

SondrioCronache

redsondrio@laprovincia.it tel. 0342/535511 PIERLUIGI COMERIO (vicedirettore) p.comerio@laprovincia.it EDUARDO CERIANI e.ceriani@laprovincia.it SARA BALDINI s.baldini@laprovincia.it LUCA BEGALLI l.begalli@laprovincia.it MONICA BORTOLOTTI m.bortolotti@laprovincia.it RICCARDO CARUGO r.carugo@laprovincia.it
MARZIA COLOMBERA m.colombero@laprovincia.it EUGENIO GIZZI e.gizzi@laprovincia.it NICOLA LOCATELLI n.locatelli@laprovincia.it ANTONIA MARSETTI a.marsetti@laprovincia.it BRUNO MELAZZINI b.melazzini@laprovincia.it ALESSANDRA POLLONI a.polloni@laprovincia.it

Il ministro per le Politiche agricole indica ai consorzi di tutela la via per ottenere soldi per promuovere i prodotti tipici del "paniere Valtellina"

«Create distretti rurali, avrete finanziamenti»

Alemanno ribadisce il suo aiuto ai pizzoccheri, al bitto, alle mele e al miele per i marchi richiesti e avere così Igp e Dop

«Siamo ormai i primi in Europa per il numero di marchi Dop e Igp. Siamo riusciti a superare anche la Francia, ma purtroppo non siamo attrezzati in modo adeguato per istituire le pratiche di garanzia».

Il ministro per le Politiche agricole Gianni Alemanno, in visita domenica al Polo fieristico di Morbegno, non nasconde le difficoltà che il suo dicastero deve affrontare - difficoltà che si ripercuotono negativamente anche sui produttori e i consorzi che si rivolgono al suo staff - per ottenere nuovi riconoscimenti che attestino la qualità e la genuinità dei prodotti marchiati.

«Abbiamo solo sette persone che in questo momento si stanno occupando di ben 400 richieste. Quelle già archiviate e registrate positivamente sono 137. Ecco perché sto pensando di creare un istituto specializzato nell'ottenimento delle Dop (denominazione di origine protetta). Una volta avuto il riconoscimento - ha però aggiunto Alemanno - serve pensare anche alla promozione dei prodotti marchiati e credo che la presenza dei consorzi all'interno del ministero - altra idea che intendo concretizzare - possa aiutarci a non disperdere energie e fondi».

Il ministro, per la prima volta in visita in Valtellina, ha inoltre parlato dell'«Albo di montagna». Un registro che esiste da tempo «ma che non tira molto... Ecco perché intendo qualificarlo maggiormente in modo che possa fare da traino alla promozione dei prodotti».

Alemanno ha comunque suggerito una via ai produttori locali che chiedono contributi non certo in chiave assistenzialista ma per sostenere i costi relativi anche alla manutenzione del territorio, che registra costi ingenti.

«Occorre pensare per distretti rurali e agro-alimentari. Sono previsti da anni ma non vengono utilizzati (solo quattro quelli attualmente costituiti in Italia). Dall'Unione europea arrivano nel nostro Paese, ogni anno, 11 mila miliardi di vecchie lire che vengono distribuiti a pioggia. Sarebbe meglio, invece, presentare



«Basta soldi a pioggia, ma interventi mirati sui distretti agro-alimentari»

progetti di sviluppo che riguardino distretti territoriali e quindi "panieri" di prodotti alimentari, per ottenere fondi per la loro promozione».

Riguardo alle richieste giacenti a Roma da parte del consorzio di tutela delle mele, del miele, dello scimudin e soprattutto dei pizzoccheri, Alemanno ha promesso il suo impegno personale. Soprattutto per quanto riguarda i pizzoccheri - che stanno combattendo un duello con la bergamasca che vorrebbe usufruire del marchio - Alemanno ha detto: «Le nostre scelte sono dettate dalla fedeltà al prodotto e diciamo per tanto no ad allargamenti indiscriminati», lasciando intendere di condividere le rivendicazioni dei vallinesi.

Riguardo al Bitto - che chiede la possibilità di utilizzare integratori per le bovine che devono salire in alpeggio e sopportare i ritmi del pascolo - Alemanno ha garantito il suo interessamento, ma la proposta ha già suscitato polemiche all'interno della filiera, con l'associazione valli del Bitto pronta ad opporsi ad una denaturalizzazione della produzione produttiva.

Sui vini (consorzio presente a Morbegno assieme a quello della bresaola e del miele) Alemanno si è personalmente impegnato per fare inserire dall'Unesco i vigneti di Valtellina nel patrimonio dell'umanità: «Basta che mi venga inoltrata la documentazione, perché di questa iniziativa proprio non sapevo nulla».

