

Domenica 11 maggio 1997

18 l'Unità

AGRICOLTURA

## Bassanini: nessun trucco per evitare il referendum

Non vi è alcun braccio di ferro tra il ministero della Funzione pubblica e quello dell'Agricoltura, in merito al futuro di quest'ultimo che dovrebbe essere oggetto di un decreto legislativo all'esame del consiglio dei ministri. Lo assicura in una nota il ministro della Funzione pubblica Franco Bassanini il quale ricorda che la competenza in materia «è dell'intero governo, la questione interessa direttamente numerosi ministri e una proposta in materia spetta esclusivamente al presidente del consiglio». La precisazione di Bassanini è stata fatta in merito ad alcune notizie di stampa che riportavano la mancata intesa tra governo, forze politiche e Regioni sulle competenze e sulle funzioni da affidare alle amministrazioni periferiche e al nuovo ministero agro-alimentare: «occorrerebbe infatti decidere se le funzioni di indirizzo e di controllo in materia agricola andranno ad un nuovo ministero senza portafoglio o ad un dipartimento presso la presidenza del consiglio. Notizie di stampa segnalavano comunque che, se varato in tempo, il provvedimento potrebbe evitare il referendum abrogativo del ministero previsto per il 15 giugno prossimo. Nella nota, Bassanini replica facendo notare che «la legge vieta al parlamento e al governo di ricorrere ad escamotage per evitare i referendum» e che «l'ufficio di referendum presso la Corte di Cassazione è chiamato a valutare se eventuali norme soddisfino l'intento dei promotori di un referendum: se non è così, trasferisce il referendum sulle nuove norme». Il ministro chiarisce inoltre che la legge delega vieta di mantenere in capo all'amministrazione statale la competenza per funzioni e attività che possono essere devolute alle Regioni e agli enti locali e un decreto che disattende questi principi sarebbe quindi «illegittimo». La difesa della legge sul referendum comunque non contrasta affatto - conclude Bassanini - con l'esigenza di «conservare e rafforzare strumenti efficaci di governo delle politiche agricole, di sostegno alle imprese agroalimentari e di garanzia della qualità degli alimenti».

In corso di svolgimento alla Fiera del Levante la prima edizione del «Cibus mediterraneo»

# L'alimentare contro la crisi batte le rotte del Mediterraneo

Nello scorso anno la produzione è scesa e anche l'export ha segnato un preoccupante arretramento. Si cercano strade nuove. Attenzione strategica ai mercati del Sud Europa, del Maghreb e del vicino Oriente.

BARI. Una bella dieta mediterranea, leggera e nutriente, anche per il settore alimentare. È un po' questo il messaggio che arriva da Bari, dal Salone dell'alimentazione mediterranea. «Cibus Mediterraneo», appunto. Che le cose per la nostra industria alimentare non marcino benissimo è un fatto. Le famiglie orientano i propri consumi in modo differente rispetto al passato, le buste paga più leggere inducono a ridurre le spese anche a tavola, dove non a caso «tirano» prodotti poveri come il pane o la pasta. Le esportazioni non vanno più bene come una volta, anche a causa della rivalutazione della lira. Risultato: nel 1996 la produzione ha subito un arretramento dell'1,4% rispetto all'anno precedente. Confrontata ai «boom» degli ultimi anni, è una botta anche più forte di quanto non appaia a prima vista. Anche perché, in tempi di vacche magre per l'economia, l'industria alimentare ha tradizionalmente mostrato un carattere «anticiclico» (va bene quando gli altri vanno male). Ma preoccupanti appaiono soprattutto le prospettive: il '97 non sarà brillante, anzi; e anche sui mercati esteri bisognerà d'ora in avanti combattere, visto che in regime di cambi fissi non sarà più lecito attendersi un aiuto dalla lira debole, e che anche le economie dei paesi che normalmente assorbono la maggior

parte del nostro export - i partner Ue - vivono travagli simili ai nostri.

Di tutto questo c'è consapevolezza alla Federalimentare, l'associazione che raggruppa le imprese del settore (ce ne sono oltre 30 mila, con 360 mila occupati di cui 60 mila stagionali). In attesa di congiunture più favorevoli, la parola d'ordine sembra essere: miglioriamo quello che già c'è, facciamo funzionare meglio. In pratica, migliorare la promozione sui mercati internazionali più consolidati e al tempo stesso cercarne di nuovi. Compresi quelli del bacino mediterraneo: Europa meridionale, Maghreb, vicino Oriente.

