

CORMONS, 2012

## **ORTI A CONFRONTO**

**11^ GARA**

### **TRADIZIONI E SAPORI DA SALVARE**

*Interessante iniziativa del  
GRUPPO CHEI DAL TAYUT  
per valorizzare  
L'ORTO FAI DA TE*

Quale naturale reazione ad un modo di vivere che porta progressivamente all'industrializzazione (ed alimentazione) forzata, ricorrendo a quanto di più o meno buono propone la grande distribuzione, sempre di più in ambito rurale ma anche nelle periferie delle città si assiste ad un rifiorire d'iniziativa che simpaticamente riconducono alla sana e corretta pratica agricola dei nostri nonni.

Se le "Signore dal pollice verde" ben volentieri si destreggiano fra variopinti colori di fiori, siepi e piante ornamentali che tanto contribuiscono al benessere estetico ed alla valorizzazione dei siti, il sesso forte più spesso ama dedicare il proprio tempo libero alla coltivazione dell'orto, disciplina che non guasta non solo al fisico ma anche al portafoglio, soprattutto in estati torride che contribuiscono non poco alla lievitazione dei prezzi.

Angurie e meloni, melanzane e zucchine, pomodori e dintorni richiedono, a chi si cimenta per passione più che per professione, un impegno ed un aggiornamento non indifferente e lo stesso orto, gestito con l'eleganza di un giardino, diviene molto spesso un angolo di piacevole "integrazione verde" fra le case.



Il Gruppo **CHEI DAL TAYUT**, sensibile come sempre quando si tratta di valorizzare i cosiddetti **SAPORI DA SALVARE** e le sane **TRADIZIONI RURALI** (è ben noto il volontariato che il Presidente **AUGUSTO DE MARCO** e collaboratori offrono sia alla Cantina che all'Enoteca di

Cormòns , ma anche altre Organizzazioni, in incontri ufficiali e di rappresentanza) ha voluto nei giorni scorsi effettuare un monitoraggio delle varie scuole di riferimento nella gestione degli orti. Fra queste quella friulana, che ha in **Angelo MORO** ( zona San Quirino )un qualificato esponente; la scuola veneta, con l'enologo **Maurizio MICHELINI** ( zona Angoris) pronto ad alternare la vita professionale del laboratorio e della cantina con quella più salubre all'aria aperta. A loro è andato il riconoscimento per l'innovazione ( rete antigrandine ed irrigazione a goccia , fondamentale in un' estate africana come questa ) .

Carlo BON ha riconfermato la preferenza per la coltivazione del pomodoro con sistema tradizionale in viale Roma e così pure Adriano DRIUS in via Filanda .

Degno di menzione , piccolo e ben curato, anche quello di Bruno Pizzul e signora .



Con **DE MARCO** alla presidenza, **Carmelo MASOTTO** addetto alle operazioni di pesatura, **Claudio FABBRO** incaricato di valutare gli orti ed i vari prodotti rispettivamente sotto il profilo agronomico, fitosanitario e della qualità, la Commissione ha lavorato a lungo acquisendo dati ed informazioni, prima di arrivare ad un unanime verdetto che in questa sede , per delicatezza, si omette( un po' per non scoraggiare i meno bravi, ma anche perché, trattandosi di una esperienza calata in un periodo di marcata siccità, può aver dato risposte ampiamente diversificate e meritevoli, in un prossimo futuro, di approfondimento) .

Info : [claudiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it) ; foto di claudio fabbro

Nelle foto : intervento di Bruno Pizzul alle premiazioni presso l'azienda Raccaro.

La Commissione negli orti MORO e MICHELINI .