

Il meglio dei prodotti tipici in rassegna a Milano con i Consorzi di tutela

Delle Coste: «Nel 2017 le prime meline»

-SONDRIO-

LE ECCELLENZE valtellinesi in mostra a Expo 2015. Sono stati i Consorzi dei vini, delle mele e del miele, le latterie, la Vallespluga e l'Accademia del pizzocchero di Teglio a permettere materialmente ai visitatori di degustare alcuni dei piatti tipici della tradizione della provincia di Sondrio. Tutti con le loro peculiarità ma tutti uniti in nome di un'unità valtellinese. La latteria più alta d'Europa o quasi è sicuramente quella di Livigno che può contare sull'apporto di 205 soci (occupa mediamente 28 persone). La presenta il presidente Marco Silvestri: «Il nostro fatturato è di 3 milioni di euro e il nostro valore aggiunto è quello relativo alla vendita diretta presso la nostra sede. Ai clienti garantiamo un'alta qualità dei nostri prodotti fornendo l'esatta provenienza degli stessi e garantendo sull'alimentazione dei nostri animali». La latteria di Livigno ha presentato il formaggio di Grotta e il Saron. «Il primo è il nostro prodotto di punta mentre il secondo è la novità - dice Andrea Bricalli, della Latteria Livigno - ed è una bevanda a base del siero del latte, ricco cioè di fosforo, magnesio e potassio». Presenti ieri a Milano nel padiglione di Coldiretti anche la Latteria di Chiuro e la Latteria di Delebio. Presente an-

che il Consorzio Melavi che da alcuni anni ha riunito sotto un unico marchio le mele di Valtellina. Sodalizio nato dalla fusione delle tre cooperative ortofrutticole storicamente presenti sul territorio della provincia di Sondrio. «I soci conferenti sono 450, dipendenti del settore sono 136 dei quali 36 fissi - ha detto Bruno Delle Coste, vicepresidente del consorzio Melavi -. Gli ettari coltivati a mele sono circa 450 e l'anno scorso la produzione è stata di 320.000 quintali, un vero e proprio record. La nostra volontà è quella di dirigerci verso la coltura biologica».

IN CASA Melavi c'è una grossa novità. «Quest'anno abbiamo piantato 22.000 piante (12.000 i soci e 10.000 direttamente la cooperativa) della «melina», una qualità di mela proveniente dalla Nuova Zelanda. Avremo le prime meline prodotte in Valtellina nel 2017». L'associazione dei produttori apistici della provincia di Sondrio è stata rappresentata dal suo presidente Giampaolo Palmieri: «Siamo qui per presentare una selezione dei nostri mieli. La conformazione geografica della Valtellina permette di produrre tante varietà di miele e sono tutte di un notevole livello. I nostri mieli, infatti, vincono tanti premi. Nei concorsi siamo sempre sul podio o quasi, soprattutto col «rododendro». L'apicoltura è molto importante sia per le coltivazioni sia per favorir la biodiversità». «L'associazione può contare su oltre 260 soci, gli alveari presenti sono 6.000 e la produzione si aggira intorno ai 20 kg ad arnia, secondo le stagioni. La produzione totale è di circa 120 tonnellate di miele». In Valchiavenna è presente il Galletto Vallespluga: «Siamo presenti a Expo 2015 per farci conoscere e per tessere rapporti con il mondo produttivo che è lontano da noi perché la nostra filiera è cortissima e quindi di rapporti con l'esterno ne abbiamo pochi». **Fulvio D'Eri**

NEL MENU
Apprezzati i pizzoccheri, cucinati all'ora di pranzo e di cena secondo la ricetta tradizionale dell'Accademia di Teglio e preparati davanti ai passanti incuriositi dall'arte della «scarellatura» (impasto e taglio), i formaggi, le mele, il miele, la bresaola e il galletto Vallespluga con la polenta



LAVORO
A lato i rappresentanti del mondo agricolo valtellinese, dal miele alle latterie. Sopra il presidente e il direttore della Fondazione Fojanini, Graziano Murada e Flavio Bottoni (Fotoservizio National Press)



DEGUSTAZIONI PER GLI OSPITI L'ACCADEMIA DI TEGLIO IN PRIMA FILA I pizzoccheri accompagnati dai grandi rossi

-SONDRIO-

RISORSE E CRITICITÀ. Nel racconto del vino valtellinese, presentato ieri nel padiglione Coldiretti, c'è la sintesi di un settore capace di produrre il meglio della lavorazione di uva nebbiolo, non senza difficoltà. «Non a caso la nostra viticoltura viene definita eroica», ha sottolineato Francesco Folini, giovane produttore valtellinese.

«In pianura le ore di lavoro per ettaro sono 500. Nelle nostre vigne superano le 1.500. Tutte a mano perché il territorio è montano». Ha una piccola azienda e sotto casa una piccola cantina dove vinifica tremila bottiglie all'anno. «Siamo in due più un tirocinante per sei ettari e mezzo di terra. Servirebbero 6-7 persone: la vigna offre ancora lavoro ai giovani». Un appello alle nuove generazioni vi-

sto che l'età media dei viticoltori in valle è ancora alta. Alta è anche la qualità dei vini presentati ieri. Tutti rossi, dall'Igt (indicazione geografica tipica) Terrazze retiche di Sondrio al Rosso Valtellina Doc. Dai Valtellina Superiore divisi per zona - Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno - alle Riserve. Sei bottiglie per ogni produttore del Consorzio tutela vini, Sforzati compresi, con gradazioni dai 14,5

ai 17 gradi.

I visitatori del padiglione Coldiretti provenienti da tutto il mondo li hanno potuti degustare per tutta la giornata.

COSÌ COME apprezzati sono stati i pizzoccheri - cucinati all'ora di pranzo e di cena secondo la ricetta tradizionale dell'Accademia di Teglio e preparati davanti ai passanti incuriositi dall'arte della «scarellatura» (impasto e taglio) - i formaggi, le mele, il miele, la bresaola e il galletto Vallespluga con la polenta.

Luca Balzarotti

