



## Rassegna stampa

## Agenzia Area Nolana e Banco Popolare, accordo per credito alle Pmi

Mercoledì, 26 ottobre 2016 [il denaro.it](#) Pubblicato in **Imprese&Mercati**

Tweet

0

Mi piace

Condividi

0

G+

in

in Condividi



"Terra AuGusta acquista Credito. Il Tavolo dei Comuni incontra la banca": alle 15,30 di domani l'incontro per presentare il protocollo d'intesa tra l'Agenzia Area Nolana ed il Banco Popolare che ha deciso di investire sul progetto di rilancio del territorio attraverso la vocazione culturale e quella agricola. L'istituto di credito ha dato un "rating" positivo all'iniziativa di valorizzazione che, tra cultura ed agricoltura, punta alla messa in rete di una filiera dove numerosi soggetti concorrono alla promozione dell'area e dell'economia ed è pronto a sostenere un percorso destinato ad approdare ad un progetto integrato di filiera. Un altro tassello dopo i protocolli d'intesa sottoscritti con i sindaci, la realizzazione del primo campo vetrina del Nolano e degli orti sociali, la spontanea gara di creatività innescata tra i ristoratori del territorio, che stanno dando vita a ricette gourmet a base di Pomodoro San Marzano, gli incontri con le associazioni culturali per coniugare il turismo gastronomico con quello culturale, l'accreditamento dell'Agenzia come ente di formazione.

"Il Banco Popolare - è scritto nel protocollo d'intesa - sostiene chi è impegnato nella crescita culturale e civile dei territori è per questo motivo che l'intendimento comune sarà quello di individuare forme di collaborazione finalizzate a facilitare l'accesso al credito alle imprese del territorio, a cominciare da quelle giovanili e dalle start up, attive in particolare nel settore agricolo, agroalimentare, turistico e culturale".

A presiedere ed a coordinare i lavori sarà Antonio Carpino, sindaco di Marigliano e presidente del Tavolo dei Comuni dell'Agenzia Area Nolana intorno al quale siedono 18 sindaci dei Comuni di Camposano, Carbonara di Nola, Casamarciano, Cicciano, Cimitile, Comiziano, Liveri, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Roccarainola, San Paolo Bel Sito, San Vitaliano, Saviano, Scisciano, Tufino e Visciano oltre che la Città metropolitana di Napoli. Previsti gli interventi di: Giovanni Trinchese, amministratore unico dell'Agenzia Area Nolana, Maria Rosaria Napolitano, professoressa di marketing all'Università degli studi del Sannio, Raffaele Tagliamonte, ispettore del ministero dello Sviluppo economico e Michelarcangelo Carusillo, responsabile dell'area affari Napoli del Banco Popolare.



## Il territorio, le storie

**Nola** La visita

### Made in Italy cinesi a caccia dei prodotti del Nolano

**Carmen Fusco**

NOLA. I cinesi hanno voglia di Made in Italy e scelgono il Nolano per importare pomodoro San Marzano e farina, pasta, confetti e nocciole. Business tour di Zangh Gang, general manager del China Council for the Promotion International Trade, nel territorio delimitato dai 18 comuni dell'Agenzia area nolana. Uomo di governo e di affari, segretario generale dell'associazione delle aziende cinesi in Italia tra cui la Suning commerce group che ha rilevato la squadra dell'Inter, mister Zangh ha incontrato decine di imprenditori ai quali ha proposto collaborazioni in progetti di internazionalizzazione e soprattutto la possibilità di vendite on line attraverso le maggiori piattaforme di e-commerce cinesi. La tappa è stata favorita dalla Regione Campania che, con il consigliere regionale Antonella Ciaramella, ha scelto l'area nolana che non solo è ricca di opportunità ma è anche già abituata a ragionare in ottica consortile attraverso l'Agenzia di sviluppo composta da ben 18 amministrazioni comunali. «Da noi - ha spiegato Zangh Gang - sono presenti solo i grandi marchi ma l'Italia è costituita soprattutto da piccole e medie aziende che producono eccellenze e qualità che da noi hanno un gran mercato». Il manager ha fatto così intravedere la possibilità di aprire un nuovo mercato soprattutto ad aziende artigianali che potrebbero così incrementare fatturato e produzione. Pomodoro San Marzano e pasta. Nocciole e confetti. E poi la farina di grano duro, tanto richiesta in Cina per la preparazione di una sorta di raviolo che le famiglie portano in tavola in occasione delle ricorrenze speciali.

