

Comint scommette sul mercato serbo

UNA DELEGAZIONE del Comint, Consorzio Multisetoriale Interregionale per l'Internazionalizzazione, con sede a Perugia e Roma, si è recata nei giorni scorsi a Belgrado. Il presidente e il consigliere del Comint rispettivamente Riccardo Spadolini e Sara Carmeli, hanno attivato dei rapporti importanti con la Camera di Commercio Italo-Serba, al fine di

promuovere e valorizzare le piccole e medie imprese sia regionali che nazionali nel territorio dell'ex Jugoslavia.

«LA SERBIA – ha spiegato Sara Carmeli – è un paese che offre grandi opportunità per la nostra imprenditoria date dalle dimensioni e le nuove aperture economiche in atto». La Repubblica Serba inoltre, grazie al nuovo assetto politico istitu-

zionale ed all'area di libero scambio, all'interno della quale le merci prodotte nei paesi balcani limitrofi possono viaggiare senza problemi di dazio, si propone come uno degli Stati capaci di offrire all'Italia notevoli possibilità di interscambio economico-industriale. La Serbia usufruisce anche di un rapporto privilegiato con la Repubblica federale russa, per cui le merci prodotte nell'area dell'ex

Jugoslavia hanno diritto d'accesso al mercato russo con dazio agevolato all'1%.

«GRAZIE alla 'neonata' Camera di Commercio Italo-erba – conclude Spadolini – si possono creare degli interscambi molto proficui per i nostri imprenditori, in un'area che sta vedendo una buona stabilità sia politica che economica».

COLDIRETTI LA «CAMPAGNA AMICA» VA IN TV Patata rossa a «Geo & Geo»

LA PATATA ROSSA di Colfiorito, sarà ospite, grazie all'azione di promozione delle eccellenze agroalimentari della Coldiretti Umbria, alla puntata di martedì di «Geo & Geo», la fortunata trasmissione condotta da Sveva Sagramola, in onda su Rai Tre. La realizzazione della trasmissione televisiva è curata, nell'ambito del progetto Campagna Amica, dalla Coldiretti Umbria, che rinnova in tal modo il suo impegno nella promozione del territorio e delle produzioni agricole umbre. Nel corso della diretta, toccherà all'imprenditore agricolo di Colfiorito Alessandro Cappelletti, presidente dell'Associazione Patata Rossa di Colfiorito, illustrare le caratteristiche tecniche della patata e le sue principali differenze con altre varietà. Oltre ad una breve presentazione dei territori di maggiore produzione, che grazie all'altitudine ne determinano le condizioni ideali alla coltivazione, l'imprenditore si occuperà anche delle ricadute economiche e delle aziende interessate.



IL PREMIO Alviero Moretti dà un riconoscimento a Marco Viola

IL CONCORSO

Oli extravergine Dop Tutti i premiati

I migliori alla Rocca di Casalina

— DERUTA —

«IL CONCORSO regionale rappresenta un'occasione unica per tutti gli operatori umbri del settore oleario, che in questa manifestazione trovano, oltre a una vetrina di prestigio, un'occasione di confronto per riflettere su un anno di attività e sulle tematiche più attuali del comparto», ha detto il presidente della Camera di Commercio di Perugia Alviero Moretti, aprendo la giornata di premiazione dei migliori extravergine Dop dell'Umbria.

LA CAMPAGNA olearia in Umbria si è chiusa con buoni risultati, sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo. Quest'anno sono stati prodotti circa 80mila quintali di olio rispetto ai 48mila dello scorso anno e gli oli extravergini che saranno certificati Dop (Denominazione di

Origine Protetta) si attesteranno intorno ai 7mila quintali contro i 4.535 del 2005\2006. La produzione regionale di olio torna quindi ad avvicinare la media dell'ultimo quinquennio che è stata di 97mila quintali. Il concorso regionale ha introdotto numerose novità, a cominciare dalla realizzazione di eventi in collaborazione con la grande distribuzione e con il circuito della ristorazione di qualità identificato dal marchio «Quality Restaurant». grANDE SUCCESSO an-

che per Ristolio, che ha portato gli oli prodotti dalle 23 aziende iscritte al concorso 2007 sui tavoli dei ristoranti inseriti nel circuito «Quality Restaurant».

