo al '96. Le stime del centro studi di Concommercio indicano che alla fine dell'anno i consumi alimentari dovrebbero avere una crescita zero.

L'effetto «mucca pazza» dovrebbe rientrare solo parzialmente e il comparto delle carni dovrebbe segnare un calo dell'1,3%.

Mucca pazza colpisce ancora

In leggera crescita latte formaggi e uova (+0,4%), così come frutta e ortaggi (+0,3%) e le bevande (+0,1%), mentre pane e cereali dovrebbe restare a quota zero.

Un segnale negativo nel '96 viene dalle acque minerali, un settore che fino al '95, per diversi anni,

è stato in pieno boom e che quest'anno è in netto calo. In particolare sono i consumi di acqua minerale da parte delle famiglie a cadere a picco, e più o meno nella stessa situazione si trova il mercato della carne, che non è ancora uscito dall'effetto negativo del fenomeno «mucca pazza».

In crisi anche il settore vinicolo, sempre per colpa del calo dei consumi delle famiglie. Un distributore di vini italiani all'estero, Ignazio Miceli, titolare della Mid Miceli di Palermo spiega: «I primi quattro mesi dell'anno non sono andati male, ma maggio e giugno sono stati due mesi da dimenticare, soprattutto per quanto riguarda le regioni del Centro-Sud. Solo grazie all'export si è riusciti a tenere in piedi la situazione».

Le statistiche dell'Ismea per il primo semestre '96 sull'export dei vini italiani sono comunque negative e registrano un calo del 21% delle nostre esportazioni.

Sui consumi alimentari non è comunque del tutto pessimista Carlo Mochi, dell'ufficio studi di Concommercio: «Di fronte a una domanda stazionaria nei primi tre mesi dell'anno, l'arco dei primi mesi rivela una tendenza complessiva di lieve flessione, mentre un certo miglioramento è atteso per la seconda parte dell'anno».

Infine va segnalato che secondo Nomisma, tra aprile e giugno '96, il numero delle imprese alimentari è calato di 175 unità, poiché, a fronte di 1.322 nuove iscritte, hanno cessato l'attività ben 1.057 aziende.



Buona vendemmia nel '96 in Piemonte

La vendemmia piemontese, salvo imprevisti meteorologici, dovrebbe registrare una crescita produttiva del 15% attestandosi sui 3 milioni, 3.200.000 ettolitri di vino. È la previsione dei produttori vinicoli del Piemonte. «Ci aspettiamo un'annata ottima - sostiene Giancarlo Montaldo, direttore del Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero - anche se tutto dipenderà dalle temperature del mese di settembre che potrebbero capovolgere la situazione al momento più che favorevole». Il '95 è stato un anno «avaro» benché la vendemmia si sia collocata su risultati molto vicini «all'ottimo». Come sarà nel 1996? «Ci auguriamo - dice Montaldo - sugli stessi livelli qualitativi, con un miglioramento della quantità». Nel '95 i prezzi erano lievitati dal 35 al 40% ed in certi casi dell'80%. Tariffe ora definite eccessive.

LUOGHI E SAPORI

«La taverna del pozzo» nel Salernitano, regno dei pranzi slow

«Al Re d'Inghilterra la scuola di Salerno unanime scrive, se vuoi star bene, se vuoi vivere sano, scaccia i gravi pensieri, l'admirarti riteni dannoso. Bevi poco, mangia sobriamente, non ti sia utile l'alzarsi dopo pranzo, fuggi il sonno del meriggio, non trattenerne l'orina né comprimere a lungo il ventre. Se questi precetti osserverai tu a lungo vivrai. Se ti mancano i medici, siano per te medici queste tre cose: l'animo lieto, la quiete e la modema dieta» (circa XII secolo).

