

DA SAN COLOMBANO AL PONENTE

STEFANO ROLLI

Gli studenti del Marsano vanno a caccia di un parassita

I ragazzi dell'istituto agrario in missione per contrastare il punteruolo delle palme

È detto volgarmente punteruolo rosso con colorito riferimento alle sue doti di "penetrazione", ma il suo nome scientifico è *Rhynchophorus ferrugineus*, un coleottero asiatico ormai famoso per essere il nemico numero uno delle palme che caratterizzano le nostre riviere.

Sabato scorso l'agrotecnico genovese Marco Corzetto, docente all'istituto agrario "Marsano" di San Colombano Certenoli, accompagnato dagli studenti Elia Scuoppo e Sara Noaro, ha effettuato ad Alassio un trattamento su alcune piante attaccate dal vorace insetto.

«Le larve del punteruolo si nutrono dei tessuti della pianta provocandone, con il tempo, il collasso - spiega l'agrotecnico - Proprio in questi giorni, qui ad Alassio, il Comune ha dovuto



LA SQUADRA DI GIOVANI ESPERTI

Nella foto, gli studenti del "Marsano", Sara Noaro ed Elia Scuoppo con Luca, figlio di Marco Corzetto che ha diretto l'intervento di Alassio.

tagliare due grandi palme».

È difficile notare la presenza dell'insetto e i sintomi si manifestano quando è ormai troppo tardi per un tentativo di risanamento: «Per questo è fondamentale la prevenzione. Insieme all'agronomo Giancarlo Longhin di Varese, abbiamo studiato un sistema di lotta al parassita già prima che arrivasse in Italia».

Molti esperti ritengono il "problema punteruolo" irrisolvibile, ma Corzetto non è d'accordo: «Sono legati a vecchi concetti secondo i quali le piante non devono essere curate, ma vivere con le proprie forze. Ma come fa una palma, esportata dal suo paese di origine, ad arrangiarsi da sola quando è inserita ai bordi asfaltati di una strada?».

L'intervento messo a punto dall'insegnante del "Marsano" si sviluppa in diverse fasi: dopo un primo

trattamento endoterapico, ne segue un altro sulle chiome. «Il sistema ha un costo contenuto se paragonato al valore economico ed estetico delle piante - assicura Corzetto - Oggi è impensabile vivere in una cittadina rivierasca senza palme».

La prime prove sui tempi di assorbimento dei farmaci sono state eseguite a Genova e a Bogliasco: «I risultati che abbiamo già ottenuto hanno creato un "passa parola" che ci ha permesso di risanare molte piante».

Sara Noaro, della quinta classe del "Marsano", ed Elia Scuoppo, della seconda sono stati parte attiva dell'intervento nel Ponente: «Si sono prodigati. Con noi c'era anche mio figlio Luca che mi segue da tempo e a undici anni ha già un'esperienza di tutto rispetto».

rolli@ilsecoloxix.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DOMANI E DOMENICA ANCHE PROVE DI MUNGITURA E GARE DI BOSCAIOLI

