

AGRINOTIZIE

Sofferenze agricole a quota 8.400 miliardi. Il banchiere soffre ma un po' meno a concedere finanziamenti all'agricoltura e al settore alimentare. Alla fine di giugno, infatti secondo gli ultimi dati disponibili i crediti di dubbia esigibilità (le cosiddette «sofferenze») ammontavano per l'intero sistema bancario a quota 8.433 miliardi, il 3,5 in più rispetto alla precedente rilevazione che si riferiva al mese di marzo. I finanziamenti «a rischio» sono scesi del 15% in tre mesi per i settori agricoltura, silvicoltura e pesca (da 6.096 a 5.186 miliardi), mentre sono saliti del 23% (da 2.645 a 3.247 miliardi) per i comparti alimentare e tabacco.

Olio, 100mila tonnellate in più. L'Italia si conferma paese leader per l'olio d'oliva. I dati forniti dal Consiglio oleario internazionale sono chiari: per l'annata '94-'95 e le previsioni che formula per il '95-'96 indicano che sono state prodotte 480mila tonnellate di olio, di cui 167mila destinate all'export, mentre le importazioni hanno raggiunto le 260mila tonnellate ed il consumo (che interessa un milione di famiglie) le 600mila tonnellate.

Nascono le città dell'olio del Mediterraneo. Sarà firmato domani a Siena, nell'ambito della prima settimana nazionale dell'olio, in un protocollo d'intesa fra l'associazione nazionale Città dell'Olio, rappresentata dal presidente Carlo Antonini, ed i rappresentanti di 5 città ad alta vocazione olivicola di al-



trettanti paesi del Mediterraneo: Moura (Portogallo), Jaen (Spagna), Nyons (Francia), Kalamata (Grecia) e Taonate (Marocco).

Doc ai «Colli di Rimini». Diventano Doc i vini «Colli di Rimini». Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini ne ha infatti riconosciuto la tipicità con un decreto pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 29 novembre.

Guerra alla «tristezza» degli agrumi. Il nome è poetico («tristezza degli agrumi») ma la minaccia è seria: è un virus («citrus tristeza virus»), trasmesso facilmente dagli afidi e con il materiale di propagazione delle piante ornamentali, che aggredisce. Il ministero dell'Agricoltura ha quindi stabilito con un decreto pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale l'obbligatorietà della lotta al virus. Ma non sono purtroppo a rischio solo gli agrumi: anche i pini marittimi sono sotto aggressione, da parte questa volta di un insetto, il «Matsucoccus Feytaudi».

Stop all'import di riso. La notizia del blocco delle importazioni di riso dai Paesi e Territori d'Oltremare (PTOM), adottato quale prima conseguenza dell'applicazione della clausola di salvaguardia, è stata accolta con soddisfazione dalle organizzazioni professionali agricole. Coldiretti apprezza in partico-



lare, l'iniziativa del ministro delle Risorse agroalimentari, Michele Pinto e osserva che le concessioni tariffarie concesse nell'ambito degli accordi Wto stavano portando alla caduta libera dei prezzi su tutte le piazze. Il riso della Comunità, rileva la Cia, rischiava di restare invenduto a causa della politica dei prezzi stracciati dei paesi terzi, dai quali proviene almeno la metà di quello, di varietà «Indica», consumato nella Ue.

Miele, aiuti dalla Ue. Un contributo comunitario di 15 milioni di Ecu l'anno (28,6 miliardi di lire) dovrebbe consentire il rilancio della apicoltura europea. È quanto prevede un progetto presentato nei giorni scorsi dalla Commissione Ue. L'intento è quello di migliorare le condizioni della produzione e di commercializzazione del miele attraverso programmi nazionali di assistenza tecnica, di analisi di laboratorio e di lotta alle malattie delle api, nonché di studi e di analisi del settore.

Il radicchio in piazza a Treviso. Oggi, piazza dei Signori, il cuore di Treviso, sarà trasformata in un campo di radicchio, con l'acqua e le sei fasi di lavorazione. È questo il debutto ufficiale del Consorzio di tutela e valorizzazione del radicchio rosso di Treviso, deputato a gestire il marchio Igp riconosciuto dall'Unione europea lo scorso luglio.

