

AGRINOTIZIE

Allevatori in allarme. La gestione delle quote latte e la crisi della mucca pazza hanno monopolizzato il dibattito nazionale sulla zootecnia, precludendo al settore ogni possibilità di ripresa basata sulla progettualità. Questo l'allarme lanciato dal presidente dell'Associazione Italiana Allevatori (AIA), Palmiro Villa, in occasione dell'assemblea annuale. Rivolgendosi, tra gli altri, al ministro delle Risorse agroalimentari, Michele Pinto, e ai presidenti delle organizzazioni professionali agricole, Paolo Micolini (Coldiretti), Augusto Bocchini (Confagricoltura) e Massimo Bellotti (presidente aggiunto Cia), Villa ha delineato i «pilastrini» sui quali dovrebbe reggersi un piano di rilancio della zootecnia nazionale. Tra questi figurano la certezza dell'applicazione delle quote latte, la certificazione della salubrità ed il rafforzamento dei controlli sanitari alle frontiere, correttivi alla Pac.

Tabacco, produttori in piazza il 17. I tabacchicoltori italiani scenderanno in piazza contro la riforma del mercato di settore messa a punto dalla Commissione Ue. Le associazioni riunite nell'Unitab hanno infatti organizzato una manifestazione a Bruxelles, per il prossimo 17 dicembre, alla vigilia dell'annuncio approvazione della nuova OCM. In un comunicato l'Unitab rivolge un appello a Governo, Parlamento, Regioni e Enti locali perché intervengano a tutela degli agricoltori italiani.



L'uovo: small, medium o extra-large? «Extra-large», «medium» o «small»? Questa domanda se la sentiranno rivolgere non solo gli acquirenti di un paio di pantaloni, di una gonna o di un pullover ma anche chi compra 6 o 12 uova. In base ad un nuovo regolamento comunitario, infatti, le uova in vendita nell'Unione europea dovranno essere contraddistinte dalle stesse sigle che misurano i capi di bestiario: «XL» per quelle gradissime, «L» per

quelle grandi, «M» per quelle medie e «S» per le piccole. Per ottenere la sigla «XL», le uova dovranno pesare più di 73 grammi; le «L» dovranno essere comprese tra 63 e 63 grammi, le «M» tra 53 e 63 mentre le «S» saranno le uova di peso inferiore a 53 grammi. Finora - ricorda l'Unione Nazionale Consumatori - la classificazione delle uova era per «categorie» contraddistinte da zero a sette, una sigla poco comprensibile per la maggior parte dei cittadini.

Agrumi, raccolta in calo. La produzione nazionale di arance dovrebbe far registrare, a fine campagna '96/'97, un calo del 17% rispetto alla scorsa annata, con un raccolto stimato nell'ordine di circa 1.830.000 tonnellate. Lo rende noto l'Ismea che attribuisce la flessione all'effetto congiunto della caduta dei rendimenti unitari, scesi dalle 20,3 alle 17 tonnellate per



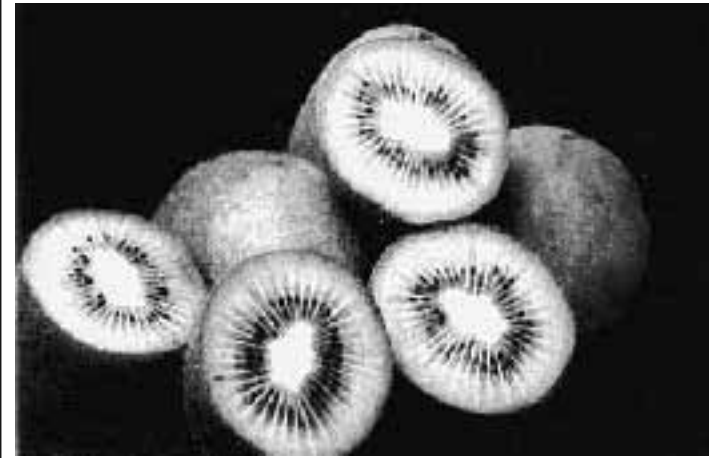
ettaro, e al leggero ridimensionamento delle superfici in produzione. In calo del 20% circa anche la produzione dei limoni (valutata sulle 560 mila tonnellate, di cui l'87% di provenienza siciliana), quella delle clementine (300 mila tonnellate, -12%), e dei mandarini (155 mila tonnellate, -17,8%).

