

FIUMICELLO RICORDA PIETRO MARTINIS PADRE DEL “ PESCHETO FRIULI ”

Il brand “ Pescheto Friuli” lo creiamo mutuando una felice intuizione già collaudata a valere per il vigneto .

Di marketing efficace ma anche di ricorrenti delusioni, che talvolta coinvolgono anche marchi felici ma adottati per tempi troppo corti per lasciare il segno ha parlato domenica scorsa a Fiumicello , con dovizia di particolari , il prof. Mario Gregori dell’ Università di Udine , nell’ambito della 52^ Mostra regionale delle pesche.



Intervento dell’ assessore Violino

Da sinistra i relatori : Sergio Boschian (Delegato SOI FVG) ,Ennio Scridel (Sindaco Fiumicello) , Claudio Fabbro(agronomo,relatore) , Mario Gregori, Università Udine, relatore), Claudio Violino, Daniele Macorig (assessore agricoltura Provincia di Udine)

Rossa e rombante la cornice , con il passato ed il presente della “ Formula 1 “ di Maranello , in ideale e colorito gemellaggio con la drupacea “ tipicamente friulana” .

Una giornata immersa nel pescheto, con interventi del sindaco di Fiumicello, Ennio Scridel , dell' assessore provinciale Daniele Macorig e di quello regionale Claudio Violino , a spaziare dai tormenti dei mercati mondiali alle gioie e del palato , in un confronto fra agricoltori, tecnici e politici ricco di spunti , qualche vivace punzecchiatura ma anche interessanti ricette utili per guardare avanti con maggior serenità.



Autorità e partecipanti al convegno

L'occasione è stata propizia anche per ricordare un grande professionista , Pietro Martinis (1902-1969) , tecnico friulano a 360 ° (frutteto & vigneto) che con il suo lavoro ha contribuito a far crescere l'agricoltura specializzata del territorio , in particolare quello Isontino (diresse per oltre 20 anni la Tenuta Cosolo di Fogliano e dal 1946 al 1959 quella di Angoris a Cormòns) e della Bassa Friulana .



Autorità

Iris Rosso, Triestina ed Isontina sono le sue creature di punta quale costituente di varietà di pesce, frutto che ben si identifica con Fiumicello (qui si coltivano quasi 80 ettari sui 266 presenti in regione, pari a 10-15 mila q.li)).

Un comparto che, alla crisi globale che sta frenando i mercati, risponde con una qualità crescente e di un tanto si è avuta conferma, dopo il convegno tecnico, nell'ideale passerella che ha visto premiate le migliori cassette ma anche il miglior pescheto.



Premiazioni

Perché anche la pesca, prima della dimensione e bellezza che sono importanti per richiamare il consumatore allo scaffale, ha bisogno di un grande lavoro a monte, e cioè nel campo, considerata la sua vulnerabilità in post raccolta e conservazione.

Per farla breve, meglio un sano “kilometro zero” a casa nostra che una corsa a prodotti di altri paesi che in fatto di garanzia fitoiatrica lasciano alquanto a desiderare.

Fiumicello 17.07.2011

INFO :

claudiofabbro@tin.it

335 -6186627

