I produttori di latte manifestano davanti alle scuole, oggi una delegazione al Senato

Roma entra nel mirino dei Cobas

«Potremmo invadere la capitale con i trattori»

VERONA. Prima hanno minacciato di uccidere le mucche, poi di non distribuire più latte, ieri l'ultima forma di protesta: organizzare una marcia su Roma. L'ipotesi, da attuare nelle prossime settimane, di invadere la capitale con i trattori è in fase di studio tra i diversi presidi. «Stiamo discutendo e valutando il progetto - rileva Vilmare Giacomazzi, portavoce degli allevatori veronesi - attorno alla possibilità di marciare con i trattori fino a Roma. C'è la volontà, ma è una cosa che bisogna organizzare, studiare il percorso e le tappe, prendere i contatti con le questure. Non è una cosa che si possa fare domani. Quello che faremo sabato invece - aggiunge - se ci daranno il permesso sarà di offrire latte e 30 quintali di formaggio in Piazza Brà a Verona e poi invieremo una petizione al governo per chiedere la difesa del latte italiano».

Queste le novità di ieri, per quanto riguarda la cronaca, sulla protesta degli allevatori. La pioggia battente non ha fermato i propositi degli allevatori del presidio di Nogara (Verona) che di buon'ora hanno acceso i fuochi per la produzione di formaggio dal latte munto. Anche negli altri presidi veneti eretti contro le quote latte, ieri, le forme di protesta da «bellicose» sono apparse propositive, come la distribuzione all'uscita delle scuole a Grumolo delle Abbadesse (Vicenza) di confezioni di latte e di volantini per l'invito agli studenti di partecipare alla funzione religiosa di domenica prossima assieme ai produttori di latte.

Nei pressi di Roma gli agricoltori della Flaminia ieri hanno portato i loro trattori a ridosso della statale, all'altezza del Km 37 nel Comune di Rignano Flaminio. Il gruppo era composto da una decina di persone fra produttori locali e allevatori di Sant'Oreste.

A Reggio Emilia i Cobas del latte e i lavoratori della multinazionale Crown Cork, produttrice di barattoli metallici, hanno bloccato assieme il traffico a tratti, dalle 9 alle 11, sulla via Emilia a Calerno, nel Reggiano, ponendo sulla strada due trattori e esponendo cartelli contro «il rischio di veder sparire posti di lavoro».

La protesta, che ha riguardato anche la sede centrale di Voghera (Pavia), e gli stabilimenti Nuova Sirma di Parma, la Superbox Aerosol di Spilamberto (Modena) e Superbox e Faba di Reggio Emilia, è contro la chiusura, decisa da Crown Cork per la fine dell'anno, dello stabilimento di Gattatico con il licenziamento di 110 dipendenti. I Cobas del latte reggiani hanno solidarizzato con i dipendenti della Superbox: «Anche noi come voi siamo in lotta - ha detto il portavoce Emilio Ferretti -. Siamo costretti a pagare multe mentre importiamo latte dall'estero. Le nostre stalle chiuderanno se non ci ascoltano e se non ascoltano voi chiuderanno le fabbriche».

Sul fronte politico la notizia di ieri è che i Cobas del latte saranno ricevuti oggi al Senato per discutere dei problemi che hanno scatenato le azioni di protesta di questi giorni. L'incontro è stato annunciato dal presidente della commissione agricoltura della Camera Alfonso Pecoraro Scanio. Pecoraro Scanio è tornato ieri sulle richieste di modifica del decreto varato dal governo sottolineando che «niente è intoccabile» e che «il Parlamento non è chiamato a ratificare, ma a discutere. Parlare non è cedere». Sul problema è intervenuto ieri anche il vicepresidente del Consiglio Walter Veltroni: «Le proteste degli agricoltori sulle quote latte pur comprensibili, sono inaccettabili» perché «il governo non può accettare forme di lotta che colpiscano i diritti fondamentali dei cittadini». Veltroni ha poi ricordato che la restituzione integrale delle multe ai produttori «non è allo stato possibile» in quanto lo vieta la normativa comunitaria. [r. cri.]

