



Umbria

"Le opportunità compensano i rischi, se ne accorgerà chi arriverà per primo"

Intervista esclusiva a Pascal Affi, primo ministro ivoiriano, nella città di Abidjan

# "Investite da noi ora Vedrete che affari"

## Costa d'Avorio, il premier chiama le aziende umbre

**MARIO MARIANO**  
C'è uno Stato in Africa, poco più grande dell'Italia, ma con appena 16 milioni di abitanti, che vuole far conoscere all'Italia e all'Europa i suoi problemi, ma, la sensazione è che ciascuno - in questo particolare momento - è portato essenzialmente a guardare in casa propria. Parliamo della Costa d'Avorio, una Repubblica presidenziale da quasi 50

anni, eppure alle prese con una situazione che molto somiglia al colonialismo di una volta. La Francia continua ad operare un controllo massiccio sulle grandi risorse della Costa d'Avorio, con la tensione che dura dal settembre 2002. Uno stato di crisi che preoccupa perfino l'Onu, chiamato a derimere le problematiche che si sono scatenate tra le varie fazioni politiche.

**L'APPELLO**  
"Le possibilità di crisi e guerra ci sono ma vengono tenute bene sotto controllo. Nel 2006 avremo le elezioni politiche e gli imprenditori che avranno investito qui otterranno eccellenti risultati"

anni, eppure alle prese con una situazione che molto somiglia al colonialismo di una volta. La Francia continua ad operare un controllo massiccio sulle grandi risorse della Costa d'Avorio, con la tensione che dura dal settembre 2002. Uno stato di crisi che preoccupa perfino l'Onu, chiamato a derimere le problematiche che si sono scatenate tra le varie fazioni politiche. Pascal Affi, 53 anni, ingegnere esperto in telecomunicazioni, sempre impegnato in politica, è il primo ministro ivoiriano dal 2000, nominato dal presidente Laurent Gbagbo. Affi è anche presidente di Fpi (Front populaire ivoirien), la formazione politica al potere. Il presidente Pascal Affi ci riceve nella sua residenza nel quartiere residenziale della Riviera, ai bordi della laguna Ebrié. E' da poco rientrato da un viaggio all'estero, ma nell'aspetto e nei modi si propone con grande cordialità, disponibile a rispondere alle nostre domande. Il suo Paese è invaso di militari (4mila francesi e 7mila caschi blu); ogni due chilometri qualsiasi auto viene fermata e i passeggeri sottoposti a lunghi controlli. "I militari francesi in effetti rappresentano una condizione fastidiosa per la popolazione e per chiunque viene in Costa d'Avorio. Qualcuno ha ipotizzato che il contingente è stato ridotto, ma la verità è che c'è stato soltanto un cambio dell'effettivo. Il numero è rimasto invariato. Mi auguro che in tempi brevi la Francia richiami in patria le sue truppe, perché la loro presenza crea situazioni di forte disagio psicologico alla

nostra gente". L'Onu sta per pronunciarsi dopo aver mandato gli ispettori in Costa d'Avorio per capire quali sono i provvedimenti da prendere. Teme di essere raggiunti da una sanzione? "Non ho personalmente beni e conti all'estero e dunque l'Onu non può censurarmi in alcun modo. Piuttosto farebbe bene a sanzionare chiunque è di ostacolo alla pace. Vadano a preoccuparsi di togliere le armi ai ribelli, a quei militari che stanno dividendo il Paese da 4 anni, creando uno stato di crisi davvero preoccupante. Dovrà allora preoccuparsi delle sanzioni dell'Onu Blé Goudé, che i francesi accusano di aver ordinato alla gente di scendere in piazza in maniera massiccia?" Blé Goudé ha già risposto a questo interrogativo durante la sua recente conferenza stampa davanti ai media di tutto il mondo: le popolazioni non hanno bisogno di essere guidate o comandate, hanno capito dove si trova la verità. I movimenti di piazza sono spontanei e comunque Blé Goudé, per quello che mi risulta, ha invitato tutti alla calma nel caso di ipotetiche sanzioni dell'Onu". Monsieur Affi, la Costa d'Avorio tesse la tela con gli altri

