

Siena provincia

«La Chianina è la nostra ricchezza» Convegni e stand per la promozione *Sinalunga: la filiera della carne al centro della 'Fiera alla Pieve'*

di MASSIMO TAVANTI

SI RINNOVA l'appuntamento per la valorizzazione della carne chianina nel suo territorio di origine: è questo il tema centrale che verrà sviluppato nel corso delle manifestazioni collaterali alla tradizionale 'Fiera alla Pieve', in programma a Sinalunga in questa prima decade di ottobre. Tra queste manifestazioni c'è il convegno in programma per domani mattina nello stand allestito nel piazzale della stazione ferroviaria di Sinalunga, dal tema 'La filiera della chianina dalla stalla alla tavola', e la successiva tavola rotonda su

TRA I BANCHI
Controlli straordinari
per contrastare
il fenomeno abusivismo

'Quali strategie per la valorizzazione della carne chianina'. Un incontro al quale parteciperà tra l'altro anche il presidente del Consiglio regionale Eugenio Gianni.

«**SINALUNGA** si conferma patria della razza chianina che sta riscoprendo grandi opportunità nei mercati delle carni I.g.p. del vitellone bianco dell'Appennino centrale». Così il sindaco di Sinalunga, Riccardo Agnoletti, nel presentare il progetto di rilancio della competitività nazionale ed internazionale di questo determinante prodotto alimentare. «Un risultato raggiunto - continua il primo cit-



ALLEVATORI L'obiettivo è valorizzare la produzione anche all'estero

tadino - grazie anche al lavoro congiunto tra tutti gli attori della filiera e ben sostenuto dall'Associazione Amici della Chianina che da ormai diversi anni sta dando un impulso fondamentale per lo sviluppo e la conoscenza di questa materia sempre più all'attenzione dei consumatori». Nel corso dell'incontro si parlerà anche dell'innovazione del processo produttivo ed i nuovi prodotti per la competitività della carne chianina proposte dal progetto 'Meat e Value', in termini di prospettive di commercializzazioni della carne, che sarà introdotto da



Focus

Vendemmia, le foto di Montalcino News

LE FOTO pubblicate sul nostro giornale a pagina 17 di mercoledì 3 ottobre relative alla vendemmia del Brunello nell'azienda Costanti sono tratte da Montalcino News

Stefano Mengoli di Bovinitaly. Un progetto che si basa sul miglioramento dell'efficienza produttiva degli allevamenti, partendo dalla conoscenza dei fattori ambientali e gestionali, con l'obiettivo finale di confezionare nuovi prodotti di chianina in grado di intercettare sempre di più i gusti e le esigenze dei consumatori.

ALLA FIERA alla Pieve di Sinalunga sono previsti anche servizi per garantire la sicurezza e contrastare l'abusivismo. E' quanto deciso dal tavolo presieduto dal prefetto Gradone.

Massimo Tavanti

GAIOLE A MELETO
'Arte nel calice'
Toscana discute
con il Piemonte

ULTIMO appuntamento di «Arte nel Calice», la manifestazione che per cinque fine settimana ha sposato enogastronomia e arte in alcuni dei più bei castelli della provincia di Siena. Domani e domenica tocca a quello di Meleto a Gaiole in Chianti, dove sarà ospitata la mostra fotografica di Monica Bartalozzi. Artista colligiana che esporrà fino a venerdì 12 ottobre (orario 10,30/20). Domani si parte alle 10,30 con un dibattito sul tema «La qualità dell'enogastronomia in Italia». Partecipano Marco Remaschi, assessore alle politiche agricole Regione Toscana, Giorgio Ferrero, l'omologo della Regione Piemonte e Gianluca Cavicchioli, direttore dell'Unione Agricoltori di Siena. Alle 17,30 presentazione della mostra, alle 18 degustazione di prodotti tipici con musica del Siena Jazz. Scopo della manifestazione, presentare una lettura del nostro territorio basata sulla storia prestigiosa che intende continuare ad offrirsi anche in chiave contemporanea. In questo senso, da sottolineare la presenza di Monica Bartalozzi, art photographer che espone diciotto opere in bianco e nero. Da sempre appassionata e brillante fotografa ha sviluppato un percorso artistico dove i soggetti fondamentali sono la luce, la natura e le sue espressioni, immaginari percorsi artistici sull'archeologia industriale.

AMIATA ROVINATA PARTE DELLA RACCOLTA. PERO' C'E' UNA GRANDE OPPORTUNITA' PER L'UTILIZZO DI RICCI E BUCCE

«Castagne, anno nero. Ma ci si fanno creme e cosmetici»

CREME e prodotti cosmetici ottenuti dagli scarti delle castagne. Non si butta via niente, insomma, anche di questo prezioso frutto dell'autunno. Così ricci e bucce della castagne dell'Amiata avranno una nuova vita e potranno creare un reddito per i castanicoltori amiatini. E' uno dei risultati del progetto Open Riccio - che ha interessato la valorizzazione della castanicoltura toscana con i Progetti integrati di filiera della Regione Toscana - che sono stati presentati ieri durante un convegno. L'utilizzo degli scarti di produzione delle castagne rappresenta

una forma di reddito importante per le aziende locali, che stanno vivendo una stagione difficile.

«**E' UN'ANNATA** senz'altro non positiva - commenta Lorenzo Fazzi, presidente Associazione della Castagna del Monte Amiata Igp, che raccoglie 350 soci - a causa del clima, con il vento forte di giugno che ha creato problemi nel momento dell'impollinazione, e della muffa che il castagno si crea per autodifesa che rende la castagna non commerciabile per circa il 20 per cento della produzione». Così, se nel 2017 ai



NESSUNA RESA
Lorenzo Fazzi, leader dei produttori

PROGETTI INTEGRATI
Il presidente Fazzi
«Anche gli scarti
possono creare reddito»

produttori andavano 2,80-3 euro per un kg di castagne, oggi per lo stesso quantità vanno 1,50 euro. «Investimenti sulla ricerca ed innovazione significano non abbandonare i castagneti - spiega Fazzi - Da quasi venti anni si lavora all'utilizzo di tutto il castagno, dagli scarti delle potature al riuso delle bucce e dei ricci grazie all'estrazione dei polifenoli e dei tannini

al loro interno. E' stata così messa a punto una ricetta cosmetica, in particolar modo una crema per il viso, contenente una percentuale attiva di estratto fluido acquoso con estratti polifenolici provenienti dai ricci delle castagne dell'Amiata». Il progetto ha poi messo a punto un sistema di mappatura e rilevamento sui 3mila ettari dell'Amiata: gli istituti (Ibimet e Ivalsa) del Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari del Cnr hanno utilizzato un approccio di 'monitoraggio multiscala' delle produzioni di biomassa trasferendo al settore forestale innovative tecniche di telerilevamento.