

Economia

economiasondrio@laprovincia.it
Tel. 0342 535511 Fax 0342 535553

In giugno e settembre
largo a Valtellina Expone

(s.bar.) Dopo Coldiretti toccherà a Valtellina Expone. Dall'8 al 15 giugno, e per 21 giorni a settembre, la valle sarà protagonista in via Dante, in un'ampia area dedicata alle proposte turistiche.



«Giovani, il futuro è nell'agricoltura»

Messaggio incoraggiante alla giornata promossa da Coldiretti a Expo dedicata ai prodotti di Valtellina. Il viticoltore di Chiuro Francesco Folini agli enti: meno burocrazia e più tirocini, le opportunità ci sono

MILANO

STEFANO BARBUSCA

«Giovani e agricoltura: il bello inizia adesso. Ma gli enti devono fare la propria parte».

Dalla giornata promossa da Coldiretti a Expo per presentare a Milano la produzione dell'agricoltura valtellinese è emerso un chiaro segnale di speranza per l'occupazione in questo settore.

L'appello dei giovani

Francesco Folini, viticoltore di Chiuro e rappresentante dei giovani dell'associazione presieduta da Alberto Marsetti, ha le idee chiare.

«Per i giovani ci sono delle opportunità interessanti, sia nelle vigne, sia in altri ambiti - ha spiegato -. Non è possibile definire i numeri, ma sono convinto che ci sono margini di crescita importanti. Dobbiamo credere nel nostro territorio, l'aspetto fondamentale è questo. Faccio un appello agli enti, per fare sì che si possa snellire la burocrazia e al tempo stesso organizzare dei tirocini per insegnare il lavoro agricolo alle nuove generazioni. Il nostro futuro si può basare sull'agricoltura, dobbiamo costruirlo insieme prendendo spunto anche da Expo».

Folini, in un'area che ha accolto un pubblico composto so-

prattutto da valtellinesi nella prima parte della giornata, e successivamente da ospiti provenienti da altre zone, si è soffermato anche sul rapporto fra produzioni tipiche e turismo.

Il vino

«La Valtellina ha una produzione di tre milioni di bottiglie, numeri che altrove rappresentano l'attività di una sola im-

presa. Ci sono alcune grandi aziende che producono centinaia di migliaia di pezzi, alcune cantine con quantità intermedie e circa trenta piccole realtà da poche migliaia ciascuna. Ai grandi tocca il compito di portare il no-

me della nostra provincia all'esterno, a tutti, insieme, spetta il compito di accogliere i turisti decisi a scoprire tutte le sfaccettature del nostro vino».

Il bilancio di Coldiretti

L'intervento di Folini è stato preceduto da quelli dei vertici dell'associazione di categoria e dei rappresentanti delle istituzioni, dalla Camera di commercio (rappresentata dal vicepresidente Marino Del Curto) alla Provincia - con il presidente Luca Della Bitta - passando per altri enti valtellinesi, ad esempio Bim e Prefettura. «Il territorio valtellinese con tutte le sue specificità è nel cuore di



Le specialità di casa nel cuore di Expo

1. Da sin. i viticoltori Michele Achilli, Luca Balgera e Francesco Folini
2. Marco Milani, presidente di Vallespluga spa con il suo galletto a Expo
3. Luciano Andreoli, Accademia del pizzocchero di Teglio

Expo», ha rilevato con soddisfazione il presidente provinciale di Coldiretti Alberto Marsetti. Andrea Repossini, direttore dell'associazione di Largo Sindelfingen, è stato l'ideatore di un evento atteso e apprezzato.

«Questa giornata è il primo vero e proprio appuntamento della Valtellina a Expo, torneremo qui in agosto e probabilmente a settembre - ha sottolineato -. Vogliamo ridisegnare il futuro dell'agricoltura italiana, partendo soprattutto dai giovani». ■

Un menù a tutta eccellenza

Un festival di prelibatezze e fisarmoniche in sottofondo

Bresaola, formaggi, pizzoccheri e galletto con la polenta. Dopo le degustazioni e le presentazioni, non poteva mancare, nello spazio valtellinese di Coldiretti, un pranzo a base di specialità della provincia di Sondrio.

L'Accademia del pizzocchero di Teglio ha preparato - sul posto - abbondanti porzioni seguendo la ricetta tradizionale. Poi gli chef hanno proposto il galletto della Vallespluga - la principale azienda della Valchiavenna - con la polenta. Poi

è arrivato il momento della bresaola e di diverse qualità di formaggi a cominciare dal Casera, dal Piatne e da una specialità della Latte di Livigno stagionata in Grotta. Il Consorzio di tutela vini di Valteina ha proposto la degustazione prodotti di ben trenta cantine valtellinesi. C'erano Maroggia, Sella, Inferno, Grumello e Valgel Enogastronomia, ma anche cultura della festa valtellinese è stata allietata dalla musica delle fisarmoniche BAR.

