

## AGRINOTIZIE

**Mucca pazza: la carne italiana nei magazzini Ue.** Gli operatori italiani hanno collocato nei magazzini pubblici dell'Ue -795 tonnellate di carcasse di giovani bovini ottenendo per le prime 198 tonnellate un prezzo compreso tra 226 e 250 ecu il quintale (un ecu verde vale ora 2.030 lire) e per le restanti 587 tonnellate, un prezzo compreso tra 250 e 253 ecu il quintale.

**Pomodoro, accordo interprofessionale.** È stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 10 agosto scorso il decreto del ministero delle Risorse agricole che riconosce l'accordo interprofessionale per il pomodoro da industria per la campagna 1996-97. Il testo dell'accordo era stato sottoscritto dalle parti interessate il 17 luglio scorso alla presenza del ministro delle risorse agricole in sede di Comitato permanente delle politiche agroalimentari e forestali.

**Settore agricolo: i dati Mediobanca '95.** Settore anticiclico per eccellenza, l'alimentare e bevande nel '95 ha brillato molto meno del resto dell'industria manifatturiera: il fatturato netto è cresciuto del 5,8% sul '94 contro un aumento del 13,3% del sistema. Inoltre il valore aggiunto del settore è rimasto quasi fermo (più 0,22% di aumento tra i due anni contro il 39,19%, ad esempio, dell'industria chimica). È quanto si ricava dall'indagine dell'ufficio studi di Mediobanca relativo ai «Dati cumulativi di 1.746 società italiane».



**Primo si per Doc Colli di Rimini.** Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini ha espresso parere favorevole al riconoscimento della denominazione doc Colli di Rimini. Le indicazioni del Comitato sono state pubblicate nella Gazzetta Ufficiale del 10 agosto scorso.

**Diventa Doc il San Gimignano.** Arriva un nuovo Doc. Con un decreto pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale (n. 198) il Ministero delle risorse agricole ha infatti riconosciuto la denominazione di origine controllata ai vini San Gimignano ed ha approvato il relativo disciplinare di produzione. La denominazione di origine controllata San Gimignano è riservata ai vini rossi, rosato e vin santo.

**Ddl per riforma dell'Ismea.** Trasformazione in un ente economico con personalità giuridica di diritto pubblico; ampliamento delle proprie attività dalla conoscenza e dalle previsioni sull'andamento del settore agro-alimentare nazionale ed internazionale alla ricerca nei settori normativo, produttivo, commerciale, scientifico e tecnologico; maggiore autonomia finanziaria con un fondo di dotazione dello Stato fissato in tre miliardi per il 1996 e con altre entrate derivanti dalla ven-



dità dei propri servizi: sono questi i cardini della proposta di legge (n. 504) che un gruppo di 13 deputati dell'Ulivo guidati da Flavio Tattarini ha presentato recentemente alla Camera per il riordino dell'Ismea.

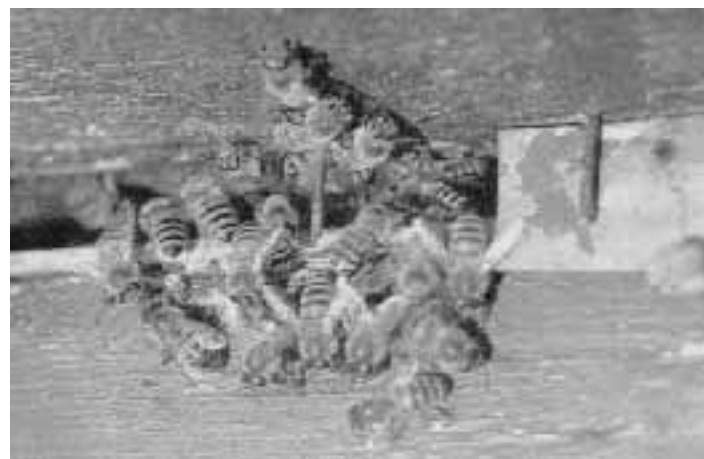
**Ente unico per l'agro-alimentare.** Saranno accorpate in un unico Ente per la ricerca agroalimentare e forestale gli attuali 23 istituti sperimentali che si occupano di ricerca sotto la vigilanza del ministero delle Risorse agricole. L'annuncio è stato dato al Consiglio dei ministri prima della pausa estiva.