Arriva il prosciutto di struzzo. Arriva sul mercato italiano il primo prosciutto di struzzo: l'iniziativa è della società Lenti che ha messo in vendita il primo prosciutto cotto prodotto con carni di struzzo dopo che la vendita di queste carni alternative è stata autorizzata dal ministero della Sanità. Il prosciutto cotto di struzzo - spiega la società - va condito con olio extravergine d'oliva e foglie di basilico (o cerfoglio o erba cipollina). Rispetto alle carni bovine e a quelle di pollo, le carni di struzzo presentano livelli sensibilmente inferiori di colesterolo (58 contro, rispettivamente, 77 e 73), grassi (2 contro 16 e 3) e proteine (22 contro 23 e 27).

Il lambrusco di Reggio diventa «Doc reggiano». A partire dalla vendemmia 1997 il doc «Lambrusco Reggiano» acquisirà la denominazione di «Reggiano». È quanto stabilisce un decreto emanato, su richiesta dei produttori interessati, dal Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione dei vini Doc e Igt.

OSSERVATORIO

KIWI



La produzione italiana di kiwi dovrebbe raggiungere, nel 1996, le 348.000 tonnellate, con un aumento del 6 per cento circa rispetto all'anno passato. È quanto emerge dai risultati di un'indagine campionaria dell'Ismea. L'aumento produttivo del kiwi italiano si deve in particolare alla crescita delle rese unitarie per ettaro, favorita dalle buone condizioni meteorologiche e dalla scarsa presenza di attacchi da parte dei parassiti. Invariata la superficie coltivata.

IL CASO. Chiedono modifiche al collegato

Finanziaria, agricoltori contenti a metà

NEDO CANETTI

ROMA. Gli agricoltori italiani, di tutte le diverse associazioni (Confagricoltura, Coldiretti, Cia e quelle di categoria), hanno duramente contrastato la prima stesura della finanziaria, non ponendosi però su una posizione meramente oppositiva, ma avanzando proposte di modifica, in una fitta serie di colloqui con il governo e le forze di maggioranza.

«Soddisfatti a metà»

Alcune sono state accolte, altre no. Le organizzazioni hanno, perciò, manifestato una parziale soddisfazione per quanto ottenuto, ma senza dormire, come suoi darsi, sugli allori. Giunti al Senato il documento di bilancio, sono subito, infatti, ripartite all'attacco, riproponendo buona parte degli emendamenti che non avevano avuto il favore di Montecitorio. Diverse sono i punti della finanziaria, in particolare del «collegato» sulla razionalizzazione della spesa pubblica che gli agricoltori chiedevano fossero cambiati. Diversi risultati, come dicevamo, sono stati raggiunti. Uno riguarda la riduzione delle accise per gli oli combustibili per il riscaldamento delle serre destinate alla produzione della floricultura e del vivaismo. Per protestare contro le norme originarie, i floricultori

del Ponente ligure avevano attuato diverse forme di lotte, tra le quali lo sciopero della fame e l'invio di enormi mazzi di fiori a quanti, al governo e in Parlamento, hanno il compito precipuo di seguire il cammino della finanziaria. Un secondo successo riguarda l'eliminazione dell'obbligo della contabilità ordinaria per le imprese agricole che superano i 500 milioni di volume d'affari; un terzo si riferisce alle modifiche della disciplina dell'Irpef per quanto riguarda appunto il settore agricolo; un quarto le modifiche alla tassa sul latte. Su un piano più generale, interessano gli agricoltori alcune modifiche introdotte nella finanziaria alla Camera. Riguardano il condono previdenziale e il cumulo tra pensioni e lavoro autonomo.

