

# ***Rassegna Stampa***

**Domenica 29 maggio**  
**Lunedì 30 maggio 2011**



TREVISO

Domenica 29 maggio, pag.12

## Analisi sotto accusa: è mistero mercurio

Mauro Favaro

Dall'allarme mercurio si passa al mistero mercurio. Nei giorni scorsi la prefettura ha ridotto le dimensioni della "zona rossa" (area compresa tra Treviso sud, Preganziol, Casier e Quinto), ma chiedendo nei Comuni confinanti con quelli dove sono state firmate le ordinanze che chiudono i rubinetti si scopre che praticamente nessun municipio sa dare risposte sul grado di inquinamento delle proprie acque di falda. Morgano, ad esempio, a due passi dalla "zona rossa" di Quinto, ha sopra le scrivanie delle analisi che certificano l'assenza di mercurio nell'acqua. I controlli, però, hanno riguardato solamente i pozzi di proprietà comunale (complessivamente sei, quasi tutti a Badoere) che tra l'altro sono «profondi circa 153 metri» e, di conseguenza, a differenza di molti pozzi privati indispensabili per portare l'acqua nelle case in un territorio privo di acquedotto, non arrivano a pescare nella fascia considerata a rischio (tra i 200 e i 300 metri sotto il piano campagna). Per questo il Comune ora sta iniziando a pensare anche ai residenti. «Nell'interesse della totale sicurezza dei cittadini - scrive il sindaco, Elena Basso - l'amministrazione sta attivando un servizio, in collaborazione con Veritas (ente gestore del servizio di fognatura locale, ndr) che permette anche ai privati di effettuare le analisi dei propri pozzi ad un prezzo agevolato». Discorso simile per Paese, che confina con la «zona rossa» disegnata sino a lambire la località Colmello. L'acquedotto, che qui c'è, non ha nessun tipo di problema, assicura Ats. Ma come stanno le falde? In municipio ancora non si sa. «Abbiamo delle analisi riguardanti l'acqua delle falde affioranti (i laghetti delle cave, ndr) che ci dicono che non c'è mercurio - mette in chiaro l'assessore all'Ambiente, Vigilio Piccolotto - ma le analisi sui pozzi tra i 200 e i 300 metri di profondità spettano all'Arpav». Che, se le ha fatte, evidentemente non ha detto nulla al Comune.

Domenica 29 maggio, pag. 17

## «Chi può si allacci all'acquedotto»

Fighera (Ats): «Amplieremo la rete, piano idrico da rifare». Ma i soldi mancano

Comuni e società a caccia di piani per aiutare le famiglie Finanziamenti frenati in attesa dei privati

**Dopo il divieto di bere e cucinare con l'acqua dei pozzi inquinati dal mercurio, le amministrazioni comunali si trovano davanti un problema gravissimo: è necessario allacciare all'acquedotto le decine di case che fino ad oggi hanno vissuto solo con le fonti private. Ats, società che gestisce l'acqua del capoluogo annuncia: «Siamo pronti a stravolgere il piano degli interventi e allargare la rete». Ma serve tempo, e i soldi per finanziare i lavori, oggi come oggi, non sono certi.**

I pozzi fuorilegge individuati da Arpav e Ulss9 tra Treviso, Preganziol, Quinto e Casier sono 112. Fanno capo a tre società diverse: Ats, Veritas, Sile-Piave. Loro, con le amministrazioni, dovranno risolvere l'emergenza. Dopo il vertice in Prefettura, venerdì, sono partiti i confronti per tentare di «mettere in salvo» famiglie che rischiano di trovarsi senz'acqua potabile «per almeno 10 anni» (questa la previsione dei tecnici sull'inquinamento di falda).

**L'appello.** «Le case vicine alle linee dell'acquedotto si allaccino alla rete». Questo il primo appello partito dalle società idriche. Vale soprattutto per le abitazioni ubicate a ridosso di strade come via Canizzano, a sud di Treviso, dove l'acquedotto è presente e il collegamento non particolarmente oneroso.

**Nuovi investimenti.** Ats, per bocca del presidente Marco Fighera, ha già annunciato l'intenzione di «rivedere il piano degli investimenti - spiega - riorganizzando il programma dei cantieri per mettere tra le priorità l'ampliamento della rete su Canizzano e Sant'Angelo». Le altre società stanno procedendo nello stesso senso. Come, quando, e con quali soldi operare, verrà definito nelle prossime settimane. Il nodo cruciale sono i soldi, perché la nuova normativa che impone l'ingresso del socio privati all'interno delle società di gestione dell'acqua sta congelando i finanziamenti delle banche. «Nel frattempo - aggiunge Christian Schiavon - continueremo a garantire l'approvvigionamento idrico di acqua potabile con fontane e autobotti».

