

LE DIFFICOLTÀ DEL SETTORE

I fiori della Piana
cercano nuovi mercati

Dopo il calo delle esportazioni in Inghilterra, penalizzate dalla debolezza della sterlina. Difficile lo sbocco all'Est

ALBENGA. Euro forte e sterlina debole penalizzano le esportazioni verso l'Inghilterra e nonostante la tenuta del mercato ottobro dei crisantemi la floricultura della piana rimane con il fiato sospeso.

Lo scorso anno la stagione invernale fu un disastro, con la maggior parte dei ciclamini rimasti invenduti, oggi la filiera floricola guarda con apprensione ai prossimi mesi.

Sul fronte delle esportazioni le preoccupazioni arrivano soprattutto dall'Inghilterra, un mercato che fino a qualche tempo fa assorbiva circa il venti per cento delle esportazioni albenganesi.

«Con il deprezzamento della sterlina che si è unito alla crisi generale - spiega Ilario Della Valle, uno dei principali esportatori albenganesi - è ovviamente calato il potere d'acquisto di quel mercato. I tempi di pagamento si sono allungati, le condizioni sono sempre meno favorevoli, i margini si riducono e i rischi salgono. Purtroppo credo che sia una situazione che non si potrà recuperare in tempi brevi».

Però i mercati europei tradizionali (quello tedesco in primis) potrebbero dare qualche soddisfazione, visto che le condizioni economiche e climatiche potrebbero favorire le produzioni albenganesi nella zona euro.

«Effettivamente nel resto d'Europa non prevediamo particolari ribassi, e in qualche caso potrebbe esserci anche un lieve recupero, ma di questo si comincerà a parlare non prima della primavera. In questo momento mi pare che i ciclamini non stiano andando fortissimo, penso che si venderanno un po' di stelle di



Per i crisantemi è stata una buona stagione

Natale, ma ormai si tratta di un prodotto che quantitativamente non incide molto».

Insomma, bisogna sperare che al nord arrivi un altro inverno freddo come quello dello scorso anno, che i giardini teutonici gelino e che tutti siano costretti a rifarli (è il caso di dirlo) di sana pianta.

Per quanto riguarda invece la crisi del mercato inglese, non può essere compensata dai paesi dell'est, dove peraltro gli esportatori ingauni hanno alcune teste di ponte importanti.

«Il mercato dell'est è ancora troppo acerbo per poter dare risultati apprezzabili - prosegue Della Valle -. Certamente in futuro potrà dare molto, ma adesso è ancora un mer-

cato troppo piccolo per poter garantire fatturati significativi. I prezzi sono leggermente inferiori a quelli dell'Europa occidentale, il mercato è instabile, spesso si incontrano operatori non molto affidabili, ed essendo mercati lontani non è semplice avere una presenza costante. Proprio a causa della distanza e anche delle situazioni dei mercati in quelle zone spedire un camion di vasi in Russia o in Ungheria richiede costi doppi, tempi doppi, personale doppio. Non è un caso che anche molti soggetti olandesi che hanno tentato l'avventura all'est stiano ridimensionando i loro investimenti o comunque non abbiano più l'entusiasmo iniziale. Credo sia giusto esplorare quei mercati, anche per tenerne d'occhio gli sviluppi, perché le potenzialità non mancano, ma non è da lì che oggi possiamo aspettarci la soluzione di chissà quali problemi».

Però proprio voi commercianti albenganesi avete da alcuni anni costituito l'Acea, un consorzio che si occupa prevalentemente delle esportazioni verso est.

«Certo. Per un singolo commerciante essere presente su quei mercati così lontani e così giovani sarebbe stato troppo impegnativo e probabilmente troppo rischioso. Mettendoci assieme è vero che dividiamo i benefici, ma dividiamo anche gli oneri. In questo modo possiamo essere presenti come è giusto, ma al tempo stesso nessuno si trova a dipendere da quel mercato o rischia di trovarsi in difficoltà per colpa di quel mercato. Acea è funzionale proprio al tipo di situazione che si trova all'est».

LUCA REBAGLIATI



**GLI STESSI PREZZI
DI VENT'ANNI FA**

**Il ricavo per noi
è troppo basso:
i prezzi sono
rimasti ancora
quelli di venti
anni fa**

PIETRO SARDO
floricoltore di Lusignano

SARÀ UN'ANNATA ECCEZIONALE

L'olivicoltura del ponente punta sulla qualità

Losno: «È l'arma principale poiché il nostro è ancora un prodotto di nicchia; va tutelato». La difficile lotta alla mosca olearia

FINALE. È una grande annata per il mondo olivicolo che sta iniziando proprio in questi giorni, almeno nella fascia più vicina al mare, la raccolta di un prodotto che si preannuncia eccezionale. L'autunno piovoso ha contribuito a migliorare la qualità delle olive la cui produzione, sebbene sia caratterizzata da una certa alternanza, grazie anche alle moderne tecniche di coltivazione sta raggiungendo buoni livelli di costanza. E, grazie ad un grande lavoro di monitoraggio degli uliveti effettuato dai tecnici, si è riusciti a contenere la diffusione di mosca olearia, che cinque anni fa aveva messo letteralmente in ginocchio i produttori.