IN PISTA
Le istituzioni decretano le eccellenze

CON L'EDIZIONE di quest'anno, inoltre, è stata istituita la nuova categoria «10 quintali» riservata alle realtà imprenditoriali di dimensioni ridotte: 5 le aziende che hanno partecipato. Ecco i risultati del concorso: per la sottozona Colli Amerini, prima classificata l'azienda agraria Oliveto di Con-

tessa Geltrude) (Amelia); per la sottozona Colli Assisi-Spoleto l'azienda agraria «Viola» (S. Eraclio di Foligno), la «Marfuga» di Campello sul Clitunno e la «Il Frantoio di Torre Matigge» (Trevi); per la sottozona Colli Martani il «Frantoio La Casella di Scassini Paolo» (Todi), l'azienda agricola «Bacci Noemio di Gualdo Cattaneo e «Monini Spa» di Spoleto; per la Sottozona Colli del Trasimeno il «Mulino e Frantoio del Trasimeno» (Castiglione del Lago), «Frantoio Faliero Mancianti» (S. Feliciano), Saiagricola – Tenuta di Monte Corona di Umbertide; per la sottozona Colli Orvietani «Ranchino Eugenio» di Orvieto, Frantoi oleari umbri-Cufrol di Spoleto. Il vincitore premio speciale categoria 10 quintali è stato invece Gianni Batta (Perugia); mentre il vincitore premio «Qualità ed immagine 2007» è stato Eugenio Ranchino di Orvieto.

CONFARTIGIANATO I panificatori sulle liberalizzazioni «Serve maggiore regolamentazione»

LE MANOVRE di rilancio economico e sociale previste dall'attuale governo e contenute nel cosiddetto Decreto Bersani hanno interessato anche il settore della produzione del pane. A questo proposito interviene la Federazione panificatori di Confartigianato, per portare avanti alcune richieste. La nuova norma prevede che l'aspirante panificatore presenti una dichiarazione di inizio attività (Dia) presso gli uffici comunali, corredata dall'autorizzazione della Asl in merito a requisiti igienici, ambientali, urbanistici e di sicurezza degli ambienti di lavoro. «Grazie al ruolo svolto dall'associazione di categoria — ha spiegato Valter Alunni Breccolenti, presidente della Federazione Panificatori di Confartigianato Imprese — il Parlamento ha riconosciuto ai panificatori la facoltà di abbinare alla vendita per asporto il consumo sul posto di prodotti di gastronomia, con la possibilità di inserire "piani di appoggio di dimensioni congrue all'ampiezza ed alla capacità ricettiva del locale e la fornitura di stoviglie e posate a perdere"». «Avanzeremo — afferma Carlo Antognoni, segretario della Federazione Panificatori di Confartigianato Imprese — la richiesta della creazione di un albo per l'accesso alla professione».

— BASTIA —

ORARIO continuato di apertura, dalle ore 10 alle ore 21, per Expo Casa 2007, il Salone nazionale dell'edilizia e dell'arredamento che oggi apre i battenti all'Umbriafiere di Bastia, con la sua straordinaria gamma di proposte per la casa, decine i settori merceologici, articolate su oltre 20 mila metri quadrati di superficie espositiva. «Expo Casa è giunta alla sua venticinquesima edizione — dice Ro-

LA MANIFESTAZIONE ORGANIZZA EPTA-CONFCOMMERCIO

«Expo Casa» oggi compie 25 anni

berto Prosperi, presidente della società organizzatrice dell'evento Epta-Confcommercio — un traguardo importante per una manifestazione fieristica, che merita senza dubbio di essere festeggiato. Lo facciamo insieme ai visitatori che hanno decretato il successo di Expo Casa, ai quali abbiamo dedicato una pubblicazione che ripercorre l'evoluzione dell'arredamento e dell'edilizia in questi venticinque anni. Guardando al nostro

passato e alle prime edizioni di quello che sarebbe diventato il primo di un ricco calendario di eventi — aggiunge Prosperi — ci siamo resi conto di quanto sia cambiato il mondo che con Expo Casa ogni anno rappresentiamo. Abbiamo voluto quindi raccogliere le riflessioni di tecnici ed esperti sulla casa e l'abitare: un piccolo excursus sull'architettura del Novecento, la storia del complemento d'arredo che è anche storia degli oggetti

e del comportamento, un primo piano sul mattone, testimone nei millenni dello sviluppo sociale. Una sezione del volume è dedicata ai principi fondamentali dell'edilizia bioecologica — il riscaldamento ottimale, l'illuminazione naturale e artificiale, l'uso del colore — con l'intenzione di offrire ai visitatori informazioni utili e immediatamente utilizzabili oltre agli spunti di carattere culturale su come oggi è vissuto, abitato e arredato lo spazio — casa».