**Case isolate.** Impossibile raggiungere con l'acquedotto anche le case isolate, costerebbe troppo. L'unica soluzione, a detta dei tecnici, «è che i proprietari cambino quota ai pozzi, in modo da pescare da un'altra falda».

**Le cause ignote.** Geologi, tecnici, specialisti continuano a cercare la possibile causa dell'inquinamento. Ma per ora si brancola nel buio.

Domenica 29 maggio, pag. 17

## I mille dubbi nella zona rossa: «Attendiamo notizie da giorni»

«Sono venuti a fare le analisi, poi hanno pubblicato l'ordinanza e non abbiamo più saputo nulla». Vivono nel limbo moltissimi residenti all'interno della zona rossa, in attesa di chiarimenti e documenti che potrebbero arrivare a giorni, oppure non arrivare mai. Dipende da come decideranno di muoversi le amministrazioni, i quattro Comuni chiamati ora ad emettere nuove ordinanze per definire puntualmente quali pozzi non potranno più essere usati per consumo umano e alimentare. Salvo Casier, ai margini dell'emergenza, nel triangolo Preganziol-Treviso-Quinto permangono paure e dubbi. «Noi peschiamo a 230 metri - dicono da via Canizzano - in questi giorni usiamo il pozzo di un vicino, che è più alto, ma il nostro? Dopo le analisi, non abbiamo visto più nessuno». Gli unici tranquilli paiono i privati che si sono pagati di tasca propria degli esami, come la famiglia Pozzobon che ha così certificato la bontà della sua acqua. Ma capita che nella stessa via ci siano anche fontane inquinate che però continuano a riversare acqua a terra, nei fossi. E i vicini temono: «Un domani si inquineranno altre falde». Tantissime domande, ma fino ad ora poche risposte. (f.d.w.)

Domenica 29 maggio, pag. 40

## Oggi la mostra mercato dell'olio

Apre un frantoio a Cappella Maggiore

STEFANIA ROTELLA

**CAPPELLA MAGGIORE.** Con una convenzione pubblico-privata, approvata in consiglio comunale nei giorni scorsi, nasce a Cappella Maggiore un nuovo frantoio in una superficie di 340 metri quadrati, dotato di un tecnologico impianto di trasformazione, una zona di stoccaggio dell'olio extravergine, un luogo per trattamento reflui.

Con, in più, uffici, una zona per la trasformazione di altri prodotti tipici locali, un posto per attività didattiche e divulgazione dell'olivocoltura.

«Un'iniziativa che il Comune ha accolto con estremo interesse per dare slancio a questo settore - affermano il sindaco Mariarosa Barazza e il vice sindaco Roberta Pozzobon - L'impianto sorgerà in terreni di un privato in località Santa Apollonia. Coinvolta anche la cooperativa di olivicoltori locali «Reitia». Il frantoio vedrà la lavorazione e commercializzazione di prodotti conferiti dai soci della cooperativa, ma anche di altri produttori locali».

I privati si sono impegnati a versare al Comune gli oneri di urbanizzazione previsti per la zona agricola, a realizzare un parcheggio pubblico di ottocento metri quadrati, sistemare la strada di accesso all'area, consentire al Comune o altri enti l'utilizzo dell'immobile per attività e manifestazioni di interesse pubblico per almeno cinque giorni all'anno. Il Comune si è fatto promotore della «Mostra mercato dell'olio extravergine di oliva» arrivata alla quinta edizione, che si svolge anche oggi.

Domenica 29 maggio, pag. 42

RAI DI SAN POLO DI PIAVE

## La cantina Ca' di Rajo premia l'etichetta d'autore

**SAN POLO DI PIAVE.** Cantine Aperte 2011, manifestazione organizzata dal Movimento Turismo del Vino, è giunta alla giornata clou: L'azienda vinicola Ca' di Rajo di Rai di San Polo accoglie oggi i visitatori con tante piacevoli novità ed intrattenimenti per grandi e piccini. Rosanna Casagrande - in arte Rosè - è la vincitrice della IV edizione del concorso Etichetta d'Autore; 100 bottiglie di Raboso Doc Piave Limited Edition firmate Ca' di Rajo vestiranno la nuova etichetta dedicata ai 150 anni dell'Unità d'Italia e già attesa dai numerosi collezionisti. La manifestazione avrà luogo dalle 9.30 alle 19.30 e darà la possibilità agli ospiti di visitare l'azienda e lo show room nel quale saranno esposte numerose opere di artisti italiani. Sarà inoltre possibile assaggiare prodotti tipici locali e degustare le ultime novità della cantina: Mitò spumante metodo Charmat, il Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg Millesimato 2010 ed infine Lemoss il vino del passato che guarda al futuro.