**Nuovi investimenti in Russia per Coca Cola.** La Coca Cola ha annunciato la propria intenzione di incrementare gli investimenti in Russia di 100 milioni di dollari (oltre 150 miliardi di lire), per arrivare ad investimento complessivo di 600 milioni di dollari (oltre 900 miliardi di lire) entro fine '97. Attualmente il gruppo americano possiede il 18% del mercato russo delle bibite.

**Crolla produzione del cacao in Brasile.** Il raccolto di cacao in Brasile dovrà essere rimanere del 25% al di sotto del previsto, a causa della siccità che colpisce la regione di Bahia da oltre due mesi, e il crollo della produzione brasiliana potrebbe far salire i prezzi a livello internazionale.

## OSSERVATORIO

## MIELE



**In Italia, il consumo di miele è in espansione (attualmente sui 400 grammi procapite), ma la produzione, che copre solo il 45% del fabbisogno, è ferma sui 100mila quintali e l'importazione è in crescita, soprattutto da Argentina, Ungheria e Cina. L'export (soprattutto verso la Svizzera, l'Austria e la Germania) è di 12mila quintali per un valore di 5 miliardi. L'apicoltura italiana (1% di quella mondiale e 11% di quella europea) alimenta un giro d'affari valutabile attorno ai 110 miliardi.**

Oltre 2500 miliardi l'anno di perdite in Italia

# Agricoltura, allarme Onu sullo smog

FRANCO BRIZZO

ROMA. Per colpa dell'inquinamento atmosferico la produzione agricola italiana registra ogni anno perdite di 1,8 miliardi di dollari. L'esorbitante stima è contenuta nel capitolo dedicato all'ambiente dall'ultimo «Rapporto sullo sviluppo umano» dell'Organizzazione delle Nazioni Unite (Onu).

## Grave l'inquinamento tedesco

L'Italia, che nella classifica Onu sull'indice di sviluppo umano (Isu) si è piazzata al ventesimo posto su 174 nazioni del mondo prese in esame, condivide il triste destino di veder decimate le sue risorse agricole a causa dello «smog» con paesi anche più all'avanguardia: la Svezia, al nono posto nella classifica Isu, perde ogni anno 1,5 miliardi di dollari, la Germania, al diciottesimo posto, 4,7 miliardi.

La situazione tedesca risulta persino peggiore, nel settore delle perdite agricole per cause ambientali, di quella polacca: pur essendo al cinquantaseiesimo posto nella classifica Isu, la Polonia vede svanire 2,7 miliardi di dollari all'anno.

L'inquinamento atmosferico è diventato per i paesi industrializzati - rileva il Rapporto dell'Onu - una delle maggiori minacce ambientali. Basti pensare che il deterioramento delle foreste europee a causa dello «smog» provoca perdite per 35 miliardi di dollari all'anno.

E il degrado ambientale non si

può etichettare come «nazionale»: l'inquinamento atmosferico - sottolinea l'Onu - oltrepassa inesorabilmente i confini nazionali, così che le emissioni di biossido di zolfo di un paese ricadono, sotto forma di piogge acide, in un altro. Benché agli Stati Uniti e all'ex Unione Sovietica sia imputabile circa un terzo delle emissioni totali di CO<sub>2</sub> (anidride carbonica) che determinano l'effetto serra, talvolta - dice l'Onu - l'impatto maggiore può aversi sui paesi poveri. È il caso del Bangladesh, che produce solo lo 0,7% delle emissioni totali di CO<sub>2</sub>, ma che potrebbe vedere il proprio territorio ridursi del 17%, a seguito dell'innalzamento di un metro del livello dei mari a causa del riscaldamento globale.

