

La 51ª Mostra regionale ha fornito l'occasione per mettere a fuoco le prospettive. Il ruolo trainante dell'Università di Udine

Fiumicello, meno pesche ma più care

Produzione calata del 10%, quotazioni raddoppiate grazie agli elevati consumi Boschian: la nostra frutticoltura non teme concorrenti, attenti però ai Paesi dell'Est

FIUMICELLO. «Le previsioni della produzione totale europea di pesche dicono che tale produzione è diminuita del 10%; pertanto questo dato, associato alle alte temperature che hanno favorito il consumo di questo frutto simbolo dell'estate, ha fatto lievitare il prezzo a più del doppio rispetto all'anno scorso». L'andamento del mercato delle pesche ce lo spiega Sergio Boschian, delegato della Società di ortoflorofrutticoltura italiana e della "Città della frutta", intervenuto al convegno tenutosi in occasione della 51ª Mostra regionale delle pesche di Fiumicello.

Boschian a tal riguardo porta un chiaro esempio: «Oggi "scendi pianta" il prezzo delle pesche è di euro 0.60/kg rispetto agli euro 0.30/kg del 2009 e, le pesche "lavorate" in padella, sono quotate oltre euro 1.00/kg. Il prezzo, anche a causa della contrazione della superficie coltivata, in un anno è raddoppiato e ciò fa ben sperare per le produzioni di pesche di qualità come sono quelle friulane».

Quello espresso da Boschian è un ragionevole ottimismo condiviso anche dagli altri relatori presenti all'incontro tecnico dedicato al nuovo marchio d'area "Tipicamente friulano" e alle pesche di Fiumicello: l'assessore regionale alle risorse agricole Claudio Violino, l'assessore al turismo della Provincia di Udine Franco Mattiussi; il sindaco di Fiumicello Ennio Scridel; Alessandro Sensidoni, professore ordinario di scienza e tecnologia dei prodotti agroalimentari all'Università di Udine; Tiziano Portelli, presidente della Bcc di Fiumicello e Aiello; Dario Ermacora, presidente regionale Coldiretti; Paolo Fantin, presi-

dente provinciale Cia; Roberto Rigonat, presidente del consorzio di bonifica basso Friuli; Loris Asquini, vicepresidente di Lega cooperative friulane.

Ancora Sergio Boschian ha ricordato che proprio il Belpaese è il leader europeo nella produzione delle pesche. Infatti, cifre alla mano, il Centro servizi ortofrutticoli di Ferrara stima per il 2010 una produzione in Italia di 1.470.000 tonnellate (-7% rispetto al 2009). «Un calo generalizzato - prosegue Boschian - che sta colpendo tutti i maggiori Paesi produttori: la Spagna per cui il Cso stima quest'anno una raccolta pari a 1.030.000 tonnellate (-5% rispetto al 2009); la Grecia con solo 600.000 tonnellate (e -24% rispetto al 2009) e infine la Francia con 320.000 tonnellate (-7% rispetto al 2009)».

Le pesche italiane quindi non temono la concorrenza? Per Boschian i pericoli non sono immediati, anche se «sono in forte espansione i Paesi dell'Est». Tra questi il delegato della Società di ortoflorofrutticoltura italiana e della "Città della frutta" individua: «Per le ottime caratteristiche pedoclimatiche del territorio vicino al Mar Nero, la Romania, che peraltro può calare anche il jolly del basso costo della manodopera oltre a una posizione commercialmente interessante, centrale nell'area dei Balcani».

Ottimi spunti di riflessione sono giunti anche dall'intervento del professor Sensidoni che ha ricordato il fondamentale ruolo dell'Università per la preparazione dei tecnici e imprenditori agricoli del futuro e l'importanza di saper lavorare con le giovani generazioni. Un punto importante sul quale Sensidoni si è soffermato riguarda anche le nuove possibilità tecniche di confezionamento alimentare e di presentazione ad alto tasso di design che l'innovazione attualmente permette anche con prodotti delicati quali sono proprio le pesche.

