

Data 18-07-2022

Pagina 9

Foglio 1

## La mostra concorso al Mercato Coperto di Campagna Amica

## Salvare le pesche veronesi dall'estinzione

La superficie si è ridotta di oltre 3 mila ettari, la produzione è calata di 65 mila quintali

La rinascita del settore peschicolo veronese passa anche dalla revisione disciplinare della Pesca di Verona IGP. In 20 anni, la superficie investita si è ridotta di oltre 3000 ettari, mentre la produzione è calata di circa 65mila quintali tra pesche e nettarine per una PLV (produzione lorda vendibile) di oltre 40milioni di euro. Oggi gli ettari coltivati a pesche e nettarine nella provincia scaligera sono poco più di 1200.

In occasione della mostra concorso della Pesca di Verona IGP al Mercato Coperto di Campagna Amica in Galleria Filippini, Coldiretti Verona ha fatto il punto sulla produzione peschicola veronese e sulle sue prospettive alla presenza del presidente della Commissione agricoltura della Regione Veneto Marco Andreoli e del consigliere regionale Filippo Rigo. "Per ridare slancio alla coltivazione di pesche e nettarine della provincia veronese, che è la prima produttrice nella Regione Veneto. - evidenzia il direttore di Coldiretti Verona Giuseppe Ruffini - abbiamo organizzato un gruppo di lavoro costituito da esperti e produttori per adeguare il disciplinare della Pesca di Verona IGP che ha ormai 25 anni e adattarlo alle mutate esigenze del mer-



Castellani, Ruffini e Girardi con i premiati

cato e ai gusti dei consumatori. La peschicoltura è una coltura tradizionale del territorio scaligero e deve essere tutelata ma anche modernizzata per essere sostenibile e remunerativa per i produttori".

"Per non perdere la peschicoltura veronese sottolinea Giorgio Girardi, responsabile ortofrutta di Coldiretti Verona - è necessario migliorare le produzioni di pesche e nettarine, sia gialle che bianche, sotto il profilo qualitativo poiché il mercato tende a premiare la frutta di buona pezzatura con eccellenti caratteristiche organolettiche. Soltanto in questo modo le pesche potranno dare ancora soddisfazione economiche ai produttori. C'è bisogno anche di un rinnovamento delle tipologie varietali e degli impianti per ottenere frutta di eccellenza in grado di competere con i prodotti stranieri".

"Secondo una ricerca promossa da Coldiretti Verona e coordinata da Debora Viviani, ricercatrice del Dipartimento di Scienze Umane dell'Università di Verona, - aggiunge la Vicepresidente di Coldi-Verona Franca Castellani - la certificazione come il marchio DOP e IGP è garanzia di qualità dei prodotti alimentari per il 76,8% dei consumatori intervistati".

In conclusione, si sono svolte le premiazioni della Mostra/Concorso della pesca di Verona IGP a cui hanno partecipato oltre 30 produttori. Secondo i risultati delle valutazioni organolettiche espressi da una

giuria di esperti nel gruppo pesche a pasta gialla sono stati premiato al 1º posto Armando Tacconi di Sona con varietà Royal summer, al secondo posto Marco Girelli di Bussolengo con Royal glory, al 3° posto Angelo Cordioli di Sommacampagna Royal summer. Nel gruppo delle pesche a pasta bianca sono stati premiato al 1º posto Giovanni Adami di Bussolengo con Nathana, al 2° posto Luca Dal Pezzo di Zevio con Nathana, al 3° posto Elena Martinelli di Valeggio con varietà Greta. I premiati del gruppo nettarine sono stati Giovanni Adami di Bussolengo con Ali top, al 2º posto Diego Bombana di Valeggio con Big Top e al terzo posto Luca Dal Pezzo di Zevio con Early top.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.