**LA FRANCIA**  
"I militari francesi sono una condizione fastidiosa per la popolazione e per chi viene in Costa d'Avorio. Mi auguro che la Francia richiami in breve tempo le sue truppe"

Stati per far conoscere la sua condizione di Paese libero a metà, ma non può lanciare appelli per risolvere la propria crisi, che non è solo politica ma anche economica. E l'economia del Paese rappresenta il 40% dell'intera economia dell'Africa Occidentale. "Nulla e nessuno ci impedisce, invece, di mandare un appello forte per la collaborazione all'Europa e all'Italia in particolare. Dico che l'Italia può fare molto per il mio Paese perché non ha una cultura coloniale come la Francia e dunque è fortemente avvantaggiata. Alle aziende italiane, e specificatamente a quelle dell'Umbria, che hanno già delle relazioni aperte con il mio Paese, mando un messaggio: venite ad investire da noi perché gli amici si vedono nel momento del bisogno. In questo momento ci sono tutti i presupposti per fare dei buoni affari; il rischio della crisi e della guerra esiste, ma è tenuto sotto controllo. Entro il 2006 dovremmo arrivare alle elezioni politiche ed allora tutti quegli imprenditori che avranno investito in Costa d'Avorio ne ricaveranno eccellenti risultati. Per gli indecisi non ci sarà più spazio e dovranno solo rammaricarsi di aver perduto delle buone opportunità".

### IL CORSO Assaggiatori di grappa

Il 15 febbraio 2006 sarà l'ultimo giorno utile per iscriversi al corso di primo livello per assaggiatori di grappa organizzato dall'Anag (Associazione nazionale assaggiatori grappa ed acquavite) della sezione provinciale di Perugia, che inizierà venerdì 3 marzo in viale San Sisto, 471/B. Il corso è composto da cinque lezioni, con orario pomeridiano dalle 15,30 alle 18 circa, durante le quali verranno tra gli altri insegnati i seguenti argomenti: l'acquavite e le sue origini, le leggi che regolano la produzione e la messa in commercio, le etichette, la chimica e le varie procedure di distillazione, l'analisi organolettica e le tecniche di degustazione. Durante le 5 serate saranno provate ben 16 tipologie di distillati sotto la guida di esperti assaggiatori Anag, tra cui il presidente ed il vice presidente nazionale. Inoltre, al termine del corso, è prevista una visita guidata presso la Distilleria Di Lorenzo di Perugia. La quota di partecipazione al corso è di 120 euro a cui va sommata la quota annuale di iscrizione all'Anag di 50 euro, che dà diritto a partecipare alle serate organizzate dall'associazione ed a ricevere la rivista "L'Assaggiatore". Info: 338.9676936 - enniobaccianella@libero.it.



Mario Mariano con Pascal Affi, primo ministro della Costa d'Avorio

### Agriumbria, edizione ancora più ricca

Si è aperta a Todi, nella sede dell'Istituto agrario "Augusto Ciuffelli", la fase che precede la XXXVIII edizione di Agriumbria, in programma dal 31 marzo al 2 aprile 2006, ad Umbriafiere di Bastia Umbra. Il primo degli incontri del comitato tecnico consultivo della manifestazione ha affrontato il ruolo della fiera agricola come strumento di sviluppo integrato del territorio. Lazzaro Bogliari, presidente di Umbriafiere spa, la società che organizza Agriumbria, ha ricordato come la rassegna rappresenti un punto di riferimento per la multifunzionalità del comparto. "C'è bisogno di continuare ad ampliare i contenuti della manifestazione - ha detto Bogliari - superando la semplice fase espositiva e puntando sull'innovazione". Francesco Pennacchi, preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Perugia, ha parlato della necessità di razionalizzare le risorse nell'ambito della promozione dei prodotti e del comparto. "Agriumbria - ha proseguito Pennacchi - può essere considerata come l'espressione della tecnologia ma anche un avanzato strumento della multifunzionalità; oggi però l'agricoltura non è in un momento di grandi soddisfazioni. C'è incertezza nel futuro: il sistema va razionalizzato. Ed Umbriafiere può costituire una base per sviluppare il territorio".

