



Rivalta Bormida • È intervenuto anche l'ass. Regionale Giorgio Ferrero

La De.Co. dello zucchini al centro di un convegno



Rivalta Bormida. Feste e sagre sono da sempre gli appuntamenti più importanti nei calendari estivi dei nostri paesi, ma quest'anno, il ricco programma dell'agosto rivaltense ha avuto il suo momento culminante in un grande convegno che ha richiamato, nella mattinata di domenica 5 agosto, nella bella cornice di Palazzo Bruni, un grande pubblico.

Presente tutto il comparto agricolo, per parlare dell'importante riconoscimento ottenuto dal prodotto principe dell'orticoltura rivaltense: lo zucchini, valorizzato adeguatamente dalla concessione della Denominazione Comunale (De.Co.).

Il titolo del convegno dice tutto: "Zucchini De.Co: valorizzazione dell'identità del territorio comunale".

Un tema di grande rilevanza per Rivalta e i rivaltensi, che è stato sviluppato grazie alla presenza di alcuni relatori di grande valigia.

A parlare dello zucchini e delle sue qualità, insieme al sindaco Claudio Pronzato, anche una nutrizionista, la dottoressa Sara Cordara, l'assessore all'Agricoltura della Re-

gione Piemonte, Giorgio Ferrero, il fondatore e proprietario de "La Granda", Sergio Capaldo, e due membri "senior category" di Eataly: Nando Fiorentini (responsabile delle Pescherie d'Italia) e Fiorenzo Giolito (esperto di formaggi).

Dopo il saluto del sindaco di Rivalta Bormida, Pronzato (di cui riferiamo a parte) la parola è passata alla dottoressa Cordara, che ha fornito una dettagliata spiegazione su quelle che sono le qualità di questo ortaggio, a cominciare dalle sue peculiarità organolettiche, dai suoi mille pregi sul piano dell'apporto nutrizionale, la sua digeribilità e la sua versatilità, che lo rendono particolarmente adatto anche ai bambini.

A seguire, Sergio Capaldo ha dedicato il proprio intervento all'importanza delle tecniche di coltivazione. Particolarmente importante, secondo la sua autorevole opinione, è la coesistenza all'interno delle colture, di numerose varietà di questo ortaggio (peraltro sancita anche dal disciplinare della De.Co.), per far sì che possano sviluppare un sistema di autodifesa simbiotica, compatibile con l'ambiente e in grado di fornire grandi benefici alla crescita stessa e allo sviluppo della pianta.

Quindi, l'intervento di Nando Fiorentini, che ha voluto (attraverso un arguto parallelismo con l'attività di pesca), ribadire l'importanza della stagionalità e della provenienza del prodotto: in agricoltura, puntare su prodotti stagionali, e soprattutto locali, di cui è facile accertare la provenienza, è fondamentale per una sana alimentazione.

Sulla stessa linea anche Fiorenzo Giolito, che nel suo intervento ha anzi suggerito di insegnare, sin dalla più tenera età, ai bambini, la passione per l'agricoltura, facendo loro apprendere le basi per coltivare un orto: una attività importante per avere consapevolezza di ciò che si mangia, ma soprattutto per fare in modo che le nuove generazioni possano dedicarsi all'agricoltura, dando continuità a questo importante comparto.

Le conclusioni sono state tratte dall'assessore Ferrero, che ha voluto incentivare l'iniziativa della De.Co., sottolineandone la valenza positiva, e quindi ha invitato tutti a privilegiare, quando possibile, l'acquisto di prodotti alimentari "a chilometro zero", nell'ottica di una dieta il più possibile sana e in grado di avere ricadute anche sull'economia locale.

Quindi, un saluto del consigliere regionale Walter Ottria, rivaltense doc, che dopo avere ribadito l'importanza del comparto agricolo sul paese di Rivalta, e sottolineato con il giusto orgoglio la qualità dei prodotti degli orti rivaltensi, ha mostrato grande approvazione per l'iniziativa della De.Co., che permetterà di valorizzare uno dei fiori all'occhiello del paese e del suo territorio.

Un breve saluto è stato infine porto al pubblico presente anche dal Presidente della Provincia di Alessandria, Gianfranco Baldi, che è apparso molto compiaciuto e positivamente impressionato dalla iniziativa del Comune di Rivalta, su cui ha espresso parole di lode.

Un bel rinfresco con un assaggio di piatti realizzati (dalle sapienti mani dello chef del vicino ristorante "Mirepuà") proprio sfruttando la versatilità dello zucchini rivaltense, ha completato degnamente la giornata, illustrando nel modo più efficace le straordinarie qualità di questo ortaggio.

