

Pierluigi Comerio (vicedirettore) p.comerio@laprovincia.it, Edoardo Ceriani e.ceriani@laprovincia.it, Sara Baldini s.baldini@laprovincia.it, Luca Begalli l.begalli@laprovincia.it, Monica Bortolotti m.bortolotti@laprovincia.it, Riccardo Carugo r.carugo@laprovincia.it, Marzia Colombera m.colombera@laprovincia.it, Antonia Marsetti a.marsetti@laprovincia.it, Alessandra Polloni a.polloni@laprovincia.it



La provocazione lanciata dal direttore della Fondazione Fojanini per uno sciopero dei terrazzamenti trova tutti d'accordo

## [ AGRICOLTURA ]

### Conservazione dei piccoli frutti, nuove tecniche made in Israele

■ Potrebbero aprirsi nuove, interessanti, opportunità per gli operatori valtellinesi nella conservazione di frutta e verdura. Ad offrirle potrebbero essere i risultati positivi della sperimentazione che la Fondazione Fojanini avvierà nei prossimi giorni su una nuova tecnologia importata da Israele. Una tecnologia messa a punto dalla StePac, un'importante multinazionale che opera nel settore.

Nello specifico, si tratta di sacchetti della capacità compresa tra i 5 e i 10 chili, a permeabilità selettiva per l'ossigeno, l'anidride carbonica e l'umidità relativa. Sorta di imballaggi intelligenti di nuova generazione, appositamente studiati per una cinquantina di specie che possono essere conservate per oltre un mese, dalla fragola alla susina, dagli asparagi ai mirtilli, con tempi di stoccaggio che, in certi casi, possono estendersi a 120 giorni, con temperature di circa 6°C.

Questa tecnica rivoluzionaria, oltre a prolungare i tempi di conservazione, consente di ridurre i costi logistici e di migliorare trasporto e gestione delle scorte di frutta e verdura. Ne derivano così nuove, importanti opportunità sul fronte dell'espansione del mercato, poiché si potranno programmare le consegne per diluirle nel tempo, evitando le concentrazioni.

Il sistema è molto semplice. I prodotti, una volta raccolti, vengono posti nelle buste e raffreddati per qualche ora. Quindi i sacchetti vengono chiusi e mantenuti al freddo (da 0 a 12°C in funzione della tipologia di prodotto). Il sacchetto, nell'aspetto del tutto simile a un involucro di plastica di quelli normalmente utilizzati, è costituito da un particolare polimero che assicura il corretto equilibrio tra l'ossigeno e l'anidride carbonica, mentre smaltisce l'umidità in eccesso.

I tecnici della Fondazione Fojanini avvieranno la settimana prossima la sperimentazione di questa nuova tecnologia per valutarne gli effetti benefici sui nostri prodotti e sulle nostre necessità. I test riguarderanno sia il periodo di raccolta e conservazione che le diverse varietà, per la frutta e per gli ortaggi. Se gli esiti saranno positivi, se cioè se ne dimostreranno efficacia e convenienza, questi sacchetti, che possono essere riutilizzati, saranno messi a disposizione degli operatori.

## [ LA PROVOCAZIONE DI MURADA ]

# "Sciopero" dei vigneti, i produttori sono pronti

*I piccoli viticoltori sono stati i primi a dire sì al direttore della Fojanini «Finalmente qualcuno che porta a galla il problema del ritiro delle uve»*

■ I viticoltori ci stanno. Ben contenti di sentirsi tutelati pubblicamente e apprezzati per la dedizione e gli sforzi che ripongono nel loro lavoro, non hanno esitato un minuto: si sono detti disposti a scendere in campo per protesta. Ad attuare cioè quella sorta di sciopero della vista dei vigneti al fine di valorizzare quello che sta a monte della qualità dei vini valtellinesi e di riequilibrare il rapporto tra produzione e vendite, la cui proposta è stata lanciata provocatoriamente dal direttore della Fondazione Fojanini domenica pomeriggio a Castione.

Sono stati proprio loro, i numerosi piccoli viticoltori presenti, a margine della cerimonia di premiazione della ventiquattresima edizione del Ciapel d'Oro a stringere la mano a Graziano Murada: «Finalmente qualcuno che ha avuto il coraggio di riportare a galla un problema tuttora irrisolto - hanno detto in riferimento all'annosa querelle del mancato ritiro delle uve che si ripresenta puntualmente ad ogni vendemmia ogni autunno -. Era ora e siamo disposti a coprire le nostre vigne se ciò dovesse servire a qualcosa». A titolo provocatorio Murada ha infatti lanciato la sfida a

celare dietro teli bianchi il tesoro dei terrazzamenti, per la maggior parte coltivati da piccoli produttori.

