

## AGRINOTIZIE

**Brindisi in 4 città per arrivo novello toscano.** Feste notturne, oltre quattro mila bottiglie stappate, autorità pubbliche e personaggi del grande schermo, libagioni ed un collegamento via Internet. È quanto è accaduto martedì sera contemporaneamente a Roma, Milano, Firenze e Siena, per l'inaugurazione della stagione produttiva del vino Novello toscano. All'Hotel Hilton di Roma, uno speciale brindisi di benvenuto alla stagione del Novello è stato fatto dal ministro delle Risorse Agricole Michele Pinto, accompagnato dalla presentatrice Maria Giovanna Elmi. «La produzione italiana - ha detto Pinto - ammonta a 13,5 milioni di bottiglie, con un controvalore commerciale di 100 miliardi». E ciò rappresenta «il migliore biglietto da visita, per la campagna vinicola ancora in corso, promettente per qualità e quantità».

**Giudici indagano sullo zibibbo di Pantelleria.** La magistratura indaga sullo zibibbo di Pantelleria: la procura di Marsala - secondo quanto ha reso noto una recente interrogazione parlamentare presentata da dieci senatori dell'Ulivo guidati da Concetto Scivoletto - ha infatti ipotizzato un reato di «tutela di interessi illeciti» nella richiesta che i produttori di Pantelleria e la locale Confederazione degli agricoltori (CIA) hanno avanzato per modificare il disciplinare di produzione del vino DOC moscato di Pantelle-



ria allo scopo di adeguare le modalità di appassimento dell'uva moscato (appunto lo zibibbo) usato nella produzione del vino. L'indagine giudiziaria - sostengono gli stessi senatori - è in corso da quasi due anni e sta creando «una situazione di stallo e di incertezza» che danneggia i coltivatori dell'isola. **Il turismo dell'olio.** «Andar per frantoi e mercatini» è la proposta lanciata dall'Associazione nazionale Città dell'Olio per il periodo che va da novembre a gennaio. Scopo della manifestazione, alla quale hanno aderito ventidue cittadine di otto regioni, tra la Liguria e la Puglia, la promozione della cultura dell'olio extra-vergine.

**Approvata la legge sullo scarico dei frantoi.** Con il voto della Camera, sul testo già varato dal Senato, è stato definitivamente approvato, pressoché all'unanimità, il disegno di legge che prevede nuove norme per l'utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e di scarichi dei frantoi. «Una legge utile, innovativa ed equilibrata» ha commentato il presidente della commissione Agricoltura del Senato, Concetto Scivoletto, «che da una parte consente, in via ordinaria e a determinate condizioni di tutela ambientale, l'utilizzazione agronomica delle acque vege-



tazione e degli scarichi dei frantoi oleari, e, dall'altra, colma il grave vuoto legislativo che si era determinato con la bocciatura del decreto 443 (quello che comprendeva pure le norme sugli sfratti)». Si risolve così positivamente, dopo anni, superando la logica delle deroghe e delle proroghe, un problema vivamente sentito e ripetutamente sollecitato dai frantoiani e dai produttori oleari che ora possono operare in regime di certezza normativa. **Ue, aiuti agli agricoltori.** Ammonta a 500 milioni di ecu, quasi 10.000 miliardi di lire, la cifra che l'Ue destinerà per aiutare gli allevatori di bovini degli Stati membri ad uscire dalla crisi provocata dal morbo della mucca pazza. L'intervento finanziario ed alcune misure per contenere la produzione sono i due assi portanti dell'accordo raggiunto dai ministri dell'agricoltura comunitari. Per ridurre l'offerta sul mercato, come spiega la Confagricoltura, i paesi europei potranno adottare due vie: un premio all'abbattimento precoce (dieci giorni) dei vitelli, oppure - in alternativa - un premio all'immissione anticipata sul mercato dei vitelli con un peso inferiore al 15% di quello medio normale.