Parte dunque da qui l'idea di «Cibus Mediterraneo», il salone promosso dall'Ente Fiera di Parma e dalla stessa Federalimentare che si svolge in questi giorni alla Fiera del Levante di Bari. La speranza è che l'immagine del «made in Italy» - di cui il cibo è parte non secondaria - aiuti a far guadagnare posizioni anche in questi mercati. Una mano potrà darla anche l'Unione europea, che ha varato un programma per incentivare le «joint venture» tra i paesi Ue e quelli mediterranei. Per essere la prima edizione lo sforzo è già apprezzabile: 30 mila metri quadri di padiglioni e stand, settecento espositori.

R.E.

## Un menù a quattro stelle per il «mare nostrum»

Tra le iniziative collaterali di «Cibus Mediterraneo», c'è il premio agli «ambasciatori» dei prodotti mediterranei: cinque grandi chef provenienti da quattro paesi che si affacciano sul «mare nostrum». Un napoletano, Alfonso Iaccarino, i due gemelli provenzali Jacques e Laurent Pourcel, il catalano Santi Santamaria e l'unica donna della compagine, la marocchina Kachar Hadda. Nella cornice davvero stupenda del «Melograno» (una masseria vicino Monopoli ristrutturata e trasformata in un lussuoso hotel) gli chef hanno dato vita al primo «menù mediterraneo a quattro stelle». In realtà quattro piatti formidabili, veri virtuosismi d'alta cucina che senza dubbio possono fregiarsi del titolo di «ambasciatori» mediterranei si va dalla granita di pomodoro con gaspacho e frutti di mare approntata dai Pourcel ai ravioli di gamberi di Santamaria; poi è il turno dei fusilli di Gragnano conditi con acciughe, capperi, asparagi e caciocotta stravecchia preparati da Iaccarino; si conclude con la «pastilla» ai piccioni e mandorle di Kachar Hadda. Fra tutti, quest'ultimo forse il piatto meno «mediterraneo». Più riconoscibili certamente - almeno per il palato europeo - i piatti messi a punto dai due gemelli provenzali e dal catalano, entrambi provenienti da un'area cultural-gastronomica che presenta numerose affinità, e da Iaccarino. Piatti comunque preparati ricorrendo a prodotti comprati al mercato locale, innaffiati (a volte con un certo azzardo) da un buon vino pugliese. In chiusura, e per così dire «fuori concorso», un dolce al cioccolato bianco e salsa di arance preparato da Iaccarino.

R.L.

Insufficiente la legge 185 sulle calamità naturali. Il ministro ne promette la riforma

## Pinto agli agricoltori colpiti dalle gelate «Chiederemo uno sforzo straordinario all'Ue»

Il governo è intenzionato a domandare ai partner dell'Unione un intervento che integri le scarse risorse dello Stato per affrontare l'emergenza determinata dal maltempo di marzo e aprile nel settore ortofrutticolo.

CESENA. Problemi congiunturali e strutturali dell'agricoltura, con un occhio di riguardo al comparto dell'ortofrutta, sono stati al centro dell'incontro romagnolo del ministro delle Risorse agricole Michele Pinto, intervenuto giovedì a Macfrut, la rassegna internazionale dedicata alla filiera ortofrutticola in programma a Cesena fino a domenica 11 maggio.

Una situazione difficile, quella dell'ortofrutta, che già lo scorso anno aveva sofferto di un'annata atipica a causa della concentrazione della maturazione della frutta estiva e della contrazione del mercato. Gelo e siccità, la miscela esplosiva di aprile, hanno acuito i problemi mettendo in ginocchio vasti territori in diverse regioni. La Romagna risulta una delle zone più colpite, ma gli effetti deleteri si sono avuti anche sulla produzione di Calabria, Veneto, Campania e Piemonte. Al ministro Pinto sono state chieste aiuti urgenti e straordinari, per far fronte alle gelate che hanno ridotto in polvere fino all'80% della produzione in campo. Ma per questo settore che vale in Italia oltre 35.000 miliardi, indotto compreso, urgono riforme che diano risposte strutturali. Il mondo dell'ortofrutta è fat-

to di cifre significative: nel '96 ha fatto registrare una Piv (produzione lorda vendibile) di circa 16.000 miliardi di lire, il milione e 400.000 aziende agricole dell'ortofrutta hanno prodotto circa 160 milioni di quintali di ortaggi, 95 milioni di quintali di frutta e quasi 29 milioni di agrumi.