Domenica 29 maggio, pag. 42

## I mercati ai produttori locali

*Motta, il Pd: «Così si alimenta lo sviluppo delle nostre aziende»*

**MOTTA DI LIVENZA.** Più spazio per i produttori agricoli locali nei mercati. La proposta è arrivata in consiglio comunale dal consigliere di minoranza del Pd Raffaele Marcon, nel corso della discussione per l'approvazione delle modifiche al piano del commercio su aree pubbliche. «Per incentivare lo sviluppo delle piccole economie locali - ha affermato Marcon - noi pensiamo sia utile il potenziamento dei posteggi mercatali riservati ai produttori agricoli. Trovare degli spazi per incrementare la loro presenza avrebbe solo effetti positivi sui nostri piccoli produttori locali» «L'assessore al commercio Giorgio Bianco ha sottolineato come sul territorio comunale esistano già posteggi riservati ai produttori locali di latte, ma «saranno comunque tenute in debita considerazione eventuali nuove richieste da parte dei produttori agricoli». L'approvazione del piano del commercio su aree pubbliche si è reso necessario per approvare le modifiche portate dalla giunta comunale nel 2007 a seguito della delibera in materia del commissario straordinario del 2003. Le modifiche hanno riguardato sostanzialmente il trasferimento del mercato da Borgo Aleandro alle piazze centrali, oltre al recepimento di alcune norme nazionali e regionali. Redattore del piano approvato dal consiglio comunale è stato il comandante della polizia locale Emanuele Miorin che, confermando quanto affermato dall'assessore Bianco, ha segnalato che le modifiche approvate dovranno essere inoltre ratificate dalla Regione come anche un eventuale riassetto dell'area mercatale e di quella fieristica. (c.st.)



Domenica 29 maggio, pag. 51

MASER

## La ciliegia è regina a villa Barbaro

Una giornata all'insegna della ciliegia di Maser con esposizioni, assaggi e vendita. La manifestazione, ospitata nello splendido parco di villa Barbaro, vuole valorizzare sempre più il prodotto tipico della Pedemontana trevigiana particolarmente favorita dalle condizioni climatiche. Oggi alle 10 l'inaugurazione con intervento delle autorità cui seguirà l'esposizione e la vendita delle ciliegie di Maser e dei colli Asolani. Alle 16 la seconda edizione del gran premio «Sputa l'osso».

(m.s.)

Domenica 29 maggio, pag. 51

## Percorsi golosi al castello con le note dei DolceVitaie

Oggi dalle 10, per «Cantine aperte», il castello di Roncade si fa dimora dell'enogastronomia in un goloso susseguirsi di arte, gusto e cultura. L'evento offrirà ai partecipanti la possibilità di degustare prodotti della tradizione gastronomica locale accompagnati da una ricca selezione di vini. Previste, durante tutta la giornata, visite guidate al castello a cura di Teresa Beotto. Musica nel parco a partire dalle 18 in compagnia dei «Dolcevitaie» quintetto trevigiano che proporrà un vasto repertorio jazz. Ingresso 5 €, gratis fino a 14 anni. (val.ca.)

Lunedì 30 maggio, pag. 6

## Batterio nei cetrioli In Germania i morti sono saliti a dieci

*Centinaia di casi. L'Istituto Koch: c'è relazione tra infezione e consumo di verdura cruda*

**ROMA. Sono almeno 276 le infezioni e 10 le morti provocate in Germania da una tossina killer prodotta dal batterio Escherichia coli. Alla Germania sono collegati anche tutti gli altri casi (alcune decine) finora registrati in altri sette Paesi europei. In Spagna, così come in Svizzera, Svezia, Danimarca, Olanda, Gran Bretagna e Austria, chi ha riportato l'infezione era stato in Germania o è cittadino tedesco. In Italia, rassicura il ministro Fazio, al momento non si registrano casi e continua ad essere attiva la sorveglianza da parte del ministero della Salute, attraverso l'Istituto Superiore di Sanità. La sorveglianza è alta in tutta l'Europa.**