«In Cina - ha spiegato ancora Zhang Gang - i nostri ragazzi mangiano pizza e caffè americani, nulla che vedere con la qualità italiana». Sarà per questo che ha sposato in pieno l'idea dell'amministratore dell'Agenzia area nolana Giovanni Trinchese di creare una serie di ristoranti in franchising che, nel mondo, esportino i sapori inimitabili del San Marzano e la maestria di chef ed operatori dell'agroalimentare italiano, anzi nolano. Una ricchezza andata e ritorno, insomma, che esporti materia prima e talenti ed importi ricchezza e reddito. «L'obiettivo - ha spiegato Antonella Ciaramella, componente della commissione attività produttive - è favorire la conoscenza di operatori internazionali per accorciare le distanze con un mercato che spesso si ferma a Milano o a Roma. In Campania siamo partiti dall'area nolana perché sappiamo che con l'agenzia i sindaci stanno spingendo proprio sulla valorizzazione dell'agroalimentare e della cultura attraverso il progetto Terra AuGusta».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## AGRICOLTURA

# POMODORO SAN MARZANO: RECORD PER QUELLO COLTIVATO DAI GIOVANI

Publicato il 06/09/2016 at 14:04

Per il pomodoro San Marzano coltivato da giovani agricoltori nel primo campo vetrina dell'area nolana un prezzo da record: 55 centesimi al chilo, invece dei 47 concordati. A fare la differenza è stata la qualità del prodotto, frutto di un progetto promosso dall'Agenzia Area Nolana per valorizzare le produzioni tipiche del territorio.

A "premiare" gli agricoltori virtuosi è stata la cooperativa agricola "Eccellenze nolane" che, dopo l'analisi del pomodoro conferito fino a ieri, ed in virtù dell'adesione al progetto di rilancio firmato dall'Agenzia, ha deliberato di riconoscere cinquantacinque centesimi al chilo alle partite senza alcuno scarto così come certificato dall'industria acquirente, nella fattispecie l'Agriconserva Rega di Striano, azienda firmataria del protocollo d'intesa con l'Agenzia Area Nolana che ha ritirato il quantitativo di pomodori concordato.

Il prossimo traguardo, visto l'incoraggiante risultato raggiunto in fatto di qualità della produzione, sarà il mercato del fresco: in questo caso per incentivare ulteriormente la performance qualitativa sarà riconosciuto ai produttori un prezzo di almeno 60 centesimi.

Soddisfatto l'amministratore unico dell'Agenzia Area Nolana, Giovanni Trinchese che ha dato la stura al progetto con il protocollo d'intesa sottoscritto con i Comuni soci della società pubblica che sono compresi nell'areale di produzione del San Marzano DOP: "Con i sindaci ci avevamo visto giusto: puntare sull'agricoltura di qualità e sulle antiche radici del nostro territorio vuol dire spianare la strada a concreti progetti di sviluppo che possono portare occasioni di reddito e di crescita per i nostri giovani. Ora più che mai, e con le risorse europee in arrivo, bisognerà insistere sulle eccellenze in ogni campo: dalla formazione per le figure professionali, alla coltivazione di prodotti di qualità. Solo così il valore aggiunto del sudore e della passione rimarrà, come è giusto, nella nostra terra".


-RIPRODUZIONE RISERVATA-

23,979 articoli pubblicati su Agricolae.eu

Cerca articoli

Cerca

**PAROLA AI PRESIDENTI**  
LE ANTICIPAZIONI 2016  
LE INTERVISTE 2015  
GLI EDITORIALI 2014

  
GUIDE LAVORO CON MAGGIORE  
ATTENZIONE MA IN CUI  
SILENZIOSAMENTE SETTORE HA  
SOFFERTO DI PIU

BILANCIO 2015 E PROSPETTIVE 2016,  
SCANAVINO: BENE ATTENZIONE  
SETTORE MA PECCATO PER LATTE E  
ZOOTECNIA





# M



## MACRO

[www.ilmattino.it](http://www.ilmattino.it)  
[macro@ilmattino.it](mailto:macro@ilmattino.it)