Cristina Burcheri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Appello del sindaco Scridel: uniti per esaltare la qualità Violino: ma serve autostima

FIUMICELLO. «Il frutteto regionale è caratterizzato anche da alcune varietà di pesche coltivate nel territorio di Udine e Gorizia. Si tratta della pesca Isontina, della Triestina e della Iris rosso, tutte cultivar costituite e selezionate nell'Isontino: le prime due tra la prima e la seconda guerra mondiale, la terza nel 1950». Questo si legge nel Nuovo cibario del Fvg ovvero l'Atlante dei prodotti della tradizione redatto dell'Ersa nel 2008. Forte anche di questa importante storia, a Fiumicello - la capitale delle pesche del Fvg - il suo sindaco, Ennio Scridel, ha lanciato un appello (e una sfida) che chiama in causa l'agricoltura assieme alla politica regionale. «Il mondo agricolo deve darsi una caratterizzazione di qualità - ha affermato aprendo il convegno - e Fiumicello lo sta facendo partendo da un suo punto di forza: le pesche. E allora perché non lavorare insieme ampliando all'ortofrutta di qualità la possibilità di essere valorizzata e promossa con il marchio "Tipicamente friulano"?».

Gli ha risposto l'assessore regionale alle risorse agricole Claudio Violino: «I prodotti che ricadono sotto il marchio sono tutti quelli che hanno già acquisito la denominazione di "tipico", circa 144, ai quali vanno aggiunti quelli tutelati da altre certificazioni di qualità come Aqua. Stiamo lavorando alla definizione del disciplinare che detterà le credenziali per rientrare nel marchio. Non c'è una stima di un potenziale indotto economico perché la strategia di sviluppo è trasversale e vorremmo fare in modo che "Tipicamente friulano" contraddistingua anche luoghi di valore e agriturismi».

Quanta strada c'è ancora da fare per rendere "tipicamente friulane" anche l'accoglienza e l'attenzione al consumatore che sta dietro al prodotto? «Ancora molta», spiega Violino proseguendo: «Per sviluppare una nuova consapevolezza bisogna puntare sulle Università e sulla formazione perché ai nostri agricoltori manca ancora molta autostima. Sono dei veri e propri imprenditori agricoli, ma solo convincendosi dei propri mezzi e del proprio valore possono lavorare per superare una concezione ancora arretrata del proprio mestiere e trasmettere così il vero senso di essere "tipicamente friulano"». (cr.bur.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le pesche regine di Fiumicello



Ecco i coltivatori saliti sul podio: tanto impegno e professionalità

FIUMICELLO. Anche quest'anno ha vinto la regina di Fiumicello: la pesca, alla quale per ogni edizione della storica Mostra regionale viene dedicato un "concorso di bellezza" che la premia per aspetto, sapore, dimensioni, qualità organolettiche, tutte caratteristiche valutate da un'attenta giuria di agronomi ed esperti del settore.

Ecco dunque il podio dei vincitori, annunciati dal dottore agronomo Paolo Cappelli di Coldiretti e dall'assessore del Comune di Fiumicello Stefano Paron. Per la migliore pesca 1^a classificata è l'azienda agricola Pinat Maurizio e Renato; 2^a classificata l'azienda agricola Sgubin Daniele; 3^a classificata l'azienda agricola Feresin Alessandro e Carlo. Il premio per la miglior coltivazione è invece andato al-

l'azienda agricola Baiutti Franco. I premiati sono stati quindi omaggiati dall'assessore regionale alle risorse agricole Claudio Violino e dall'assessore provinciale al turismo Franco Mattiussi.

Uomini di poche parole ma di grande operosità e tenacia, i peschicoltori premiati hanno espresso soddisfazione e contentezza anche solo con sguardi emozionati e pacati sorrisi, per un riconoscimento che dà valore alla loro attività, fatta di sacrifici e impegno quotidiano. Alla premiazione ha fatto seguito un momento conviviale allietato dall'ottima cucina dello chef Germano Pontoni e di Bertilla Prevedel, artefici di un inedito buffet, salato e dolce, tutto a base di pesche. (cb)

© RIPRODUZIONE RISERVATA