Dal ministro alle Risorse agricole è giunta comprensione per gli operatori del settore che oggi scontano i danni delle gelate, nonché l'impegno del governo a trovare interventi adeguati. «Le situazioni di straordinaria gravità richiederebbero risposte straordinarie» è stato il commento del ministro stesso, che si è detto deciso a fare appello all'Europa. Pinto ha riconosciuto l'insufficienza della legge 185, per gli interventi sui danni da calamità naturali, che ad ogni emergenza si rivela troppo «leggera» e anche piuttosto macchinosa nella fase dell'accertamento dei danni, e per questo ne ha promesso la riforma, aggiungendo che il governo sta praticando la strada del decreto legislativo. Ma le speranze sono tutte concentrate sulla possibilità di chiedere all'Ue un intervento per integrare le scarse risorse statali.

Nel corso dell'incontro il ministro ha

affrontato anche alcune delle problematiche strutturali che affliggono il settore, ad iniziare dalla mancanza di ricambio generazionale, alla questione delle maglie poderali, talmente parcellizzate da costituire spesso un handicap allo sviluppo. E ha ricordato il recente varo di un progetto di legge sull'agricoltura, la cui normativa dovrebbe favorire l'ampio sviluppo della piccola proprietà - in Italia in media la maglia poderale arriva a sei ettari a fronte della media europea che raggiunge anche 18 ettari - e modificare gli oppelli fiscali inerenti il passaggio di proprietà, per agevolare l'inserimento dei giovani in agricoltura.

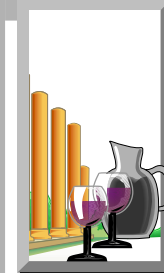
Qualche numero conferma infine che l'andamento generale dell'interscambio di prodotti ortofrutticoli nel 1996 ha subito una frenata. Un calo prevedibile, dopo i buoni risultati del '94 e del '95, il saldo attivo è stato di circa 1670 miliardi, con una riduzione del 14,1 per cento rispetto al 1995 ed è la prima volta che subisce una flessione dal 1992. Per quanto riguarda l'export nel comparto della frutta fresca a fronte di un incremento del volume del 5 per cento, vi è stato un risultato negativo in valore (-10,7 per cento), mentre per gli ortaggi e gli agru-

mi si è registrato un andamento similare, con una flessione sia in volume sia in valore. In controtendenza invece il risultato ottenuto dalla frutta secca e dalle castagne, che hanno fatto registrare significativi incrementi di valore (+11% la frutta secca e +6,5% le castagne). Sul fronte dell'import continua ad aumentare il volume degli agrumi, provenienti soprattutto dalla Spagna, mentre la frutta fresca ha fatto registrare una significativa flessione sia nei quantitativi che in valore.

Il '96 comunque è stato caratterizzato da una crisi generalizzata del settore, partita a luglio con la crisi delle pesche e delle nettarine e che poi ha avuto ripercussioni anche su altre produzioni, sempre estive come albicocche, prugne, uva da tavola, e autunnali (pere, mele kiwi). Diversi i fattori che hanno contribuito ad acuire l'andamento poco felice illustrato dalle cifre: in primis la sovrapposizione generalizzata nei paesi dell'Unione Europea, la concentrazione nella raccolta in periodi ristretti, la scarsa domanda e il calo dei consumi immediatamente a seguire.

Giulia Fellini

## Luoghi & Sapori



Storia e Barolo a Castiglione Falletto nella Langa

COSIMO TORLO

In un paese come il nostro, dove le notizie di crolli sono di gran lunga superiori rispetto ai recuperi storico/ambientali, l'apertura al pubblico, per la prima volta nella sua millenaria vita del Castello di Castiglione Falletto è una di quelle notizie che diamo con piacere tanto più che questo avviene in un paese che è tra i migliori della Langa per i suoi fantastici vini rossi, con in testa il Barolo. Del Castello si hanno le prime notizie a partire dal 28 maggio 1191, quando Manfredi il Marchese di Saluzzo, in seguito alla sconfitta subita ad opera del Comune di Asti, cede tutti i diritti che aveva su Saluzzo, Romanasio e appunto Castiglione. Il periodo più importante è comunque situato dopo la firma del trattato di Lione (17 gennaio 1601) dove con la fine della guerra con la Spagna e dei relativi balzelli, la comunità castiglioneese può dedicarsi alla sistemazione e all'ampio del borgo che la costruzione della nuova torre campionaria nel 1645. Dal 1870 il Castello passa alla famiglia di Carlo Vassallo di Castiglione ed oggi, grazie ai discendenti ed al Comune è possibile fino ad ottobre, in tutti i fine settimana (escluso il mese di agosto) la visita guidata, una occasione in più per venire in Langa, perché una volta qui è d'uopo una visita in cantina.