Sebbene la qualità dell'olio extravergine di oliva della Riviera ligure sia per caratteristiche organolettiche di altissima qualità, le associazioni di categoria stanno ugualmente dandosi da fare per elevare ulteriormente la qualità di un prodotto che se per quantità non può essere concorrenziale, per qualità può sbaragliare la concorrenza.

L'olivicoltura in Liguria ha una duplice funzione di attività economica e difesa del territorio. Caratteristiche importanti anche per lo sviluppo di un nuovo tipo di turismo che valorizza le zone rurali. «Il settore olivicolo è sicuramente una realtà in crescita che, negli ultimi anni, anche grazie ad un ritorno dei giovani alla campagna, ha permesso il recupero dei terreni. Un esempio eccellente è Arnasco, dove c'è una delle cooperative più attive dell'Albenganese - dice Miriano Losno, vice presidente della Confagricoltori - Stiamo portando avanti un grande lavoro per far crescere qualitativamente il prodotto che di alta qualità. Solo così potremo essere concorrenziali, essendo l'olio extravergine della Riviera Ligure un prodotto di nicchia».

Una qualità che il consumatore può riscontrare solo in due modi, con una



Un frantoio in attività

conoscenza diretta del produttore, o con la lettura dell'etichetta Dop.

«Sono i due "indizi" su cui può basarsi il consumatore prima di acquistare il prodotto sul mercato ed essere sicuro che sia di qualità - aggiunge Losno - Per questo motivo dobbiamo far crescere il discorso della Dop Riviera Ligure. Non si può giudicare la qualità dell'olio tramite il colore, che

sicuramente deve essere più giallo che verde ma di cui solo l'assaggio può rivelare l'effettiva bontà».

Difatti la Cia organizza regolari corsi di assaggio rivolti agli stessi produttori.

E se un indicatore della qualità è l'etichetta, altrettanto lo è il prezzo di mercato che, nel caso di olio extravergine di oliva della Riviera Ligure, si ag-

gira tra gli 8 e i 10 euro.

«Fra l'altro, quando si parla di olio della Riviera ligure ci si riferisce a olio monovarietale di oliva taggiasca - spiega Luca Aicardi della Coldiretti - A Imperia il 100 per cento della produzione è da taggiasca, in provincia di Savona è pari al 90 per cento mentre, spostandosi verso Genova, la percentuale scende in maniera notevole. Quest'anno, anche se siamo alle prime battute, comunque la produzione si preannuncia eccezionale, anche grazie al grande lavoro di costante monitoraggio che viene effettuato da giugno a ottobre per contrastare la diffusione della mosca olearia. Quest'anno la sua presenza è stata massiccia nella zona litoranea mentre si è riuscita a contenerla nelle zone interne, grazie alla messa a punto di strategie tecniche tali da ridurre i trattamenti fitosanitari».

Anche la Cia, tramite l'associazione liguri olivicoltori e il progetto mirato al miglioramento qualitativo dell'olio extravergine ligure che prevede, settimanalmente, il monitoraggio delle coltivazioni ad uliveto, permette agli olivicoltori di ricevere un bollettino che li aggiorna sull'andamento della mosca olearia, andando così ad intervenire secondo quanto previsto dal progetto e contrastando la diffusione e quindi la negatività sulle piante.

«In questo modo si è riusciti a contenere l'infestazione - sottolinea Losno - e a ottenere un prodotto di qualità più elevata. Ma non bisogna dimenticare che un aspetto che rende davvero speciale l'olio extra vergine di oliva nella dieta alimentare quotidiana, è la sua funzione preventiva nei confronti di molte patologie. In particolare i suoi effetti salutari riguardano l'apparato digerente, contrastano le malattie cardiovascolari, abbassando il colesterolo nel sangue e le patologie tumorali. L'esaltazione di queste caratteristiche, che emergono chiaramente da ricerche scientifiche, ha fatto sì che sia aumentato l'interesse verso questa produzione, che racchiude in sé l'essenza stessa del territorio, della cultura, della tradizione e della storia della riviera».

SILVIA ANDREOTTO

>> IL PRODUTTORE



Pietro Sardo nella sua serra

«PER SUPERARE L'IMPASSE OCCORRE
UNA COLLABORAZIONE CHE OGGI NON C'È»