Il ministro ha avuto modo di visitare anche alcuni stand, tra questi la ricostruzione di un «calecc», la tipica tenda sotto la quale si lavora in quota il latte ancora caldo per fare il Bitto. E in questa sede così agreste non poteva non fare riferimento agli Ogm. «Abbiamo improntato il nostro decreto sugli organismi geneticamente modificati all'insegna della prudenza. Siamo preoccupati dalla possibilità di contaminazione diffusa e incontrollata... ecco perché questa legge conterrà gli strumenti per garantire alle aree di produzione che vogliono mantenersi integre la possibilità di tutelarsi».

Antonietta Marsetti

Le cifre

I CONSORZI DI TUTELA

Il Consorzio di tutela della bresaola è stato uno degli ultimi ad essere costituito per volontà del presidente Emilio Rigamonti, che è riuscito a raggruppare 14 soci in rappresentanza di altrettante aziende che in un anno producono 15 mila tonnellate di bresaola. Il 60% viene marchiato Igp. Il fatturato del comparto si aggira attorno ai 200 milioni di euro e i dipendenti superano ormai le 1000 unità. Il prodotto è conosciuto e distribuito su tutto il territorio nazionale (grazie anche alla ristorazione che risulta un veicolo di primaria importanza). Il 5% viene esportato sia in Europa che in medio oriente dove si stanno aprendo sbocchi molto interessanti perché risulta molto apprezzata dai paesi islamici, incontrando il favore dei musulmani. Il Consorzio di tutela della Valtellina Casera e Bitto (presidente Adriano Zamboni) è nato nel 1995 e raggruppa circa 800 soci. Ha ottenuto fino ad ora la Dop per entrambi i prodotti di punta e si sta adoperando in Regione per presentare la pratica anche per lo Scimudin. Il fatturato attuale si aggira sui 13 milioni euro grazie alle 20 mila forme di Bitto prodotte in quota e 170 mila forme di Casera.

Il Consorzio di tutela vini si è costituito nel 1976, ma è dal '96 che svolge a pieno ritmo la sua attività. Ha conseguito i marchi Docg sia per il Valtellina Superiore che lo Sforzato. Il Consorzio (presieduto da Casimiro Maule) raggruppa 1100 soci (sono 2000 quelli iscritti alla Camera di commercio all'albo vigneti) e rappresenta 26 aziende che lavorano direttamente o attraverso i conferenti 850 ettari di vigneti, sorretti da 2300 chilometri di muretti a secco. Il miele può contare su un'Associazione (presieduta da Giampaolo Palmieri) che raggruppa 300 soci che annualmente consegnano al mercato 600 quintali di prodotto e rappresentano il 90% del settore. Anche per il miele è in corso la richiesta di marchio Dop. Per quanto riguarda i pizzoccheri, che invece hanno richiesto il marchio Igp, esiste un Comitato per la valorizzazione dei pizzoccheri di Valtellina (presieduto da Fabio Moro). La produzione si aggira sui 17 mila quintali annui sfornati da 5 aziende che registrano un fatturato di circa 2 milioni di euro.

Il Consorzio mele raggruppa quattro cooperative dislocate sul territorio. La produzione globale supera i 300 mila quintali e il fatturato si attesta sui 15 milioni di euro.



Contadine in costume tipico fanno da contorno al ministro Alemanno al Polo fieristico (foto Sandonini)

Il presidente del Comitato per la valorizzazione dei pizzoccheri si recherà a Roma per chiudere la partita

«Grazie ministro, il marchio è fondamentale»

«Saremo a Roma a novembre per incontrare Alemanno e affrontare l'argomento Igp». Fabio Moro, presidente del Comitato per la valorizzazione dei pizzoccheri della Valtellina, commenta così la visita del ministro. Il comitato, che riunisce i cinque produttori di pizzoccheri della provincia, ha accolto con soddisfazione le parole spese a tutela dei prodotti locali. «Sono rimasto sorpreso - ha aggiunto Moro, che a Prata guida il più grande stabilimento per la produzione di pasta e pizzoccheri della provincia - dalla preparazione dimostrata dal ministro».

La battaglia portata avanti dal Comitato è giunta in questi ultimi tempi a un punto morto. Il ministro ha sottolineato il proprio impegno per la tutela dei prodotti locali, mettendo al primo posto i pizzoccheri, per i quali ha ricordato è necessario definire con assoluta precisione l'iter storico che ne attribuisce la paternità alla provincia. «Possiamo affermare con certezza che i pizzoccheri sono nati qui. Ci sono numerose ricerche che dimostrano come questo alimento fosse

già citato nelle cronache di alcuni viaggiatori del Settecento e Ottocento». Il riferimento va all'atto testamentario del 1750 in cui vengono inventariati «una scarsella per i pizzoccheri e il rodelino per i ravioli», mentre nel 1797 il Lehman cita i pizzoccheri come «le tipiche tagliatelle di farina di grano saraceno e farina di frumento».