### La kermesse

## Outlet Cilento, la cultura del pescato con Alfonso Crisci

Questa settimana "FashionFood. Gusto & Tradizione in passerella" ospita, nella piazza centrale del Cilento Outlet Village (Eboli), «Pescato. Tante proposte dal crudo al cucinato», con lo show cooking di Alfonso Crisci, chef della Taverna Vesuviana di San Gennaro



Vesuviano (Na), in programma per domani. I momenti di musica sono affidati alle tribute band Queen of Bulsara (sabato) e Nero a Metà che mette in scaletta i più grandi successi di Pino Daniele (domenica). La ricchezza del buon pescato italiano è la protagonista di questa settimana, che intende

valorizzare il pescato locale e sostenere l'attività dei pescatori e di tutte le varietà ittiche della zona. Venerdì prima dello show cooking di Alfonso Crisci, chef della Taverna Vesuviana di San Gennaro (NA) previsto alle ore 19.30, i più piccoli potranno divertirsi, alle 19, con "educational", legato

al tema del pescato, in compagnia di Helga Liberto e lo staff degli "Chef dei grandi". Sabato a partire dalle 20.30 la Tribute band Queen of Bulsara regalerà agli ospiti del Cilento Outlet Village i più grandi successi del Queen. Domenica dalle 20.30 tutta la musica dell'inimitabile maestro Pino Daniele sarà riproposta dalla tribute band Nero a Metà

Letteratura **Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro**  
Arte **Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute**

Il rilancio della qualità grazie a piccoli produttori che ci hanno creduto quando nessuno ci pensava come Giovanni Marino o Sabatino Abbagnale. Il ritorno alla terra consente di valorizzare antiche proprietà di famiglia come nel caso di Marianna D'Auria impegnata nell'orto a ridosso della Reggia di Quisisana a Castellammare. E sul Vesuvio c'è grande fermento

# Giovani pomodori crescono

### LA GUIDA

Luciano Pignataro

osa fare quando la tua famiglia è

non trattato chimicamente viene diserbato solo a mano, come tutto qui. Insomma il barattolo spunta 2,5 euro, i pomodori freschi un euro, ma è tutto ancora molto sotto il suo valore potenziale. Trentamila piantine farebbero



## L'iniziativa

# Nola, prima raccolta di San Marzano al «campo vetrina» sperimentale

**Il primo campo vetrina dell'area nolana ha raccolto i suoi frutti: sono i pomodori San Marzano coltivati in un territorio che ha deciso di scommettere sull'antica vocazione agricola per risollevare le sorti dell'economia e per offrire una**

**possibilità ai giovani della zona. Prodotti di qualità ritirati da un'azienda di Striano, l'Agriconserve Rega, che ha sottoscritto nel mese di gennaio scorso un protocollo d'intesa promosso dall'Agenzia locale di sviluppo della quale**

**fanno parte 18 Comuni del Nolano, 9 dei quali, da Cimitile a Palma Campania e da Nola a Marigliano, rientrano nell'areale di produzione del San Marzano DOP. "Con i sindaci che sostengono l'iniziativa - ha spiegato**

**l'amministratore della società pubblica, Giovanni Trichese - puntiamo a creare condizioni di crescita puntando sulla riscoperta di una tradizione che qui ha rappresentato una solida fonte di reddito".**

una roccia dall'alto dei suoi 86 anni, generazioni di ferro. E poi ha inserito anche qualche nido d'ape, proprio come ha fatto Peppino Fortunato di Contrada Salandra a Pozzuoli. Tutto è armonioso, alberi da frutta, altri ortaggi, il terreno



ha organizzato un San Marzano Day a 45 gradi all'ombra tra i casali di Sarno: anche lui si inserisce sulla scia del lavoro del padre Eduardo che ha creduto in questo biotipo, proprio mentre tutti lo avevano abbandonato, incentivando invece i contadini a produrlo. E Paolo, come Marianna, anche lui trentenne, è attivo sui social, ci fa vedere quando raccoglie, quando riceve ospiti stranieri affascinati dalla storia del San Marzano. Il suo marchio, Gustarosso, adesso è nella dispensa dei pizzaioli e dei cuochi che contano e sono