I Centri Europei per il Controllo delle Malattie (Ecdc) stanno collaborando con i ministeri della Sanità dei singoli Stati, con l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), la Commissione Europea e l'Organizzazione Mondiale della Sanità (Oms). Per gli Ecdc si tratta infatti della più grave infezione alimentare mai registrata in Germania. È provocata da una delle tossine più aggressive prodotte dal batterio Escherichia coli, chiamata Shiga, che provoca diarrea emorragica e una malattia chiamata Sindrome emolitico-uremica (Seu) finora osservata soprattutto nei bambini e negli anziani. Accanto alla gravità di questi effetti, a rendere perplessi gli esperti è il fatto che i casi sono decisamente numerosi rispetto a quelli finora osservati negli ultimi anni. Perplessità aumentata anche dalle caratteristiche decisamente inconsuete con cui le infezioni si stanno manifestando. Ad esempio, di solito la tossina killer colpisce preferibilmente bambini e anziani, ma in Germania la maggior parte delle infezioni avviene nelle donne adulte. Al momento, osservano gli Ecdc, «c'è una distribuzione molto atipica per età e sesso». Nell'87% dei casi sono stati colpiti degli adulti, il 68% dei quali sono donne. Poiché molte delle persone colpite avevano visitato il Nord del Paese, soprattutto la zona attorno ad Amburgo, è qui che si stanno concentrando le indagini alla ricerca delle cause. I principali sospetti si accentrano su verdure crude. Le ricerche finora condotte dall'istituto Robert Koch di Amburgo indicano una relazione tra la malattia e il consumo di pomodori crudi, cetrioli freschi e insalata a foglia larga. Le raccomandazioni per la popolazione fanno perciò appello all'igiene e invitano a consumare queste verdure crude solo dopo un lavaggio accurato. Finora l'attenzione si era accentrata esclusivamente sui cetrioli perché la tossina killer era stata isolata, il 26 maggio scorso, in due campioni di cetrioli di provenienza spagnola. Tuttavia,

concludono gli esperti, la causa precisa dell'infezione è tutt'altro che chiara e «resta da identificare».

In Italia il Codacons chiede intanto «misure urgenti» per bloccare le importazioni di cetrioli da tutta l'Europa. «Il ministero della Salute e gli altri organi competenti - sottolinea il presidente Codacons, Carlo Rienzi - devono bloccare immediatamente le importazioni di cetrioli e cetriolini provenienti da tutta Europa».

Lunedì 30 maggio, pag. 16

## Pale eoliche, uccelli a rischio strage

*Il no degli animalisti ai progettati «mulini a vento» sul Pizzoc «Rotta di migrazione per 150 mila volatili all'anno». Ma il sindaco insiste*

**VITTORIO VENETO.** Pale eoliche sul Pizzoc, la montagna di Vittorio Veneto? «Assolutamente no», sostengono gli ambientalisti, in particolare gli animalisti. E per una semplice ragione: quella del Pizzoc è una delle rotte principali, a livello europeo, per la migrazione degli uccelli. Ne transitano 150 mila l'anno e il parco eolico che il Comune di Fregona si appresta a realizzare si presenta per loro come un problema davvero grave. Lo sapete che in Italia ci sono 5 allocchi degli Urali e che uno di questi si trova in Cansiglio ed ogni sera si fa sentire con il suo canto sopra Pian Osteria? Lo ha fatto sapere al convegno sul Cansiglio, a Vittorio Veneto, Francesco Mezzavilla. Aggiungendo una fortissima preoccupazione: l'installazione di mezza dozzina di «mulini a vento» al vertice del vallone di Vallorch, alle spalle del monte Pizzoc. Alle spalle perché l'impianto non si veda da Vittorio Veneto, in quanto troppo impattante. «Questo va bene - ha detto Mezzavilla -, ma non va bene che le pale intercettino decine di migliaia di uccelli. L'anno scorso ne abbiamo contati 20 mila. L'anno precedente, in soli 10 giorni, ben 40 mila, per cui la stima arriva, per tutta la stagione, a 150 mila volatili». Ogni fine settimana, i volontari che si prendono cura della difesa di queste specie salgono sul Pizzoc per contare, attraverso i binocoli, il numero degli uccelli, ma anche per identificarne le specie. «Le pale sono pericolose non solo perché i volatili possono sbatterci contro e morire, ma anche per il rumore assordante, che rischia di allontanarli». Ma il sindaco di Fregona, Giacomo De Luca, replica che «non c'è nessun pericolo». «Abbiamo preso tutti gli accorgimenti del caso, soprattutto per quanto riguarda l'inquinamento acustico». Insiste il sindaco: «Le pale insistono in una piccola conca dove non abbiamo riscontrato il transito di volatili». De Luca, dunque, non vuole rinunciare al parco. «E' indispensabile per garantire il necessario approvvigionamento elettrico al nostro Comune». Lo stesso Mezzavilla, peraltro, ha chiesto «almeno 10 ettari del Cansiglio da destinare ad area wilderness». (f.d.m)

