



GAL PREALPI E DOLOMITI



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR Veneto 2014-2020



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

CORRIERE DELLE ALPI - 28.09.19

AGRICOLTURA



Tiziana Penco e Paolo Ermacora dell'università di Udine a Roma alla sede della Fao

Il fagiolo di Lamon protagonista alla Fao

Il consorzio di tutela invitato dall'ente delle Nazioni unite
Il legume entra a far parte della Mountain partnership

Raffaele Scottini

LAMON. Il fagiolo di Lamon Igp sbarca alla Fao, l'organizzazione delle Nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e il consorzio di tutela entra nella Mountain partnership, un'alleanza volontaria internazionale dedicata al miglioramento della vita dei popoli di montagna e alla protezione degli ambienti montani in tutto il mondo.

Martedì la presidente del consorzio Tiziana Penco è stata a Roma nella sede Fao insieme al professor Paolo Ermacora dell'università di Udine, responsabile scientifico del progetto Fa.la.res (fagiolo Lamon resistente) per difendere la produzione del legume da virus distruttivi che ri-

schiano di compromettere il raccolto, il reddito e la sua storica diversità.

La presenza alla Fao «è un evento molto importante ed è veramente un onore per noi», commenta Tiziana Penco. «Siamo lusingati di essere stati invitati come relatori all'interno di una summer school che si è tenuta dal 18 agosto al 26 settembre con un ciclo di incontri tecnici legati al coltivare agrobiodiversità nei cambiamenti climatici, organizzati da Mountain partnership. Questi incontri erano aperti a professionisti, ricercatori, neolaureati di tutto il mondo proprio per portare ad esempio dei sistemi - nel nostro caso di associazionismo - per aiutare gli agricoltori di montagna a produrre economia».

«Adesso il consorzio», spie-

ga, «è iscritto ufficialmente alla Mountain partnership della Fao. Ci hanno chiesto anche di raccontare in mille parole quello che è il consorzio e il progetto Fa.la.res. Questa scheda andrà pubblicizzata nel circuito delle iniziative Fao».

Alla Fao sono venuti a conoscenza del progetto Fa.la.res e da qui è partito l'invito a Roma rivolto al consorzio di tutela. Nell'incontro, la presidente ha raccontato la storia del fagiolo, da quando è arrivato sull'altopiano all'esigenza di associarsi per difendere e far emergere un prodotto che era chiaro dovesse diventare da subito un marchio riconosciuto per avere quel valore aggiunto in termini di qualità che permette anche un maggior ritorno economico sul

mercato.

Questi i messaggi trasmessi da Tiziana Penco ai presenti in sala, ovvero i rappresentanti di Perù, Colombia, Canada, Nigeria, Nepal, Georgia, Israele, Germania, Croazia, Albania e Italia. «I concetti sono: associazionismo, certificazione di qualità di un prodotto che lo distingue sul mercato e ne aumenti il valore, diversificazione nell'azienda e rispetto dell'ambiente, che con il progetto Fa.la.res è fondamentale», riassume Tiziana Penco. «Cerchiamo di selezionare delle piante resistenti o tolleranti alla virosi per evitare l'uso di fitofarmaci e per evitare l'uso di incroci con altre varietà che cambino i valori organolettici del nostro prodotto».

Lamon ha portato così il suo esempio: «Rappresentiamo una nicchia di prodotto, all'interno di schemi non standardizzati», aggiunge la presidente del consorzio. Inoltre, oggi tre ricercatori assieme a uno dei coordinatori della summer school saranno in visita all'azienda agricola Faoro Anna ad Arina, scelta come modello di agricoltura di montagna di qualità perché non solo coltiva fagiolo, ma alleva anche pecore di razza Lamon, oltre ad avere zafferano e api.

BY NICO ALDINI/ONLINE/REUTERS