AGRINOTIZIE

Industria alimentare, produzione in calo. Ancora in flessione, a settembre, la produzione dell'industria alimentare. Rispetto allo stesso mese del '95, infatti, la variazione dell'indice Istat relativa al segmento produttivo «alimentari, bevande e tabacco» ha segnato un calo del 5,8% mentre da gennaio a settembre la produzione è scesa solo dell'1,8%. La flessione del dato settoriale risulta, a settembre, nettamente più accentuata rispetto a quella mensile dell'indice generale della produzione industriale (-2,9% rispetto al settembre '95), mentre appare in linea con la corrispettiva variazione dell'indice generale Istat (-1,1%) registrata nei primi nove mesi '96.

Il conto di «mucca pazza». Nel secondo trimestre di quest'anno, all'inizio della fase acuta della crisi della mucca pazza, i prezzi dei bovini hanno avuto una caduta simmetrica ai rincari registrati per le altre carni. È quanto ha confermato Eurostat nella sua analisi sull'evoluzione dei prezzi nel periodo aprile-giugno di quest'anno, in rapporto al secondo trimestre dello scorso anno. In termini reali, depurati cioè dall'inflazione, i prezzi dei vitelli risultano calati in un anno del 15,6%, e quelli degli altri bovini del 16,4%. Nel frattempo i prezzi dei suini sono saliti del 12,5%, quelli degli ovini del 15,7%, e quelli del pollame del 9,4%.

Olio d'oliva, obiettivo qualità. Le indennità ai degustatori di olio d'oliva saranno coperte fino al 75% da interventi comunitari. Lo prevede la Commissione europea, che ha emanato un regolamento che determina per il 1997 le misure finalizzate al miglioramento della qualità degli oli d'oliva. Le azioni riguardano la lotta alla mosca olearia, il miglioramento del trattamento degli oliveti, l'assistenza tecnica agli olivicoltori ed ai frantoi, l'istituzione e la gestione di locali di degustazione e di laboratori di analisi, oltre alla realizzazione di programmi di ricerca sul miglioramento qualitativo dell'olio d'oliva. Le spese relative saranno coperte dalla trattenuta sull'aiuto alla produzione.

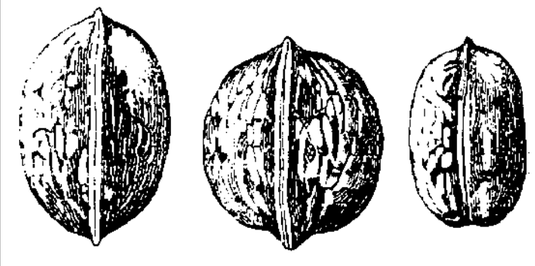
Vini, arrivano nuovi Doc. Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche ha adottato una serie di decisioni, riportate con decreto in Gazzetta Ufficiale, riguardanti i vini «Vin Santo di Montepulciano», «Chianti» e «Chianti Classico» e «Tarquinia».

Salone del gusto a Torino. Giornate conclusive, oggi e domani, per il Salone del gusto organizzato a Torino (Lingotto, padiglione %, apertura dalle 10 alle 23) da Slow Food Arcigola (20mila socie e 270 «condotte» in tutta Italia) che con l'occasione celebra i dieci anni di fondazione. Il salone, oltre ad una grande kermesse eno-gastronomica, è occasione di incontri e discussioni. Per domani, in particolare, è in programma un dibattito dal titolo «Un'arca del gusto per salvare il pianeta dei sapori» dedicato alla protezione delle produzioni di qualità.

Coltiva, vendemmia positiva. La vendemmia 1996 ha portato nelle cantine associate al Gruppo Coltiva, 1.545.000 q.li di uve, il 15% in più rispetto al '95. È stata una vendemmia generosa per ambedue i soci del Consorzio vitivinicolo modenese, tra i più importanti in Italia: il Gruppo Cevico di Lugo di Romagna (Ravenna), ha raccolto 935.000 q.li di uve, un quantitativo in crescita del 10% rispetto all'anno scorso; ancora meglio è andata al Civ e Civ di Modena, alle cui cantine sono stati conferiti 610.000 q.li di uve con un balzo in avanti del 26%.