Domenica 29 maggio, pag.25

IL DIBATTITO Candidatura all'Unesco o riserva naturale: due proposte ad ostacoli

## «Cansiglio: un patrimonio da tutelare»

Una proposta vecchia: creare una riserva naturale nella parte veneta del Cansiglio. Una proposta nuova: candidare il Cansiglio al Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. In comune l'obbiettivo: combinare sviluppo e tutela dell'area. E i proponenti: associazioni ambientaliste venete e friulane, con Michele Boato dell'Ecoistituto e il fregonese Toio De Savorgnani di Mountain Wilderness ad animare il pomeriggio di sabato a Ceneda dedicato a «Cansiglio, una montagna da vivere». Le associazioni spiegano che vorrebbero candidare il Cansiglio al Patrimonio «come 'bene misto' per il complesso di valori ambientali, storici ed antropologici». Ma è un sogno o una possibilità? «Il Piano ambientale del Cansiglio (del 2002) ha messo in evidenza molti caratteri che rendono il Cansiglio degno di essere candidato», ha detto Franco Viola, docente universitario, coinvolto nella vittoriosa candidatura all'Unesco delle Dolomiti. Ma lui stesso ha spiegato che il cammino è assai duro, le condizioni per il «sì» esigenti.

Ma forse, in fondo, basterebbe la candidatura. «La sola pubblicità - scrivono le associazioni - relativa alla richiesta di Patrimonio, quindi a partire dal 1993, ha fatto sì che le agenzie turistiche di mezzo mondo si interessassero alle Dolomiti».

Le associazioni hanno anche, ancora una volta, rilanciato la proposta di fare del Cansiglio, oggi tutelato come area Sic - Zps, una riserva naturale.

Solo che di riserva naturale veneta si parla da più di vent'anni. Sono già state presentate tre proposte di legge regionali. Nel 2008 l'allora assessore a parchi e foreste Flavio Silvestrin annunciò la volontà di creare la riserva entro la fine della (scorsa) legislatura. Ed anche l'assessore odierno Franco Manzato, presente all'incontro, sul tema è piuttosto cauto. «Se arriverà una proposta la esamineremo. - dice- Ma bisogna vedere i contenuti. Quella della riserva non deve essere una proposta calata dall'alto bensì essere accettata come opportunità di tutti. Come chi ha la gestione del territorio, cioè i sindaci». E se i sindaci anziché la riserva vogliono fare il collegamento sciistico col Piancavallo? «Dobbiamo dialogare per far loro capire che ci sono opportunità differenti».

Domenica 29 maggio, pag. 13 edizione di **VICENZA**

VICENZA/BASSANO

## Educazione alla campagna per una filiera agricola tutta italiana

“Dal 2004 Coldiretti Vicenza ha sviluppato un progetto provinciale in partenariato con le Ulss, Provincia di Vicenza, Camera di Commercio, Ufficio Scolastico Provinciale, Veneto Agricoltura, Fism e Latterie Vicentine. Un’iniziativa il cui tema centrale è sempre stata la sana alimentazione: stagionalità, valorizzazione dei prodotti del territorio, corretta lettura dell’etichetta e consumo di frutta e verdura”. Con queste parole il vicepresidente Coldiretti Vicenza, Martino Cerantola, è intervenuto nell’aula magna dell’Ospedale San Bassiano di bassanpo, in occasione della presentazione del “Sistema Passi: stato di salute della comunità e fattori comportamentali - il monitoraggio per l’azione”. Nel corso del periodo 2004-2009 il Progetto ha coinvolto oltre 5000 ragazzi delle scuole dell’infanzia, primarie, secondarie di primo e secondo grado e più di 200 docenti. “Gli interventi – prosegue il vicepresidente Martino Cerantola - si sono concretizzati con il tema il ben-essere, il nostro stile di vita all’insegna di una corretta e sana alimentazione, di un’attività fisica quotidiana e del rispetto dell’ambiente. Molteplici le azioni intraprese, dagli incontri di formazione rivolti a docenti, cuochi ed alunni, propedeutici allo sviluppo del Progetto Alimentazione, Salute Ambiente con gli studenti, ai seminari rivolti agli insegnanti delle scuole dell’infanzia, primarie, secondarie di 1° e 2° grado, al Concorso per le scuole di ogni ordine e grado. E per chiudere con risvolti sul campo, non potevano mancare le visite nelle Fattorie Didattiche ed il percorso “Mangio sano e tipico: laboratori di degustazione della frutta, del pane e del companatico”. Importante l’impegno di Coldiretti nella promozione del consumo di frutta e verdura, per promuovere il quale sono state organizzate le degustazioni in classe con gli operatori di fattoria didattica che hanno fatto manipolare, trasformare e mangiare la frutta.