**SPOLVERO ANCHE IL POMODORINO DEL PIENNOLO**



Miracolo di San Gennaro. Come a Pomigliano fa Bruno Sodano coltiva i suoi orti a Pomigliano D'Arco. Nel suo paniere, tra un impegno didattico e l'altro con gli studenti che adottano i progetti di Carlo Petrini, ci sono anche i pomodorini gialli che conservano questo colore per tutta la loro durata invernale, le papacelle e le più famose verdure

## Camposano

La solidarietà, il progetto Protagonisti i ragazzi dell'Unione italiana lotta alla distrofia muscolare

# Orti sociali, ecco l'agricoltura senza barriere

I prodotti tipici del territorio coltivati da malati di handicap De Palma: iniziativa di speranza

Carmen Fusco

CAMPOSANO. Pomodori, a cominciare dal famoso San Marzano. E poi zucchine, insalata, melanzane e peperoni. Dalla semina al raccolto tutti i giorni ad innaffiare, curare e concimare. Si sono divertiti ma hanno anche compreso che la buona volontà di ognuno supera ogni barriera, anche quella insormontabile di una sedia a rotelle. Ed ora i ragazzi della Uildm di Cicciano e Saviano, che per primi si sono calati nella parte di agricoltori degli orti sociali realizzati dall'Agenzia area nolana si preparano al secondo tempo di un'iniziativa voluta dai 18 sindaci del territorio: quello che, anche in virtù del dettato della legge sull'agricoltura sociale, possa favorire la creazione di progetti di impresa che producano vero reddito e non assi-

stenzialismo fine a se stesso.

Sarà per questo che anche il vescovo di Nola Beniamino Depalma ha utilizzato parole di incoraggiamento parlando di «un progetto da sostenere e promuovere, un progetto che aiuta e insegna a coltivare la speranza». Il pastore della diocesi ha partecipato alla festa per il primo raccolto dei prodotti degli orti sociali che i componenti dalle sezioni di Cicciano e Saviano della Uildm, unione italiana lotta alla distrofia muscolare, hanno organizzato per far toccare con mano i risultati raggiunti. L'iniziativa concretizza uno degli obiettivi più importanti del protocollo d'intesa per la valorizzazione dell'agricoltura di qualità promosso dall'Agenzia della quale fanno parte 18 Comuni dell'area nolana e la città metropolitana di Napoli.

Si punta, infatti, alla creazione di una filiera virtuosa che, esaltando le diverse abilità, possa approdare ad un progetto che coniuga la gratificazione personale alla possibilità di produrre reddito d'impresa a favo-



re dei più deboli. Gli orti sociali sono stati realizzati nel primo campo vetrina dell'area nolana dove, tra l'altro, stanno diventando già maturi prodotti come il pomodoro San Marzano, il pomodorino giallo di Camposano e quello del piennolo di Visciano. Si tratta dei frutti della tradizione agricola di un'area che ora in chiave moderna, e puntando

sulla tutela ambientale, sulla nuova tecnologia, sulla formazione e sull'occupazione giovanile, scommette sulle proprie vocazioni specifiche per generare occasioni di sviluppo. I coltivatori degli orti hanno ricevuto indicazioni formative utili a trasformare l'impegno di una stagione in un'attività duratura che ben si inserisce negli obiettivi della



legge sull'agricoltura sociale. «Un territorio - ha sottolineato l'amministratore unico dell'Agenzia Giovani Trinchese - può crescere solo se non lascia nessuno indietro e di questo sono consapevoli i sindaci che hanno indirizzato e sostenuto un percorso che è prima di tutto etico».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



AGENDA



Giovedì 10 marzo, 12.00
Presentazione: III Ed. Optima Erasmus

Napoli

Premio Ischia al sito siriano dei diritti umani

Il premio ischia internazionale 2016 va a "Raqqa is being slaughtered silently", gruppo di giornalisti e attivisti dei diritti umani che pubblicano a Raqqa in Siria un sito web e pagine social che testimoniano le violenze commesse contro la...

