

www.affarimoro.it
AFFARI IN ORO
COMPRIAMO ORO
Argento-Monete Oro-Dis. Polizze
Pagamento Immediato Contante
Massime Valutazioni Di Mercato
...SOLO NOI...
...LO PAGHIAMO DI PIU...
Via Pietro Giuria, 25 F - SAVONA
Tel. 019 4500422 - Cell. 349 4748375



Lo stupefacente sequestrato

COCAINA

Perquisiti ristoranti e alloggi

Due corrieri in manette al casello di Albisola e vasta operazione antidroga in città: perquisiti alloggi e ristoranti di Savona

PARODI >>> 33



via Gramsci

VADO

Il centro senza auto: contrari i commercianti

L'ipotesi che piace ai residenti è prevista nel progetto della Regione. Il Comune pensa ad una pedonalizzazione a tempo

VACCARO >>> 35

SPORT

Rari fermata dal Brescia il Savona sfida il Casale

Riflettori sui biancoblu che affrontano la terza forza del campionato. Squadra in emergenza: Garin incerto, Candolini e Balsamo fuori

SERVIZI >>> 24 e 25

DOCCIA FREDDA PER I PRODUTTORI

L'albicocca Valleggia non piace al ministro

Bocciata la richiesta di Igp. Preferita la vesuviana: «Un affronto»

QUILIANO. Tempi duri per i prodotti tipici della Liguria e del Savonese. Se persino la tradizionale panissa di Savona è a rischio di estinzione, se anini e gubelletti diventano oggetti del mistero per i giovani savonesi, per l'albicocca di Valleggia è arrivato il colpo di grazia dal ministero delle Politiche agricole e alimentari, che ha bocciato la domanda di riconoscimento dell'indicazione geografica protetta.

Sotto l'assedio di hamburger e kebab, le specialità tipiche liguri cercano di riconquistare spazio attraverso sortite in rassegne dedicate, altre puntano alle certificazioni di qualità e originalità per tentare il salto verso i mercati del nord Italia. Pronte a sfidare le produzioni industriali facendo leva sulle caratteristiche e sull'aura di seduzione del prodotto di nicchia.

Ma intanto su uno dei simboli della tipicità savonese è arrivata la mazzata. Dopo nove anni di iniziative per la valorizzazione e la promozione dell'albicocca di Valleggia, frutto particolarissimo che era stato salvato dall'estinzione, rilanciandone la produzione e l'immagine, il Ministero, però, ha bocciato la domanda di riconoscimento dell'igp.

Immediata e durissima la reazione del sindaco di Quiliano, Alberto Ferrando, che fatica a contenere lo stupore: «Una delle motivazioni, che ci appare paradossale e non riusciamo a comprendere, è l'insufficienza di elementi atti a comprovare l'utilizzo consolidato nel commercio o nel linguaggio corrente della denominazione albicocca di Valleggia». Tradotto dal burocrate: non c'è la certezza che l'albicocca sia davvero venduta e che, a parte qualche contadino che se ne vanta, nessuno la conosca.

La bocciatura è stata un fulmine e i quilianesi tuonano: «È un affronto. L'albicocca di Valleggia è uno dei nostri simboli. Esistono ben due cooperative che accolgono al loro interno la maggior parte dei produttori».

L'albicocca viene prodotta da circa 120 aziende, molte condotte a livello familiare. In totale se ne producono da 500 a 1000 quintali all'anno, a seconda del clima delle annate, con un giro di affari stimabile da 150 a 300mila euro concentrato in tre settimane.

Il sindaco Ferrando sottolinea che a corredo della richiesta di igp erano state presentate pubblicazioni scientifiche risalenti addirittura al 1950, nelle quali è presente la cultivar "albicocca di Valleggia". «Se poi si discute la specificità del prodotto - aggiunge Ferrando - dalle ripetute indagini si evince inequivocabilmente il complesso dei suoi caratteri particolari, che non ci pare risultino anche nelle altre albicocche in commercio. Inoltre, considerate le sue peculiarità, le caratteristiche organo-



Un cesto e un dolce con le celebri albicocche di Valleggia

lettiche e il profondo legame con il territorio, ritenevamo fosse un prodotto assolutamente da salvaguardare».

Dal 2004, anno in cui la Regione ha inoltrato la richiesta, il Ministero ha chiesto decine di documenti integrativi, tutti puntualmente consegnati dalle cooperative agricole Le Riunite e Ortofrutticola di Valleggia, che gestiscono il marchio registrato "Albicocca di Valleggia". «Vogliamo credere - commenta Ferrando - che la solerzia e l'attenzione che il Ministero ha riservato all'albicocca Valleggia, siano le stesse usate per altri prodotti, esempio per l'albicocca Vesuviana, che invece ha ottenuto l'igp, seppure temporaneamente».

La battaglia per conquistare il riconoscimento ricomincia. Il sindaco, i responsabili delle cooperative, Franco Rossello e Piero Piccardo, l'assessore regionale Giancarlo Cassini e il responsabile dell'ufficio produzioni agricole della Camera di commercio di Savona, Guglielmo Buonaccorti, si sono incontrati per presentare una nuova richiesta.