«Siamo consapevoli che il cammino per l'Igp sia lungo. Ci preme però sottolineare la valenza per la nostra terra nel tutelare un prodotto che lo stesso presidente della Provincia ha definito un ambasciatore della Valtellina». Il Comitato ora cercherà di fare il punto della situazione con gli organi ministeriali. «Il fatto che Alemanno abbia dimostrato interesse per il nostro caso ci conforta e ci sprona ad andare avanti. L'Igp è un marchio fondamentale per la nostra economia, per molti posti di lavoro e per la tipicità di un prodotto nato in Valtellina». Senza di esso il rischio è di vedere ancora sui banchi dei supermercati confezioni di «Pizzoccheri della Valtellina» prodotti altrove.

Gianluca Papa

IL PRESIDENTE DELL'ACCADEMIA

«Vicenda al limite del grottesco»

(L.e.)Un ostacolo bergamasco si è posto sul percorso intrapreso dai pizzoccheri per ottenere il riconoscimento Igp a livello europeo. Il problema è stato confermato dallo stesso ministro per le Politiche agricole, Gianni Alemanno, in visita domenica scorsa a Morbegno.

«La definirei una vicenda al limite del grottesco - sorride il presidente dell'Accademia del pizzocchero Rezio Donchi - perché non riesco proprio a spiegarmi che diritti di appartenenza possano vantare sul piatto più caratteristico della tradizione della nostra provincia e che credenziali riescano a portare al giudizio della commissione. Si tratta di una novità assoluta che ho appreso domenica, ma che credo sia destinata a dissolversi in una bolla di sapone. Pertanto non posso che dichiararmi ottimista su quello che sarà l'esito finale della vicenda». Oltre alla storia, c'è un altro aspetto fondamentale che differenzia le due produ-

zioni: «Le ditte della nostra provincia propongono pizzoccheri confezionati al momento, mentre i bergamaschi producono più su larga scala e hanno prodotti in scatola, quindi si può intuire che anche sul piano della qualità chi abbia il prodotto migliore».

L'iter per avere il riconoscimento di Identificazione geografica protetta è già in corso. «Abbiamo inviato la nostra documentazione a Roma, ora sarà verificata dal ministro Alemanno. Dopo la concorrenza che è venuta a crearsi, però, non escludiamo di poter effettuare ricerche ulteriori per rendere ancora più esauriente il dossier». La decisione della commissione dovrebbe avvenire entro la fine dell'anno in corso. «Ma si sa che quando si ha che fare con i ministeri le vicende si dilungano sempre più del previsto... Comunque posso assicurare già da ora che la Valtellina ha in mano la vittoria e dovrebbe garantirsi il prezioso riconoscimento».

TRA PRODUTTORI E CONSORZIO

Sugli integratori del bitto le posizioni sono distanti

Un accordo che sancisce il comune intento di portare in giro l'immagine dei prodotti tipici attraverso la promozione del Bitto, ma posizioni diverse sui metodi di produzione. Anche se risulta superata da entrambe le parti la polemica tra produttori delle valli storiche che si riconoscono nell'Associazione Produttori delle Valli del Bitto, e Consorzio di Tutela Casera e Bitto, restano indubbiamente le differenze di vedute riguardo le modalità di produzione del formaggio Dop degli alpeggi, emerse anche a seguito dell'intervento del ministro per le Politiche agricole Gianni Alemanno.

Al ministro è stato rivolto da parte degli esponenti del Ctb un invito ad accorciare i tempi per l'approvazione delle modifiche al disciplinare di produzione del Bitto: «Si tratta di quelle stesse modifiche di cui si parla da tempo - spiega il direttore Davide Pozzi - che comprendono l'inserimento della possibilità di integrare la dieta delle bovine con 3 kg al giorno di alimento secco biologico inteso come soia, frumento, segale e altri cereali. La nostra richiesta al ministro non ha introdotto alcuna novità, bensì ha ribadito la necessità di giungere al più presto all'inserimento ufficiale di queste modifiche al nostro disciplinare di produzione». Tutto questo è dunque indipendente dall'accordo raggiunto con i Produttori delle Valli del Bitto «che - sottolinea Pozzi - è venuto dopo molto tempo, e crediamo abbia motivo di proseguire anche in futuro a favore di tutti e due gli organismi».