Amministratore di Umbriafiere, che ha testimoniato la bontà dei rapporti con le istituzioni locali ed ha rinnovato l'impegno per il rafforzamento della società. Nel corso del dibattito molti rappresentanti di associazioni agricole e professionali hanno portato il loro contributo progettuale al fine di definire le caratteristiche dell'edizione 2006 di Agriumbria e di realizzare un importante programma convegnistico. La "fiera più fiera dell'agrozoalimento italiano" ha scelto Todi, la città di Jacopone, la città più vivibile del mondo e dello stesso fondatore della fiera Lodovico Maschiella, per svolgere questo

### Primo incontro all'Agrario di Todi del comitato tecnico della manifestazione

primo incontro anche per l'importanza di un sito di formazione professionale come l'Istituto di Istruzione superiore "Augusto Ciuffelli", la più antica scuola agraria d'Italia che con i suoi 140 anni d'esperienza è un'autentica eccellenza umbra di valenza europea nella formazione di tecnici del settore. "Riunire in questa scuola - ha affermato Bogliari - i rappresentanti di tutte le istituzioni, enti e associazioni del mondo agricolo, categorie professionali, centri di promozione e ricerca, università ed associazioni dei consumatori vuole testimoniare il nostro impegno a contribuire alla crescita del mondo agricolo in tutti i suoi aspetti".

E domani e venerdì si svolgerà un'educational che toccherà il cachemire di Brunello Cucinelli nell'antico borgo di Solomeo (domani alle ore 14.30 ritrovo dei partecipanti a Bastia Umbra o Assisi), la sede del Centro genetico internazionale dell'Anabic (ore 9 ritrovo dei partecipanti a Bastia Umbra o Assisi) vicino Perugia, che seleziona le migliori razze bovine italiane, un oleificio umbro a Giano dell'Umbria, la visita guidata ad un'azienda agrituristica nell'Orvietano.

### Lo chef umbro Bistarelli sul podio

Iniziano domani, al ristorante "Tre Re" di Poggio Berni, nel Riminese, sette serate dedicate alla "cucina d'autore" (sotto il titolo "Dove ci portano le stelle") alla presenza di chef di fama internazionale tra cui un umbro, Marco Bistarelli, chef-patron del ristorante Il Postale di Città di Castello e neo presidente per l'Italia dei Jeunes Restaurateurs d'Europa. "E' un evento unico nel suo genere - afferma Silver Succi, chef del ristorante "I Tre Re" - Sicuramente il più atteso dai gourmet e dai cultori della tavola d'autore, che farà della Romagna la capitale del gusto per i prossimi tre mesi. Saranno presenti chef di primo piano, tutti con una stella Michelin, per dar vita a sette serate a tema (il giovedì, ogni due settimane). Verrà proposta - aggiunge Succi -

un'esauriente rassegna del gusto che abbraccerà tutte le cucine (dalla tradizionale alla creativa) e presenterà anche quelle più innovative come la cucina molecolare". Domani si inizierà con Ettore Bocchia, chef del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio e massimo esponente della gastronomia molecolare in Italia; il 23 febbraio sarà la volta di Marcello Fabbri, giovane talento di origini romagnole e chef all'Anna Amalia dell'Hotel Elephant (5 stelle) di Weimar, in Germania; il 9 marzo dall'Umbria giungerà Marco Bistarelli, mentre il 23 marzo è previsto l'appuntamento con la chef Grazia Ravagnan, rinomata interprete della cucina di mare del celebre ristorante "Da Alceo" di Pesaro.

