

Agroalimentare, salutari tentazioni

Il 'battesimo' del Parco di Porto Venere con miele, olio, muscoli e ostriche

MIELE, muscoli, vino e ostriche. Il territorio di Porto Venere ha debuttato all'Agroalimentare (nella foto a sinistra) prendendo per la gola i visitatori, migliaia e migliaia, dei primi tre giorni di fiera. In assaggio, nella rassegna del gusto organizzata dall'Azienda fiere della Camera di commercio, c'è ad esempio il miele millefiori dell'isola Palmaria: una vera sciccheria. L'apicoltura, infatti, s'è andata di recente ad aggiungere alle attività tradizionali quali la produzione di olio e mitili: a rappresentarle tutte ci sono le aziende Gianfranco Bianchi, Giancarlo Isola, Renzo Paglini, Cooperativa Mitilicoltori Spezzini, Spezzina Itticoltura. Durante l'Agroalimentare saranno inoltre presentate le ostriche di Porto Venere il cui vivaio sperimentale è frutto della sinergia tra Camera di commercio e Olpa Unioncamere 'Progetto Marenostrum'. Dell'iniziativa si parlerà sabato alle 18 nell'ambito delle presentazioni delle tipicità curate dall'ufficio Agricoltura dell'ente camerale. Non



mancheranno gli assaggi di muscoli. Nel frattempo, gli organizzatori si dicono soddisfatti della 'prima volta' della fiera a Speziaexpò dopo l'addio alla tensostruttura di piazza Europa. «Un salto di qualità — commenta Roberto Ferrarini, presidente dell'Azienda fiere — che garantisce una migliore fruizione della fiera. Gli esposi-



VINI DI QUALITÀ'
Tante proposte dai Colli di Luni fino alle 5 Terre passando per il Golfo

tori, con più spazio a disposizione, hanno confermato un'ottima affluenza di pubblico sottolineando come con l'attuale si stiano intercettando flussi nuovi di visitatori». Ad attrarli, e come resistere, ci sono centinaia di bontà. Per tutti i gusti e tutte le tasche. Gli stand traboccano di delizie, dolci e salate. Tanti coloro che all'Agroali-

mentare trovano i doni di Natale. Con una bottiglia di buon vino di sicuro non si sbaglia. Ottimi, ad esempio, i vini proposti da Giulio Federici della rinomata azienda La Baia del Sole di Ortonovo (nella foto a destra): da non perdere il suo vermentino doc Colli di Luni 'Sarticola' che, nella Guida dei vini, figura con ben quattro grappoli. E ancora.

MERCOLEDÌ alle 17 ci sono le degustazioni curate dalla Comunità montana della media Val di Vara dal titolo 'Profumi, gusti e sapori' con il vetrina il meglio delle aziende agrituristiche Cinque Terre, Il Colle Fiorito, Colline di Rossoli e Pastani, degli apicoltori Bartolucci, Odelli, Ribaditi e Saporiti, della cooperativa vinicola I Castelli di Bolano, e delle aziende agricole La Ferriera e La Vecchia Miniera. L'Agroalimentare, l'ingresso è libero, è aperta fino al 16 dicembre dalle 15 alle 20 nei giorni feriali e dalle 10 alle 20 nei festivi e prefestivi.