Spumante, precisazione sulle quote. Nella rubrica della settimana scorsa nel riportare le stime sulle quote di mercato relative al 1995 del vino spumante elaborate dall'Istituto Talento - metodo classico abbiamo scambiato l'indicazione «milioni di bottiglie» con le quote percentuali. Ecco i dati corretti: Spumante metodo classico 15 milioni di bottiglie (16 nel '94), Prosecco Doc, 21 milioni di bottiglie (18,8), Asti Doc, 19 milioni di bottiglie (contro 19).

OSSERVATORIO — NOCI



La produzione nazionale di noci dovrebbe far registrare, a fine anno, una contrazione del 16%, attestandosi intorno alle 8.500 tonnellate contro le 10.100 raccolte nel '95. Lo ha rilevato l'Ismea che ha annunciato anche il calo produttivo del 6% atteso negli Usa, dove si prevede un raccolto di 199.600 tonnellate. La Cina si conferma come il primo produttore mondiale, con 260.000 tonnellate (+12,6%). Marginale rimane, invece, il ruolo dell'Europa, dove spicca la Francia con 27 mila tonnellate (+4,2%).

Soldi contro le multe nella manovra
La Cia: «Bene, ma non basta»

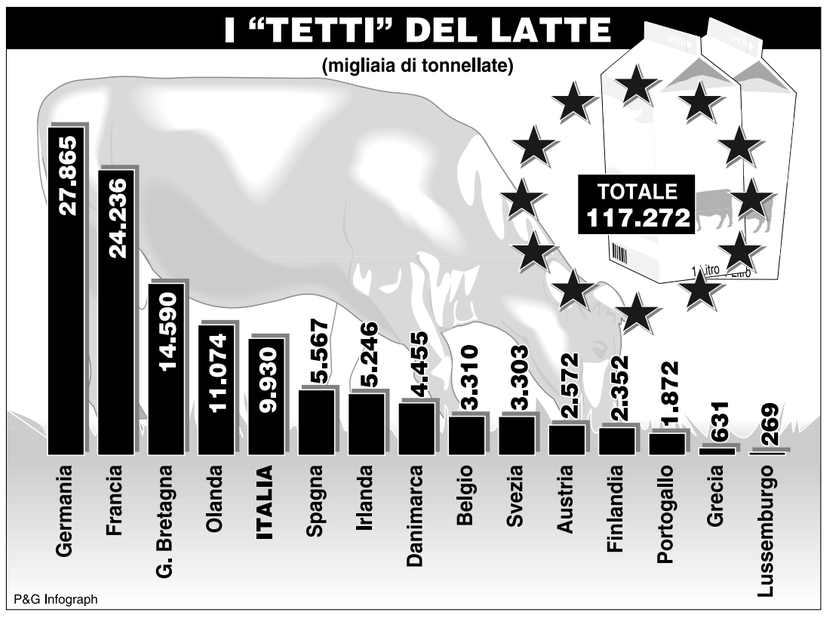
Quote latte, in arrivo all'Aima mille miliardi

NEDO CANETTI

ROMA. Mille miliardi all'Aima per il 1996 per le quote-latte. Lo stabilisce un decreto che prevede interventi urgenti per l'agricoltura, approvato in settimana dal Senato. Serviranno a far fronte, almeno per la prima rata, agli impegni finanziari con l'Ue che ammontano a 3 mila miliardi e 620 milioni da versare in tre rate annuali fino al 1998. Il debito è nato a causa della ritardata applicazione in Italia del regime delle quote latte. Era stata, a causa di questo ritardo, prodotta nel nostro Paese una quantità di latte rispetto alla quota nazionale assegnata all'Italia.