Circa il 50% dei gas ad effetto serra sono emessi in atmosfera dai 57 paesi che l'Onu classifica tra quelli più industrializzati del mondo. E non mancano le sorprese: l'Italia è al terzo posto in Europa, dopo la Germania e la Gran Bretagna, per il maggior quantitativo di CO<sub>2</sub> prodotta nel 1993, ovvero l'1,99% sul totale mondiale.

## Basta con plastica usa e getta

Più in generale, osservando la percentuale sul totale mondiale di CO<sub>2</sub> emessa nel 1993 dai principali paesi industrializzati nell'ordine della graduatoria Isu dell'Onu, notiamo che gli Stati Uniti sono nettamente in testa con il 23%, seguiti da Giappone col 5,25%, dalla Germania col 4,225, dalla Gran

Bretagna col 2,59%, dal Canada col 2,10% e dall'Italia con l'1,99%.

Intanto ve segnalato che in Italia non saranno più «usa e getta» i materiali in plastica usati per l'agricoltura, compresi i teloni per la copertura delle serre e le taniche per i fertilizzanti.

Un disegno di legge sulla «disciplina del riciclaggio del materiale plastico utilizzato in agricoltura», presentato recentemente dai senatori del Polo per la libertà, Filippo Reccia e Antonino Monteleone, prevede - se approvato - che i contenitori plastici di prodotti per l'agricoltura e i teloni «devono essere di materiale totalmente riciclabile».

In particolare, la raccolta del materiale plastico da riciclare, secondo la proposta di legge, aver-

rebbe ad opera degli stessi agricoltori, in appositi spazi allestiti nei consorzi agrari e presso rivenditori privati di prodotti per l'agricoltura.

Alle regioni spetterebbe stabilire, con proprie leggi, alcune disposizioni per regolare, ad esempio, il periodo massimo di sosta nei centri raccolta dei materiali da riciclare, le sanzioni amministrative per i trasgressori, eventuali agevolazioni per favorire le attività di riciclaggio.

La relazione che accompagna il disegno di legge sottolinea che la scelta di affidare alla gestione privata, tramite le regioni, il prelievo e il trasporto dei materiali plastici verso gli impianti di riciclaggio, può «sviluppare nuove opportunità di lavoro».

## Marchio Talento per spumanti classici

«Dal Talento un Progetto di Denominazione d'Origine». Questo è il tema del convegno in programma l'8 settembre all'Istituto di Conegliano Veneto nel corso della Mostra nazionale dello Spumante. Il convegno è organizzato dall'Istituto Talento Metodo Classico per verificare la possibilità di trasformare il marchio Talento in una denominazione d'origine controllata per gli spumanti ottenibili col sistema classico di riferimento in bottiglia, partendo esclusivamente da uve Doc e Docg Pinot e/o Chardonnay coltivate nelle zone viticole più vocate di Piemonte, Lombardia, Trentino, Alto Adige, Veneto e Friuli. Il proposito del «Progetto Talento» per questa Doc interregionale è di costituire una massa critica valida per distinguere gli spumanti classici dell'arco alpino, esattamente come succede per Cava in Spagna e Champagne in Francia.



## LUOGHI E SAPORI

### Azienda Sant'Anna a Montepulciano Chianti Doc e formaggi

È una lunga storia quella della famiglia di Simona Ruggeri Fabroni, una storia che si dipana per oltre due secoli in quel di Abbazia di Montepulciano, nella ubertosa Val di Chiana sulle ultime propaggini delle colline circostanti la città di Mons Petrus.

