

Mel, alleanza tra coop e scuole per lo sviluppo agricolo

MEL. Cooperazione e sviluppo agricolo, con un'idea che in prospettiva potrebbe rivelarsi importante: creare una sorta di alleanza tra la cooperativa La Fiorita di Cesiomaggiore, il Gal Prealpi e...

10 ottobre 2017



MEL. Cooperazione e sviluppo agricolo, con un'idea che in prospettiva potrebbe rivelarsi importante: creare una sorta di alleanza tra la cooperativa La Fiorita di Cesiomaggiore, il Gal Prealpi e Dolomiti e gli istituti superiori Enaip e Della Lucia di Feltre che verrebbero inglobati nel progetto Claim, che si occuperebbe della produzione di smart food. Ovvero cibo sano, sinonimo di strategia in ambito nutrizionale volta ad aumentare la qualità dell'alimentazione e con essa le aspettative di vita. Il tutto all'insegna del turismo legato alla valorizzazione del territorio dell'intera provincia.

Sono stati questi i temi al centro del convegno in sala degli affreschi, dove erano presenti anche dei rappresentanti delle varie cooperative agricole locali e non solo, organizzato nell'ambito della diciottesima edizione di Mele a Mel.

L'evento è stato introdotto da Fabio Barp, uno dei responsabili dell'associazione, il quale ha sottolineato che «tanti giovani, nell'ultimo periodo hanno avviato attività agricole nel territorio e ciò rappresenta un dato importante, legato allo sviluppo del turismo e del territorio». L'assessore Simone Deola ha poi affermato che «il tema agricolo che va a costituire Mele a Mel affonda le proprie radici nella storia perché le società di mutuo soccorso sono state un tratto caratterizzante nella vita della provincia, con una valenza sociale», aprendo così il tema della serata.

Stefano Sanson, docente dell'istituto agrario Della Lucia, ha spiegato che la cooperazione tra le parti è «la strategia adatta a coniugare lo sviluppo del territorio e i benefici economici» ottenibili tramite la produzione dello smart food, in sostanza «valorizzare i prodotti in maniera innovativa».

Il docente, nonché consulente della cooperativa La Fiorita, ha di fatto illustrato il progetto spiegando come questi cibi "smart" andrebbero ad aiutare lo sviluppo del territorio anche in ottica turistica grazie alla proposta di cibi di qualità, come prodotti per la prima colazione e non solo: l'idea troverebbe il suo apice coinvolgendo anche gli istituti scolastici che andrebbero a consumare prodotti biologici.

A fornire per primo esempi di crescita aziendale e consumo dei prodotti è stato Antonio Bortoli, direttore generale di Lattebusche, la quale «ha contribuito a mantenere la visibilità del territorio e del suo sviluppo» facendosi da garante per l'agricoltura bellunese e dei suoi prodotti attraverso la cooperazione tra tutte le componenti aziendali.

Bortoli ha poi illustrato i dati legati a Lattebusche, sottolineando che «zootecnica e agricoltura devono procedere pari passo», concetto ribadito anche da Vanda Rosà del consorzio frutticolo Val di Gresta e da Vigilio Giovanelli della cooperativa Agricola Agri 90, che hanno parlato dell'importanza della produzione di qualità.

In chiusura del convegno c'è stato l'intervento di Ulisse Baldisseri, di Valbelluna Green Net, una rete di contratto di imprese, secondo il quale è importante fruire del territorio bellunese in tutti i suoi aspetti.