Noi siamo stati a trovare la famiglia Fontana, alla cascina Fontanin la quale è situata su di un crinale che è punto nevralgico dove si incontrano i confini di Castiglione, Falletto e Monforte, in questo splendido ambiente da sei generazioni si tramanda una ottima tradizione vitivinicola. Oggi sono papà Ettore e sua figlia Livia a condurre l'azienda la quale è composta da 7 ettari tutti posizionati lì intorno alla casa, nei bei siti del «Meriondino», «Villero» e «Bricco Serra» a Castiglione e «Munie» a Monforte d'Alba. La casa-azienda è molto ben organizzata, dispone di un'ampia sala degustazione, la funzionale cantina e una rustica sala da pranzo, dove in compagnia di Michele e Lorenzo, i giovani pargoli di Livia, abbiamo provato alcune bottiglie della produzione Fontana.

Si inizia con l'Arneis, il nostro è fresco e seducente, bel profumo ma anche buona struttura, la Barbera d'Alba '95 nella versione normale, c'è anche una piccola partita che viene passata in barriques, la nostra ha un bel colore rubino «cardinalizio», molto vinoso e profumato, buona stoffa e grande armonia con l'ottimo salame campagnolo che ci ha aiutato nella prima fase della nostra degustazione. Siamo poi passati all'unica stravaganza dei Fontana, le Munie '95, da un assemblaggio di Nebbiolo 40% e Barbera 60% questo vino passa 8 mesi in barriques e si sente, il risultato è un vino di facile e accattivante beva, i 12 gradi non gli danno particolare corpo e forse è questo il suo limite.

A questo punto siamo stati tentati dall'invito raccolto volentieri - per una semplice spaghettata al pomodoro realizzata da Livia, anche perché ci aspettava il Barolo '93, questo è tipico dell'annata; al naso è gradevolmente intenso e profumato, morbido e vellutato ha un bel colore rubino granata, nell'insieme un buon prodotto con un ottimo prezzo, in cantina costa 20 mila lire ed è il più caro della serie, la quale parte dalle 7 mila, ovviamente i prezzi salgono se ne richiedono annate storiche.

Un'ultima riflessione sui Fontana, l'etichetta del Barolo è rimasta quella di sempre, una scelta forse un po' conservatrice, ma avendo conosciuta Livia si è capito che non è così, c'è invece tanta passione, voglia di fare, genuinità e noi infatti siamo ben felici e contenti di questa serata, di questa scoperta, di questa compagnia. Azienda vitivinicola Ettore e Livia Fontana Castiglione Falletto (Cn) Tel. 0173/628.44 Per visite al Castello Tel. 0173/628.24

Dovrà essere reimpiantato l'80% delle viti del nobile prodotto toscano. Un progetto da 5 miliardi

## Il Chianti del Duemila? Sarà «clonato»

Si è conclusa ad Alba con la 21esima edizione di «Vinum '97» la presentazione dei principali vini italiani.

TORINO. Con Vinum '97 che si è tenuto ad Alba nei giorni scorsi, si è conclusa la presentazione dei più importanti vini del nostro paese, si iniziò qualche mese fa con il Chianti, il Nobile di Montepulciano ed il Brunello, per arrivare oggi con il Barbaresco ed il Barolo. Nel Chianti, nei locali del Consorzio del Marchio storico in S. Andrea in Percussina, si è presentato lo studio sul «Chianti Classico del 2000» questo appuntamento fu presentato da molti commentatori come un cambiamento epocale del gusto, e del colore di questo storico vino. Niente di tutto questo, secondo Stefano Porcinai, tecnico del Consorzio.

«Con il nostro progetto di proponiamo di sperimentare sul campo vicinolo delle nuove possibilità di impianto per metterci in grado, nel momento in cui dovremo reimpiantare le viti, di operare le scelte migliori a seconda delle zone».

«Tutto questo è tanto più importante se si pensa che da qui al 2000 l'80% della superficie vitata chianti-

giana dovrà essere cambiata, risalgono agli anni '60 infatti la maggioranza degli impianti ed oggi molti sono antieconomici», e ci dice ancora Porcinai «bisogna rimediare a vecchi errori, come quello di impiantare in terreni non adatti, a fondo valle in pianura, adesso lavoriamo alla soluzione dei cloni per avere il massimo delle qualità e per affrontare in tempo i problemi a cui i produttori andranno incontro».

Il progetto è nato nell'88 con l'Università di Firenze e di Pisa ed è diventato operativo nell'89 con un bilancio che alla fine toccherà i 5 miliardi, di cui il 50% pubblico.

Con la regia di Maddalena Mazzechi si sono presentati a Montepulciano, nella bella ed originale cornice del Teatro Poliziano, le vendemmie '96 e '94 del Nobile, di 12 tra le più importanti aziende della zona.

