

TECNOLOGIE, macchinari e prodotti, in mostra per quattro giorni all'Umbriafiere di Bastia con Expo TecnoCom, insieme a tutto ciò che con essi si può preparare. Nell'ambito della manifestazione fieristica (ore 16) riservata agli imprenditori dei pubblici esercizi e laboratori di «arte bianca», sono stati premiati i vincitori delle due rassegne.

Ecco le imprese più creative di «Expo TecnoCom»

Per la rassegna «Il Carnevale», i premi saranno consegnati alla Pasticceria Tebro, di Spoleto, alla pasticceria «Il paradiso delle bontà» di Bastia, al Panificio Cecchetti di Umbertide.

PER LA «RASSEGNA del pane tipico e artistico», il primo premio sarà assegnato alla Scuo-

la del pane artistico di Gatteo Mare. Secondo classificato il Forno Labe di Foligno. Terzo premio per il Panificio Passagrilli di Todi. Alla consegna dei premi parteciperà Roberto Prospero, presidente di Epta-Confindustria, società organizzatrice di Expo TecnoCom. Sono stati invece assegnati speciali ri-

conoscimenti a trentuno imprese: Art Menu, Atal, Casadei, Centro Casa, Cde Caldato, F.lli Mercanti, F.lli Montagna, Fantasy, Fogepea, For.Al.Co., Frigor System, Gaggioli, Granatiere, Greci Industria Alimentare, Ennegi, Italproget, L.R. Forniture, Mauri, Maccherani, Pama Parsi Macchine, Pianelli, Pro-

meuro, Mondo Lavoro, Tecno-products, Vitsan, Selfair, R.B. Barcaccia, Studio Arredo, Sintesy, Pennacchi Leonello, H. Pierre — che hanno partecipato alla manifestazione per dieci anni e a una impresa — Omnia Bar, che segue Expo TecnoCom da venti anni. Alla cerimonia hanno preso parte, tra gli altri, Mario Giovannetti, Alviero Moretti e Giorgio Mencaroni.

LA POLEMICA

«Non concertato il piano rurale»

CONFAGRICOLTURA è preoccupata per quanto dichiarato dall'assessore regionale Liviantoni sulla bozza di Piano di Sviluppo Rurale. «L'assessore considera il documento concertato e condiviso dalla parte agricola — dice Confagricoltura — Non si capisce come il documento possa essere concertato se non vengono tenute in considerazione le istanze degli agricoltori».



LEGUME «DOC» Il fagiolo «monichelle» è tra i prodotti storici della regione: il Cedrav l'ha riscoperto

PRODOTTI TIPICI

Viaggio alla riscoperta delle «monichelle»

Il Cedrav valorizza l'antico fagiolo

— PERUGIA —
IN PRINCIPIO erano 20 fagioli, segnalati a Visso e minacciati di estinzione. Messi a coltura, per iniziativa del «Cedrav» (il Centro per la Documentazione e la Ricerca Antropologica in Valnerina) e della Sezione Antropologica del Dipartimento «Uomo&Territorio» dell'Università di Perugia, nell'Azienda dei Fratelli Lanini a Ceseggi di Sellano, in Valnerina, oggi sono molti di più, commercializzati in eleganti confezioni, e si possono gustare in insalate, minestre e zuppe, magari in connubio con quello «zafferano di Cascia», anch'esso recuperato per iniziativa del «Cedrav».

SONO I FAGIOLI della varietà detta «monichelle», così chiama-

ti per la loro buccia sottile colorata in bianco e nero, da ricordare la tonaca delle monache, che nei giorni scorsi sono stati presentati presso l'«Università dei Saperi» di Perugia, da Luciano Giacchè del «Cedrav» e Sandro Piermattei del Dipartimento Uomo&Territorio. Alla presentazione è seguita una degustazione del prodotto, cucinato in zuppa con lo zafferano di Cascia, che ha fatto apprezzare la peculiarità delle «monichelle», la cui

buccia esile le rende particolarmente facili e morbide alla cottura. «Oggi — commenta Luciano Giacchè — in agricoltura la qualità non basta più, ci vuole l'eccellenza. Occorre dunque salvare i prodotti che hanno fatto la storia e il tessuto della nostra antica tradizione, e dunque — ha aggiunto, sottolineando «la grande valenza anche culturale e antropologica di questo tipo di approccio» — le condizioni che li hanno resi possibili».

