

Cesena

OGGI LA SECONDA GIORNATA



Il taglio del nastro e momenti di convegno e prove sul campo

“International Asparagus Days” ha fatto centro

Piccola fiera nelle dimensioni ma altamente specializzata catalizza l'attenzione d'Europa

CESENA
CRISTIANO RICIPUTI

Una piccola fiera ma altamente specializzata in grado di catalizzare l'attenzione del settore da tutta Europa. Con International Asparagus Days Cesena Fiera ha fatto centro, valorizzando una costola del settore orticolo che ha

una valenza mondiale. La rassegna ha aperto i battenti nella giornata di ieri e l'affluenza è stata fin da subito molto buona.

«Siamo davvero soddisfatti dell'affluenza del primo giorno - ha commentato il presidente Renzo Piraccini - e soprattutto perché si tratta di una platea qualificata. Era il nostro obiettivo: una rasse-

gna di medie-piccole dimensioni ma super-specializzata che possa rappresentare un punto di riferimento a livello europeo».

Sorprende la presenza di numerosi espositori esteri, una percentuale altissima rispetto al totale, quasi la metà. Proverranno per lo più da Germania, Paesi Bassi, Francia e Spagna, nazioni in cui l'asparago è molto importante.

A tagliare il nastro c'era l'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli la quale, oltre a congratularsi per l'ottima organizzazione, ha ricordato che «L'Italia produce meno asparagi di quanto consuma, quindi occorre organizzarsi meglio e valorizzare le produzioni nazionali. In Emilia Romagna vi sono due poli significativi, Altedo e Piacenza, ma altre zone della regione potrebbero produrre eccellenze».

In Italia si coltivano 9.500 ettari (terzo produttore in Europa), di cui 719 in Emilia Romagna, regione che conta una produzione di 4380 tonnellate complessive.

Grande spazio hanno le attrezzature per la coltivazione dell'asparago, con alcune aziende del-

la provincia di Forlì-Cesena che presentano innovazioni. Come la ditta Bagioni di Forlì che può equipaggiare le proprie agevolatrici alla raccolta con batterie al litio invece delle tradizionali al piombo, alleggerendo di oltre due terzi il peso trasportato.

Nella giornata di oggi mercoledì 17 ottobre si parte alle 9.30 con il convegno sulle “Strategie commerciali dell'Asparago” con diverse esperienze dalla Germania, Italia, Svizzera, Messico, Francia. Nel pomeriggio alle 14.30 (sala Tre Papi) ci sarà la Tavola Rotonda su “Asparagi per il mercato: prodotto convenzionale, biologico, biodinamico”. Elisa Macchi del Cso pre-

senta un focus su “Il consumo dell'asparago in Italia e in Europa”, a seguire lo sguardo si sposta sulla visione commerciale di Gdo e Mercati generali; chiude la sessione Federico Nadaletto su “L'uso dei microrganismi in Italia”.

La sala Malatesta Novello dalle 10.45 ospita la presentazione di espositori e sponsor sulle ultime novità del settore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Soluzioni dedicate all'industria: incontro

CESENA

Innovare il settore agro-alimentare del territorio, puntando sul miglioramento qualitativo dei prodotti di origine vegetale e sulla valorizzazione degli scarti di lavorazione, attraverso metodologie e soluzioni tecnologiche applicate all'industria.

Partendo da una visione integrata di filiera, Unibo, Siteia Parma e Crpv-Lab hanno sviluppato il progetto Innofruve, finanziato nell'ambito del Por Fesr 2014-2020 dalla Regione, con l'obiettivo di colmare il divario esistente tra il livello di maturità raggiunto dalle metodologie/tecnologie esistenti e la necessità di un nuovo approccio sperimentale, con applicazioni in ambiente industriale. Al progetto ha preso parte anche Romagna Tech, per la diffusione e il trasferimento tecnologico.

L'evento finale di presentazione dei risultati è in programma domani, dalle ore 9 alle 13 nell'Aula Magna del Campus Scienze degli Alimenti di Cesena (piazza Goidanich 60).

Oltre ad illustrare i risultati raggiunti, i relatori presenteranno gli sviluppi futuri e le linee di sviluppo per l'innovazione del settore regionale, in termini di miglioramento qualitativo e funzionale di diversi prodotti di origine vegetale, innovazione varietale e di prodotto.

Seguirà una visita ai laboratori del Ciri Agro dedicata alla dimostrazione di trattamenti non termici innovativi (alte pressioni di omogeneizzazione, gas plasma a freddo, impregnazione sottovuoto, campi elettrici pulsati) per la qualità dei prodotti.

L'evento è organizzato in collaborazione con Confindustria Forlì-Cesena, Confcooperative Forlì Cesena e Legacoop Romagna. La partecipazione è gratuita.

**SERATE
OVER 30
MISAKE**
PROSSIMI APPUNTAMENTI

MISAKE OVER 30
**Berry
White**

**BLACK
BETTY**

MISAKE

MERCOLEDÌ 26 SETTEMBRE
MERCOLEDÌ 3 OTTOBRE
MERCOLEDÌ 10 OTTOBRE
MERCOLEDÌ 17 OTTOBRE
MERCOLEDÌ 24 OTTOBRE
MERCOLEDÌ 31 OTTOBRE
(HALLOWEEN)

SABATO 6 OTTOBRE
SABATO 20 OTTOBRE

VIA G. BRUNO 128 - CESENA
INFO: 393.9479984
FB: MISAKE OVER 30 CESENA