L'azienda di famiglia un tempo era un enorme possedimento, oggi si è di molto ridotta, ciò nonostante, grazie alla volontà di Simona, l'azienda agricola Sant'Anna è una moderna realtà di oltre 70 ettari, dove vengono coltivate molte cose buone: asparagi, meloni, pomodori, barbabietole, tutto in quella florida piana che corre tra Montepulciano stazione e Abbazia.

Ma la Sant'Anna è da sempre anche una produttrice di vino, un ottimo prodotto che fino a pochi anni fa veniva venduto ad alcune tra le migliori cantine vitivinicole toscane, ma la nostra Simona, spinta da un amore grande per la vita, ad un certo punto ha deciso di tentare il salto, commercializzando in proprio il prodotto della casa.

Questa gestione matriarcale va, basta far visita ai vigneti (otto ettari) e alla cantina per rendersene conto, quest'ultima è parte della vecchia casa di famiglia e ha subito una bella, chiara e funzionale opera di ristrutturazione e conservazione in grado di presentarsi proprio in bell'aspetto a quanti volessero farle visita.

Ma passiamo ai vini, la Sant'Anna family ha puntato sulla qualità e le nostre degustazioni ci hanno confermato il buon livello raggiunto; il classico «Chianti Colli Senesi Docg 1994», un vino di tradizione, ma sicuramente tra i migliori nel suo tipo e per qualità che per prezzo.

Ha sapore pieno, un bel colore e un radioso profumo, accompagna alla grande un qualsiasi piatto a base di carni.

Abbiamo altresì molto apprezzato il «Vallone», il prodotto di punta della Sant'Anna, un vino da uvaggio di Prugnolo Gentile (70%) e da Cabernet Sauvignon (30%), questo vino ha un «soggiorno» di circa 15 mesi in barrique cui seguono 12 mesi in bottiglia e voilà il vino è pronto per un po' di vostra cantina.

Il '92 da noi provato è ancora giovane ma è già molto bello il suo colore, gagliardo il suo profumo e ricco e pieno il suo sapore.

Delizioso con il formaggio di lunga stagionatura offertoci da Simona e immaginiamo su tutti quelli di questo tipo. In azienda questi vini sono disponibili, insieme ad altri tre tipi, il bianco e rosso di Salarno di Toscana ed il classico Nobile, a prezzi che vanno dalle 4500 alle 15.000 lire per il Vallone.

Una proposta simpatica e golosa, il prossimo 20-21-22 settembre si tiene a Vagliagli, a pochi chilometri da Siena, una Festa dell'Uva.

Colà, oltre a mangiare, assistere a spettacoli, potrete dedicarvi alla degustazione del Chianti con alcune tra le migliori cantine della zona, in particolare l'Aiola, la fattoria di Dievoli e quella di Terrabianca, momento clou, nel pomeriggio del 22 la sfilata degli otto carri che rievocano gli antichi festeggiamenti della vendemmia.

Azienda Agricola Sant'Anna - Villa Sant'Anna  
Abbazia di Montepulciano (Si) tel. 0578-708017

[Cosimo Torlo]

Quelli che si trattano meglio sono pugliesi e marchigiani

# L'Italia a tavola spende 700mila lire al mese

ROMA. A capo tavola i lombardi di golosi di pane e pasta; a fianco i toscani «carnivori» e, via via, i campani amanti del pesce, i pugliesi ghiotti di formaggio e i trentini di frutta e verdura. Con i veneti elevati, per tradizione, al rango di *sommelier*, ecco pronta la tavola «tricolore» secondo le ultime statistiche Istat riferite alle spese per i consumi alimentari mensili delle famiglie italiane nel 1995, di cui è stata ottenuta una disaggregazione su base regionale.