Giovedì, 10 marzo 2016

ANSA - Politica

La Bce taglia i tassi, acquisti bond da Qe salgono a 80 mld

La Banca Centrale Europea ha tagliato il tasso principale di rifinanziamento al minimo storico dello 0,0%. Eurotower ha tagliato poi anche il tasso sui depositi bancari da -0,30% a -0,40%. Il tasso sui prestiti marginali scende allo 0,25%. La...

Giovedì, 10 marzo 2016

ANSA - Economia

Renzi, ora giù muro dopo giù pregiudizi

(ANSA) - MORMANNO (COSENZA), 10 MAR - "Ora buttiamo giù l'ultimo diaframma di questa gallena e poi butteremo giù i pregiudizi". Lo ha detto il premier Matteo Renzi. "Quando alla stampa estera - ha aggiunto - ho parlato del..."

Giovedì, 10 marzo 2016

ANSA - Politica

Bpm-Banco: trattativa fusione va avanti

(ANSA) - MILANO, 10 MAR - La trattativa per una fusione tra Bpm e Banco Popolare "va avanti". Lo dice un consigliere di gestione della banca di Piazza Meda, al termine della riunione del board in cui il Ceo...

Giovedì, 10 marzo 2016

ANSA - Economia

Bonifica Amianto

Confronta 5 Preventivi Gratuiti e Scegli il Migliore della Tua zona!



Agricoltura, patto per la tutela del San Marzano: in campo anche i ristoratori

Giovedì, 10 marzo 2016 | ildenaro.it | Pubblicato in Imprese&Mercati

Tweet

0

MI piace

Condividi

0

G+

in

in Condividi



Valorizzazione del pomodoro San Marzano: dopo i sindaci arriva l'adesione dei ristoratori al protocollo d'intesa promosso dall'Agenzia Area Nolana con l'obiettivo di recuperare un'antica vocazione che coniughi l'agricoltura di qualità al rilancio turistico di un'area ricca di giacimenti e tradizioni culturali. Agli chef ed ai titolari dei locali gourmet dell'area nolana è stato chiesto di farsi ambasciatori del progetto promuovendo l'inserimento nei menu di un piatto a base di pomodoro San Marzano e lavorando per l'organizzazione di un evento che possa ulteriormente accendere i riflettori su uno dei prodotti italiani più conosciuti al mondo.

Ieri le prime sottoscrizioni con la firma di Paolino Natale, patron del ristorante "Genuino" di Nola, di Gennaro Langellotti chef dell' "Antica Pasticceria Gallucci" di Nola e di Raffaele Hassler del ristorante "La Taverna" di Cimitile.

"In un momento in cui l'esclusività della produzione del nostro oro rosso - spiega l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - è sotto l'attacco perfino dell'Europa ispirata da una logica omologante che sacrifica la qualità sull'altare della quantità, è quanto mai necessario puntare sull'identità dei luoghi e sulle nostre produzioni agricole per innescare un meccanismo virtuoso in grado di favorire la crescita della comunità e lo sviluppo di progetti dove il capitale giovanile rappresenta l'investimento migliore. È ovvio che si tratta di un'operazione ambiziosa la cui riuscita dipende soprattutto dalla rete che l'intero tessuto sociale e professionale riuscirà a creare intorno ad un comune intento".



24 ORE  
**AGRISOLE**

IL SETTIMANALE  
PER IL SETTORE  
AGROINDUSTRIALE

Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003  
conv. L. 46/2004, art. 1, c. 1, DCB Roma

Il Sole **24 ORE**  
**AGRISOLE**  
settimanale del sistema agroindustriale

24 ORE  
**AGRISOLE**

IL SETTIMANALE  
PER IL SETTORE  
AGROINDUSTRIALE

12-18 FEBBRAIO 2016  
Anno 20° - n. 7



**OLIO: ESCLUSO IL SALENTO  
L'ITALIA È AREA XYELLA FREE**

Ok al decreto Mipaaf che definisce l'Italia area Xylella free (escluso il Salento). Misura necessaria per sbloccare l'export vivaistico.

SERVIZI A PAG. 4



**ZUCCHERO: PER SAN QUIRICO  
IL FUTURO È DI «BIOPLASTICA»**

Dopo la decisione di sospendere per quest'anno la produzione di zucchero, a Parma Eridania Sadam punta sulle bioplastiche.