L'agricoltura in passerella nella festa di Santo Stefano

Prodotti, macchine e attrezzi agricoli in mostra e visita alle aziende

FABIO GUIDONI

SANTO STEFANO. Una buona occasione per tirare le somme e programmare il futuro. È quella costituita dalla tradizionale Festa dell'Agricoltura che si tiene domani e domenica nel capoluogo dell'alta valle. Presso il bocciodromo "Arvigo" si terrà la mostra-mercato di prodotti agricoli e la dimostrazione dal vivo dell'attività di artigiani locali. La manifestazione è organizzata dall'assessorato all'Agricoltura e Zootecnia di cui è responsabile il vice sindaco Enzo Squeri e dall'assessorato al Turismo che è gestito dal sindaco Giuseppe Maggiolo. «È un'ottima occasione - dice il sindaco - per far conoscere la nostra produzione attraverso l'allestimento di una piccola fattoria didattica dove si possono osservare il ciclo del latte e del formaggio locale, il grano che sta ritornando a crescere nei nostri campi, l'avena e la segala e la castagna con i suoi molteplici impieghi. È confortante segnalare che il rilancio del nostro comune passa attraverso anche le vecchie tradizioni e gli antichi mestieri. La richiesta per la costruzione di una nuova stalla e l'attività di alcuni giovani casari sono un segnale importante». Durante la festa di Santo Stefano ci saranno prove di mungitura, l'esposizione di macchine e attrezzature agricole, la dimostrazione dei cani appartenenti al centro cinofilo della val d'Aveto. Non mancherà una mostra micologica e domenica pomeriggio si potrà visitare il castello dei Malaspina. Al mattino i boscaioli locali daranno vita alla gara della "fetta" con inizio delle prove eliminatorie alle 10,30. Nel pomeriggio alle 15 ripresa delle gare con fase finale prevista intorno alle 16. Ai primi dieci classificati andranno in premio prodotti della zona. Grande importanza sarà dedicata alla preparazione del formaggio "San Stè" con distribuzione diretta delle specialità della lavorazione del latte come la "cuggia", la "tumma" e il "recotu". Ci sarà inoltre la possibilità di visitare le aziende agricole di Santo Stefano d'Aveto e delle frazioni di Casafredda, Villa Neri, Gavadi, Allegrezze, Gramizza, Pievetta. Per li appassionati dei cavalli è previsto anche il battesimo della sella presso il maneggio Giovagnoli. Gastronomia in evidenza grazie all'offerta dei ristoranti convenzionati con il menù "Akm. Zero" con i prodotti locali in prima fila. Si potrà prenotare il pranzo o la cena ai ristoranti Sal Lorenzo, La Rocca, Montesano, Leon d'Oro, Groppo, Hosteria Luna piena, Santa Rita e dei Fieschi. Aperta la seggiovia di Rocca d'Aveto e il rifugio di Prato della Cipolla.



Domani e domenica torna a Santo Stefano d'Aveto la tradizionale Festa dell'Agricoltura

SECONDA EDIZIONE DELLA RASSEGNA

DUECENTO VARIETÀ DI PATATE IN VETRINA A REZZOAGLIO

REZZOAGLIO. Dopo il successo della prima edizione si rinnova domani e domenica l'appuntamento con la mostra-esposizione "Patate dal mondo", organizzata dal Parco dell'Aveto, dal Consorzio della Quarantina e dall'associazione per la Terra e la cultura rurale, presso il Centro visite di Rezzoaglio. Si potranno osservare 200 varietà differenti di patate provenienti da Sudamerica, Italia, Francia, Germania, Inghilterra, Svizzera e da molti altri paesi con un particolare rilievo dato alla Quarantina Bianca e alle altre varietà tradizionali ancora presenti sulla montagna genovese. «In esposizione - osserva Fabrizio Bottari coltivatore a Villa Rocca e consigliere del consorzio - varietà native delle regioni andine, dove la patata cresce anche allo stato selvatico, varietà europee selezionate da fine Settecento a metà Novecento e varietà tradizionali (cioè coltivate da molto tempo in un'area ma non databili con precisione) che sorprenderanno il visitatore per la ricchezza di forme e colori: un modo originale e per ricostruire la storia della diffusione di questo prezioso tubero dall'America Meridionale al Vecchio Continente e per appropin-



La "quarantina" sarà protagonista

dirne alcuni aspetti legati alla selezione varietale, alle tecniche di coltivazione». Il Consorzio della Quarantina è impegnato fin dalla sua costituzione nel recupero delle varietà tradizionali di patate dell'Appennino ligure. Sostiene il mondo rurale, incoraggia l'agricoltura familiare e contadina, promuove il recupero abitativo e produttivo della campagna e della montagna entro i limiti di un'economia conviviale e sostenibile. Il Parco dell'Aveto e il Consorzio hanno siglato un accordo in base al quale presso un'azienda agricola della valle il consorzio curerà un campo "varietale", ossia una coltivazione in vivo di tutte le varietà di patata delle diverse qualità e località del mondo in modo da garantire la continuità della mostra di questo tubero anche in futuro. Presso le aziende agricole e nei negozi di paese è possibile acquistare le patate locali del nuovo raccolto della Quarantina bianca e le altre varietà più tipiche della montagna genovese come la Giana riunda, Cannellina, Brugno, Cabannese, Morella. Ingresso gratuito dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 18,30. Info: 0185/870171 - 0185/343370 www.quarantina.it.

