



PROFESSIONALITÀ Lo staff di «Biotecnologie Bt» offre servizi certificati

«Biotecnologie Bt», arrivano i servizi certificati e sostenibili

— PERUGIA —

FORNIRE SERVIZI «certificati» ad alto contenuto tecnologico nei settori agricolo, alimentare, zootecnico, ambiente chimica, microbiologia con una particolare attenzione ai parametri salubrità, sicurezza e sostenibilità: sono queste le finalità di «Biotecnologie BT srl», la società a partecipazione mista pubblico-privata che ha sede a

Todi ed opera nell'ambito delle attività del «Parco tecnologico agroalimentare dell' Umbria». Nei giorni scorsi il gruppo dirigente, guidato dal presidente e amministratore delegato Franco Seghini, ha incontrato l'assessore regionale all'agricoltura Carlo Livian-toni e il dirigente dell'Ufficio Ricerche e sperimentazione del Ministero delle politiche agricole Francesco Zec-

ca. «Scopo dell'incontro - ha detto Seghini - è di sviluppare ancor più il rapporto con i livelli istituzionali regionali e statali per poter promuovere la nostra partecipazione a progetti e azioni di comune interesse, Biotecnologie BT collabora attualmente in 14 progetti di ricerca altamente innovativi promossi da Regione Umbria, società 3A-Pta, Ministero».

VINI E IDEE Viaggio nei calici «Tipicamente»

— PERUGIA —

BUSINESS, storia, e cultura. Il vino e i prodotti della terra parlano di tutto questo. «Tipicamente, libera associazione di idee, vini e gastronomia trascendente» nasce per conoscere questo incredibile patrimonio dell'umanità. L'associazione, nata da un'idea di Antonio Boco, ha mille iniziative in cantiere. Per saperne di più: info@tipicamente.it



PROTAGONISTI Anche l'Arcivescovo Fontana apprezza le offerte del Club dei Piaceri di Giampaolo Emili



UMBRIAFIERE Expo TecnoCom Appuntamento con le novità dei pubblici esercizi

— BASTIA —

SARA' EXPO TecnoCom, la rassegna nazionale a cadenza biennale per pubblici esercizi e per laboratori d'arte bianca, che avvierà l'attività di Umbriafiere di Bastia nel 2007. L'appuntamento, il decimo della serie, è previsto dal 14 al 17 gennaio per proporre, soprattutto agli operatori del settore, nuove tecnologie, nuovi prodotti e nuove soluzioni per pubblici esercizi. La manifestazione nazionale, che nell'edizione del 2005 ha richiamato circa 15mila visitatori, verrà allestita con 400 stand, dove saranno presenti aziende leader italiane e straniere con macchinari, attrezzature ed arredi. La rassegna, organizzata dalla società Epta-Concommercio, proporrà inoltre seminari, convegni e workshop in collaborazione con le aziende espositrici. I laboratori saranno in funzione, per tutta la durata della rassegna, con la cottura di prodotti della ristorazione, lavorazioni per pasticceria, oltre a panificazione, gelateria e pizzeria. Un momento qualificante è rappresentato dagli appuntamenti con le eccellenze enologiche e le dimostrazioni sulle diverse tecniche di cottura. Incontri tematici, ad ingresso gratuito, saranno promossi da Concommercio su temi d'attualità. Tra gli appuntamenti collaterali: concorsi di Mastro pasticciere, per il Pane artistico e quello tipico, la rassegna del gelato artigianale.

CLUB DEI PIACERI

«Guido I da Spoleto» champagne d'autore

Uve selezionate del Trebbiano

di ILARIA BOSI

— SPOLETO —

IL NOME ricorda quello di un imperatore del Sacro Romano Impero: Guido da Spoleto, già Duca della cittadina umbra. «Guido I da Spoleto», questa la variante, è frutto dell'intuizione geniale del produttore di vini Tommaso Coricelli, un'idea sposata e valorizzata dal «Club dei Piaceri».