GIOVANNI VACCARO

>> LA REGIONE

«NORME CAMBIATE, RIPRESENTEREMO LA DOMANDA»

«NON ci arrendiamo. L'albicocca di Valleggia merita un riconoscimento ufficiale e ripresenteremo la domanda». L'assessore regionale all'Agricoltura Giancarlo Cassini ha incontrato il sindaco quiliano Alberto Ferrando e i produttori. «La domanda respinta era stata presentata quando era in vigore la vecchia normativa e il Ministero ha una visione generale delle grandi "dop" - spiega Cassini - La riproporremo approfittando delle nuove norme. Oggi la richiesta deve passare prima dalla Regione, che esprime il suo parere tecnico indicativo, e poi va al Ministero. Credo che sia indispensabile andare avanti, i produttori hanno lanciato un marchio loro e lo manterranno fino al riconoscimento della Igp, e che sia giusto che produttori e cooperative possano dare una caratterizzazione ufficiale alla loro albicocca. Quello di Valleggia è veramente un prodotto con caratteristiche uniche».

PETRINI (SLOW FOOD)

«PORTIAMO A CAIRO LE FETTE DI SAVONA: TUTTI DEVONO ASSAGGIARLE»

LUISA BARBERIS

CAIRO. «Portiamo anche qui le fette di Savona. Tutti devono conoscerle». Petrini, leader di Slowfood, torna con una proposta innovativa sul tema che ha appassionato la settimana dei savonesi. E lo fa da Cairo dove Slow Food e la Fondazione Carige, con il supporto della Regione Liguria, delle Province liguri, dei Comuni e delle Camere di Commercio di Imperia, Genova e Savona e delle Unioncamere liguri si sono dati appuntamento per promuovere un nuovo modello integrato di sviluppo agroalimentare e tipico regionale basato sull'alleanza tra produttori e ristoratori. Il presidente della Regione Claudio Burlando, l'as-



Petrini

sessore al turismo Margherita Bozzano, il vicepresidente della Fondazione Carige Pierluigi Vinai, il presidente Slow Food Liguria Piero Arnaudo e il presidente nazionale Carlo Petrini insieme in occasione della dodicesima edizione del Mercato della Terra di piazza della Vittoria, per presentare un progetto di rilancio delle produzioni tipiche liguri che dall'entroterra toccherà tutta la regione.

SEGRE >>> 38

BERRUTI

«IL MIO PIANO PER L'ACQUA PUBBLICA»

SAVONA. «Dobbiamo creare un soggetto costituito da aziende pubbliche o a capitale misto pubblico-privato con prevalenza di capitale pubblico, per gestire in modo efficiente il sistema idrico integrato».

Il sindaco di Savona Federico Berruti preme perché la città capoluogo sia uno dei protagonisti della partita dell'acqua. Savona inserirà nel proprio Statuto Comunale la dichiarazione che l'acqua è un bene privo di rilevanza economica per riconoscerne la specificità come bene universale. Un atto con una precisa valenza politica.

«Significa - dice il sindaco di Savona Federico Berruti - che deve prevalere l'obbligo di garantire alla città servizi idrici di alta qualità».

Inoltre è già pronta la bozza d'adesione all'Ato dell'acqua e all'Ato dei rifiuti.

SEGRE >>> 34



Berruti

MENEGHINI

«MIGRAZIONE, PROVIAMO A CONOSCIERLA»

ELENA ROMANATO

SAVONA. Il convegno di domani "Sviluppo ed intercultura: l'immigrazione come risorsa" alla Sala Mostre della Provincia (dalle 9 alle 17) affronterà il tema immigrazione proponendo una via di comprensione del fenomeno della migrazione in base ai dati scientifici di una ricerca Eurisko.

Il convegno è organizzato dalla Cisl provinciale. Ad aprire il convegno sarà il segretario Maresa Meneghini.

Segretario Meneghini qual è l'obiettivo di questo convegno?

«Sul fenomeno immigrazione si sta facendo di tutta l'erba un fascio mentre è necessario fare uno sforzo di conoscenza reciproca ragionando sui dati. È quello che si propone il convegno di domani».

SEGRE >>> 32



Meneghini

Dalla tradizione dei figli del Borgo, nell'antica atmosfera del laboratorio di ceramica, una nuova proposta enogastronomica: una combinazione di profumi e sapori liguri, basata su un forte legame con il territorio, che esclude prodotti surgelati provenienti da terre lontane. Tutte le ricette sono cucinate con pesci del nostro mare e verdure di orti vicini.

Cucina Tipica
Ristorante



Il Marchese
Rampante

Ogni giorno la nostra savagna cambierà per Voi. Anche nella lista dei vini il posto d'onore spetta alla Liguria, con proposte di qualità come Terre Rosse, La Vecchia Cantina e La Cantina Casanova

final Borgo - Piazza San Biagio 6 - tel. 019.695998 - cell. 346.7399089



ilmarcheserampante@siberio.it - € gradita la prenotazione - chiuso il mercoledì

MENU TIPO
PIATTI D'INGRESSO
Sfogliata salata con patate, basilico e composta di fichi eu.9
Torta figure con verdure Km 0 eu.9
Cappuccino di ricotta, finocchio croccante, miele di tiglio e more eu.10
PRIMI
Trofie di farina di castagne al pesto e cavolo verza, eu.12
Spaghetti sardi e pinoli tostanti, eu.12
Polenta con crema di porcini e porri eu. 11
Risottino carnaroli con prosciutto e stoccafisso eu.13
Maltagliati di farro biologico con vellutata di trombette eu. 12
SECONDI
Civet di coniglio al rosso eu. 12
Buridda di totani e stoccafisso con verdure di stagione eu.14
Insalatina di melograno e lamponi con acciughe ripiene eu. 12
VASTO ASSORTIMENTO DI DOCCI D'AUTORE