SERVIZIO PAG. 8



**LATTE: IL SETTORE IN APNEA  
PER LA GRANDE DEPRESSIONE**

I prezzi del latte continuano a scendere, mentre cresce la produzione dei principali player. Focus alla Fiera di Verona.

FILIERA ZOOTECNIA ALLE PAGINE 12 e 13

**FILIERE.** Assosemanti denuncia l'uso incontrollato di prodotti non certificati, fino al 30%

# Riso, allarme sulle sementi

Con la siccità a rischio anche i nuovi raccolti, chiesto l'intervento del Governo

**L'**allarme già scattato da anni per la filiera cerealicola sul mancato ricorso all'uso di sementi certificate si estende ora al riso, nicchia di eccellenza del made in Italy in crisi però da tempo tra smantellamento degli incentivi comunitari e difficoltà di mercato (leggi import selvaggio a dazio zero dai paesi meno avanzati). La de-

nuncia ufficiale è arrivata la scorsa settimana direttamente da Assosemanti: «L'attività sementiera risicola italiana, leader nel settore europeo, continua a vivere una preoccupante perdita di competitività a causa del crescente ricorso al seme non certificato o reimpiegato, che nel complesso ha oramai superato il 30% delle superfici risicole

coltivate e su cui non viene pagata alcuna royalty, unico strumento per sostenere la ricerca, l'innovazione e la competitività del sistema risicolo nazionale». Coldiretti, Confagricoltura e Cia lanciano anche l'allarme sulla siccità che rischia di compromettere i nuovi raccolti. •

SERVIZI A PAG. 5

SERVIZI A PAG. 7

## Il Pomodoro San Marzano tra il rilancio e la stangata Ue

**M**entre i sindaci dell'area nolana hanno lanciato un piano di rilancio del pomodoro San Marzano dop è arrivata da Bruxelles la doccia fredda sulla tutela del prodotto. E il Tribunale Ue ha confermato il taglio di 5 milioni di aiuti al pomodoro da industria. •

PANORAMA

## Grano, Italmopa: inaccettabili proteste su import

• Italmopa, l'associazione che rappresenta l'industria molitoria nazionale, definisce infondate e inaccettabili le proteste sul ricorso all'import di grano da parte di Coldiretti Puglia. L'associazione dei mugnai ricorda come la produzione nazionale, «stabilmente al di sotto delle 4 milioni di tonnellate, sia largamente inferiore al fabbisogno dell'industria molitoria, che trasforma annualmente 3,5 milioni di tonnellate». •





## IL RISCATTO DELL'ORO ROSSO

Firmato un protocollo per valorizzare la produzione di pomodoro dei comuni dell'area Nolana

# San Marzano Dop, piano di rilancio

Il progetto pilota punta su qualità, aggregazione dell'offerta e promozione dell'occupazione

Un patto per rilanciare il pomodoro San Marzano dop. Lo hanno siglato i sindaci dell'area del Nolano, in provincia di Napoli, per sostenere una produzione tipica, favorire la crescita professionale di nuovi imprenditori e il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione.

A coordinare il progetto pilota per l'oro rosso è l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese.

Tre gli obiettivi principali dell'intesa: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e dare nuova linfa al turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. I comuni interessati sono: Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitiliano, Scisciano e Camposano.

Il progetto (sperimentale) è finalizzato alla produzione di almeno 5 mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che dovranno

assicurare elevati target di qualità. Secondo quanto spiegano i promotori sull'iniziativa c'è anche l'interesse di istituti di credito. Inoltre il protocollo è stato firmato anche, da un'industria che opera nel settore della trasformazione del San Marzano.

«Per favorire lo sviluppo - ha sottolineato l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto, e imitato, al



mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità». Nel documento firmato si ricor-

de che il SanMarzano Dop (in cui rientra l'area nolana) è tra i prodotti ortofrutticoli più apprezzati al mondo e che oltre a essere un alimento base della dieta mediterranea italiana (che ha ottenuto anche il sigillo Unesco) è conside-

rato utile anche nella prevenzione di alcune gravi patologie. I comuni si impegnano a sviluppare il miglioramento delle tecniche di coltivazione del prodotto Dop, di aumentare la redditività economica dei produttori agricoli della filiera, di migliorare i processi di trasformazione agroindustriale, di promuovere una politica di concentrazione dell'offerta. In primo piano anche le azioni promozionali rivolte anche alla sensibilizzazione della ristorazione. Nel documento sono state infatti indicate alcune aree di criticità dalla contrazione dell'offerta dovuta anche alla frammentazione produttiva e alla scarsa integrazione