Le modifiche richieste

Dicevamo delle rinnovate richieste di altre modifiche, che già sono state fatte pervenire alle commissioni di Palazzo Madama che seguono più da vicino la finanziaria sottoposta di proposta di emendamenti, ferma restando la difesa di tutti i traguardi raggiunti a Montecitorio. Secondo le associazioni di categoria, l'accoglimento di queste proposte non comporterebbe appesantimen-

ti «significativi» al bilancio dello Stato. Una di queste proposte dovrebbe eliminare una discriminazione che si è determinata, alla Camera, con l'approvazione del citato emendamento sul prezzo del combustibile per il riscaldamento delle serre. Infatti, la riduzione è stata decisa per il settore florovivaistico, non per quello orticolo. Si propone di omogeneizzare la disciplina o, al limite, decidere i benefici almeno per la coltivazione in serra del basilico che interessa, in modo particolare, la Liguria e che ha consumi, per il riscaldamento, superiori a quelli del florovivaismo. Un'altra richiesta riguarda gli estimi. L'art.53 del collegato pre-

vede una delega al governo per la revisione del catasto terreni. In questo ambito si chiede una misura che elimini la attuale sperequazioni di trattamento fiscale in materia di tariffe d'estimo. Immediatamente però, sostengono le organizzazioni agricole, sarebbe necessario un ripensamento sulla rivalutazione degli estimi dei terreni che appare loro eccessiva, rispetto alle condizioni economiche del settore. Per il latte si chiede il ripristino delle compensazioni da parte delle associazioni dei produttori, un passo oltre il decreto approvato, nelle stesse ore, proprio al Senato. Le richieste sono state sostenute, con una vivace manifestazione

davanti a Palazzo Madama, di tutte le associazioni agricole, nello stesso giorno in cui Bilancio e Finanze, avviavano l'esame del «collegato». La Cia si pone già, in un recente documento, i problemi posti dall'annunciato decreto di fine anno. L'attenzione viene posta su due misure che, a quanto si dice, dovrebbero essere introdotte nel provvedimento, l'innalzamento delle aliquote Iva su fertilizzanti e fitofarmaci e la modifica sempre delle aliquote Iva sulle carni e sui bovini. Secondo la Cia, la prima di queste misure sarebbe eccessivamente punitiva per gli agricoltori, mentre c'è accordo sulla riduzione dell'Iva su carni e bovini.