## OSSERVATORIO

## AGRUMI



**Lo sfavorevole andamento climatico dei mesi estivi e primaverili ha pesantemente condizionato, in Sicilia, la produzione di agrumi. In base alle prime stime Ismea, arance, clementine e limoni primiflore dovrebbero subire contrazioni, rispettivamente del 21,6%, del 13,4% e del 16,8%. Per quanto riguarda le arance le previsioni per la campagna '96/'97 indicano un raccolto di 1.021.000 tonnellate, con un ridimensionamento, in particolare, del 26% per i frutti a polpa rossa e di oltre il 10% per le pigmentate bionde.**

**IL CASO.** Il governo tratta con l'Ue

# Quote latte, sulle multe rinvio in vista

SABRINA CAPITANI

PARMA. Il Governo sta trattando con Bruxelles sull'annosa vicenda delle quote latte per ottenere dalla comunità alcune concessioni, fra cui la possibilità che siano erogati sostegni per i produttori. Il punto sulle quote latte è stato fatto dal ministro Michele Pinto il quale ha confermato che il commissario Ue Fischer ha manifestato «una posizione favorevole» sulla questione posta da Roma.

## Pinto chiede una proroga

Il ministro ha precisato che da parte italiana c'è una richiesta avanzata dall'Aima di slittamento del termine di pagamento delle multe. Si è indicato il termine del 31 dicembre per l'individuazione delle situazioni anomale e quello del 31 marzo per l'espletamento di tutti i ricorsi. La bozza di riforma prevede l'affidamento a regioni e province della gestione delle quote. Flavio Tattarini, capogruppo Sinistra democratica in commissione agricoltura, ha dichiarato che c'è l'esigenza di intervenire anche per rinegoziare il *plafond*, per riformare l'Aima e per garantire lo slittamento dei termini di pagamento delle multe, non solo per lo stato verso la Ue, ma anche per i singoli produttori di fronte allo stato. Le multe miliardarie, fisco-casse, hanno armato un esercito che, dopo le proteste di piazza, è salito da qualche settimana nelle aule giudiziarie. Le cifre non lasciano ombra di dubbio sulla gravità della situazione. 421 sono i miliardi di

multa arrivati sul territorio nazionale, 76 in Emilia Romagna, 184 in Lombardia, 77 in Veneto e 63 in Piemonte. Le altre regioni colpite, Friuli, Lazio, Toscana, Marche Umbria e Liguria, sommano 21 miliardi e 500 milioni, mentre le multe sembrano non avere toccato il Sud. È il tanto sospirato ingresso nell'Ue che di fatto sancisce la legittimità delle contravvenzioni. Queste infatti puniscono le aziende che hanno prodotto latte in eccesso rispetto alla quota massima fissata per il paese in 106 milioni di quintali. Ad accendere la polemica nelle regioni colpite è arrivata la cifra sconcertante delle importazioni di latte che nel nostro paese toccano il 40% del fabbisogno. È proprio questo il dato su cui i produttori hanno deciso di armarsi e di non concedere tregua. Agli altri paesi Ue le quote erano state assegnate avvicinandosi molto alle esigenze di consumo interno. La Gran Bretagna per esempio ha avuto una quota di 145 milioni di quintali contro i 140 di fabbisogno interno. In modo simile Olanda, Danimarca e Germania si sono viste affidare quote di 110, 44 e 278 milioni di quintali contro i bisogni interni di 108, 44 e 269.