*Ufficio stampa Coldiretti Vicenza*

Domenica 29 maggio, pag. 11 edizione di **BELLUNO**

FARRA

## Arriva il mercato agricolo del Cansiglio

Le Amministrazioni di Farra, Tambre e Fregona, in accordo con Veneto Agricoltura, hanno istituito un mercato dei produttori agricoli locali in Pian Cansiglio, per accrescerne la promozione e favorire l'equità della vendita e la promozione di modelli di sviluppo sostenibile. L'obiettivo è offrire a produttori e consumatori un'opportunità per accorciare la filiera e ridurre i prezzi. La domanda di partecipazione dovrà essere presentata entro il 14 giugno. I modelli sono sul sito [www.comune.farradalpago.bl.it](http://www.comune.farradalpago.bl.it), all'Albo on line del Comune, o nell'Ufficio Polizia Locale, dal lunedì al sabato, dalle 8.15 alle 10.



Domenica 29 maggio, pag. 11 edizione di PADOVA

UNICARVE

## Il progetto di una zootecnia "made in Italy"

(E.F.) Fabiano Barbisan è stato riconfermato alla guida di Unicarve, l'associazione dei produttori carni bovine del Triveneto: al termine dell'elezione dei consiglieri, su proposta del consigliere anziano, Ignazio Scappin, Barbisan è stato eletto all'unanimità, nell'ambito dell'assemblea generale al Consorzio Agrario di Padova.

L'intervento di Mario Catania ha posto l'accento sul futuro della zootecnia bovina da carne al termine dell'attuale periodo di Politica Agricola Comunitaria che scade nel 2013. Se le intenzioni della Commissione e del Parlamento Europeo non muteranno si andrà ad un graduale accompagnamento per 2 o 3 anni degli interventi finanziari attualmente previsti per poi eliminarli completamente. Senza "titoli speciali" e con la "regionalizzazione" degli aiuti la zootecnia bovina da carne potrebbe essere destinata a chiudere. «Da lunedì 30 maggio in Ungheria ci sarà un Consiglio Europeo straordinario che parlerà dei problemi della zootecnia - ha detto il dott. Catania, che accompagnerà in veste di esperto il Ministro dell'Agricoltura Romano - ed in quella sede faremo di tutto per rappresentare le istanze della zootecnia italiana». Barbisan ha polemizzato sull'operato del Governo soprattutto in merito alla questione del Sistema di Qualità Superiore: «La scarsa attenzione della pubblica amministrazione ci fa indignare. Abbiamo iniziato a parlare dell'SQS nel 2006 e siamo con un nulla di fatto. Il nostro obiettivo non erano e non sono i 20 o 30 euro in più da dare all'allevatore per capo prodotto, ma la costruzione di un percorso che metta in condizione chi produce carne, di vedersela pagata per il valore che ha e non trovarci a dare la colpa alla Grande Distribuzione Organizzata».

Domenica 29 maggio, pag. 19 edizione di VENEZIA

AGRICOLTURA

«Coltivare non basta più Puntate alla distribuzione»

## La Cia sprona gli orticoltori

CHIOGGIA - «Ormai il margine di guadagno di chi lavora direttamente la terra costituisce appena al 18 per cento del prezzo finale del prodotto. Per sopravvivere, gli agricoltori non possono più limitarsi alla coltivazione degli ortaggi».