Due momenti della protesta dei Cobas: il latte viene distribuito ai bambini e gettato via per protesta

LA STORIA

UN GIORNO NELLA FATTORIA

«Dodici ore nella stalla Così vive un allevatore»

LA fattoria si chiama Gegània, è il nome di un fiore d'acqua: qui una volta passava un canale derivato dal Brenta, e questi fiori crescevano selvatici. La strada si chiama delle Abbadesse, e corre al confine tra le province di Padova e Vicenza. Piove, e l'acqua dei fossi cresce fino a rasentare le strade. Si arriva qui incrociando ogni tanto fattorie immense, con la pianta disegnata da una fantasia elementare: lunghissima stalla e lunghissimo porticato, basta. Il padrone della fattoria Gegània sta girando per le stalle, che son più d'una. Nella prima, la più piccola, son raggruppate vacche giovani, sotto i due anni. Hanno una borchia all'orecchio sinistro, con una parola e un numero.

«E' il loro nome?».

«No, il nome del padre».

«Qui sta scritto Bristol 187».

«Bristol è il nome di suo padre, un toro degli Stati Uniti. 187 è il numero di lei, a questo numero corrisponde un nome di femmina, nel nostro registro».

«E com'è Bristol?».

«Magnifico, un toro di grande razza».

«Questa si chiama Rud 189».

«Rud è un toro che produce in positivo, cioè migliora la razza».

«Dove sta?».

«A Mantova».

«Questa si chiama Mago 198».

«Ed è un terno al lotto, Mago è un toro italiano, ma non ha mai prodotto, questa è una delle sue prime figlie. La stiamo studiando».

«Come avete scelto Bristol?».

«Qui» e mi mostra una specie di elenco telefonico giallo, le Pagine Gialle dei tori. «Qui ci sono tutti i tori migliori degli Stati Uniti. L'elenco esce due volte all'anno. In questo momento il toro migliore del mondo è Peticote Miracle», gira le pagine, «eccolo qua. Sta in Nuova Zelanda».

«Ma dal toro come arriva il seme?».

«Il toro viene ingannato, gli mostrano una vacca che lui crede vera ma che è di plastica, il seme resta incapsulato nella vacca di plastica, e vien diviso in tante dosi, fino a 250-300. Una dose può costare dalle 200 mila al milione. Il prezzo più alto che ho pagato è stato un milione e 200 mila lire per una dose. La vacca partorisce dopo nove mesi, come le donne. Appena partorito produce latte, sui 33-34 litri al giorno».

«E la giornata comincia con la mungitura».

«Noi ci alziamo alle cinque del mattino, tutti e tre i fratelli. Le vacche son già sveglie. Il latte le indolenzisce, han voglia di essere munte. Si mettono in fila, tutte e cento. Altre cento sono "in asciutta", non fanno latte. Quelle che fan latte passano dalla stalla alla mungitrice elettrica, dodici per volta, in due file. Qui si mettono "a spina di pesce", perché sanno che vengono munte di lato. In altre stalle si mettono "a pettine", perché sanno che vengono munte da dietro. Dipende dalle macchine. Mentre io vado alla mungitura, i miei fratelli fanno il giro della stalla, perché ci possono essere vacche che stan male o che si sono incagliate nelle autocatture».

Le vacche mangiano con la testa infilata tra le maglie di una inferriata, l'inferriata ha una sbarra mobile che si può «armare» in maniera che scatti quando è premuta dalla vacca: il muso resta bloccato, non può più essere ritirato.

> «Si comincia alle 5 con la prima mungitura Poi bisogna pensare al cibo, all'acqua del pozzo, ai controlli delle vacche. Facciamo tutto parlando con loro»

«A cosa serve l'autocattura?».

«A bloccare la vacca per fare i controlli ginecologici. Ogni vacca ha quattro capezzoli, e ogni mungitrice ha quattro tettarelle che aspirano contraendosi e aprendosi. L'80 per cento delle mastiti viene dalla mungitura: bisogna che siano controllatissime».

«Dal veterinario? Lo chiamate o siete convenzionati?».

«Siamo convenzionati per una visita ogni sabato. Le vacche munte tornano nella "corsia di alimentazione", mangiano 13-15 volte al giorno. E bevono negli abbeveratoi».

«Una volta mettevano il muso in una vaschetta vuota, premevano, e la vaschetta sprizzava acqua, come una fontana».

«La fontana va bene per gli animali da ingrasso, non da latte. La vacca da latte non deve aspirare aria. Deve ingoiare solo acqua, d'estate circa 150 litri al giorno».

«E' un toro questo in fotografia?».

«Si chiama Arlinda, ha dieci anni».

«Quanto ha guadagnato Arlinda in 10 anni, come produttore di seme?».

«Due miliardi e mezzo».

«Due miliardi è l'importo del premio Nobel. Ecco perché tanti premi Nobel fanno i donatori di seme».

«Non conosco il prezzo del seme umano. Ma Gegània Chairman Arlinda era un campione».

«Ma ha tre nomi?».