Una provocazione che è andata dritta al cuore di chi dedica ore ed ore di duro lavoro alla vite, ma che ha comunque raccolto anche il plauso degli addetti ai lavori. Dello stesso Claudio Introini, presidente della Fondazione Fojanini, nonché direttore di Provinea: «Sono d'accordo con quanto detto da Murada - le parole pronunciate davanti all'affollata platea nell'ex-chiesa di San Rocco, sede di premiazione del Ciapel d'Oro - perché sono convinto che il valore del vino di Valtellina non stia nella bottiglia, bensì nella vigna. Diventa dunque imprescindibile mettere in evidenza

il lavoro dei viticoltori». Opinione, questa, pressoché condivisa da Pietro Bettini, vice presidente del Consorzio di Tutela Vini di Valtellina e Valchiavenna: «Raccoglio la provocazione di Murada - ha infatti aggiunto Bettini -. Non si può negare che manchi un equilibrio tra ciò che si produce e ciò che si riesce a vendere. Un problema, questo, che sta a cuore al

Consorzio nel quale si riconoscono circa 800 piccoli viticoltori e 30 case vinicole».

Proprio sul disequilibrio che si registra in termini di produzione e di vendite ha basato la sua provocazione il direttore della Fojanini Murada che ha voluto sottolineare un dato più d'altri, in particolare: «Si è attestato che in provincia di Sondrio si consumano circa 8 milioni di bottiglie di vino. In Valtellina però se ne producono su per giù 3 milioni e mezzo, il 50% delle quali finisce fuori provincia, ma 400mila faticano ad essere piazzate sul mercato». Da qui l'idea di coprire i vigneti: «Non ne posso più di vedere penalizzato chi spende mesi e mesi di lavoro - ancora Murada -. Se il prossimo anno si verificherà ancora questa situazione propongo lo sciopero della vista dei vigneti». «Faremo lo sciopero se sarà necessario - ha aggiunto Alberto Marsetti, presidente della Coldiretti -, ma al di là delle provocazioni non ci dobbiamo preoccupare, dobbiamo piuttosto perseverare perché il trio composto da territorio, ambiente ed agricoltura è il vero punto di forza della nostra valle».

Daniela Lucchini

■ Anche il direttore di Provinea Introini si dice d'accordo

■ Bettini: «Manca l'equilibrio tra ciò che si produce e si vende»

## [ DOPO LA GRANDINATA ]

# Sopralluogo nei filari: danni fino al 50%

*Si aggrava il bilancio del nubifragio che si è abbattuto domenica sulla zona del Sondriese*

■ (s.bar.) Il maltempo ha portato danni e preoccupazione nei vigneti del Sondriese. Domenica una grave grandinata ha colpito la zona del capoluogo. Dopo le prime stime, gli addetti ai lavori avevano parlato di punte del 30% delle viti interessate dal fenomeno. Nella mattinata di ieri, i sopralluoghi coordinati dalla Fondazione Fojanini hanno portato delle cifre ancora peggiori. Come sottolinea il comunicato diffuso dal direttore Graziano Murada, si arriva in alcuni casi al 50% di danno. La grandine, proveniente dalla Bassa Valle e trasportata da fortissimi ven-

ti, ha colpito in modo violento il territorio del comune di Sondrio e più marginalmente i territori di Montagna, Albosaggia e Caiolo. Il versante retico vitato è stato ovviamente interessato da consistenti danni. Partendo dalla località Grigioni nel comune di Castione si registra un 4-5% di danni, che si fanno via via più consistenti salendo lungo Triasso e inoltrandosi nel cuore della zona del Sassella. I danni più gravi sono stati subiti dalle vigne a quote altimetriche più elevate. Si parte dal 10-15% e si arriva, nelle vigne più alte, a superare in alcuni vigneti il 50% di danno nelle vi-

gne al di fuori della Doc e Docg (Valtellina). Mediamente la percentuale di danno registrata nella zona del Sassella si aggira attorno al 25-35%. Molto più colpito risulta il lato dei filari esposto a ovest, la direzione di provenienza della perturbazione. Nelle zone più gravemente colpite si osservano danni anche sulle foglie, che risultano seriamente lacerate. La grandinata è stata accompagnata da forti apporti di acqua: nella zona di Sondrio si sono registrati 81 mm di precipitazioni, un valore che si avvicina molto al totale di precipitazioni che cadono mediamente in un mese nella

nostra provincia. Spostandosi verso est la grandine ha colpito con minore intensità le vigne della zona Dossi Salati (Grumello) sempre in comune di Sondrio (3-8%), mentre alcune vigne della zona dell'Inferno sono state interessate solo marginalmente dal fenomeno e hanno riportato danni meno consistenti (1-3%). A Caiolo e Albosaggia i danni subiti ammontano al 15-35%. Purtroppo non si tratta del primo evento negativo per il settore agricolo della provincia di Sondrio. Risale alle scorse settimane, infatti, l'allarme lanciato dalla Coldiretti per la situazione del fieno.



Fiumi d'acqua non solo nei campi