OSSERVATORIO

ORTOFRUTTA



Arrivano a 60 miliardi in meno dalle esportazioni del comparto ortofrutticolo: rispetto ai primi mesi dell'anno scorso - come rilevano le elaborazioni dell'Ismea sui dati Istat - c'è stata una contrazione degli introiti sul versante dell'export pari al 3%. A fronte di un attivo dei 850 miliardi di lire nel primo semestre '96, in termini quantitativi le esportazioni sono scese del 4,4%, dovuto ad un calo del 6% della voce frutta e del 3% per l'aggregato delle ortive.

Convegno dell'Arcigola a Torino

Un'arca per salvare i sapori

SILVIO TREVISANI

TORINO. Per quattro giorni quindicimila curiosi golosi si sono ritrovati nei saloni del Lingotto per assaggiare favolosi vini, deliziosi formaggi, incredibili dolci e inarrivabili salumi. A guidarli, di banco in banco, di laboratorio in laboratorio, i soliti, inimitabili animatori dell'Arcigola Slowfood di Bra e di tutta Italia che con questa grande festa hanno voluto festeggiare dieci di vita e di conquiste in nome della cultura del gusto e del piacere enogastronomico.

La festa al Lingotto

Una festa insomma, ma non solo: in uno dei tanti saloni del Lingotto esperti, politici, storici, artigiani e agricoltori si sono riuniti per oltre otto ore a discutere su come salvare prodotti e produzioni di qualità che in questo mondo di infinita omologazione rischiano di scomparire.

A presiedere i lavori c'era la parlamentare europea Luciana Castellina, in sala altri due rappresentanti di Strasburgo, e a concludere è arrivato il sottosegretario alla Cultura Willer Bordon. In mezzo a loro l'ostinatissimo Carlin Petri fondatore e presidente di Arcigola Slowfood che chiede alla politica e alla cultura «Un'arca del gusto per salvare il pianeta dei sapori»: in poche parole la realizzazione di un autentico federalismo alimentare di qualità.

Qui abbiamo saputo che su settemila varietà frutticole almeno 1500 sono esposte al rischio dell'estinzione: la società della quantità le vuole abbandonare, che migliaia di artigiani e prodotti alimentari di altissi-

ma qualità rischiano anch'essi la sopravvivenza in nome di una regolamentazione burocratico-sanitaria parossistica.

«La pressione delle grandi industrie e di una legislazione igienico-sanitaria incompatibile con la tradizione artigianale - denuncia Petri - rischia di provocare un diluvio che può travolgere la cultura alimentare del nostro paese».

Nelle malghe di montagna, prosegue, se vuoi produrre formaggi devi attrezzarti con i doppi servizi, il gorgonzola lo vogliono far stagionare sull'acciaio e non sul legno così diventa quasi un'altra cosa a vantaggio dei francesi o degli svizzeri. Carlin si arrabbia: «In Francia non chiedono di piastrellare le grotte del Roquefort perché ai formaggi ci tengono, fanno parte dell'orgoglio nazionale e del Pil, per i prodotti tipici esistono precise deroghe legislative». E se per formaggi e salumi il rischio è anche questo, esiste poi il problema mercato: a chi venderli, come farli conoscere, promuoverli, renderli ragionevolmente competitivi.

Le mille specialità

L'Istituto nazionale di sociologia rurale ha censito 250 tipi di salumi, 400 formaggi, 200 conserve di pesce e verdura, 200 tipi di pane (al Lingotto ha trionfato quello di Altamura), 2000 vini, 200 oli e 450 dolci tipici. Figli dell'Italia dei mille campanili, delle culture territoriali e dei mille mestieri, fanno un'enorme fatica a sopravvivere.