«Gegània è il nome dell'azienda, cioè il cognome, Chairman vuol dire Presidente ed è il nome di suo padre, Arlinda è il suo nome personale. Solo un toro su mille vien positivo, cioè migliora la razza».

«Così dalle 5 del mattino son venute le 7».

«Alle 7 mangiano. Tritato di mais e di loglietto. Il loglietto l'abbiamo creato noi italiani, adesso vien venduto anche negli Stati Uniti. Le vacche han bisogno di proteine, vitamine, sali minerali. Spargiamo il tritato per terra, davanti ai musi. Prepariamo miscelate diverse, per le vacche da latte e per le vacche da attesa. La vacca va alla mangiatoia continuamente, ma i vitellini vanno allattati al mattino».

Una mungitrice in una stalla

«Dalla madre?».

«No. Li allattiamo noi, col biberon. Da appena nati. La madre vorrebbe allattarlo lei, ma è pericoloso: poi non si stacca più, se ha conosciuto il figlio diventa pazza, lo chiama e gira di notte per ritrovarlo. Per farle bere, abbiamo scavato un pozzo profondo 250 metri. L'acqua che vien fuori è al limite delle acque minerali, si potrebbe brevettarla. Tutte le vacche hanno un nome. La provincia assegna ogni anno una lettera dell'alfabeto, i nomi delle vacche nate quell'anno devono cominciare con quella lettera. Le mie vacche si chiamano Gérbera, Isla, Trudi, Vera, la più grande vacca che ho avuto è stata la Roana. Ogni giorno, verso le 12, si controllano decine di vacche per pareggiare le unghie. Si chiudono le vacche nel travaglio, che è una gabbia, e si tagliano le unghie con una tenaglia. Se si sbaglia e si va nella carne viva, la vacca non cammina più. Così arriviamo a mezzogiorno, le tredici. Di pomeriggio si ripete tutto da capo, chiudendo con la seconda mungitura, dalle 5 alle 7. Così fanno 12-14 ore di lavoro».

«In silenzio».

«In dialogo. Le vacche ti parlano continuamente. Con i movimenti delle orecchie, della coda. Con gli occhi. Fino a sera. Di sera vanno a dormire di là», e mi indica il reparto notte, adiacente: è come se ogni vacca abitasse un maxi-appartamento, di qua cucina e sala da pranzo, di là salotto e camera da letto.

Ferdinando Camon

«Guida golosa»

La bussola dei sapori del Piemonte

TORINO. Settecento pagine dedicate a tutti quelli che non vogliono rinunciare ai piaceri della buona tavola. Una vera bussola dei golosi, contro l'«appiattimento del gusto»: così si presenta la sesta edizione della «Guida critica & golosa al Piemonte 1998» realizzata da Paolo Massobrio, giornalista, vice curatore della Guida de l'Espresso con Edoardo Raspelli. Massobrio, con la sua équipe di collaboratori, ha voluto mettere in risalto il Piemonte del gusto in tutti i suoi aspetti. Il territorio regionale, da sette anni, da quando è nata la rivista di sopravvivenza gastronomica Papillon che recensisce con i faccini sorridenti o arrabbiati i locali provati in incognito da Massobrio & Co, ha incominciato ad essere passato ai raggi X. E nella Guida Critica & Golosa, alla fine di un anno, appaiono solo i locali che hanno raggiunto almeno il giudizio sufficiente del «faccino normale».

Ristoranti, ma non solo. La guida non dimentica i salumi eccelsi, i formaggi a denominazione di origine dei piccoli malgari, la carne di razza piemontese venduta in cascina, i prodotti degli ultimi veri artigiani piemontesi. Come, ad esempio, le panetterie che hanno ancora il forno a legna, i mulini con le macine a pietra che danno farine d'altri tempi, i negozi o meglio le «boutique del gusto» che puntano sulla salvezza della qualità.

Una guida diversa, per due motivi. Li spiega l'autore: «Primo - dice Massobrio - perché i ristoranti, le trattorie, le aziende agrituristiche, le vinerie, i negozi ed i prodotti citati, sono stati tutti provati, in incognito, e pagando il conto. Il secondo aspetto è l'idea culturale che sta sotto alla guida: evidenziare il rispetto dei prodotti tipici, dunque, della stagionalità, della certificazione, dell'origine, sono i punti di riferimento che abbiamo tenuto presenti per promuovere l'autenticità di un'offerta». Il libro di Massobrio ha «recensito» 135 ristoranti, 106 trattorie, 31 aziende agrituristiche e 8 vinerie, oltre a 100 altri «locali da ricordare». E ancora 211 negozi e 110 artigiani e produttori alimentari; infine 500 aziende vitivinicole e 106 posti raccomandati per fermarsi a dormire. [r. cri.]