nella filiera, alla diffusione di pratiche «che mettono a rischio la purezza stessa del prodotto». Da qui l'impegno a investire sulla qualità e sulla «cooperazione dei soggetti della filiera produttiva» creando anche le condizioni per l'ingresso di nuovi operatori, soprattutto giovani. E tra le priorità ci sarà l'assistenza tecnica fornita in tutte le fasi del processo, con percorsi mirati per i giovani che manifestano l'interesse a investire in agricoltura. C'è anche un impegno a ritirare un massimo di 5 mila quintali per il circuito SanMarzano Dop. •

ANNAMARIA CAPPARELLI

DI PRODUZIONE PIRELLA

## I PARADOSSI

# E in Sicilia crolla il prezzo del «Pachino»

Paradossi dei pomodori. «Mentre il produttore agricolo siciliano vende un chilo di pomodoro Pachino a 40/60 centesimi, a Milano per acquistarlo si spendono 4 euro e 61 centesimi: una forbice che aumenta sempre di più e mostra il paradosso del mercato». A segnalarlo è la Coldiretti di Ragusa che ha denunciando la condizio-

Coldiretti di Ragusa: sul campo 40 centesimi 4,6 euro allo scaffale

ne del mercato ibleo «completamente bloccato» tanto che, sottolinea il presidente Gianfranco Cunsolo, «si

preferisce non raccogliere». Coldiretti Ragusa chiede per questo «l'attivazione delle clausole di salvaguardia degli accordi commerciali con il Marocco» per un mercato saturo e dove «migliaia di aziende rischiano la chiusura».

Una posizione condivisa anche dal direttore di Coldiretti Ragusa Pietro

Greco che ha sostenuto: «Si tratta di concorrenza sleale visto che parliamo di importazioni dove le regole di produzioni sono irrisorie rispetto ai nostri protocolli, ai nostri controlli, al costo della manodopera».

La produzione siciliana di pomodoro in serra supera i due milioni di quintali ma nel ragusano le aziende so-

no al limite. «Rispetto ai circa 7-8 mila euro che si spendono per produrre pomodoro ciliegino in una serra di mille metri quadrati - ha aggiunto conclude Cunsolo - si ricava meno dei costi visto che il prezzo di vendita non supera i 40/60 centesimi. Ciò significa che per il futuro i problemi si moltiplicheranno». •



**Il pomodoro** Patto tra nove sindaci dell'area nolana per riattivare la produzione

## San Marzano, ecco il piano per il rilancio

Svolta dopo la revoca dell'Ue del divieto di coltivazione anche in altre zone del Paese

**Carmen Fusco**

NOLA. Il pomodoro San Marzano torna ad essere l'oro rosso del Nolano, di quei territori compresi nell'area Dop tracciata dal disciplinare di produzione del prodotto della natura più conosciuto, e quindi più imitato al mondo: Nola, Mariglianella, San Vitaliano, Palma Campania, Camposano, Cicciano, Marigliano, Scisciano e Cimitile. I sindaci che li rappresentano hanno firmato un patto, tra loro e con l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana.

Vogliono rilanciare il prodotto,



scommettere sulla potenzialità del pomodoro, puntando sullo sviluppo di una agricoltura di qualità, rispettosa dell'ambiente e della salute dei consumatori, volano economico e turistico. Un protocollo d'intesa il punto di partenza di una sequenza di iniziative che saranno avviate subito. D'altronde l'investi-

mento è garantito: c'è già chi si è dichiarato disposto, sottoscrivendo l'intesa, ad acquistare 5 mila quintali da trasformare nel famoso pelato Dop che condisce le pizze e che rappresenta l'ingrediente principe della dieta mediterranea. Dunque un'operazione di tipo culturale: sensibilizzare e sostenere i giovani nella creazione di progetti di impresa di sicuro successo. Qui, infatti, non si tratta di convincerli che bisogna darsi alla zappa quanto piuttosto di formare capitani d'impresa, colti e preparati e soprattutto intenzionati a scommettere sulla vocazione più antica del territorio. "Il brand di successo - spiega Giovanni Trinchese, amministratore dell'Agenzia - già c'è, ed è di quelli che si vendono da soli. Si tratta solo di investire in ricerca ed