NASCE dalle uve selezionate del Trebbiano il primo champagne «made in Spoleto», che verrà presentato nelle prossime settimane. Una produzione inedita, esclusiva, che non finirà subito sul mercato. Un'idea «coraggiosa», se si considera che solo un quarto delle uve di Trebbiano può essere utilizzato per la produzione del metodo classico. Una «scommessa» che, per molti, è già stata vinta. Un primo as-

saggio di «Guido I da Spoleto» è stato riservato agli ospiti del «Club dei Piaceri», la realtà culturale che da quasi due anni coniuga l'arte e la raffinatezza del gusto alla tradizione e alla storia della città del Festival.

LE INEDITE «bolicine» sono state protagoniste di una prova «bendata», in occasione della cena gourmet organizzata prima di Natale al Ristorante San Lorenzo. Ma il «segreto» è stato svelato sono in questi giorni, a ridosso della sua presentazione.

CANTINA
Sarà prodotto
dall'azienda
di Coricelli

L'aspetto: colore giallo paglierino, con riflessi verdolini: «Guido I da Spoleto» presenta un fine parlage, abbastanza tipico. Olfatto: sentori fragranti di lieviti fermentativi, piacevolmente erbaceo. Gusto: dimostra una calda nota calorica, piuttosto sapido e di buon equilibrio, persiste lungamente nella nota ammandorlata. Abbinamenti: ottimo come aperitivo, pregevole con risotti alla verdure e formaggi dolci. Si esalta con pesce e crostacei e ben si coniuga con un «guru» della buona cucini-

na locale: il tartufo. Lavorazione: dalle uve selezionate del Trebbiano Spoletino (monovigneto autoctono di Morgnano), il «brut» si ottiene mediante fermentazione in bottiglia, secondo il metodo tradizionale classico. Tenore alcolico: 11% vol. Le prime bottiglie porteranno l'etichetta esclusiva del «Club dei Piaceri» e della cantina Coricelli: verranno distribuite per occasioni importanti.

IL CLUB DEI PIACERI, con l'intenzione di valorizzare il Trebbiano, ha anche «targato» un'altra, importantissima produzione: «Lo scialo» (che nel dialetto spoletino è sinonimo di grande piacere). Si tratta di vino da tavola, il Trebbiano Spoletino, selezionato dal Club presieduto da Giampaolo Emili. Le bottiglie speciali de «Lo scialo» verranno messe in vendita: il ricavato verrà devoluto in beneficenza.

SVILUPPO RURALE NON PIACE A CONFAGRICOLTURA L'ACCORDO REGIONE-BANCHE

— PERUGIA —

FONDI DELLO SVILUPPO RURALE:

la Confagricoltura di Perugia critica la convenzione siglata dalla Regione con sedici banche. «Molte aziende agricole umbre, in particolare quelle più impegnate sul fronte dell'ambiente e della tutela del paesaggio - spiega Confagricoltura in una nota - stavano aspettando il pagamento dalla Regione delle cosiddette misure agroambientali.

Invece dei tanto attesi soldi si sono viste recapitare una lettera in cui si comunica che i pagamenti vengono posticipati per temporanea mancanza di fondi ma che, grazie ad una convenzione fra la Regione e 16 istituti di credito, è possibile ottenere un anticipo delle somme dovute. Bella notizia - rileva Confagricoltura - se non fosse che per avere gli anticipi occorre pagare tassi d'interesse in linea con quelli

delle normali operazioni di credito ed eventualmente anche delle spese istruttorie. Di questa convenzione agli agricoltori - continua la nota - sfugge la convenienza di avere un anticipo a tassi di mercato, su soldi che dovrebbero essere in pagamento, e che comunque sono garantiti proprio dalle lettere che hanno ricevuto. Con sorpresa inoltre si apprende che in altre regioni, fra cui Marche e Piemonte,

le aziende. Le aziende destinatarie delle misure agroambientali e per la forestazione - ricorda la Confagricoltura - sono quelle che si sono impegnate ad adottare pratiche di gestione compatibili con l'ambiente e che proprio per questo ricevono dei contributi Ue. La Regione Umbria si è fin qui dimostrata attenta all'ema e ci aspettiamo che continui ad esserlo».

«Una convenzione che ci penalizza»