L'OCCASIONE
Sarà anche possibile acquistare la produzione del nuovo raccolto della quarantina bianca

F. GUID.

NEL FINE SETTIMANA

Fontanabuona in luce tra eventi e mega-raduno

Fiera zootecnica a Barbagelata di Lorsica

BAMBINI, feste ed anche un mega raduno: è ricco di eventi, il fine settimana della Val Fontanabuona. Si comincia domani mattina a Barbagelata di Lorsica, con la tradizionale fiera zootecnica: «Ormai, è l'ultima del suo genere in Fontanabuona - spiega Luciano Ratto, consigliere comunale - Gli animali saranno in esposizione e vendita, all'incirca, dalle 10 a mezzogiorno e mezza. Non ci saranno cavalli, per la questione dell'anemia equina, ma mucche e capre. Gli allevatori sono quelli della zona: Barbagelata, Costafinale, Val d'Aveto».

Sempre sabato, ma alla sera, il quartiere Prato di Cicagna organizza nei propri stand gastronomici la propria "festa di fine estate", con polenta e capra, friscieu e, dalle 21,30, la musica dell'orchestra "Baraonda". Per chi ama mangiare, si segnala anche la prima edizione della "sagra dello stoccafisso", organizzata per domenica dalla parrocchia di San Pietro di Sturla, a Carasco, con inizio alle 12: il menu prevede stoccafisso in varie ricette, oltre a vari altri piatti. Il pomeriggio trascorrerà all'insegna di musica e giochi a premi.

Tanti giochi per tutti i bambini da

due anni in su sono previsti a San Colombano, nella struttura Acli utilizzata per le feste estive, con "I colori del sole", manifestazione dell'Arciragazzi Tigullio: «Inizieremo dalle 10, per proseguire, con giochi, laboratori e spettacoli, mattina e pomeriggio - spiega Alessandra Falomi - È una festa pensata per le famiglie, che, quest'anno, abbiamo voluto portare nell'entroterra. Avremo anche i banchetti di alcune associazioni onlus e le presenze del consiglio comunale dei ragazzi di Casarza e del personale del reparto di pediatria dell'ospedale di Lavagna».

Un centinaio di persone, tutte con cognome Roccatagliata, sono attese nell'omonima località in Comune di Neirone: «Il programma prevede la Messa alle 10, poi un giro guidato di Roccatagliata ed il pranzo - spiega il sindaco di Neirone, Angelo Peripimeno - Per noi è un modo per ringraziare il gruppo di Roccatagliata che, con il sindaco Stefano Sudermania, ha ideato questo raduno, cinque anni fa, ed ora tiene i contatti con tutti gli omonimi sparsi per il mondo, anche grazie a Facebook ed al sito internet roccatagliata.org».

L'INIZIATIVA
A Neirone
si ritrovano cento persone con lo stesso cognome: Roccatagliata

S. RO.

DOMANI E DOMENICA

"Fattorie didattiche aperte" anche in Riviera: ecco dove

"FATTORIE didattiche aperte". È il titolo dell'iniziativa della Regione Liguria che si svolge domani e domenica in 47 aziende agricole e agriturismi delle quattro province che ospitano attività nel campo dell'educazione alimentare, dell'agricoltura e dell'ambiente per offrire ai bambini l'opportunità di vedere e vivere la vicinanza alla natura e il mondo agricolo. I laboratori si svolgeranno dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 16. Per prenotare gratuitamente la visita gli interessati dovranno contattare direttamente la fattoria. L'iniziativa è organizzata in collaborazione con Unioncamere, Ufficio scolastico regionale e le organizzazioni agricole (Cia, Coldiretti e Confagricoltura). Nel Levante le aziende interessate sono Il Sogno di Lorsica (0185/952003 - 347/1282456); Monte Pu nella locali-

tà omonima in comune di Castiglione Chiavarese (0185/408027 - 348/2644426); Mooretti nella frazione di Allegrezze a Santo Stefano d'Aveto (0185/899502 - 347/3055802); Olivicoltori sestresi a Villa Ragone di Sestri Levante (0185/44341); Valle Chiappella in comune di San Colombano Certenoli (0185/345888 - 366/3561766); Giandriale di Maissana (0187/840279 - 339/2954906). «Un'esperienza da non perdere - sottolinea Giovanni Barbaggio assessore regionale all'Agricoltura - per restituire alle nuove generazioni i gusti e i saperi del nostro territorio, troppo spesso dimenticati». I visitatori potranno scoprire i segreti dell'orto, dei campi coltivati, del bosco, degli animali, degli oliveti e la vita delle api.

F. GUID.