Il Nobile '96 è un prodotto di ottimo livello, bel colore, bel corpo - strutturato e lungo, con tannicità e acidità ben equilibrata con le altri componenti.

Il '94 è invece un'annata più controversa. Il Nobile '94 ha una discreta densità cromatica, un gusto morbido ed equilibrato che però ha bisogno ancora di un po' di affinamento in bottiglia. Degni di nota i prezzi del '94 che in zona saranno tra le 13 mila e le 20 mila lire, naturalmente venduta in cantina.

Ultimo appuntamento in Toscana, a Montalcino per la degustazione del Brunello '96 e questa annata avrà «tre stelle», il verde è arrivato da una commissione di 18 esperti ed enotecnici istituita dal Consorzio del Brunello. Secondo Andrea Costanti - presidente del Consorzio - «La vendemmia '96 è stata buona, la raccolta - caratterizzata da periodo meteorologicamente non favorevoli e da altri ottimi - ha comunque portato ad una discreta qualità».

Noi ci permettiamo di aggiungere che se le «tre stelle» è la media, grande attenzione dovranno fare gli amanti di questo vino in quanto la differenza tra vigneto e vigneto è stata molto più marcata di altre annate.

E grande importanza ha avuto per il conseguimento di questi risultati la cura del vigneto, la selezione delle uve e la maestria nella condizione della cantina.

Ed eccoci a Vinum, giunta ormai alla 21ª edizione, è la festa del vino albesco che coincide con la stagione più favorevole all'imbottigliamento e all'interno di questa manifestazione si svolge anche «Wine Exhibition», una degustazione delle nuove annate di Barolo e Barbaresco riservata ai giornalisti italiani e stranieri del settore.

Il Barbaresco '94 non è un grande vino, non è una bella notizia ma purtroppo è così, l'andamento climatico ha avuto un peso importante e la colpa principale ricade su di un agosto dove la grandine si è abbattuta sulla parte centrale della zona causando danni qualitativi e quantitativi e su un settembre molto piovoso che ha reso problematico lo stato qualitativo delle uve «tardiva» con particolare riferimento al

Nebbiolo. Oggi il '94 è un vino che ha le migliori espressioni nella zona del comune omonimo, mentre più problemi hanno avuto dall'andamento complessivo dell'annata le zone di Neive e Treiso.

Anche per il Barolo '93 le condizioni climatiche non state amiche; un inverno non rigido, una primavera molto breve (aprile), un'estate precoce (maggio e giugno), un'estate vera propria molto breve ed un settembre molto poco estivo. Meno male che non ha grandinato ma tutto questo ha ostacolato il processo dei vitigni da Nebbiolo ed oggi il risultato anche per il Barolo '93 è quello di un vino non particolarmente strutturato, con cariche tanniche in alcuni casi eccessive così come eccessivo in molti casi è l'uso del passaggio in barrique.

Ma non disperate, il '96 (ed il '95) si prevedono come due grandi annate e come è noto per rossi bisogna avere pazienza e confidare nel cielo.

Co.To.

## Mozzarelle, sulla confezione è obbligatorio il peso netto

Sulle mozzarelle vendute con la confezione bucherellata e immersa nel liquido per la conservazione va indicato il peso netto. Lo ha stabilito il pretore di Monza, aggiungendo che il rivenditore che pone in vendita una mozzarella in una confezione che non abbia questa indicazione incorre nello stesso illecito di chi la produce. L'inusuale questione è stata oggetto di una causa civile presentata alla Pretura di Monza da un ambulante di Sesto San Giovanni cui l'Ufficio provinciale dell'Industria, Commercio e Artigianato di Milano ha inflitto una sanzione di 3 milioni di lire dopo una ispezione dei vigili urbani sanitari. L'ambulante aveva presentato ricorso in pretura opponendosi alla sanzione e sostenendo che per quel tipo di mozzarelle non era necessaria l'indicazione del peso netto, perché il peso sgocciolato è calcolato al momento della vendita.

Il pretore Raffaele Frasca ha invece dato ragione all'Ufficio provinciale che aveva multato l'ambulante: «Il produttore di mozzarella che la preconfeziona con carta recante fori, sigillata con termosaldatura è sempre tenuto - ha detto - ad indicare sulle confezioni la quantità netta o nominale del prodotto, mentre non deve indicare la quantità di prodotto sgocciolato».

«Il rivenditore che a sua volta ponga in vendita queste confezioni, incorre - ha concluso il magistrato - nello stesso illecito».

Il malcapitato ambulante dovrà quindi pagare la sanzione e anche le spese della causa.