

**Agriumbria** Sipario su una grande edizione. Delegazioni da Sudafrica, Algeria, Marocco e Svezia

## La chianina resiste anche alla crisi

*Consegnati i premi ai migliori allevamenti. In tre giorni 65.000 visitatori*

BASTIA UMBRA - L'impressione visiva di un grande afflusso di persone era giusta: c'è stata una vera e propria "invasione" di visitatori alla 42/a edizione di Agriumbria che si è conclusa domenica all'Umbriafiere di Bastia Umbra. Sono state oltre 65.000 le persone che nei tre giorni hanno deciso di fare un salto alla rassegna più importante del comparto agricolo nell'Italia centrale.

Lazzaro Bogliari, presidente di Umbriafiere Spa, che organizza la manifestazione, ha espresso la propria "soddisfazione" per aver raggiunto "questo risultato che, pur in linea con quello degli scorsi anni, rappresenta un segnale di ottimismo, considerata la difficile situazione economica. La capacità di proposta della fiera è riuscita ad intercettare i diversi interessi dei visitatori che hanno scelto ancora una volta Agriumbria. E' un segnale importante anche per l'intero settore della filiera delle carni".

Alla manifestazione hanno partecipato circa 400 espositori in rappresentanza di oltre 800 aziende. Nella giornata finale si è svolta la tradizionale premiazione dei concorsi legati alle mostre zootecniche, in particolare della Chianina con la partecipazione dei migliori esemplari alla 25/a mostra nazionale della razza. "E' stata una grandissima mostra - ha commentato Fausto Luchetti, presidente nazionale Anabic - per la qualità dei capi in gara. Ciò dimostra l'attenzione e la cura dei nostri allevatori e ci spinge ad andare avanti. Il momento economico è difficile ma il nostro settore non è stato colpito così pesantemente dalla crisi".

Molto alto l'interesse delle delegazioni straniere (da Sudafrica, Algeria, Marocco, Svezia) per il livello di selezione genetica dei capi. "E' stato un compito difficile - ha detto Matteo Ridolfi, giudice delle gare della chianina - per l'altissimo livello degli esemplari in concorso. E' stata una delle migliori gare degli ultimi dieci anni. Tutto questo dimostra ancora una volta quanto cre-



### Esemplari magnifici

L'area della premiazione con alcuni bovini di razza chianina che si sono affermati nella rigorosa selezione a Umbriafiere



**Ottimo afflusso** Tantissimi i visitatori anche per questa edizione, in linea con una tendenza consolidata della fiera

scia la capacità degli allevatori di preparare i capi per le gare. L'interesse delle delegazioni straniere costituisce un'ulteriore conferma del successo di questa mostra". Sono questi i principali premi assegnati per la chianina: Miglior alle-

vatore e migliore espositore dell'anno: azienda Luchetti Basilio e Claudio (Perugia); Trofeo Lucio Mignini: "Melinda Di Moglie" dell'azienda Giancarlo Marcucci (Perugia); Trofeo Chiacchierini: "Quota di Pergo" dell'azienda Grigioni Juanito

### I prodotti della terra

#### Bontà a "chilometro zero"

BASTIA UMBRA - Ad Agriumbria quest'anno lenticchie e farro, formaggi, vino, olio extravergine di oliva, marmellate, carni e salumi, sono stati protagonisti per promuovere le eccellenze del territorio a "Km Zero". Dieci imprenditori agricoli della Coldiretti hanno messo in vendita le proprie produzioni nel Padiglione dedicato alla "Filiera Agricola Italiana: spazio alle imprese".

Accanto agli stand per le aziende, attivo uno spazio istituzionale della Coldiretti Umbria, che illustrava il progetto per una "Filiera agricola tutta italiana", che ha come obiettivo di sostenere il reddito degli agricoltori "eliminando le distorsioni e tagliando le intermediazioni con l'offerta attraverso la rete di consorzi agrari, cooperative, farmers market, agriturismi e imprese agricole, di prodotti alimentari al cento per cento italiani e al giusto prezzo". Inoltre è stato presentato l'Oscar Green, concorso nazionale promosso da Giovani Impresa Coldiretti, per valorizzare e dare spazio all'innovazione in agricoltura. Non è mancata un'adeguata pubblicizzazione dell'offerta agrituristica delle aziende agricole aderenti a Terranostra Umbria, insieme a quella sui mercati degli agricoltori di "Campagna Amica" presenti nella regione.

