

APPUNTAMENTO. Cominciano due fine settimana dedicati all'ortaggio che gli agricoltori preferiscono produrre senza rispettare il disciplinare dell'Igp

La Fiera del radicchio rosso di Casaleone

Anche quest'anno sarà utilizzato il «semilungo» ottenuto nelle campagne locali
 La raccolta condizionata dal grande caldo che si è protratto fino ai primi di novembre

Francesco Scuderi

Casaleone si prepara a vivere due fine settimana con la «Fiera del radicchio rosso di Casaleone». Anche quest'anno però, come era già avvenuto lo scorso anno, durante la manifestazione, che ha ormai oltre trent'anni di vita, sarà utilizzato solo e unicamente l'ottimo radicchio semilungo ottenuto nelle campagne casaleonesi. Quest'ultimo è privo del marchio di Indicazione geografica protetta (Igp).

In pratica, nonostante il Comune di Casaleone rientri all'interno del territorio che fa parte del Consorzio di tutela del Radicchio Rosso di Verona, dove è possibile produrre quindi l'Igp, gli agricoltori preferiscono farne uno loro che non rispetta il disciplinare della lavorazione.

Una scelta quella di non produrre l'Igp che il presidente della Coldiretti locale Domenico Lorenzetti, produttore anche lui di semilungo, ha sempre spiegato con il fatto che «le aziende agricole continuano a chiudere perché sono oberate dalla burocrazia e dalle spese, fare l'Igp rappresenterebbe solo un ulteriore costo difficilmente sostenibile».

Quest'anno la campagna di raccolta del semilungo è stata tormentata dal grande cal-



do che si è protratto a lungo, fino ai primi giorni di novembre. La varietà precoce dell'apprezzato ortaggio è stata danneggiata prima dalle abbondanti piogge cadute nel mese di settembre e poi dal caldo anomalo di ottobre. Capita sempre più spesso che gli agricoltori di fronte a questo problema decidano di arare il prodotto sottoterra anziché raccoglierlo. Questo perché i costi complessivi risulterebbero superiori al prezzo di vendita del prodotto. Quest'ultimo, mentre all'inizio era comunque sufficiente

per pagare le spese, con un prezzo di 70-80 centesimi al chilo ha iniziato a scendere fino ad attestarsi a 25-30 centesimi al chilo per il semilungo con un leggero innalzamento nelle ultime settimane che è comunque troppo basso rispetto ai costi sostenuti per la produzione.

LA FIERA APRIRÀ i battenti oggi, alle 18, con l'inaugurazione della mostra espositiva «Le meraviglie della fauna minore: conoscenza, scienza e fantascienza» con esemplari di insetti rari e farfalle che

vivono nelle Valli Grandi, messi in mostra dalla collezione privata del professore Remo De Togni.

Alle 18.15 si parlerà della ciclabile «Ostiglia-Treviso» che attraverserà anche Casaleone all'interno del progetto regionale «Green Tour» promosso per la valorizzazione delle piste ciclabili e del turismo slow. Seguirà alle 18.45 il convegno organizzato dalla Coldiretti sul tema «Le opportunità delle imprese agricole all'interno del Piano sviluppo rurale (Psr)» che avrà come relatore Luca An-

tonini, capo dell'area tecnica di Coldiretti Verona.

ALLE 19.30 taglio del nastro nella piastra polivalente con la presenza delle autorità e a seguire apertura dello stand gastronomico a cura del Comitato per la valorizzazione dei prodotti agricoli di Casaleone (Covapac) e di altre associazioni locali con degustazioni di risotto al radicchio semilungo e risotto alla Veneta.

A concludere la prima serata ci sarà la musica dell'orchestra Antonella Marchetti. ●