in qualità favorendo così la creazione di un sistema territoriale basato sull'agricoltura, sul turismo e sulla gastronomia. Ed è per questo che a guardare con attenzione all'operazione ci sono anche gli istituti di credito qualcuno dei quali si è già impegnato a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili». Parte da protagonista quella dei sindaci che, nella veste di testimonial, «promuoveranno il prodotto mediante il supporto a iniziative di valorizzazione e diffusione del pomodoro e della cultura della Dop, con proposte concrete che coinvolgano il tessuto imprenditoriale locale». L'idea è anche quella di promuovere una filiera gastronomica che, dal produttore al consumatore, passi per le tavole dei ristoranti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

+



**NOLA** Giovanni Trinchese illustra l'idea messa in piedi con i Comuni soci: potenziare la vocazione del territorio

## Agenzia Nolana, progetto per lo sviluppo dell'area

DI RAFFAELA FONTANELLA

**NOLA.** Un progetto di sviluppo dell'area nolana che, declinando in chiave moderna le antiche vocazioni del territorio, possa favorire la crescita economica e sociale della comunità. Ma anche una serie di servizi ai Comuni che, a cominciare dall'assistenza tributaria, finanziaria e legale, contribuiscano a migliorare l'efficienza e l'efficacia dell'azione amministrativa. Una ricetta semplice ed efficace quella messa in campo dall'Agenzia di sviluppo dei comuni dell'area Nolana che, al fianco dei 18 enti locali soci, scommette sul rilancio dell'area puntando su due direttrici principali: l'agricoltura ed il patrimonio culturale.

È stata illustrata dal neo amministratore unico dell'Agenzia l'idea, sostenuta dai sindaci dei Comuni soci, di realizzare un vero e proprio "Polo del food" che valorizzi colture tipiche come le nocciole e riscopra un'ecce-

lenza nota nel mondo come il pomodoro San Marzano. Si lavorerà per mettere a fattor comune le risorse esistenti e per creare nuove occasioni di sviluppo riservate soprattutto ai giovani. L'obiettivo è quello di restituire centralità ad un'area, baricentrica rispetto al territorio regionale e custode di tradizioni agricole e culturali tutte da riscoprire e da valorizzare.

A portare avanti l'iniziativa sarà appunto Giovanni Trinchese (nella foto), il neo amministratore unico della S.C.p.A. che coniugherà le indicazioni dei sindaci con le sue competenze specifiche di dottore commercialista ed esperto nel rilancio delle aziende: «Sono figlio di questa terra e di imprenditori attivi proprio nel settore agroindustriale ed è per questo che credo fermamente nell'intuizione delle amministrazioni comunali che, pur volendo preservare le specificità di ogni singolo campanile, hanno deciso di fare rete e di lavorare intorno agli elementi comuni per far

crescere in maniera organica e funzionale alle esigenze dei cittadini, l'intero territorio».

L'iniziativa è stata illustrata nel corso di una conferenza tenutasi a Nola e dove sono stati presentati alcuni dei prodotti enogastronomici frutto di colture tipiche come le nocciole, vera risorsa dell'intera area nolana, e un'eccellenza nota nel mondo come il pomodoro San Marzano.

L'Agenzia offre ai Comuni assistenza uffici tributi; redazione dei bilanci; gestione dei Suap; supporto per progettazione; redazione e aggiornamenti dei piani di protezione civile, tra l'altro.



### A NOLA E CASTELLO Carabinieri in azione: denunce, sequestri e perquisizioni varie

**NOLA.** Controlli a ritmo serrato dei carabinieri per contrastare le illegalità. I militari della Compagnia di Nola, diretti dal maggiore Michele Capurso, hanno svolto uno specifico servizio con perquisizioni e controlli di pregiudicati della zona. Nove persone sono state denunciate in stato di libertà. In particolare 5 stranieri incensurati per violazione alle leggi sull'immigrazione. Tre persone, un 60enne e un 48enne del luogo ed una 45enne di Palma Campania, sono stati