## Le aziende più colpite

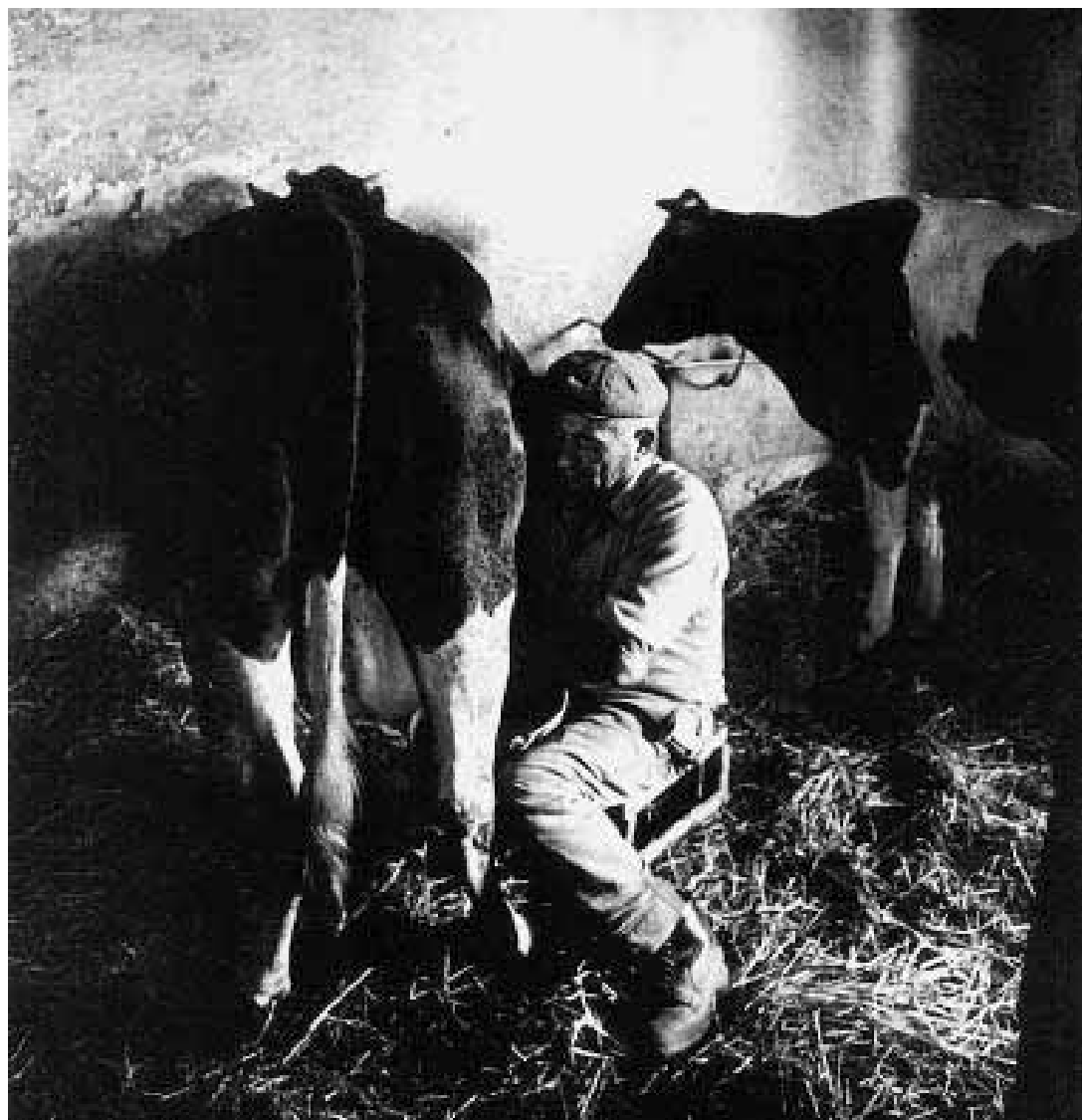
Ma le famigerate quote latte mettono in rilievo situazioni produttive ora giunte sull'orlo del collasso per le multe milionarie dell'ultimo mese. Le aziende più colpite sono quelle che negli ultimi tempi hanno osser-

vato una forte espansione in termini economici, tradotti poi in litri di latte munto in più. Per questo l'identikit dell'azienda tipo colpita dal prelievo milionario vede tra le fila degli operatori le braccia più giovani, pensate come quelle in condizioni di disegnare un futuro di forte espansione. «Sono proprio le aziende che hanno investito con grosse strutture e nuove tecnologie - spiega Pietro Tiberti della direzione Cia per l'Emilia Romagna - quelle che oggi devono pagare con milioni di multa il miglioramento degli standard di produzione». Ma l'appiglio su cui gli allevatori muovono i loro ricorsi nei tribunali amministrativi è squisitamente formale. «Le pubblicazioni dell'Aima, l'ente preposto alla comunicazione delle quote di latte producibili - enfatizza ancora Tiberti - sono arrivate tutte

quando la campagna si trovava già chiusa e il latte già munto, e talvolta anche già trasformato». I provvedimenti favorevoli dei tar, per ora sospensivi e quindi provvisori, lasciano ben sperare le associazioni di categoria sugli esiti delle sentenze definitive. L'indice dunque è subito puntato alle imprecisioni della Aima. Alle critiche mosse si aggiunge anche quella di non sapere far quadrare i conti tra direttive Cee e decreti ministeriali. Questi ultimi infatti fissano la produzione del parmigiano reggiano, nel comprensorio di Parma, Reggio Emilia Modena e Mantova in un milione di quintali mentre le quote latte non arrivano ancora a consentirle. «Ora - sostiene Tiberti - bisogna ricorrere a una sanatoria, perché diversamente il percorso che si profila è irto di ricorsi in Tribunale».