I conti per il rimborso partono dal 1989 e valgono per gli anni successivi sino al 1992. Il 21 ottobre di due anni fa il Consiglio dei ministri dell'Ue aveva raggiunto un compromesso con il nostro governo che prevede, appunto, il pagamento degli oltre 3mila miliardi. In verità la rata stabilita è di circa 800 miliardi. Ma si è fatta cifra tonda in modo da reintegrare l'Aima della disponibilità di fondi per il pagamento di aiuti comunitari ai produttori agricoli e per una parziale restituzione delle somme già dall'Aima versate alla Comunità europea a titolo di multa della quota degli anni precedenti. Nei giorni scorsi Cia, Coldiretti e Confagricoltura avevano a lungo manifestato davanti a Palazzo Madama per chiedere il voto favorevole al decreto. Una delegazione di allevatori è stata ricevuta dal presidente della commissione Agricoltura, Concetto Scivoletto, Sinistra democratica. Le proteste erano determinate dal fatto che le correzioni finanziarie sono poste automaticamente a carico dello Stato attraverso la decurtazione dei rimborsi mensili delle spese sostenute dagli organismi di intervento. Le stesse organizzazioni hanno espresso soddisfazione per l'approvazione del provvedimento, pur avanzando ancora qualche critica. «Un gesto significativo» commenta Confagricoltura, «per portare a soluzione la questione dell'applicazione del regime delle quote latte». La Cia considera il voto del Senato «un risultato positivo, ma ancora insufficiente».

Michele Pinto, ministro dell'Agricoltura



L'INTERVENTO Va sconfitto il fronte di chi vuole diminuire il cacao da usare nella produzione

La «guerra» europea del cioccolato

LUCIANO VECCHI*

IL PARLAMENTO EUROPEO e il Consiglio dei ministri dell'Ue devono affrontare la spinosa vicenda della direttiva «Cioccolato». La Commissione europea ha infatti presentato un pacchetto di proposte e tra di esse ce ne è una che, se approvata così come proposta, avrebbe un effetto-bomba sulla produzione del cioccolato.

Per capire di cosa si tratta occorre fare un passo indietro, precisamente al '73 quando, con l'ingresso di Regno Unito, Irlanda e Danimarca «l'Europa dei 6» divenne «Europa dei 9». Fino ad allora, nessuno, nella Comunità aveva dubitato che per fare il «cioccolato» l'unica sostanza grassa da utilizzare dovesse essere il burro di cacao, ottenuto dalla semplice spremitura del grano del cacao. Nelle isole britanniche e in Scandinavia era invece già in uso la pratica di sostituire, almeno in parte, il nobile burro di cacao con meno nobili grassi vegetali, di più facile reperibilità e di minor costo, ma anche di qualità assai inferiore.

Fu allora trovato un compromesso salomonico che, pur stabilendo l'uso del solo burro di cacao per la fabbricazione del cioccolato, permetteva ai tre «nuovi venuti» di continuare ad utilizzare anche altre materie grasse vegetali.

Due sono state, storicamente, le motivazioni che hanno militato a favore del «cioccolato-cioccolato»: la prima è relativa alla qualità del prodotto, alla sua salubrità e alla tutela del consumatore. La seconda riguarda il fatto che l'economia di decine di Paesi in via di sviluppo (in Africa, America Latina e Asia) dipende dalla produzione e dall'esportazione del cacao.

Ma veniamo ad oggi. Con i successivi allargamenti dell'Ue è aumentato il numero di paesi (Portogallo, Austria, Svezia, Finlandia) che «derogano», senza che ciò sia legalmente riconosciuto, alla Direttiva del 1973. Intanto il «business» del cioccolato ha attirato l'attenzione di alcune multinazionali, che hanno acquisito molte fabbriche e marchi storici: Nestlè, Philip Morris, Mars e Cadbury.

Allo stesso tempo i costi mondiali del cacao sono sprofondati colpendo duramente l'economia di molti paesi del Terzo Mondo.

La proposta di nuova direttiva europea si innesta, quindi, in una situazione di grande sensibilità al tema del cioccolato. Che cosa si propone? Sostanzialmente di far diventare norma l'eccezione, permettendo l'uso fino al 5% sul peso totale del prodotto finito, di «sostanze grasse vegetali diverse dal burro di cacao», cioè oli, più o meno idrogenati, di arachide, colza, girasole, soja, ecc.