Questo breve ma conciso messaggio per la corona d'oltremarica l'abbiamo trovato presso il Museo didattico sulla scuola salernitana che ha sede nel caratteristico centro storico sulla via dei Mercanti. La scuola medica salernitana nasce nell'XI secolo, quando Federico II nel 1231 la dichiara unica scuola del regno. A noi questi precetti sono piaciuti perché sono ancor oggi attuali e tanti si legano alla filosofia «Slow» che, grazie agli amici di Arcigola, tanto piede ha preso tra i buongustai del nostro paese.

La nostra tappa gastronomica in terra salentina l'abbiamo vissuta presso il ristorante La taverna del Pozzo, luogo gradevole e fresco, dal servizio cordiale e simpatico.

Come antipasto abbiamo preso la tipica mozzarella di bufala, discretamente gommosa e gradevolmente pastosa, come primo siamo andati sul risotto tutto pesce, buono ma sicuramente meglio abbiamo trovato la pasta e fagioli alla tarantina con i frutti di mare.

Per secondo c'è una vasta scelta di pesce fresco, saraghi, spigole, ricciole, noi abbiamo optato per un piccolo delizioso sarago alla griglia.

Discreta è la scelta di vini, troverete i maggiori regionali ed etichette di altre realtà, noi abbiamo optato per una buona Falanghina, cantina del Taburno, peccato il caffè, purtroppo non all'altezza ma detto questo un buon pasto tutto pesce, con bottiglia per due, non supera le 45/50mila lire.

Uscendo dal locale, se avete un po' di tempo, merita fare una passeggiata sul lungomare, ma ad un certo punto rientrate nel centro storico e tornate in via dei Mercanti dove al n° 75 potrete fare una sosta golosa alla pasticceria «Pantaleone» dove potrete mangiare i buoni dolci della tradizione locale - una fetta di torta al limone o alla ricotta, una cassata ed altro ancora. Lì vicino un buon caffè lo troverete al caffè dei Mercanti.

Cogliamo l'occasione di questa nostra presenza nel Salernitano per dare informazione ai nostri lettori sulla presenza di un'azienda - la Prosit di Claudio Rescigno - che in quel di Roccapiemonte nella provincia vende per corrispondenza i grandi vini di Francia a prezzi sicuramente interessanti se confrontati alle enoteche delle maggiori città.

Si va dalla grandezza del Petrus allo Chateau Chevill Blanc, ai grandi alsaziani fino ai Sauternes, ma se li chiamate vi invieranno il loro catalogo e vedrete che ce n'è per tutti i gusti e le tasche.

La Taverna del Pozzo, via Roma 216, Salerno Tel. 089/253636 - Chiuso la domenica Prosit Grandi vini, via Pegno Parco dei Pini, Salerno Tel. 081/5142.400 fax 081/5142.969. [Cosimo Torlo]



Festa nazionale l'Unità

Mostre fotografiche

Fotoreporter italiani nell'ex Jugoslavia
Cento immagini scattate da fotoreporter italiani che hanno seguito l'evolversi della situazione politica nell'ex Jugoslavia dal 1961 al 1996.
A cura di Uliano Lucis
Mostra prodotta dalla Festa nazionale de l'Unità
Catalogo con testi di Paolo Ruzic e Carlo Cerchioli

Fotografia di una giovane repubblica Italia 1946-1966
Monografie di Pubblifoto, L'Espresso, De Biasi, Berengo Gardin, Secchiavoli
A cura di Giuliana Scimé
Mostra prodotta dalla Fondazione Mazzotta di Milano
Catalogo con prefazione di Susanna Agnelli e introduzione di Alberto Arbasino

Retroguarda
La costruzione della Festa di Paolo Lorenzi
Una rassegna di scatti che documentano e interpretano la nascita di una Festa nazionale de l'Unità
Mostra del Concorso fotografico
Esposizione delle opere ammesse al concorso fotografico «Festa Nazionale de l'Unità» Modena 96
Le opere possono essere inviate alla segreteria del concorso entro e non oltre il 31 agosto

Per informazioni: PDS Federazione di Modena 059/582811 - <http://www.modena.pds.it/festa96/>

MODENA 30 agosto 23 settembre 1996