Gran parata di bontà da gustare La curiosità a base di siero di latte

Miele, mele, formaggi e altri prodotti caseari, galletto e vino. La Valtellina si è presentata a Expo con le specialità dell'eno-gastronomia. Il compito di presentare i vini è toccato a Francesco Folini, Luca Balgera e Michele Achilli: dal Rosso di Valtellina allo Sforzato, tutte le degustazioni sono state applaudite. Ma tra le bevande ce ne sono state alcune decisamente originali: è il caso del Saron, a base di siero di latte scelto, presentata dalla Latteria di Livigno. «Una realtà con 28 dipendenti, 205 soci e oltre 3 milioni di euro di fatturato, con un chiaro valore aggiunto: la vendita diretta nella sede del nostro paese, garantendo provenienza dei nostri prodotti e un'ottima alimentazione ai nostri animali», ha spiegato il presidente Marco Silvestri.

Per il settore caseario erano presenti altre due eccellenze valtellinesi: la Latteria di Chiuro e



Bricalli e Silvestri, Latt. Livigno

la Latteria sociale Valtellina. Hanno proposto degustazioni di formaggi e altre specialità, ad esempio gli yogurt.

Bruno Delle Coste, vicepresidente di Melavi, ha illustrato il lavoro svolto dal consorzio delle mele: «Dopo la fusione delle cooperative, 450 soci conferenti rappresentano la nostra realtà, che dà lavoro a 136 dipendenti e produce 320 mila quintali di mele».

Gianpaolo Palmieri, presidente dell'Associazione produttori apistici, ha portato a Milano il miele della Valtellina e della Valchiavenna.

«Produciamo vari tipi di miele, di notevole livello, grazie al lavoro di oltre 260 associati con seimila alveari e circa 120 tonnellate di prodotto. Senza dimenticare il ruolo di tutela dell'ambiente e della biodiversità. Purtroppo recentemente dobbiamo affrontare i problemi legati alla presenza di alcuni parassiti». Nello stand di Coldiretti c'è stato spazio anche per l'industria, con una società che rappresenta un chiaro esempio di legame con il territorio, visto che da quasi mezzo secolo opera in Valchiavenna: la Vallespluga del presidente Marco Milani. «Expo è una manifestazione centrale per ribadire l'importanza della qualità del prodotto, che da sempre è un faro per la nostra attività aziendale». ■ S.Bar.

Chiavenna slow e violino di capra «Subito confronto con i macellai»

«Vogliamo convocare i produttori per affrontare i problemi e difendere insieme il presidio del violino di capra».

Da Expo il sindaco di Chiavenna Luca Della Bitta è intervenuto sulla questione del presidio Slow food che, proprio all'Esposizione universale, è stato messo in discussione dai vertici dell'associazione in occasione di un convegno pubblico dedicato alla biodiversità.

«In palio non c'è soltanto il presidio del galletto - è il commento del primo cittadino -. C'è anche la nostra voglia di essere Città slow, di basare la nostra immagine e la nostra filosofia d'azione su questi aspetti. Le ultime amministrazioni cittadine hanno cercato di rispettare questi valori, che tra l'altro stanno garantendo dei risultati importanti».

Fatta questa premessa, l'amministrazione comunale vuole affrontare il problema partendo



Della Bitta con Alberto Marsetti

dal confronto con i macellai. Come noto, alcuni sono legati a Slow food, altri non sono interessati al presidio che richiede di utilizzare materia prima locale. «Stiamo parlando di una difficoltà comune anche ad altre realtà, soprattutto nell'ambito dei salumi - aggiunge Della Bitta -. Credo che sia molto importante mantenere questo presidio, perché lega una delle nostre eccellenze al nostro

sviluppo futuro. Vogliamo promuovere un momento di confronto con i produttori, con tutti coloro che hanno a che fare con il violino di capra».

La discussione, intanto, Chiavenna coinvolge non solo addetti ai lavori, ma anche diversi cittadini. Senza dimenticare coloro che, quindici anni fa, conquistarono un risultato straordinario, frutto di un giusto mix di innovazione e attaccamento alle tradizioni. «Mi auguro che quest momento piuttosto complicato sia uno stimolo per ripartire, continuare a valorizzare quest presidio - spiega Teresa Tognetti ex sindaco di Chiavenna -. Un vero e proprio valore aggiunto per la nostra città, ma anche, e ricordiamo con orgoglio, uno dei primi presidi riconosciuti dall'associazione, che può rappresentare un traino per il turismo e in generale per l'economia della nostra città». ■ S.Bar.