## Caffetterie alleate per 700 punti vendita

Quattro società italiane specializzate a livello internazionale nella produzione di attrezzature e arredi per gelaterie (Carpigiani, gruppo Ali), semilavorati per gelati (Gelito, famiglia Fabbri), caffè espresso (Kimbo) e croissanteria (Le Tre Marie, gruppo Barilla) hanno creato una società congiunta con l'obiettivo di aprire nei prossimi 5 anni 700 caffetterie in franchising col marchio «Paradiso di stelle». Secondo i promotori dell'iniziativa entro un anno i punti operativi in Italia dovrebbero essere oltre 100 e sono già in corso contatti per esportare queste caffetterie anche all'estero. La società offre la possibilità a chi possiede un locale di almeno 40 mq. ed intende entrare nel settore, di farselo arredare e dotare delle attrezzature necessarie, tutte standard, impegnandosi a sua volta a utilizzare e vendere i prodotti delle quattro marche.



## LUOGHI E SAPORI

## Val di Cornia, vini selezionati e cacciagione

Siamo sempre molto grati all'Associazione Città del Vino perché le loro iniziative sono interessanti e stimolanti. L'ultima a cui abbiamo partecipato (la seconda edizione del Premio Città del Vino) ci ha permesso di conoscere un paese ed una zona a noi sconosciuta ma di grande fascino e interesse: Suvereto e i vini della Val di Cornia.

Suvereto è in collina, in prossimità della Costa degli Etruschi e ha il grande pregio di avere mare e collina ad una distanza di pochi chilometri. Ancora oggi sono molto belli e da vedere la Chiesa di San Giusto (del IX sec.), il Palazzo Comunale (del XIII sec.), la Rocca o Castello (del IX sec.) ed altre belle testimonianze medievali. Peccato però per i brutti negozi di via Matteotti e strade limitrofe, che poco hanno a che fare con la bellezza del paese. La Val di Cornia ed il vino: noi, grazie al supporto del Comune ed in particolare di Fiorenza Battistini, abbiamo verificato sul campo la bontà del vino prodotto. Nostra prima visita l'azienda Ambrosini, fondata dall'abruzzese Gabriele nel '55 ed oggi nelle sicure mani di Lorella e Roberto. I nostri due, nel giro di pochi anni con l'utilizzo di tecniche nuove, hanno realizzato risultati estremamente positivi, cosa che la nostra degustazione ci ha confermato; il Bianco Val di Cornia Tabarò '95 ha un buon profumo ed è gradevole e fresco, il Rosso '95 invece ha le caratteristiche proprie del Sangiovese e del Canaiolo. Decisamente più robusti sono l'Armonia '95, un bianco che forse difetta in profumo ma con corpo solido e robusto, il Rosso Riflesso Antico del '93 (da 100% di uva di Montepulciano d'Abruzzo) è il numero uno della casa, sicuramente un ottimo vino ma certamente ancora bisognoso di qualche tempo in bottiglia.

Tutti questi vini hanno prezzi che vanno dalle 6mila lire alle 20mila lire la bottiglia, prezzi veramente interessanti, il problema è la scarsa produzione, infatti questa non supera le 20mila bottiglie annue. Ancor meno produce l'azienda Le Pianacce della famiglia Camberini la quale, con Pierfrancesco alla guida, ci ha deliziati con vini secondo noi ottimi con un rapporto qualità-prezzo straordinario. Ma andiamo con ordine. Nella nostra visita abbiamo «sentito» il Ghimbergo '94 riserva Val di Cornia (70% Trebbiano toscano + Vermentino e Malvasia) un bianco gagliardo e tosto da non bere a stomaco vuoto, il Ghimbergo '94 rosso riserva (70% di Sangiovese + Cabernet e Merlot con un passaggio di 18 mesi in botte di rovere) è un rosso di grande struttura. L'altra serie della casa è quella del Diavolino, un bianco del '95 (70% di Trebbiano toscano, Ansonaca e Malvasia) che però ci ha convinti meno del Ghimbergo, mentre il rosso è un vino straordinario. Tutto questo avveniva mentre mamma Olga preparava il pranzo; i figli Roberto e Giorgio, alla brace seguivano la cottura dei volatili da loro cacciati al mattino.

