

Italia & Europa**Nuova Igp****Tutela Ue per la «Bivona» di Agrigento**

La pesca bivona conquista una nuova Igp per l'Italia ed entra a far parte degli oltre 1200 prodotti protetti dall'Unione europea contro imitazioni o falsi. Con la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Ue si chiude l'iter che ratifica a livello comunitario che la pesca a polpa bianca, prodotta a Bivona (Agrigento), e in altri comuni della zona dei Monti Sicani, è diversa da ogni altro frutto della stessa tipologia, prodotto in qualsiasi altra zona.

**Pesca a strascico****Scatta il fermo biologico**

Proseguirà fino al 14 ottobre il fermo biologico, scattato ieri, per la pesca a strascico nei mari Ligure e Tirreno, escluso chi effettua la pesca a strascico in fondale di oltre trecento metri a gamberi e scampi perché in questo caso il fermo avverrà in novembre. Uno stop alla pesca professionale che non piace ai pescatori, soprattutto liguri, che chiedono un aiuto economico per la categoria dopo una stagione disastrosa, e neppure agli ambientalisti.

Siepi a rischio**Piralide, cresce la diffusione**

La piralide del bosso, parassita di origine asiatica che colpisce in prevalenza le siepi ornamentali, si sta manifestando con gravi conseguenze anche nel Basso Piemonte. In particolare nell'Alessandrino sono numerose le segnalazioni. I primi casi sono stati notati nel 2012, ma la malattia, sostenuta da una larva, è stata decisamente sottovalutata. Pur utilizzando fitofarmaci specifici, la terapia non sempre produce risultati positivi. A rischio parchi e giardini di enorme pregio.

Confagricoltura**«Gli Ogm sono un'opzione»**

«Chiedere su biotech significa bloccare sviluppo e innovazione. Gli Ogm sono una delle opzioni da utilizzare nelle politiche di sviluppo dei Paesi Terzi e per combattere la fame nel mondo». Lo ha detto il presidente di Confagricoltura Mario Guidi, al convegno «La ricerca italiana rilancia la genetica in agricoltura» a Mantova. «È difficile sostenere scientificamente che l'uso di un'ulteriore tecnica quale quella utilizzata per produrre Ogm, sia meno naturale di quelle usate finora».

In Italia aumenti fino al 120% Il gelo in Turchia fa volare i prezzi delle nocciole

ROBERTO FIORI
TORINO

Si dice che il minimo battuto d'ali di una farfalla sia in grado di provocare un uragano dall'altra parte del mondo. Con le nocciole sta succedendo un po' la stessa cosa. Una gelata in Turchia a inizio aprile sta facendo schizzare alle stelle il prezzo delle nocciole in Italia, con un incremento dal 60 al 100%. E che sta facendo venir voglia a molti agricoltori di investire su questo frutto, sostituendo altre coltivazioni meno redditizie.

Per capire il fenomeno, occorrono due dati. Con una produzione media di 8 milioni di quintali, la Turchia è il maggior fornitore di nocciole al mondo e detiene il 71% del mercato. Quest'anno, a causa del freddo intenso che si è abbattuto sulle campagne turche a inizio primavera, si prevede un raccolto ridotto di circa un terzo e pari a 5,2 milioni di quintali. L'Italia è il secondo produttore al mondo, con una quota del 14% e una quantità media di 1 milione di quintali. «Siamo ancora nel pieno del raccolto - dice Lorenzo Bazzana, responsabile del settore ortofrutta per Coldiretti - e quest'anno si prevede una quantità nella norma, se non leggermente più scarsa rispetto al 2013».

Il risultato è che a inizio settembre le rilevazioni Ismea hanno registrato quotazioni in

5,2
Milioni
di quintali
È il raccolto
previsto
in Turchia
che detiene
il 70 per cento
del mercato

14
per cento
È la quota
del mercato
italiana
con una
produzione
di un milione
di quintali

4,50
euro
al chilo
È il prezzo
della Tonda
gentile
delle Langhe
sulla piazza
di Cuneo

forte rialzo per le nocciole italiane, con aumenti che hanno toccato punte del 120% rispetto all'inizio della campagna 2013: 3,90 euro al chilo per la varietà Lunga di San Giovanni sulla piazza di Napoli, (+90%), 4,20 euro/kg per la Tonda gentile Romana sulla piazza di Viterbo (+120%) e 4,50 euro/kg per la Tonda gentile delle Langhe sulla piazza di Cuneo (+80%).

Prezzi da capogiro, che in Piemonte fanno concorrenza alle uve pregiate. «La richiesta di nocciole è in crescita a livello mondiale e in Piemonte sta determinando un sensibile aumento della coltivazione» dice Cesare Gilli, responsabile Coldiretti Alba. «Basti pensare che dei 14mila ettari regionali, 3.500 sono così giovani da non essere ancora in produzione. Dopo i vigneti, le nocciole stanno diventando la seconda coltivazione più estesa in Piemonte».