Ne è convinto il responsabile della Confederazione italiana agricoltori, Mario Quaresimin, secondo il quale l'orticoltura clodiense deve mutare radicalmente, pena l'abbandono totale dei campi. In altri termini, anche a Chioggia, gli ortolani farebbero bene a creare aziende dedicate alla lavorazione e alla distribuzione delle produzioni più tipiche e pregiate che, ormai, rischiano d'essere travolte dalla logica della grande distribuzione.

La situazione è emersa nel corso della giornata dedicata dalla Cia del Veneto alle misure cui possono ricorrere gli agricoltori in difficoltà. Dopo gli anni '60 e '70 in cui la coltivazione del celebre radicchio rosso locale andava a gonfie vele, l'orticoltura adesso segna il passo, soprattutto perché la "rosa di Chioggia" non costituisce più un'autentica esclusiva. Sta di fatto che vari derivati dalla specie originaria, quasi indistinguibili da quella autentica, risultano coltivati con successo in una miriade di luoghi, non solo d'Italia. E, a quanto pare, i consumatori tenderebbero, di anno in anno, a conferire un valore via via minore alla certificazione d'origine.

«Quasi tutte le iniziative adottate in passato per valorizzare il prodotto clodiense si sono rivelate inefficaci, per non dire velleitarie: dalla proposta di liquori al radicchio alla partecipazione a fiere internazionali». Quaresimin, insomma, invita gli agricoltori a mettere una pietra sopra a tutto quel che è stato fatto sinora, e ad unirsi per sostenere la creazione di un'autentica filiera destinata alla produzione di specialità ad alto valore aggiunto.

**R.Per.**

Lunedì 30 maggio, pag. 2 edizione di **ROVIGO**

ATTACCO BATTERICO Allarme anche nel Rodigino dopo i casi di Verona

## In pericolo le piantagioni di Kiwi

ROVIGO - (E.L.T.) Allarme attacco batterico. A rischio le piantagioni di kiwi. Il Polesine è ancora sano, ma la virulenza della malattia del kiwi richiede la massima allerta da parte dei produttori e di chiunque possiede anche poche piante nell'orto o nel giardino. È il messaggio di Coldiretti Rovigo in riferimento al diffondersi del batterio *Pseudomonas syringae* pv. *Actinidiae* (Psa) sulle piante di kiwi (actinidia). Dall'inizio del 2011 sono già state segnalate decine di casi in provincia di Verona, soprattutto su impianti giovani, di 1 - 3 anni. La Psa è arrivata in Veneto nel 2010, nel trevigiano. Coldiretti ed i Servizi fitosanitari della regione Veneto invitano i coltivatori che sospettano la presenza del batterio sulle proprie piante di kiwi a segnalarlo all'Unità periferica degli stessi Servizi fitosanitari di Rovigo (tel. 0425-397307) o di Verona (tel. 045-8676910 oppure 8676919).

«In provincia di Rovigo la superficie coltivata a kiwi è di circa 180 ettari, principalmente nella varietà Hayward, a polpa verde, che si raccoglie a fine ottobre», spiega Gabriele Zecchin dei Servizi fitosanitari della Regione Veneto. Il batterio penetra nella pianta attraverso qualsiasi apertura, sia naturale, come stomi e lenticelle sia attraverso ferite da grandine, lesioni da gelo, da vento, tagli di potatura, raccolta dei frutti, caduta delle foglie. Si insedia nel sistema linfatico e si diffonde all'interno della corteccia, fuoriuscendo poi sotto forma di essudato, ossia di gocce di colore bianco "mieloso", che successivamente diventano rossastre, e possono colare lungo i cordoni e il tronco. Questi sintomi sono molto evidenti già in pieno inverno, fino a metà primavera, anche su piante apparentemente sane l'anno prima. La batteriosi è virulenta e di difficile controllo per questo l'obiettivo principale è di evitarne la diffusione nel territorio, che è avvenuta prevalentemente attraverso la messa a dimora di materiale vivaistico infetto. Consigliamo di fare un attento controllo visivo delle piante di actinidia per verificare la presenza di sintomi della malattia, sia nei frutteti che negli orti famigliari».

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito della Regione, alla voce "Agricoltura" e "Servizi fitosanitari"».

Lunedì 30 maggio, pag. 11

## Nel Lazio i danni maggiori. Questa settimana l'emergenza al Consiglio dei ministri Allarme anche per i Kiwi: un cancro distrugge le piante

ROMA - Nelle campagne è allarme per le coltivazioni di kiwi. Una vera e propria epidemia rischia di far crollare la produzione in Italia. Si sta diffondendo una batteriosi, il «cancro batterico» (*Pseudomonas syringae*), che, segnalato alcuni giorni fa nel Lazio, si è propagato in Emilia Romagna e anche nel Veneto. Gli agricoltori sono molto preoccupati per le ingenti perdite e sollecitano misure urgenti. Tanto che al Consiglio dei Ministri di questa settimana la questione dovrebbe venire affrontata. Ma, una richiesta di stato di crisi non sembra al momento possibile.