LUOGHI E SAPORI

A Montalcino, chiese romaniche e rossi di gran classe

Fra i molti posti belli del Montalcinese, l'Abbazia di Sant'Antimo, nella solitaria Valle dello Starcia è uno dei monumenti più belli in stile romanico del XII secolo del nostro paese. Al sacro è poi segue il profano, nelle fattezze dell'Osteria di Porta al Cassero; piccola, semplice ma gustosa tappa gastronomica proprio nel centro di Montalcino. Si mangia toscano alla grande: antipasti misti, bruschetta al pomodoro e prosciutto crudo su tutti, nei primi il nostro assaggio è stato un piatto tagliando, i Pici al sugo di carne. Intanto si beve un buon rosso di Montalcino di Baricci '94, un vino che si fa bere molto bene, ma attenzione perché fa 13,5°. Per un secondo ci siamo limitati ad assaggiare un piatto semplice ma dai forti sapori, la salsiccia con i fagioli all'uccelletto, per sovrappiù abbiamo «sentito» anche le polpette di carne frita (bene) con patate. Si conclude con i dolci della casa per un conto di circa 35mila lire. Poi val la pena fare un salto all'Azienda Poggio Antico di proprietà dal 1984 della famiglia Gloder e oggi gestita dinamicamente da Paola con l'apporto di Massimo Albanese. La proprietà si estende su circa 200 ettari di boschi, oltre 1000 piante di ulivi ed i vigneti che coprono circa 20 ettari. Questi ultimi sono situati in una zona particolarmente felice, ad un'altezza di circa 450-500 metri, i vigneti sono della varietà Sangiovese grosso, l'unica autorizzata alla produzione del Brunello e dal quale i Gloder producono oltre al «re» anche il rosso di Montalcino e l'Altero. Ma fare un salto qui vuol dire stare per qualche attimo in un luogo di incredibile bellezza, se riuscite fatevi una passeggiata, magari rischiate di incontrare cinghiali e caprioli ma è più sicuro andare in cantina. Noi abbiamo visitato un luogo modello, con una cantina interrata e isolata termicamente, con una capacità di invecchiamento di circa 5000 ettolitri in botti di rovere di Slavonia da 60 ettolitri. Nella nostra degustazione abbiamo bevuto un rosso di Montalcino '93, vino piacevole in bocca e abbastanza profumato dal bel colore rosso chiaro. L'Altero invece è un prodotto alla quale Paola tiene molto, infatti ci dice: «La Poggio Antico ha deciso di sperimentare una teoria che ritiene valida e cioè che, fermo restando i 4 anni di invecchiamento, variare la permanenza in botte del vino secondo la valutazione delle singole annate, si è quindi affidata ad un vino da tavola garantito». Il risultato è un '90 più pronto del Brunello, più facile ma che conserva. Il Brunello '90 è un vino stupendo, peccato che sia tutto finito. La Poggio Antico ha una enoteca aperta dalle 8 alle 20 ed i suoi vini sono venduti a prezzi che vanno dalle 20mila alle 50mila.

- Poggio Antico - Loc. Poggio Antico Montalcino (Si) Tel. 0577/848.044
- Osteria di Porta al Cassero (vicino alla Fortezza) Tel. 0577/847196. Chiuso il mercoledì. [Cosimo Torlo]

La storia di Ciriaco Coscia, da segretario Fiom a produttore di vini pregiati

«Marianna», la cantina nel vagone

ENRICO FIERRO

ATRIPALDA (Avellino). Da segretario dei metalmeccanici della Fiom, e prima ancora da funzionario del Pci - rivoluzionario di professione - a produttore di vini pregiatissimi. È la storia di Ciriaco Coscia, 43 anni, una vita nel Pci e nel sindacato che, «inseguendo un sogno», come lui stesso racconta, ha creato «Marianna», una srl che occupa una trentina di persone, tra soci, tecnici e operai stagionali, per la produzione di tre signori vini: il Greco di Tufo, il Fiano di Avellino e l'Aglianico di Taurasi, più alcune piacevolissime «invenzioni» sempre di colore bianco. Iniziamo dal sogno, che ci viene raccontato all'interno di un vecchio vagone ferroviario trasformato in un salottino per la degustazione dei vini. Come tutto il resto, nella vecchia cantina dei Mastroberardino - i più antichi vinificatori della provincia di Avellino - anche il vagone era stato abbandonato. Serviva per il trasporto delle uve e Ciriaco Coscia lo ha trovato lì, quando ha deciso di rilevare quella struttura cadente per trasformarla in una modernissima cantina che coniuga insieme le più avanzate tecniche di vinificazione con l'antichissima arte dei contadini irpini. Il sogno: «Inizia nell'86 - racconta l'ex sindacalista - quando alla morte di mia