M.Pr

Galleria fotografica su www.settimanaleancora.it

Cresce l'interesse per lo zucchini rivaltense sul mercato genovese

Pronzato: "Dalla De.Co. importante spinta al comparto"

Rivalta Bormida. «Ritengo la De.Co. dello zucchini una cosa molto importante per l'agricoltura rivaltense. Il convegno è stato l'ultimo atto di un cammino lungo e articolato, partito tempo addietro e a cui avevamo dato attuazione già un anno fa con la redazione del disciplinare e la creazione del logo».

Il sindaco di Rivalta Bormida, Claudio Pronzato, è molto soddisfatto dell'esito del convegno del 5 agosto, ma soprattutto delle opportunità che la concessione della Denominazione Comunale apre allo zucchini rivaltense.

«Anche nel mio intervento al convegno ho voluto sottolinearlo, partendo proprio dal regolamento e dal rigore con cui è stato realizzato. Storicamente lo zucchini può a buona ragione essere considerato il prodotto principe del comparto orticolo rivaltense, che a sua volta è il pilastro dell'agricoltura del nostro paese. Sappiamo bene che la De.Co. non è un marchio di qualità, ma è comunque una certificazione della provenienza dello zucchini, e come tale, uno strumento importante di marketing territoriale. Oltre che, ovviamente, un atto politico che fa parte delle prerogative del Comune e che ritengo sia stato un bene portare a compimento, perché è un modo per difendere, promuovere e salvaguardare una eccellenza del nostro territorio, e dunque di valorizzare una tipicità dando risalto alla stessa identità del territorio».

La scelta di puntare sulla De.Co., come il sindaco aveva avuto modo di puntualizzare anche nel corso del suo discorso durante il convegno, non è solo la concessione di un marchio, ma «qualcosa di più profondo, che nasce dalla esigenza di valorizzare gli immensi giacimenti enogastronomici che ogni zona d'Italia possiede, e che a Rivalta hanno nello zucchini il suo prodotto di punta. Si tratta, a mio avviso anche di una iniziativa doverosa per salvare dall'estinzione una

intera "specie" sempre più minacciata: quella dell'agricoltore».

Gli effetti della concessione della De.Co., peraltro, stanno già dando i loro frutti. «Mi piace sottolineare – dice ancora Pronzato – che l'intero comparto produttivo ha aderito al disciplinare, e che a seguito dell'introduzione del marchio abbiamo assistito a un tangibile incremento delle vendite, soprattutto sul mercato genovese, dove lo zucchini di Rivalta ha quasi del tutto soppiantato la varietà proveniente da Fondi».

Gli agricoltori sono soddisfatti e questo è per me, come sindaco, la migliore ricompensa».

Da sottolineare, nella prima parte della mattinata, come degno prologo della conferenza, anche l'ottimo successo riscosso dall'iniziativa "Dalla Terra alla Tavola", che ha condotto i relatori (insieme a tanti comuni visitatori) alla scoperta di alcune aziende agricole rivaltensi, grazie a visite guidate che hanno permesso di ricostruire l'intera filiera dello zucchini. La visita ha toccato prima l'azienda "Fratelli Porati e Sorelle Marengo" e poi l'azienda agricola di Giandomenico Pastorino, in cui i visitatori hanno potuto seguire tutto il processo di crescita dello zucchini "dal seme alla tavola", toccando con mano la passione di due dei (tanti) agricoltori acquisi che da anni con passione e qualità perseguono la coltivazione di prodotti di elevata qualità.

La visita fra l'altro ha molto colpito i due esponenti di Eataly, e questo potrebbe portare per il prossimo futuro all'apertura di un canale privilegiato ricco di sbocchi positivi per i prodotti rivaltensi.

Infine, giusto registrare anche il pieno successo della "Sagra dello Zucchini", organizzata nei giorni precedenti dalla Pro Loco, e caratterizzata da notevole affluenza e grande apprezzamento, e la buona riuscita della Fiera di San Domenico, con tante bancarelle, soprattutto di prodotti locali, che ha attirato in paese molti visitatori incuriositi.

Secondo il disciplinare di produzione

L'unicità dello zucchini di Rivalta Bormida

Rivalta Bormida. Ma cosa distingue lo zucchini di Rivalta Bormida dagli altri? Cosa lo rende unico al punto da meritare la valorizzazione della Denominazione Comunale?

Il disciplinare di produzione, approvato dal Comune di Rivalta, è molto dettagliato e fornisce tutti i chiarimenti del caso. Intanto a distinguere lo zucchini rivaltense è la zona di produzione. Possono accedere alla De.Co. solo gli zucchini coltivati sull'area del Comune e in poche cascate limitrofe, aree "ricche di acqua nel sottosuolo" e in cui "le condizioni pedoclimatiche rappresentano un'area dove la coltivazione dello zucchini esprime il meglio della sua peculiarità produttiva". Poi la varietà: possono ottenere la De.Co. solo gli zucchini di varietà "Isotta", "Ortano", "Altea" e "Ibis": queste tipologie infatti sono quelle che "meglio si adattano alle caratteristiche ambientali e del terreno" nella zona di Rivalta e "sono uniche per la loro straordinaria qualità e conservabilità". Poi ci sono delle prescrizioni aggiuntive: per avere accesso alla De.Co. lo zucchini "deve essere raccolto in prima mattina, con fiore aperto al massimo del suo vigore; il frutto deve avere forma cilindrica e costoluta,

di colore verde chiaro lievemente striato, con buccia liscia e brillante". Anche la lunghezza è importante: deve essere "di circa 20 centimetri".