Che fare? Carmine Nardone re-



sponsabile dell'agricoltura per il Pds dice: «Il punto è difendere i sistemi territoriali: persino l'Unione europea deve prenderne atto modificando la politica degli aiuti agricoli e correlandola anche alla qualità, non solo alla quantità, ai comportamenti di sicurezza alimentare e intervenire per la salvaguardia della biodiversità territoriale». Anche per evitare che vinca definitivamente la biogenetica alimentare di cui la «mucca pazzo» è solo l'esempio estremo.

«C'è un problema di sicurezza alimentare e di tutela del paesaggio rurale che può passare attraverso un nuovo rapporto tra produttori e consumatori. La denuncia proposta di Arcigola Slowfood in questo senso è un fatto culturale straordinario, l'«arca del gusto» può rendere possibili sbocchi innovativi».

Petri fa capire che nella battaglia per il vino l'associazione di Bra ha portato a casa importanti vittorie, la sua guida dei vini è indubbiamente la più credibile, e attorno alle sue iniziative editoriali l'Arcigola ha costruito stimoli e sbocchi anche di mercato.

E la politica che fa?

Ma per l'alimentare la strada è più faticosa: certo esiste la possibilità di creare nicchie di mercato mettendo in contatto gli artigiani del gusto con quel mondo sempre più vasto delle Osterie dell'Arcigola (basta leggere la relativa e attendibilissima guida che esce ogni anno) cui gli animatori braidensi hanno fornito stimoli e dignità. Ma occorre anche che si muova la politica. Al Lingotto, per la prima volta, si è presentata accanto

alle associazioni di categoria. Un buon segno che in ogni caso non può bastare.

C'è una ricchezza italiana che rischia di essere buttata ai margini, mentre altri paesi si muovono per difendere la loro. Carlin Petri sa che se non potremo più assaggiare il prosciutto di Sauris, il culatello di Zibello, il lardo di Colonnata, i peperoni di Motta di Castiglione, la cipolla rossa di Tropea o la mela «Culo di Somaro», saremo tutti più poveri. Così conclude il convegno proponendo un eco museo nelle Langhe: Ogni produttore di vino adotti una pianta in via di estinzione. E magari gemellarsi, abbinare bottiglie del suo vino a prodotti tipici. L'arca del gusto può essere il primo passo di un autentico federalismo alimentare che salvi il pianeta dei sapori.

LUOGHI E SAPORI

A Nizza la voglia pazza di ostriche e bourignes al Gran Cafè de Turin

■ Dobbiamo confessare una passione, una voglia pazza che ci assale in modo particolare quando siamo più o meno al confine tra l'Italia e la Francia, in quel di Sanremo/Ventimiglia, la nostra «voglia» è a Nizza, esattamente in Place Garibaldi ed è il Gran Cafè de Turin et Chez Jo L. Ecailler.

Proprio un vero trionfo per tutto quanto c'è di buono nelle coquilles, nelle huitres ed altro ancora. Un posto che ti rapisce per l'umanità che gli gira intorno e per la qualità del servizio: un vero invito a trascorrere mezz'ora del tuo tempo assaporando fini prelibatezze. Nella nostra ultima visita abbiamo gustato 12 ostriche dell'Atlantico, 12 bourignes (cozze), mezza bottiglia di Muscadet, pane di segala con burro e il tutto ci è costato 143 franchi (circa 43.000 lire in due)... che non è poco, ma nemmeno tanto per soddisfare una passione.

Ma il nostro viaggio a Nizza aveva anche un'altra meta, un altro luogo da ritrovare in un ambiente completamente diverso dalla Côte d'Azur: si tratta di Sospel, nella zona del Roya-Bevera, nelle Alpi Marittime a circa 40 km. da Nizza.

Una località che offre tante possibilità escursionistiche, con il parco nazionale del Mercantour, un patrimonio naturale e culturale molto diversificato (creato nel '79 il parco è uno dei 7 parchi nazionali francesi) con le sue oltre 2.000 specie di fiori, sassifraga a fiori multipli, barba di Giove, silene acaule, genziane, ecc... ed una fauna altrettanto ricca con camosci, stambecchi e lupi.