madre decisi di non far morire anche la vigna che lei curava con tanta passione. In quel momento, nei ritagli di tempo che l'attività di sindacalista mi lasciava, ho scoperto il valore della terra». Poi, un po' la stanchezza di una vita «a pieno tempo» nel sindacato, un po' la voglia di cimentarsi in una nuova attività, inducono Coscia a tentare il grande salto. «Ho messo su una società, la Marianna, dal nome di mia madre, ho chiamato tre soci, due sono donne che con l'agricoltura non avevano avuto mai rapporti, e ho presentato un progetto per accedere ai fondi della legge 44, quella per lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile nel Mezzogiorno». Cinque miliardi: tanti sono i soldi investiti nell'avventura «Marianna». Il lavoro all'inizio è duro, la vecchia cantina viene rimessa a nuovo, con macchinari modernissimi, tipo la pressa «Crema» che è il vanto tecnologico dell'impresa, una catena per l'imbottigliamento ed enormi botti di rovere per l'invecchiamento dei vini. Tutto viene curato nei minimi dettagli, dall'assistenza tecnica dei contadini che nella zona a denominazione d'origine controllata producono le uve per il Greco, il Fiano e l'Aglianico, al design delle bottiglie. Ma la regola d'oro dei soci di «Ma-



rianna» è «senza fretta», «così come sono i nostri vini - dicono - riflessivi, calmi e pazienti». E basta andare nel salone della degustazione, arredato con massicci tavoli di legno nel cuore della cantina, per rendersi conto che a «Marianna» non raccontano balle. Dalla bottiglia di Fiano si sprigiona un ricchissimo bouquet che sembra parlare degli odori e dei sapori delle colline che circondano Avellino, così dal Greco, sensazioni, fragranze e profumi che sono nemiche giurate della fretta. Ma in casa «Marianna» sono nati altri due vini: il Ghirlandajo, un bianco dai mille

profumi, e l'Irpinia Bianco, che mette insieme le fragranze del Greco, del Fiano del Trebbiano e del Coda di Volpe: bevuto a 10 gradi sprigiona profumi inconfondibili. Una scommessa riuscita. «Nel '95 - racconta Ciriaco Coscia - abbiamo prodotto 50mila bottiglie, quest'anno, a fine campagna, siamo arrivati a 200mila. Il mercato sembra rispondere bene. Ma la soddisfazione più grande è quella di essere presenti al Salone del gusto organizzato dall'Arcigola a Torino, dove finalmente avremo la possibilità di presentarci ad un pubblico più vasto».

6ª FESTA INVERNALE de L'UNITÀ

S. Pietro in Vincoli - Ravenna

3.000 MQ. DI TENDONI RISCALDATI

Informazioni presso Bar Unitario - Tel. 0544/551266

PROGRAMMA SPETTACOLI DAL 24 DICEMBRE AL 6 GENNAIO

TUTTE LE SERE INGRESSO OFFERTA LIBERA

Martedì	24	ROBERTA CAPPELLETTI serata patrocinata dal CLUB SECONDO CASADEI
Mercoledì	25	A. SIMEONI
Giovedì	26	ore 12,30 pranzo al festival ore 14,30 COMEDIA DIALETTALE ore 21,00 MAGRI e LISONI
Venerdì	27	LA NAZIONALE: festa dello sport
Sabato	28	IVANO NICOLUCCI
Domenica	29	ore 12,00 pranzo al festival, pomeriggio gara mah jons ore 21,00 IL MULINO DEL PO
Lunedì	30	RENZO e LUANA
Martedì	31	SANGUE ROMAGNOLO
Mercoledì	1	S. SILVAGNI e V. PALLI
Giovedì	2	GENIO e I PIERROTS
Venerdì	3	FRANCO e I MISTER
Sabato	4	ROBERTINO e la storia di Romagna
Domenica	5	ore 12,00 pranzo al festival, pomeriggio e sera GABRIELE e MILVA
Lunedì	6	ore 12,00 pranzo al festival, pomeriggio burattini e befana per bambini ore 21,00 BORGHESI

il 31 dicembre GENONE DI S. SILVESTRO
con menù a scelta a base di pesce L. 65.000 a base di carne L. 55.000