«NICCHIA»
Ogni anno una produzione di alta qualità

«**SIAMO** per una genetica agraria — afferma Sandro Piermattei del Dipartimento «Uomo&Territorio» — mirata alla conservazione delle varietà locali, testimonianza di una storia agraria prolungata nel tempo che va tutelata e valorizzata».

LE «MONICHELLE» vengono coltivate dall'azienda dei fratelli Lanini a Ceseggi di Sellano a circa 900 metri di quota, in un orto familiare di 200 metri quadrati. La produzione è di circa 50-60 kg. L'anno. Il ciclo vegetativo è molto lungo: la semina avviene a metà maggio, a luglio avviene la fioritura e si possono fare due raccolte. Dopo la prima raccolta del fagiolino, la pianta rifiorisce e si può portarla a seme con una seconda raccolta, che può protrarsi, in assenza di gelate precoci, fino a novembre.

CALDAIE Manutenzione degli impianti «In regola nel 75% dei casi»

DAL 1996, anno di inizio dell'attività di controllo da parte della Provincia di Perugia ad oggi, il numero degli impianti irregolari e quindi non conformi alla L.46/90 e relativi decreti attuativi si è ridotto sensibilmente. «Gli impianti a norma — conferma Gianfranco Alunni, presidente provinciale Cna Unione Installazione Impianti — sono quasi il 75% del totale che ammonta a circa 147mila impianti termici della sola provincia di Perugia. Di questi, 135mila di civile abitazione (quelli inferiori a 35Kw), mentre 12 mila sono quelli produttivi e del terziario. Si tratta di percentuali che attestano l'efficacia della verifica e il fatto che in 10 anni, dall'emanazione della 46/90, si è innalzato il livello qualitativo degli impianti e del personale addetto all'installazione degli stessi».

NEL CONTEMPO si testimonia lo sforzo profuso dall'Associazione di categoria per fornire un'adeguata ed aggiornata formazione tecnica atta a garantire qualità e sicurezza per gli utenti finali. Seppure fatta a campione — puntualizza Alunni — la verifica effettuata dall'ente pubblico oltre che confermare il corretto comportamento degli installatori e dei manutentori, evidenzia inoltre il fatto che esistono impianti ancora non conformi».

FIGISC-CONFCOMMERCIO «ANTITRUST AIUTA LA GRANDE DISTRIBUZIONE»

Gestori di carburante in agitazione

«**E' TRISTE** constatare che l'Antitrust, che dovrebbe essere al di sopra della parti, scende in campo in un momento così delicato — al grido di 'benzina negli ipermercati e orari liberi' — per tirare la volata ad un singolo soggetto imprenditoriale, la grande distribuzione».

E' IL COMMENTO di Giulio Guglielmi, presidente della Figisc-Confindustria, organizzazione di categoria che rap-

presenta l'80% dei benzinai della provincia di Perugia, dopo la segnalazione dell'Antitrust in materia di rete di distribuzione carburanti.

L'ANTITRUST, in una segnalazione a Parlamento, Governo e Regioni, ha sostenuto la necessità di rimuovere i vincoli locali all'apertura della rete distributiva: «rimuovere tutti i vincoli che bloccano l'evoluzione del mercato della distribu-

zione dei carburanti per aumentare la competitività del settore». Secondo l'Autorità per ottenere un'effettiva razionalizzazione e ristrutturazione della rete, che abbia benefici effetti per i consumatori in termini di minor costo del prodotto e migliore qualità del servizio, occorre utilizzare la leva della grande distribuzione organizzata, la cui presenza è inferiore allo 0,5% sul totale dei punti vendita e all'1% in volume. «Il settore è già stato li-

beralizzato — sottolinea Guglielmi — ci sono regole uguali per tutti e non è giusto creare le condizioni per favorire un solo attore, con l'esplicito intendimento di eliminare i gestori».

IN UMBRIA la legge regionale prevede che alcune tipologie di impianti possano tenere aperto al di là delle fasce normali di apertura. Ed esiste la possibilità di svolgere il servizio in orario notturno.