«... «FINO a dieci anni fa il problema era far venire le piante belle, adesso il vero problema è farle andare». Pietro Sardo, floricoltore di Lusignano ed ex vicepresidente dell'Ortofrutticola, fotografa con una battuta in voga tra gli agricoltori il momento del settore: «Le difficoltà del mercato inglese stanno penalizzando tutti e all'est le cose non sono facili, anche perché bisogna avere la fortuna di trovare i partner giusti - conferma - Inoltre sui mercati internazionali ci chiedono standard qualitativi sempre più alti, e neppure le certificazioni spesso bastano, mentre i prezzi sono sempre quelli di vent'anni fa. Quello che vendevamo a 5 mila lire adesso non riusciamo a venderlo a due euro e mezzo, in Italia e all'estero». Però i crisantemi sono stati venduti tutti e anche il mercato dei

ciclamini è più vitale che lo scorso anno. «I crisantemi sono andati tutti perché se ne producono sempre meno. Per i ciclamini vale un po' lo stesso discorso, perché la produzione italiana è diminuita. Ma il vero problema sono i prezzi troppo bassi. Con margini così ridotti saremo costretti ad aumentare la produzione per avere un guadagno accettabile, ma così si rischia di ingolfare il mercato e far scendere ulteriormente i prezzi». Un problema di cui si discute da anni. «Sì, ma noi non siamo finora mai riusciti a fare quello che hanno fatto ad esempio i produttori di mele del Trentino, unirsi tutti per promuovere il loro prodotto e per essere loro a dettare le condizioni. Da noi succede il contrario: siamo divisi e le condizioni ce le impongono sempre gli altri».

DECISIONE DEL TRIBUNALE DEL RIESAME

Nuovo sequestro di Villa Nucera
accolta l'istanza della Procura

LA VILLA di Andrea Nucera, in località Parei di Ceriale è stata nuovamente sequestrata dalla procura di Savona per presunti abusi edilizi. Secondo il sostituto procuratore Giovanni Battista Ferro il noto imprenditore albenganese avrebbe modificato la destinazione d'uso del piano terra della casa trasformandolo in abitazione, mentre inizialmente avrebbe dovuto essere di pertinenza agricola. Gli uomini della polizia giudiziaria del tribunale si sono presentati ieri mattina alla moglie dell'imprenditore per mettere i sigilli alla casa «per carico urbanistico». Il provvedimento scaturisce in seguito alla decisione del tribunale del riesame di Savona che si

è rimangiato la decisione di dissequestro dell'immobile adottata il sette gennaio scorso. La vicenda di villa Nucera è infatti datata nel tempo e per la precisione al 24 novembre dello scorso anno, quando la procura chiese e ottenne dal gip il sequestro dell'immobile per abusi edilizi. Provvedimento contro il quale l'avvocato Fausto Mazzitelli ha proposto ricorso al riesame, ottenendo il dissequestro. La vicenda è così approdata in Cassazione con doppio ricorso del pm interessato e del procuratore capo Francantonio Granero. La corte Suprema il 10 luglio scorso ha annullato il provvedimento dei giudici savonesi chiedendo la revisione del processo. G. CIO.

ALBENGA

Aree blu, per i residenti
aumentano le ore gratis

PIU' ore gratuite per i residenti che utilizzano i parcheggi blu. In questi giorni personale del Comune sta installando la nuova segnaletica riguardante i circa 250 parcheggi a pagamento della città. In base alle nuove agevolazioni stabilite dalla giunta i residenti pagheranno solo dalle 9 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 18 dei giorni feriali, mentre la sosta sarà gratuita negli altri orari e nelle giornate festive. Per i non residenti resta in vigore l'orario lungo dalle 8 alle 20. Per ottenere il diritto alle agevolazioni i residenti dovranno richiedere alla polizia municipale l'apposito contrassegno da applicare al vetro dell'auto. I moduli potranno essere ritirati al comando della polizia municipale o scaricati dal sito internet ufficiale del Comune (www.comune.albenga.sv.it).

ALBENGA

Senso unico alternato
per lavori in via Genova

AL VIA nei prossimi giorni il rifacimento dei marciapiedi di via Genova. Un intervento da circa 180 mila euro che dovrebbe concludersi entro metà febbraio, con una sosta durante le festività natalizie per ridurre i disagi alla viabilità. Durante i lavori, infatti, in alcuni tratti della principale arteria di accesso alla città si dovrà circolare a senso unico alternato (soprattutto durante le operazioni di carico e scarico dei materiali) e per evitare intasamenti eccessivi di auto in attesa di superare il cantiere, l'amministrazione e la polizia municipale stanno preparando un piano che dovrebbe prevedere la deviazione verso via Carloforte del traffico proveniente dal viale Pontelungo, lasciando in via Genova solo le auto provenienti o dirette nella zona di Leca e del casello autostradale.

>> BORGIO

A RESCIIGNO LA TARGA DEL CENTRO SAN PIETRO

«... È STATA assegnata a Nello Rescigno la targa speciale che il Centro storico culturale di San Pietro, ogni anno, assegna a coloro che "meglio abbiano coltivato le piante d'olivo"».

«Benchè l'attività principale non sia quella del contadino, Nello ha saputo ugualmente riportare a piena produzione le numerose piante di olivo a lui affidate in regione Valle - ha spiegato Gianni

Nari, presidente dell'associazione per la salvaguardia delle opere d'arte e delle tradizioni locali e per la cultura della musica classica e del coro polifonico - Per questo motivo, abbiamo ritenuto doppiamente meritorio il suo lavoro, perché eseguito nei ritagli di tempo e durante le ferie, dimostrando di apprezzare la produzione locale di olio extravergine di oliva per la sua famiglia».