(Arezzo); Trofeo Romano Rotini: azienda Stiaccini Diego (Pisa); Gruppo di allevamento: azienda Luchetti Basilio e Claudio (Perugia). Ma, chiaramente, la rassegna non è stata solo chianina, anche se intorno alla valorizzazione di questa raz-

za è stata promossa un'iniziativa congiunta tra Umbriafiere e Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale per far conoscere in tutte le forme questa pregiata carne, anche nelle sue parti meno conosciute. Agriumbria,

da sempre punto di riferimento per il confronto tra istituzioni, associazioni di produttori, ha affrontato una tematica particolare nella giornata conclusiva: la presenza sempre più numerosa in Italia degli agricoltori amatoriali. L'iniziativa è stata promossa da Mignini&Pettrini attraverso un nuovo progetto "Allevare come una volta". L'obiettivo è quello di rilanciare l'allevamento dei polli di razza locale a lento accrescimento, recuperarne la loro storia e la ricca tradizione gastronomica di fronte, magari, alla produzione intensiva e fin troppo rapida dei polli 'da batteria'. Il metodo d'allevamento "Allevare come una volta" s'inquadra in una visione di più ampio respiro, che guarda alla tradizione non per rifiuto del progresso, ma proprio perché, in tempi in cui si assiste sempre di più ad un elevato interesse nei confronti di temi come il benessere e la qualità, consente di produrre risultati eccellenti sulla base dell'esperienza storica. Ne ha parlato anche Massimo Spigola della Società di Studi Economici Nomisma ponendo l'accento sulla presenza di tanti italiani - è accertato il numero di un milione di agricoltori e allevatori nel tempo libero, soprattutto al centro-nord - che "conducono questa attività, senza voler minimamente pensare ad un ritorno economico. Anzi, quasi sempre questa attività costituisce un costo per loro". Ma il piacere di dedicarsi a queste attività - con una superiore consapevolezza di cosa si mangia e una maggiore qualità alimentare - fa passare, per una volta, la parte economica in secondo piano.

Agriumbria si è confermata una vetrina molto interessante per la meccanizzazione agricola con la proposta di tante attrezzature agricole - dai giganteschi trattori alle moderne tecnologie per la lavorazione e distribuzione di vino, olio - in grado di suscitare l'attenzione non solo dei curiosi ma anche di chi le utilizza nelle proprie attività produttive e cerca le soluzioni sempre più avanzate.

**Presentato il progetto di valorizzazione dei prodotti di sette imprese agricole che allevano allo stato brado i bovini chianini**

## In vetrina le carni del Trasimeno e la loro filiera d'eccellenza

BASTIA UMBRA - Agriumbria è stata una vetrina per l'anteprima del progetto "Filiera Corta delle Carni del Trasimeno". Il progetto è promosso dalla Cia dell'Umbria per valorizzare, come ha spiegato il presidente Domenico Brugnoli, "gli allevamenti di qualità, mantenere e promuovere nel territorio la cultura del prodotto locale e della cucina tipica tradizionale". Il progetto riunisce 7 imprese agricole del comprensorio del lago che allevano bovini di razza Chianina e meticcii del Trasimeno. "I meticcii - spiega Fontanella vicepresidente Cia - nascono dall'incrocio tra diverse razze di bovini, come la Pezzata rossa, la Charolaise, la Limousine, la Frisona e la Chianina. I vitelli vengono allevati allo stato brado e rappresentano quindi un prodotto di alta qualità". Il progetto integrato di Filiera Corta delle Carni del

Trasimeno nasce dalla necessità di stabilire un contatto diretto tra allevatore e consumatore. Il percorso di Filiera parte dall'alimentazione dei bovini coinvolgendo mangimifici certificati che forniscono alimenti tradizionali, non geneticamente modificati e privi di grassi di origine animale. Il trasporto del bovino dall'azienda al macello avviene secondo un disciplinare che ne certifica la sicurezza sanitaria controllata dai tecnici del Consorzio per garantire la tracciabilità delle carni. Nel mattatoio di Perugia le carni vengono identificate e trasferite al laboratorio di lavorazione di Pozzuolo Umbro. Le strutture turistiche, ristoranti e agriturismi, così come le sagre paesane e le mense scolastiche saranno destinatari privilegiati della Filiera e, potranno avvalersi delle garanzie offerte dal Consorzio.

Il Consorzio Filiera Agroalimentare è impegnato nella certificazione volontaria delle carni bovine che coinvolge in Umbria oltre 180 allevamenti e 35 macellerie con l'obiettivo di fornire al consumatore un prodotto controllato e garantito. La certificazione viene rilasciata da AgroQualità, organismo di certificazione accreditato Sincert, che annualmente verifica la correttezza delle procedure di controllo e delle ispezioni effettuate dai tecnici del Consorzio. Ai fini della presentazione della Filiera Corta delle Carni del Trasimeno, oltre ad una piccola mostra espositiva, è stato proiettato il documentario "Mucche e buoi dei paesi tuoi" per la regia di Cecilia Anesi. A maggio il progetto verrà presentato ufficialmente a Castiglione del Lago.



**Razza superiore** Uno splendido esemplare di Chianina con il piccolo