

BASTIA L'EVENTO FINO A DOMANI

«Agriumbria», apertura col botto

Oltre quattrocento espositori. Bogliari: 'Rilanciare l'economia'

— BASTIA —

E' INIZIATA ieri, alle prime ore del giorno, la 42esima edizione di «Agriumbria», la rassegna agrozootechica in programma fino a domenica all'Umbriafiere di Bastia. Non poteva essere diversamente secondo le abitudini degli operatori agricoli e zootecnici che iniziano presto la loro giornata. Si annuncia già dalle prime battute un'edizione di grande successo, non solo per l'alto numero di espositori, 400, in rappresentanza di 700 marchi, ma anche per il pubblico qualificato che ieri era massicciamente presente nel perimetro della fiera. La cerimonia inaugurale nel centro congressi di Umbriafiere alle 9,30 ha visto la partecipazione delle autorità e di numerosi studenti degli istituti tecnici, agrario ed alberghiero dell'Umbria, che sono chiamati da qualche anno a partecipare attivamente alla manifestazione, insieme alle facoltà di Agraria e Veterinaria dell'Università di Perugia. Il presidente di Umbriafiere, Lazzaro Bogliari, ha rilevato che la partecipazione di tanti espositori «dimo-



NASTRO
Esperti e studenti alla cerimonia inaugurale nel centro congressi

stra l'attenzione che il settore agricolo chiede nel suo complesso. In una fase congiunturale così delicata, l'agricoltura si propone come primo elemento di rilancio di un'economia troppo spesso soffocata da meri concetti di globalizzazione».

L'ASSESSORE regionale all'agricoltura, Carlo Liviantoni, ad uno degli ultimi appuntamenti ufficiali in qualità di responsabile per governo umbro del settore primario, ha parlato di Agriumbria «come occasione di incontro tra istituzioni e l'agricoltura deve essere sempre essere capace di

prendere atto dei cambiamenti in atto». Nella prima giornata sono stati presentati i lavori degli allievi degli istituti tecnici che hanno presentato ricerche sulla carne chianina. In un altro incontro è stato trattato, invece, il tema dell'allevamento estensivo del coniglio con le varie tecniche per la

valorizzazione della qualità della carne. Nel suo saluto il sindaco di Bastia Stefano Ansideri ha rilevato l'importanza del centro fieristico e l'impegno della sua amministrazione che in questa occasione ha organizzato la presentazione della federazione Quad, con dimostrazioni sulle moto a quattro ruote in una pista allestita ai margini della fiera. Bogliari e Andrea Sisti, amministratore unico di 3° - Parco tecnologico dell'Umbria hanno annunciato nel prossimo autunno una manifestazione capace di coniugare paesaggio e biodiversità, turismo enogastronomico e verde, sviluppo rurale sostenibile e green economy. Il progetto non sarà una semplice vetrina, ma un percorso nuovo attraverso le diverse forme di turismo legate alla ruralità». Oggi, continuano gli incontri tra cui quello con una delegazione ufficiale del Marocco arrivata in Umbria per osservare la fiera agricola e prendere spunto per realizzare un'iniziativa analoga in Marocco. Nei tre giorni funziona 'Oro Bianco' un ristorante che propone piatti inediti di carne di vitellone.

Massimo Stangoni

SILVIA I CUOCHI DI TUTTA LA PENISOLA A PALAZZO DEI PRIORI PER PROMUOVERE I PRODOTTI DI ECCELLENZA

Il 'made in Italy' fa centro: ecco la carica dei cento chef

— PERUGIA —

SULL'ACROPOLI ieri hanno brillato le stelle della ristorazione italiana. Ben cento chef in arrivo da tutto lo Stivale sono stati ricevuti a Palazzo dei Priori e premiati con il conferimento del «Trofeo d'onore», nell'ambito del concorso Ercole Olivario, altra grande manifestazione del panorama italiano, in calendario proprio in questo week-end. Dopo il grande successo delle scorse edizioni, l'Associazione professionale cuochi italiani ha organizzato un nuovo evento a Perugia per premiare chef professionisti e ristoratori che si sono distinti per l'eccellenza delle loro proposte. Obiettivo della manifestazione: conoscere e gratificare la quotidiana attività dei cuochi professionisti associati, per elevare l'immagine della cucina italiana e per promuovere il made in Italy, di cui questo comparto rappresenta una delle punte di massimo prestigio.

MA CHE ci facevano tutti quei «cappelli bianchi» lungo Corso Vannucci? Come mai l'occhio dell'Associazione si è posato su

Perugia? «Gli olii — spiega il presidente Luigi Ugolini — sono un comparto difficile perché la varietà è molto ampia e non sempre è cosa facile scegliere i migliori, magari i più adatti per accompagnare le nostre ricette. L'Ercole Olivario, in corso a Perugia in questi giorni, selezionando i migliori extravergine, ci ha facilitato il compito della scelta. La manifestazione organizzata dalla Camera di Commercio,

IL PREMIO
Assegnato
il Trofeo d'onore
a professionisti
e ristoratori

infatti, rappresenta per la nostra categoria un validissimo contributo». Il direttore dell'Associazione professionale cuochi, Carlo Re, dopo la foto di rito davanti alla scalinata di Palazzo dei Priori e la visita al Centro espositivo della Camera di Commercio in via Mazzini, ha detto che «il Trofeo d'onore diventa una valida opportunità per promuovere i prodotti di eccellenza, come l'olio extravergine su cui si sono accesi i riflettori dell'Ercole. Dove trovare ambasciatori migliori dei cento chef, che attraverso l'utilizzo in cucina potranno esaltare tutte le virtù dell'oro verde?»

Silvia Angelici



IL CUORE... BIANCO
I cento chef in arrivo da tutto lo Stivale davanti alla Fontana Maggiore: i cuochi sono stati ricevuti a Palazzo dei Priori

SPOLETO OGGI LA CERIMONIA: INIZIATIVA DELLA CAMERA DI COMMERCIO
«Ercole Olivario», battaglia all'ultimo olio

CLIMA di attesa per i premi «Ercole Olivario» che saranno attribuiti questa mattina a Spoleto. Sono 100 gli extravergine ammessi alla fase finale dell'edizione 2010, organizzata come di consueto dalla Camera di Commercio di Perugia, che hanno superato la selezione regionale, scelti tra un campione di 260 aziende provenienti da 17 regioni olivicole diverse. La cerimonia di premiazione, presieduta dal presidente della Camera

Giorgio Mencaroni, si svolgerà al teatro Caio Melisso di Spoleto, tempio dell'olivicultura d'eccellenza made in Italy. Durante la manifestazione ci sarà spazio anche alle «Civiltà dell'olio e dell'olivo», dedicato quest'anno alla Tunisia. Interverranno l'ambasciatore tunisino a Roma Habib Achoun e il professor Mohamed Bechir Sai, direttore della scuola superiore dell'agricoltura di Tunisi, che fornirà una lettura sullo stato dell'olivicultura tunisina.