

## NEWS

## TERRE DI FAENZA

**Carciofo moretto:  
il 26 aprile s'inaugura  
la sagra di Brisighella**

A cura della REDAZIONE

Se ad aprile transitate per il borgo medievale di Brisighella (RA), non potete perdervi i profumi e i sapori della "Sagra del carciofo Moretto". Il Moretto è una varietà rustica, sulla quale non sono stati fatti interventi genetici: ciò ha consentito di mantenere inal-



Foto Liverani

terate nel tempo le caratteristiche e gli aromi originari, diversamente da altre cultivar tipiche del bacino del Mediterraneo. La sua pianta si presenta come un cespuglio che può raggiungere un'altezza di 150 centimetri, il fusto è eretto con getti basali chiamati "carducci", che vengono usati per la riproduzione. Le foglie, verdi-grigiastre, sono grandi e spinose, pendenti all'infuori. Il suo sapore è leggermente amaro, fresco, appetitoso. Il Moretto si mangia crudo o leggermente lessato, condito con sale e olio, preferibilmente con il rinomato "Brisighello", col quale si sposa molto bene in quanto i due prodotti hanno una base aromatica comune. Info: 0546.81166 - [www.terredifaenza.it](http://www.terredifaenza.it)

## CONCORSO

**Scadono il 31 marzo  
le iscrizioni alla III edizione  
degli "Oscar Green"**

Agricoltori che cambiano e innovano la propria impresa: sono aperte le iscrizioni alla III edizione del concorso "Oscar Green" di Col-

diretti Giovani. Ne sono destinatari tutti gli imprenditori agricoli e agroalimentari, singoli o associati, operanti sul territorio nazionale e di qualsiasi età che abbiano sviluppato un'idea innovativa in grado di testimoniare il contributo offerto dall'agricoltura alla società in termini di valore, sicurezza, fiducia e qualità della vita. Sei le categorie del premio: Stile e cultura d'impresa, Sviluppo locale, Energia per il futuro, Esportare il territorio, Oltre la filiera, Campagna amica. Per partecipare a Oscar Green 2009 è possibile rivolgersi alle federazioni Coldiretti oppure cliccare sul sito [www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it) dove è possibile leggere e scaricare il regolamento. Scadenza: 31 marzo 2009.

## VITICOLTURA

**Al via i corsi  
della prima scuola  
di potatura in Italia**

Marco Simonit e Pierpaolo Sirch sono due agronomi "preparatori d'uva": hanno recuperato un antico sistema di potature, che previene le malattie del legno e allunga il ciclo di vita della vite, applicandolo alla viticoltura moderna. Dopo una sperimentazione ventennale, questi agronomi friulani hanno divulgato il metodo della potatura "soffice" in importanti aziende nazionali. Ora il progetto di Simonit e Sirch di restituire longevità alla vite fa un ulteriore passo avanti con la nascita della prima "Scuola di potatura" d'Italia: un corso per viticoltori è stato infatti inaugurato in febbraio a Castelnuovo Berardenga (SI), nel Centro studi "Enzo Morganti", e a Pollenzo (CN) presso l'Università degli studi di Scienze gastronomiche. L'obiettivo è di recuperare i segreti del mestiere del potatore, che decide il destino della vite con interventi rispettosi della salute della pianta. In aprile sono in programma altre 8 ore dedicate alla gestione del verde, con ripresa delle attività nell'autunno 2009. Info: [preparatori@preparatoriua.it](mailto:preparatori@preparatoriua.it) ■

## TACCUINO

- ☑ A Firenze, il 16 aprile, l'Accademia dei Georgofili organizza un convegno su **Bevande alcoliche ed etichette** (info: tel. 055.212114 - [accademia@georgofili.it](mailto:accademia@georgofili.it));
- ☑ A Genova, dal 17 al 20 aprile, si svolgerà **Slow Fish**, salone del pesce sostenibile (info: tel. 010.53911 - [fierage@fiera.ge.it](mailto:fierage@fiera.ge.it));
- ☑ A Krasnodar (Russia), dal 21 al 23 aprile, si terrà **Wines and Beverages**, rassegna sulla vitivinicoltura, macchine e materie prime (info: tel. 02.23957922 - [info@interexpo.it](mailto:info@interexpo.it));
- ☑ A Campoverde di Aprilia (LT), dal 23 al 26 aprile, è in programma la **Mostra Agricola Campoverde** (info: tel+fax 06.92903054 - [info@mostracampoverde.it](mailto:info@mostracampoverde.it)). ■