Così facendo si danneggerebbero gli interessi sia dei produttori di cacao nei paesi in via di sviluppo, che dei consumatori nei paesi europei, oltre che le industrie di fabbricazione di quei paesi (tra cui l'Italia) che per fare il cioccolato usano solo cacao e burro di cacao (oltre, naturalmente,zucchero, nocciole, latte). Gli unici a trarne profitto saranno i già menzionati grandi gruppi multinazionali che vedranno aumentati senza alcun merito, i loro profitti.

Attualmente nel cioccolato circa il 19% delle sostanze utilizzate è costituito dal burro di cacao. Se, come propone la Commissione europea, venisse autorizzato un uso fino al 5% di sostanze alternative, il calo dell'uso del burro di cacao sarebbe superiore al 26%, garantendo circa 8 milioni di dollari di profitti in più per ognuna delle multinazionali citate, senza alcun calo dei prezzi al consumo.

Che fare quindi? Questo sarà un buon banco di prova per chi intende l'integrazione europea come occasione di sviluppo dei diritti dei cittadini e dei consumatori e della solidarietà internazionale e non, invece, come pura operazione di deregulation. Occorrerà vigilare affinché nel Parlamento europea e nel Consiglio dei ministri ci si opponga a questa direttiva. Due possono essere gli obiettivi: il primo quello dell'«opzione 0%», cioè di uniformare alla vecchia direttiva tutte le normative nazionali. Il secondo, di mantenere lo status quo, senza accettare ulteriori deroghe. Sarà anche un'occasione, per le associazioni dei consumatori e di cooperazione internazionale per coordinare i propri sforzi a livello europeo. Insomma, anche da ciò che troveremo in un pezzetto di cioccolata dipenderà un pezzetto del nostro futuro.

**Deputato al Parlamento Europeo*

Via al piano di riorganizzazione. Nel '96 fatturato a 750 miliardi

Unibon cambia pelle

MODENA. Forse molto presto prosciutti e salami con il marchio Unibon, saranno venduti nei grandi spacci presso cui fanno la spesa i militari di stanza nella basi della Nato.

«I tecnici americani della Nato hanno di recente visitato i nostri impianti e ci hanno assegnato una valutazione di 98,5 su 100» dice Pier Luigi Natalini, presidente della cooperativa modenese reggiana, specializzata nella produzione di salumi di qualità e nella macellazione di carne bovina e suina.

Così, se le trattative andranno a buon punto, specifica Natalini, «diventeremo fornitori dell'organizzazione Atlantica». Non male per una «cooperativa rossa», anche se la formulazione è un po' impropria perchè Unibon aderisce anche alla Confcooperative «bianca».

Ma soprattutto é un elemento di speranza per il futuro. Giacchè Unibon, afflitta da un forte indebitamento, circa 180 miliardi (risultati anche dei forti investimenti i nuovi impianti produttivi), poco meno del doppio dell'intero patrimonio, è oggi alle prese con un progetto di riassetto societario e di ricapitalizzazione. In pratica, l'attuale struttura, che vede al vertice la cooperativa Unibon (con circa duemila soci/allevatori) che controlla i due macelli (uno suino Italcarni e uno bovino (Unicarni), verrà rovesciata.

Proprio ieri l'assemblea dei soci ha deliberato di dare il via al riassetto che alla fine si concluderà con la nascita di due nuove cooperative di base, che gestiranno i macelli bovino e suini e che avranno il controllo di Unibon salumi. L'operazione di ricapitalizzazione sarà realizzata sia attraverso l'impegno dei soci allevatori, che nei prossimi 3 anni verseranno 10 miliardi, sia attraverso l'ingresso di due finanziarie del movimento cooperativo modenese e reggiano, la Sofinco e la Parco, in qualità di soci sovventori, con circa 25 miliardi.

«Il riassetto e la ricapitalizzazione - spiega Natalini - serviranno sia a mantenere il controllo cooperativo di Unibon, a ridurre l'indebitamento e a dotare il gruppo di risorse per investire in nuovi prodotti e nel marketing».

Unibon, peraltro, in una fase di difficoltà per il mercato delle carni (effetto mucca pazza) e dei salumi, cresce a ritmi sostenuti.