Dal canto suo, il presidente dell'Associazione dei produttori storici, Paolo Ciapparelli, non può negare l'opinione contraria dell'organismo che rappresenta all'introduzione di queste modifiche al disciplinare: «Non si tratta di una polemica contro il Consorzio, bensì di una posizione su cui non possiamo in alcun modo concordare, visto che i nostri produttori portano avanti un metodo di produzione che fa della naturalità l'elemento qualificante. D'altro canto il disciplinare del Consorzio di Tutela non ci riguarda né incide sulle regole che la nostra associazione ha stabilito per i propri allevatori. L'unica perplessità riguarda il fatto che riteniamo che l'acquisizione di modifiche che allontanano la produzione di Bitto dal procedimento storico non può che nuocere sul lungo periodo all'immagine di questo formaggio, e di conseguenza dell'intera Valtellina, oltre i confini provinciali. Una situazione che non possiamo vedere come positiva soprattutto alla luce di un accordo raggiunto finalmente tra noi e il Consorzio che mira proprio a fare della genuinità del Bitto una bandiera per i prodotti tipici locali».

Annalisa Acquistapace

BREVI

IERI IN TRIBUNALE

CONDANNA A UN MESE PER sottrazione di MINORI

E' stata condannata a un mese di reclusione, convertito in una multa di 1140 euro, Antonella Tavelli, nata a Sondrio il primo maggio del 1972 e residente a Chiuro. E' questa la decisione presa ieri mattina dal giudice del tribunale di Sondrio Antonio De Rosa. La Tavelli era accusata del reato di sottrazione consensuale di minorenni, perché nell'aprile del 2001 aveva sottratto, con il suo consenso, l'allora diciassettenne L.P. al genitore esercente la patria potestà.

IERI POMERIGGIO ALLE 17

INCIDENTE STRADALE SULLA 38, UN FERITO

Incidente stradale ieri pomeriggio alle 17 sulla Statale 38 a Trensenda. Un automobilista è uscito di strada facendo tutto da solo: il conducente è stato trasportato dall'ambulanza del 118 in ospedale a Sondrio con un trauma al volto. Le sue condizioni non sono preoccupanti.

DOMANI L'INTERRUZIONE

SERVIZIO DEMOGRAFICO, UN GIORNO DI STOP

Una giornata di chiusura per il servizio demografico di Sondrio. Lo stop forzato, previsto per l'intera giornata di domani, è dovuto a un intervento per consentire gli aggiornamenti del software.

Inseguimento sulla 38: auto rubata perché c'era lo sciopero dei treni

Ha rubato l'automobile perché quel giorno c'era sciopero dei treni. E' questa l'incredibile motivazione esposta davanti al giudice per le indagini preliminari di Sondrio, Pietro Della Pona, dal cittadino slavo arrestato dopo un inseguimento a velocità sostenuta sulla Statale 38 dai carabinieri del Norm di Sondrio. Il giudice ha quindi convalidato l'arresto, stabilendo inoltre per il nomade il divieto di dimora in provincia di Sondrio.

L'episodio risale a mercoledì scorso, quando Stetka Radosavljevic, un disoccupato slavo nato nel 1968 a Belgrado e residente in un campo nomadi di Rho, nel Milanese, aveva rubato la Golf di un uomo di Trensenda, approfittando del fatto che il conducente era sceso dall'auto per aprire la saracinesca

del garage. Un attimo di distrazione e il nomade ha messo in moto fuggendo lungo la Statale in direzione del capoluogo. Il derubato però non si è perso d'animo, ha preso il cellulare e ha immediatamente allertato i carabinieri di Sondrio. I militari del Norm della Compagnia di Sondrio si sono precipitati nella zona intercettando in pochi minuti l'automobile con a bordo l'autore del furto. Braccato e con i carabinieri alle calcagna, lo slavo non si è dato per vinto e ha tentato comunque la fuga a velocità sostenuta lungo la Statale. Tallonato dalla pattuglia, per il ladro non c'è stato però più nulla da fare. L'inseguimento si è concluso intorno alle 11.30 a Chiuro. Il giovane è stato quindi tratto in arresto in flagranza di reato per furto aggravato.

The Casale Group, leader in revamping chemical industrial plants (ammonia, urea and methanol), is now looking to strengthen its Quality Control Department by recruiting a

Quality Control Inspector

to monitor the construction of equipment/machineries at suppliers' workshops

Skills/Education/Experience

The job requires practical knowledge of quality control, preferably in the sector of boiler manufacturing, with previous workshop experience. The candidate must be in possession of certifications for non-destructive examinations in workshops and have a good hands-on knowledge of welding processes and welding verification documentation. Good computer skills and good knowledge of written and spoken English are required.

Personal qualities:
We are require the candidate to have:
- Spirit of initiative,
- decisive character,
- availability to travel on short trips abroad
Head office and place of work: Lugano, Switzerland

Interested candidates should forward their up-to-date CV to:

Ammonia Casale S.A.
Via. G. Pocobelli, 6
Ref. Quality Control Inspector
6900 Lugano (Switzerland)