Rilevanti anche le modalità di coltivazione e confezionamento: lo zucchini deve essere coltivato "in ambiente libero, per favorire un buon arieggiamento delle piante"; non sono ammesse "tecniche di disinfezione del suolo in fase del pretrapianto" e gli apporti irrigui "devono essere effettuati in modo localizzato"; inoltre "La difesa fitosanitaria dovrà rispettare la normativa vigente in materia". Infine, il prodotto deve essere "confezionato direttamente in azienda, nella zona di produzione, al fine di garantire la tracciabilità e il controllo".

Il resto lo fanno le qualità naturali del sottosuolo rivaltense "dotato di caratteristiche quali la ricchezza di acque sotterranee" di una "buona dotazione di elementi fertilizzanti (in particolare elevati livelli di sostanza organica nel terreno) e le ideali condizioni climatiche della fase estiva".

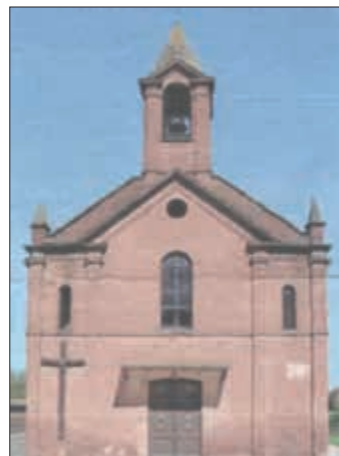
Per dare garanzie sulla corretta applicazione del disciplinare, la Commissione Agricoltura Comunale potrà effettuare dei controlli non programmati su tutte le fasi del ciclo di coltivazione.

Sezzadio • Gruppo volontari e "l'Oratorio della loro infanzia"

Santa Messa nella chiesa di San Giacomo



Sezzadio. Un gruppo di volontari che ha a cuore "l'Oratorio della loro infanzia" ha dedicato parte del suo tempo a ripulirlo a fondo e vorrebbe in futuro riportarlo alla bellezza originaria. Ha dato una grande mano il parroco don Eugenio Gioia, con la sua capacità ed inventiva non indifferente, ad ottenere un risultato egregio, rendendo più accogliente ed attrattivo questo semplice luogo di culto dedicato al primo apostolo martire S. Giacomo che ebbe il privilegio di assistere al ritorno alla vita della figlia di Giairo e della trasfigurazione di Gesù. Il primo oratorio di S. Giacomo era situato sul fianco destro della vecchia chiesa parrocchiale dal 1584. Nel 1903 il parroco don Vespa propose al Capitolo di S. Giacomo la demolizione dell'oratorio esistente per edificare un nuovo nelle vicinanze del torrente Stanavazzo. Esternamente la nuova costruzione si presenta in muratura di mattoni con facciata a capanna sormontata dal campanile posto centralmente sopra l'ingresso. L'interno in stile neoclassico con una navata centrale e due laterali. La balaustra in marmo bianco separa la zona dell'altare, anch'esso in marmo. Sopra l'ingresso vi è il coro. Gli arredi in parte sono del vecchio oratorio. Apparteneva alla Confraternita di S. Giacomo, la più antica e già presente nel 1584! I confratelli indossavano una tunica di canepa greggia col cappuccio ed un cordone legato alla vita che scendeva sino a toccare terra; praticavano una rigida disciplina liturgica e spirituale adoperandosi in opere di carità. Alle ore 21 è iniziata la santa messa in una chiesa gremita di gente, con a seguire un gioioso conviviale di condivisione che rafforza i legami di amicizia tra di noi, in una calda serata di luglio.



Rivalta Bormida • Grande partecipazione di gente

Nel Fosso del Pallone la quarantesima Rosticciata

Rivalta Bormida. La grande Rosticciata di Rivalta ha compiuto 40 anni. In allegria, come sempre.

Sabato 28 luglio nel Fosso del Pallone, grazie all'abilità dei rosticciatori, ancora una volta "sulla griglia più lunga del Monferato" hanno trovato posto carni succulente e prelibate, che hanno deliziato il palato dei tanti commensali che hanno voluto prendere parte all'evento.

Diversi quintali di carne di pollo e di maiale, di costine, di salsicce e di bruschette, insieme ad ettolitri di bevande, hanno soddisfatto i tanti commensali accorsi attorno alla tavola apparecchiata nel Fosso del Pallone; al termine della serata, quattro salti con la musica 'live' hanno completato degnamente il programma.