«Nei prossimi due anni immetteremo sul mercato molti nuovi prodoti, soprattutto nel comparto dei salumi freschi e freschissimi, mentre stiamo entrando in nuove grandi catene distributive» dice il direttore Gianluigi Nicoletti.

Unibon chiuderà il '96 con 750 miliardi di fatturato contro i 651 del '95; ma anche il margine operativo lordo è in crescita: da 13 a 24 miliardi nei primi dieci mesi. In questo modo Natalini spera di «sfiorare il pareggio» dopo la perdita di 11 miliardi dell'anno scorso. □ *W.D.*

LUOGHI E SAPORI

A Ronco, vini friulani nel regno delle sedie

La nostra amica Rosetta ce ne aveva parlato molto bene, due giovani e simpatici ragazzi, due grandi produttori di vino e allora eccoci in viaggio per San Giovanni al Natisone, zona Colli Orientali del Friuli per andare a trovarli. Per arrivarci si passa in una delle zone del miracolo economico del Nord Est, infatti se avete voglia, fate un salto a Manzano e rimarrete colpiti dalla densità di aziende presenti, qui sono (quasi) tutte le lavorazioni di sedie, infatti siete nella capitale mondiale delle sedie. Dopo questa curiosa tappa, eccoci ai piedi delle colline e dopo pochi chilometri siamo all'azienda agricola di Ronco di Gnemiz, a riceverci i due ragazzi di cui sopra, Serena Palazzola e Gabriele, con loro il piccolo e splendido Jacopo di solo un anno, più tardi ci raggiungerà lo scatenato Zeno di 6 anni, manca solo Giovanni il più grande con i suoi 9 anni e la bella famiglia è tutta qui. Con Serena e Gabriele abbiamo trascorso alcune ore di grande piacevolezza, l'agio reciproco, le belle chiacchere e il buon vino ci hanno regalato la bella sensazione di aver trovato dei nuovi amici.

Ma quando nasce la Ronco: Gabriella «nasce nel 68 ma l'etichetta attuale nell'82. Qui siamo prima venuti a lavorare, questo nell'86, poi abbiamo deciso di farla diventare anche la nostra casa, cosa avvenuta nel '92».

E la casa/cantina è bella, semplice, razionale, conservando inalterata la pianta originaria, ci sono infatti ancora tutti i luoghi tipici della fattoria. Qui abbiamo degustato un po' tutti i vini ed eccovi le nostre sensazioni: il Tocai friulano '95 l'abbiamo trovato ancora con una forte acidità, sarà più pronto tra qualche mese, mentre il Sauvignon '94 ha sapori poco pronunciati ma corpo rigoglioso e caldo. Siamo poi passati a due Chardonnay, il primo il '90 passato un anno in barrique è gradevole e pastoso ed ha ormai raggiunto la sua maturità, mentre il '94 ha anch'esso ottima stoffa ma con dei profumi più pronunciati e freschi. A questo punto una bella pasta asciutta ci ha ulteriormente aiutato nella nostra convivialità. Lo Schioppettino '93 è molto pronunciato al naso, gagliardo in bocca anche se decisamente corposo. Il Rosso del Gnemiz '90, con un passaggio di 18 mesi in barrique è vino di estremo equilibrio, da grandi piatti e formaggi, come il Montasio stagionato che ha fatto seguito alla pasta. La versione '89 è ancor più delicata e lascia trasparire una capacità di coinvolgimento sensoriale maggiore, sicuramente più accattivante del '90. Giunti alla fine eccoci al Verduzzo Friulano '94, un gradevole vino da fine pasto o da spuntino fresco pomeridiano a base di formaggi leggeri. Queste meraviglie in cantina li troverete a prezzi che vanno dalle 11.500 alle 22.000 lire, affrettarsi perché la produzione dell'azienda è ancora molto piccola, circa 40/45 mila bottiglie anche se, come si dice Gabriele, è loro intenzione portare l'obbiettivo ad almeno 80 mila bottiglie. Prosit.

Azienda Agricola Ronco del Gnemiz - Via Ronchi 5
S. Giovanni al Natisone (Ud) - Tel. 0432/756.238.

[Cosimo Torlo]