



■ ANCONA
LA COLTIVAZIONE del pisello da industria è uno dei fiori all'occhiello del settore ortofrutticolo regionale. Secondo dati Coldiretti, nelle Marche si coltiva, infatti, un quinto dell'intera produzione nazionale, con un raccolto di oltre 200mila quintali che fa della nostra regione la seconda in Italia, subito dopo l'Emilia Romagna. Le coltivazioni di pisello si estendono su una superficie di quasi 4.400 ettari, che rappresentano oltre un terzo (il 37 per cento) di quella totale coltivata a ortaggi.

«**LA STAGIONE** appena conclusa non rimarrà però tra quelle memorabili per le aziende marchigiane — sottolinea Emanuele Befanucci, presidente di Coldiretti Ancona —. I problemi causati dal maltempo che si è abbattuto a più riprese sul nostro territorio hanno causato un vero e proprio crollo della produzione, stimato in almeno il 30 per cento rispetto all'anno passato». Nonostante si tratti di una coltura storica per la nostra regione (grazie a condizioni climatiche particolarmente favorevoli che ne favoriscono storicamente la coltivazione), il pisello ha vissuto un vero e proprio boom negli ultimi anni. Nel 2007 gli ettari coltivati erano, infatti, appena 1.400. Tra le cause all'origine del fenomeno c'è sicuramente l'abbandono della coltivazione della barbabietola

COLTURE VERDI DUECENTOMILA QUINTALI PRODOTTI IN MEDIA OGNI ANNO

Marche regina della coltivazione di piselli: un quinto della produzione nazionale



Emanuele Befanucci, presidente di Coldiretti Ancona, in un campo di piselli

la da zucchero, con molte imprese che si sono indirizzate proprio verso il pisello come sostitutivo.

IL BACINO produttivo più importante si trova a cavallo tra l'Anconetano e il Maceratese. Secondo i dati Istat, la provincia con la mag-

Le aziende impegnate in questo tipo di coltura sono circa cinquecento, un numero considerevole se si pensa alla peculiarità della coltivazione. Un numero che conferma anche come questa coltura rappresenti una voce importante per l'economia agricola regionale.

EMANUELE BEFANUCCI

Quella in corso non è stata una stagione favorevole a causa del maltempo che ha causato un calo del volumi prodotti

giore quantità di terreni è, infatti, quella di Macerata, con 1.700 ettari, mentre al secondo posto c'è quella dorica, con 1.400. Seguono Ascoli (600 ettari), Fermo (500 ettari) e Pesaro (200 ettari).

QUALCHE notizia in più sul questo prezioso ortaggio. Nelle Marche la semina del pisello si svolge da dicembre a metà aprile, mentre la raccolta va da fine aprile alla metà di giugno. Ed è dunque questo il periodo in cui è congelabile consumarlo. Dal punto di vista nutrizionale, i piselli vantano un buon contenuto di proteine, zuccheri, vitamine e sali minerali, oltre ad essere ricchi di ferro, fosforo e potassio. In cucina si prestano all'uso più diverso: come antipasto, come contorno per i secondi oppure per freschi sughi con cui condire primi piatti.

Davide Eusebi

VITIVINICOLTURA SUCCESSO DELL'AZIENDA LA RIPE DI LUCARELLI A «DECANTER»

Il Bianchetto vince l'argento a Londra

■ CARTOCETO (Pu)

IL Bianchetto del Metauro «La Ripa» Lucarelli ha vinto la medaglia d'argento a «Decanter», il più rinomato concorso enologico mondiale. E' un vino fresco, aromatico e floreale, frutto di un

grande e costante lavoro fatto in vigna, con potatura settimanale e fogliatura a protezione del sole per preservare gli aromi. La vendemmia è manuale. «In cantina — spiega Roberto Lucarelli — le uve vengono prima raffreddate

poi diraspate e pressate senza usare solfiti in questi passaggi». «Lavorando in campagna ho imparato tante cose, per fare un grande prodotto ci vuole passione, onestà e rispetto per la natura», aggiunge Esther Lucarelli.



Notizie



Oggi premiazioni dell'Enohobby

■ Pesaro
L'ENOHOBBY club, a conclusione dei concorsi nazionali sugli oli extravergini, organizza in collaborazione con Unaprol un incontro oggi pomeriggio sulle tematiche del settore. Alle 20 invece all'hotel Cruiser, in viale Trieste 281, premiazione ufficiale delle aziende da parte della presidente Marta Cartoceti.

Piano di sviluppo rurale: agricoltori allarmati

■ ANCONA

ALLARME tempi per l'approvazione del Piano di sviluppo rurale che attiverà nelle Marche investimenti per oltre un miliardo di euro. A lanciarlo è la Coldiretti Marche preoccupata per la corretta prosecuzione del percorso di uno strumento che dovrebbe essere approvato ufficialmente entro il prossimo 22 luglio. «A tutt'oggi non sono state ancora attivate le procedure previste dalla normativa europea sul cosiddetto partenariato, un tavolo di concertazione che dovrebbe coinvolgere la Regione e tutte le associazioni interessate dalle politiche di sviluppo rurale nella preparazione, valutazione, attuazione e sorveglianza del Piano di sviluppo», dice il presidente regionale Coldiretti Tommaso Di Sante.

C'è «Bio Europa»: vince la filiera

■ ISOLA DEL PIANO (Pu)

«**NUTRIRE** il pianeta tra innovazione e sostenibilità» è il tema della 17ª edizione di BioEuropa, evento internazionale dedicato all'agricoltura, che si terrà al Monastero di Montebello oggi dalle 10 alle 13. «Numerosi operatori nazionali ed europei forniranno informazioni sul settore biologico italiano e promuoveranno la sostenibilità ambientale, sociale ed economica dell'agricoltura biologica» dicono gli organizzatori. L'ingresso al convegno è gratuito. È previsto un buffet con prodotti della filiera biologica.

Nicole Raffaelli

La pizza agricola ai vertici della classifica europea

■ PESARO

I PRODOTTI dell'agricoltura della provincia di Pesaro e Urbino volano grazie alla pizza. La «Velata», una delle pizze agricole proposte e ideate da Terre Rossini e Raffaello, azienda della Camera di Commercio di Pesaro e Urbino, ha infatti ottenuto il punteggio maggiore al campinato europeo di pizzaioli tra quelli totalizzati da Gianluca Passetti, talentuoso pizzaiolo de «Il Gatto e la volpe» di Montevecchio di Pergola. Una dimostrazione del valore delle nostre produzioni agricole e del progetto di valorizzarle sulle pizze», dicono Gianfranco Santi (direttore Cia), Denis Bernabucci (direttore Confagricoltura) e Claudio Nasoni (presidente Copagri).



Cento aziende espongono al «Viale dei Sapori»

■ ANCONA

SI CHIAMA «Il viale dei Sapori», la kermesse enogastronomica promossa da associazione Re Stocco, Coldiretti Marche e Accademia dello Stoccafisso all'anconitana, in collaborazione con Istituto marchigiano tutela vini (foto direttore Alberto Mazzoni e il presidente Gianfranco Garofoli) e Associazione sommelier e con il patrocinio di Regione, Comune di Ancona e Camera di Commercio, in programma fino a domani ad Ancona: mostra mercato delle eccellenze agricole, degustazioni, Festival dello stoccafisso e concorsi dedicati a vino e olio. Circa un centinaio le aziende presenti. Inoltr stand gastronomici e il grande mercato di Campagna mica, con i produttori della Coldiretti provenienti dalle Marche.