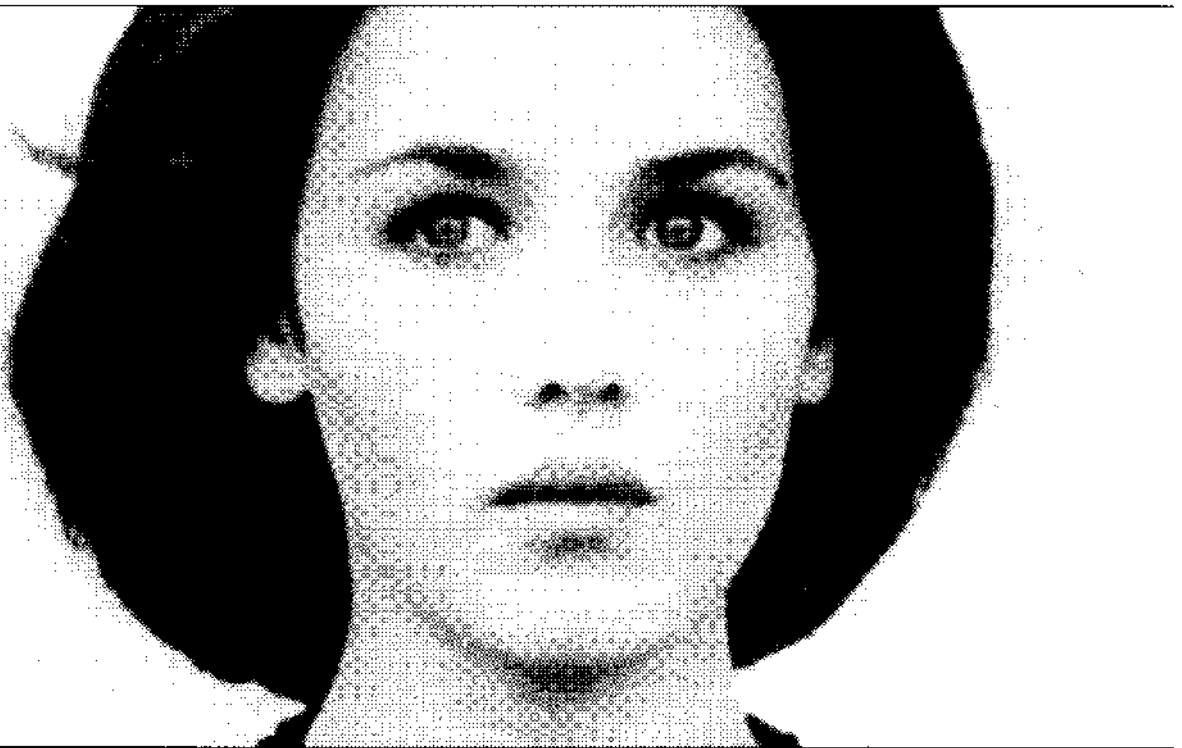
E poi una meravigliosa pasta asciutta con un sugo di cinghiale, gli uccelletti alla brace, il pollo ruspante al forno, un ulteriore assaggio di parmigiano con 3 anni di stagionatura e del pecorino.

- Azienda Ambrosini Loc. Tabarò 96 - Tel. 0565/829.301 Suvereto (Li)  
- Azienda Le Pianacce Loc. Le Pianacce - Tel. 0565/828.027 Suvereto (Li). [Cosimo Torlo]



in edicola  
**ADELE H.,**  
una storia  
d'amore  
[L'histoire d'Adèle H.]  
con Isabelle Adjani

“Quella cosa incredibile da farsi per una donna, di camminare sul mare, passare dal vecchio al nuovo mondo per raggiungere il proprio amante, quella cosa, io la farò”



**L'Unità**  
TUTTO TRUFFAUT

Videocassetta + fascicolo a lire 18.000  
ogni 15 giorni in edicola separati dall'Unità