LOTTO CONCORSO N. 87

MERCOLEDI' 3 DICEMBRE 1997

Bari	76	57	33	3	1
Cagliari	5	71	90	84	32
Firenze	41	3	44	55	64
Genova	3	13	18	63	15
Milano	20	72	86	87	6
Napoli	76	72	34	35	45
Palermo	36	30	80	34	39
Roma	39	23	84	7	68
Torino	63	82	23	22	90
Venezia	88	32	26	14	68

SUPERENALOTTO

Bari	76	Palermo	36
Firenze	41	Roma	39
Milano	20	Numero Jolly	
Napoli	72	Venezia	88

Montepremi L. 1.176.345.504

Nessun 6 — Nessun 5

Jackpot L. 294.086.376

	Punti	Lire
Ai 334	4	880.400
Ai 12.038	3	24.400

IL TEMPO

a cura di **Marcello Loffredi**

PIOGGIA E NEVE. Il maltempo concede soltanto qualche breve e circoscritta tregua. Dopo l'irruzione di aria fredda e il conseguente marcato maltempo, i cui postumi sono tuttora presenti su alcune zone del Centro-Sud, ora sarà la volta delle correnti di aria temperata umida a farsi avanti. Comporteranno il rialzo delle temperature ma estese formazioni nuvolose, piogge diffuse ed altre nevicate sui monti. **Tendenza per dopodomani.** Proseguirà il maltempo su quasi tutta la penisola ad esclusione di Piemonte, Liguria e Lombardia occidentale. Su regioni tirreniche e Sardegna possibili parziali e temporanee schiarite.

OGGI. Le locali e temporanee schiarite presenti su alcune zone del Nord e sulle regioni tirreniche tra pomeriggio e sera saranno sostituite da nuovi ed estesi annuvolamenti, ad iniziare dalle due isole maggiori, dove compariranno le prime piogge. Nuvoloso su regioni adriatiche e nord-orientali.

DOMANI. Sin dalla mattinata si assisterà ad una nuova ondata di maltempo proveniente da Ovest ed in estensione progressiva, essenzialmente sulle regioni centro-meridionali. Risaliranno le temperature notturne, si intensificheranno i venti ed aumenterà il moto ondoso.

CITTA' ITALIANE

	min	max		min	max		min	max
Aosta	-1	5	Bologna	5	12	Bari	9	17
Bolzano	np	np	Firenze	4	11	Napoli	6	17
Verona	3	10	Pisa	4	10	Potenza	5	10
Trieste	10	11	Ancona	9	14	S.M. Leuca	11	15
Venezia	7	13	Perugia	7	13	R. Calabria	11	15
Milano	4	6	Pescara	9	15	Palermo	12	17
Torino	2	11	L'Aquila	3	9	Catania	8	18
Cuneo	3	6	Roma Urbe	4	16	Messina	12	15
Genova	7	15	Roma Ciamp.	5	14	Alghero	12	17
Imperia	10	16	Campobasso	5	11	Cagliari	9	17

CITTA' ESTERE

	min	max			min	max	
Amsterdam	0	4	variabile	Lisbona	13	16	nuvoloso
Atene	10	17	variabile	Londra	1	6	nuvoloso
Bangkok	24	32	variabile	Los Angeles	12	20	variabile
Berlino	1	3	nuvoloso	Madrid	5	15	nuvoloso
Bruxelles	0	6	sereno	Montreal	-8	-1	nuvoloso
Bucarest	2	12	nuvoloso	Mosca	-15	-12	nuvoloso
Budapest	2	7	nuvoloso	New York	2	7	variabile
Buenos Aires	15	27	pioggia	Nizza	4	8	sereno
Copenaghen	-3	1	nuvoloso	Parigi	-4	4	variabile
Dublino	-1	6	sereno	Pechino	-8	3	sereno
Francoforte	0	3	nuvoloso	Praga	1	4	pioggia
Gerusalemme	8	18	variabile	Rio de Janeiro	24	33	variabile
Ginevra	0	2	neve	Sofia	3	9	nuvoloso
Helsinki	-7	-6	neve	Sydney	20	23	variabile
Johannesburg	14	22	sereno	Tokyo	3	9	sereno
Il Cairo	14	22	sereno	Varsavia	-2	2	pioggia
Istanbul	9	14	pioggia	Vienna	4	6	pioggia