Ma eccoci a Sospel, graziosa cittadina ricca di storia, già sede episcopale nel V secolo, feudo dei Conti di Ventimiglia nel XIII secolo, passò poi ai Savoia dal Rinascimento al XVIII secolo. Antica Hospitellum, Sospel ha saputo conservare la sua vocazione all'ospitalità. Da vedere in particolare in paese i trompe-l'oeil, il Pontevecchio, la cattedrale e la piazza di San Michele e il sentiero botanico lungo il fiume Bevera sulla strada di Olivetta. Da lì abbiamo preso per dirigerci alla nostra sosta golosa, alla Fermes-Auberges (sorta di agriturismo): «La Lavina» di Jean-Claude e Françoise Colson che dista circa 6 km. da Sospel sulla strada per Nizza, dove abbiamo cenato. Ecco il nostro menù: patè di coniglio - due belle fette, casalinghe, fresche e ristoratrici, quindi pollo all'estragon ed altre erbette, veramente squisite. Il tutto accompagnato da una ratatouille nizzarda (melanzane, qualche peperone e riso con pomodoro). Siamo passati quindi ai formaggi di capra dell'azienda e di vacca di Sospel, quest'ultimo veramente super, per gusto e consistenza. Con la torta di mele e un liquore alla verve dell'orto e la cena è finita. Tutto molto buono, tutto fatto in casa, e tutto il merito ai Colson, che da semplici allevatori e produttori di formaggi oggi hanno messo su, in soli 4 anni, un indirizzo sicuro per una sosta che soddisfa il palato, aiutata anche dalla possibilità di pernottare in due candide stanze. Il tutto, con la mezza pensione, cena, pernottamento e 1a primacolazione, 220 franchi a testa, più il vino de Pays rouge della zona del Var, vino fresco e leggero, ma è possibile anche acquistare di più impegnativo e robusto.

Gran Cafè de Turin - Place Garibaldi 5, Nice, tel. 93622952
Fermes-Auberge «La Lavina», Sospel, tel. 93040472.
Solo su prenotazione. [Cosimo Torlo]

WC NET FOSSE BIOLOGICHE e direte basta ai cattivi odori

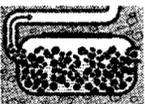
WC NET FOSSE BIOLOGICHE elimina i cattivi odori e rinvia le costose spese di spurgo, garantendo il buon funzionamento della fossa biologica.

COS'È UNA FOSSA BIOLOGICA?

È una vasca interrata, detta anche fossa settica, pozzo nero, ecc., dove confluiscono gli scarichi dell'abitazione (WC, lavello, vasca, ecc.). In condizioni normali i rifiuti liquidi defluiscono regolarmente, attraverso la fossa biologica, nella rete fognaria o nel terreno, mentre quelli solidi vengono degradati dagli enzimi prodotti dai microrganismi già presenti nella fossa biologica.

PERCHÉ SI FORMANO I CATTIVI ODORI?

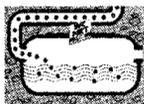
A causa delle basse temperature e delle sostanze chimiche che confluiscono nella fossa biologica, l'attività dei microrganismi risulta insufficiente: i rifiuti intasano la fossa biologica causando i cattivi odori ed il suo frequente svuotamento.



FOSSA BLOCCATA

COME PREVENIRE QUESTI FASTIDI?

WC NET FOSSE BIOLOGICHE è la soluzione più facile ed economica: grazie alle sostanze minerali ed all'azione degli enzimi, mantiene efficiente l'attività della fossa biologica. In questo modo si preven- gono gli ingorghi e si rinviano le operazioni di spurgo.



FOSSA ATTIVA

FACILE DA USARE.

Ogni dose è pronta all'uso in bustine che si sciogliono in acqua (non serve aprirle): basta gettare una bustina alla settimana nel WC.

UN PRODOTTO SICURO E GARANTITO.

WC NET FOSSE BIOLOGICHE non corrode le tubature ed è sicuro per l'ambiente.

PER INFORMAZIONI TELEFONARE AL **167-439439**