Ne esce uno spaccato gastronomico ricco di curiosità e sorprese, a cominciare da quella che vede i pugliesi capeggiare la classifica generale dei consumi alimentari con una spesa mensile familiare di 743mila lire circa, otto mila lire in più dei marchigiani e ben 16 mila lire in più dei lombardi (692.196 lire è la media na-

zionale). Se desta qualche sorpresa vedere i noti bongustai emiliani solo al nono posto della graduatoria (la spesa media delle famiglie di questa regione è stata calcolata dall'Istat in 698 mila lire circa), al contrario resta confermata la vocazione alla cucina di regioni come Toscana e Veneto (quarta e quinta in classifica con una spesa media di 718 mila lire e 713 mila lire). Disaggregando ulteriormente il dato complessivo sulle spese alimentari (che vede la Basilicata fanalino di coda con una spesa media di 558 mila lire) secondo le categorie di consumo emerge netta la predilezione delle famiglie per la cucina regionale.

Se la Toscana, ma non è una sorpresa considerando che è la terra della «fiorentina», vince la speciale classifica relativa ai con-

sumi di carne (è prima in graduatoria con una spesa mensile di oltre 203 mila lire, davanti a Marche e Sardegna), al contrario regioni come Campania (63.500 lire circa di spesa per famiglia), Sicilia (58.800 lire) e Sardegna (58.600 lire) capeggiano i consumi di pesce. La riscossa dei pugliesi arriva alla voce «latte, formaggi e uova»: il consumo medio che una famiglia dello zoccolo dello Stivale destina a questo genere di alimento è nell'ordine delle 123mila lire al mese (seguono il Trentino Alto Adige con 116mila lire e la Campania con 114mila lire). Al decimo posto nella graduatoria complessiva dei consumi mensili, la famiglia del Trentino Alto Adige spopola quando si parla di acquistare frutta e verdura, mangiare dolci o bere the e caffè.

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

## IL MARE A CUBA

(min. 15 partecipanti)

Partenza da Milano il 30 novembre - 7 dicembre e 4 gennaio '97  
Trasporto con volo Air Europe  
Durata del viaggio 9 giorni (7 notti)

### Quote di partecipazione

Novembre	lire 1.700.000
dicembre	lire 1.780.000
gennaio	lire 2.160.000
visto d'ingresso	lire 29.000
supplemento partenza da Roma	lire 160.000

### L'itinerario: Italia/Varadero/Italia

#### La quota comprende

Volo a/r, le assistenze aeroportuali a Milano e all'estero, i trasferimenti, il pernottamento a Varadero presso il Veraclub Caribe (4 stelle) in camere doppie, la pensione completa con le bevande ai pasti. Dal Club è possibile prenotare le escursioni facoltative.

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

## A PECHINO PER LA MARATONA

(minimo 30 partecipanti)

Partenza da Milano il 17 ottobre  
Trasporto con volo di linea  
Durata del viaggio 10 giorni (8 notti)  
Partenza da Roma il 16 ottobre  
Durata del viaggio 11 giorni (9 notti)

Quota di partecipazione	lire 2.240.000
Visto Consolare	lire 30.000
Supplemento camera singola	lire 395.000

### L'itinerario: Italia(Helsinki)/Pechino-Helsinki/Italia

La quota comprende: Volo a/r, le assistenze aeroportuali a Roma a Milano e all'estero, i trasferimenti interni, la sistemazione in camere doppie presso l'Hotel Mandarin (4 stelle), la prima colazione, due giorni in mezza pensione e un giorno in pensione completa, la visita alla Città Proibita, alla Grande Muraglia a Badaling e al Palazzo d'Estate, un accompagnatore dall'Italia e l'assistenza della guida locale cinese.

Nota. Le iscrizioni alla Maratona, che si svolgerà il 20 ottobre, sono accettate entro il 1° settembre salvo diverse disposizioni delle autorità cinesi. Il costo è di lire 49.000 a persona. Tutti i passeggeri, anche se non iscritti alla Maratona, potranno seguire i partecipanti alla manifestazione che si svolgerà lungo le vie di Pechino. Le prenotazioni a questo viaggio saranno chiuse entro il 10 settembre.