Le associazioni di categoria chiedono l'apertura di un tavolo straordinario al ministero dell'Agricoltura. «Chiediamo - spiegano alla Confederazione italiani agricoltori - un monitoraggio del fenomeno, il coordinamento degli interventi tecnici e risarcitori per gli agricoltori e l'attivazione di adeguati programmi di ricerca». Il presidente della Cia Giuseppe Politi ricorda che il ministro delle Politiche agricole ha emanato, a febbraio, un apposito decreto e alcune Regioni hanno avviato procedure di indennizzo degli agricoltori «ma la gravità della crisi richiede una risposta

istituzionale immediata, più coordinata e decisa».

La batteriosi, altamente contagiosa, ha già distrutto le coltivazioni a polpa gialla, la varietà più pregiata e ha colpito quelle a polpa verde in una percentuale variabile dal 6 al 30 per cento. Anche la Confagricoltura ha chiesto al ministro Saverio Romano di istituire una task-force nazionale coordinata con le Regioni, le organizzazioni professionali e i più importanti istituti di ricerca.

L'Italia è il secondo produttore mondiale di kiwi e questa coltivazione rappresenta, in valore, quasi il 10%

della frutticoltura. «Siamo di fronte ad un problema di di-

mensioni internazionali - commenta Angela Birindelli, assessore all'Agricoltura della Regione Lazio - e quindi è necessaria la definizione di una strategia coordinata. Noi siamo la Regione capofila. Circa il 35% della produzione italiana è qui da noi. Con una disponibilità finanziaria di un milione di euro per il 2011 ha preso il via il piano di indennizzi a favore di imprese agricole e vivai prevenzione e l'eradicazione delle coltivazioni di kiwi colpite dalla batteriosi». Nel nostro paese vengono prodotte oltre 500 mila tonnellate su circa 29 mila ettari, con un fatturato annuo di circa dieci miliardi di euro.

Lunedì 30 maggio, pag. 48

## INTESA ANCI-CIA

### Agricoltori e politici valorizzano il territorio

munitari e i piani di sviluppo rurale e, nell'affidamento dei propri servizi, come ad esempio la manutenzione delle aree verdi, a prestare più attenzione alle imprese locali. **† p.d.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Maggiore tutela dei terreni agricoli e valorizzazione del settore primario in tutte le sue forme: è l'impegno che i sindaci veneti hanno sottoscritto venerdì a Padova con la Cia, Confederazione italiana agricoltori, del Veneto. Il documento di intenti, firmato da Giorgio Dal Negro, sindaco di Negrar e presidente della sezione del Veneto dell'Anci, Associazione nazionale dei Comuni italiani, e dal presidente di Cia Veneto, Daniele Toniolo, è lo sviluppo veneto della «Carta di Matera» che era stata elaborata a settembre, nella città lucana, in occasione della Festa nazionale dell'agricoltura.

Più campi in Veneto dicono dunque gli agricoltori ai sindaci chiedendo loro «maggiore sicurezza del territorio e un'inversione di marcia rispetto all'urbanizzazione diffusa». Con questa metaforica stretta di mano Cia e Anci si propongono di valorizzare l'agricoltura in tutte le sue produzioni ponendo pure degli obiettivi di alto valore politico e sociale: la salvaguardia del terreno agricolo, rurale e del paesaggio, la valorizzazione dei prodotti tipici, l'impegno e la collaborazione tra le imprese agricole e le amministrazioni locali nella semplificazione burocratica. «Sappiamo che le amministrazioni locali non hanno gli strumenti né le risorse per definire un qualsivoglia progetto per l'agricoltura», considera Toniolo, «ma i sindaci sono i primi ad avere la consapevolezza dell'importanza, non solo economica, dell'agricoltura. I sindaci veneti hanno la volontà e la capacità di far comprendere a l'intera comunità il valore dell'agricoltura per la nostra regione».

Attraverso Dal Negro i sindaci del Veneto si sono impegnati, tra l'altro, a garantire più chiarezza nella burocrazia e corsie «veloci» in concomitanza con scadenza di bandi co-