Una corsa che richiederebbe qualche cautela: «L'Italia non può pensare di stare al passo con i grandi produttori come la Turchia o come i nuovi paesi dell'Est tipo la Georgia e l'Azerbaijan, che stanno investendo sulla corilicoltura per rifornire le grandi aziende alimentari - spiega Bazzana - Ancora una volta, dobbiamo puntare sull'alta qualità del nostro prodotto e lottare per vedere riconosciuta l'origine delle nocciole sulle etichette».

Sul fronte industriale, la Ferrero di Alba è il primo consumatore mondiale di nocciole e per



Molti agricoltori, dopo l'impennata dei prezzi, pensano di investire sulle nocciole

garantirsi la qualità di una materia prima fondamentale per Nutella e Rocher ha recentemente acquisito il 100% del gruppo turco Oltan, uno dei leader mondiali nella produzione e commercializzazione della nocciola con un fatturato superiore ai 500 milioni di dollari. E di fronte alle voci di una possibile difficoltà di approvvigionamento a causa della scarsa produzione in Turchia, il colosso dolciario ha tagliato corto: «Siamo in grado di gestire situazioni come questa, che si ripetono ciclicamente. Continueremo a offrire Nutella nella quantità richiesta dai consumatori e con la stessa qualità, visto che è il tratto distintivo del nostro gruppo».

Sostiene Slow Food

CINZIA
SCAFFIDI

Per combattere la Xylella è sufficiente potare gli uliveti

Si chiama «Xylella fastidiosa», è un batterio. Ha colpito pesantemente gli uliveti pugliesi, in particolare salentini, e sta facendo parecchio parlare di sé. Si dice che nel 2010 in un convegno di fitopatologi si sia perso il controllo di una provetta; si dice che è arrivata con prodotti (non necessariamente olive) importati; si dice che sarà una tragedia; si dice che in alcune zone del mondo gli olivicoltori ci convivono da decenni e gli uliveti tutto sommato stanno bene...

In questo quadro un po' confuso, però, alcune cose ci sono chiare. La prima è che il batterio si diffonde più facilmente nei terreni abbandonati e/o negli uliveti in cui non è stata fatta corretta e costante manutenzione. La seconda è che la corretta e costante manutenzione, che serve a migliorare le produzioni ma anche a prevenire o diagnosticare precocemente fattori patogeni, costa. La terza è che se i consumatori ignorano la differenza tra l'olio extravergine di oliva di qualità e quello della macchina da cucire; se in

vendita si trovano oli sedicenti extravergini al di sotto dei 3 euro; se i produttori pugliesi non riescono a vendere il loro olio di eccellenza ad un prezzo adeguato, allora non ci saranno soldi per la manutenzione degli uliveti.

Ma invece di ragionare su queste semplici faccende qualcuno ha subito gridato all'apocalisse, invitando ad estirpare gli uliveti colpiti dal batterio. Fortunatamente molti altri stanno invece cercando di far passare l'idea che espianare gli uliveti non è la soluzione e soprattutto non è necessario. Se si farà un'accurata potatura delle parti colpite, dicono, le piante si possono riprendere. Ma le potature costano, e quelle «chirurgiche» ancora di più: serve molta manodopera e molta attenzione. Se ci sono fondi da destinare si usino per queste operazioni, e non certo per l'espianare. Alcuni degli uliveti pugliesi possono raccontare le guerre puniche dicendo «io c'ero già». Non sarà una qualsiasi Xylella, per quanto fastidiosa, a spaventarli.

Ad Asti Douja d'or sino al 21 settembre**Un lungo brindisi con 512 vini da tutta Italia**

L'Italia enologica si dà appuntamento alla Douja d'or di Asti: un brindisi, sino al 21 settembre, dalle Alpi alla Sicilia, con 512 etichette che hanno superato il rigido esame degli assaggiatori dell'Onav: «Quel che rende unica la Douja rispetto alle analoghe manifestazioni - spiega il presidente nazionale Onav Giorgio Calabrese - è che qui i vini devono superare controlli severissimi per poter essere ammessi all'esposizione». Un dato: i vini premiati sono il 53% di quelli presentati: «È la dimostrazione della serietà della Douja -



commenta Mario Sacco, presidente della Camera di commercio di Asti che organizza l'evento - Ed è il motivo per cui da 40 anni le aziende vitivinicole di tutta Italia credono nella Douja».

**Brindisi
Alla
Douja d'or
di Asti**

La rassegna è ospitata all'Enofila, storico palazzo dalle ampie volte in mattoni: un'occasione per assaggiare i vini (tra cui 43 Oscar, che hanno ottenuto la votazione massima) e spumanti che possono poi essere acquistati nella cantina interna. Ricco il cartellone di contorno a cui quest'anno si aggiunge la collaborazione col festival Collisioni che porta ad Asti artisti come Arisa (domani), Carlo Craxi (martedì), Crepet (mercoledì) Baglioni (venerdì). Poi ogni sera «Piatto d'autore» e degustazioni con i produttori. [F. LA.]