

Scegli Tu! ▶

- ▶ [Ristorante Verona](#)
- ▶ [Fiere Verona](#)
- ▶ [Mobili Verona](#)



Scegli Tu! ▶

- ▶ [Verona turismo](#)
- ▶ [Arena De Verona](#)
- ▶ [Agriturismo Verona](#)

[Prima Pagina](#) [Archivio](#) [Redazione](#) [Tutte le notizie](#)

ANNUNCI E VARIE | venerdì 14 marzo 2014 16:42

Facebook RSS Direttore Archivio

## SOMMARIO

PRIMA PAGINA  
ECONOMIA VERONESE  
ATTUALITA' REGIONALE  
ANNUNCI E VARIE  
POLITICA & CONGRESSI  
SOLIDARIETA'  
FIERE ED EVENTI  
ENTI LOCALI NEWS  
LO SCAFFALE  
TEATRO E CULTURA  
TUTTE LE NOTIZIE

ANNUNCI E VARIE | venerdì 28 febbraio 2014, 09:19

## Agricoltura sotto ogni aspetto e cucina a concorso a Bevilacqua, Verona.

Condividi |

0  
Consiglia

Un convegno d'alto livello nel quadro della promozione d'un Basso Veronese, che merita d'essere maggiormente conosciuto.



Territorio e prodotti vanno fatti conoscere, se si vuole aiutare l'agricoltura e promuovere il turismo nei nostri paraggi. Non basta produrre qualità, ma bisogna anche proporla e commercializzarla. A tale scopo, ha avuto luogo, nel Castello di Bevilacqua, Verona - [www.castellobevilacqua.com](http://www.castellobevilacqua.com) -, un apposito convegno che, mirato a rendere sempre più noto il Radicchio rosso di Verona, caratteristico del Basso Veronese, ha tecnicamente spaziato sulla situazione dell'agricoltura in generale, culminando con la premiazione dei migliori ristoratori, vincitori del X Concorso del Radicchio d'Argento. Hanno onorato i due importanti momenti della manifestazione Giovanni Rana, reduce dagli Stati Uniti, dove la sua grinta imprenditoriale è stata per l'ennesima volta altamente premiata; Piergiorgio Sambugaro, presidente del Gruppo agroalimentare Napoleon; Luigi Frigotto e Marco Ambrosini, rispettivamente assessori provinciali all'Agricoltura e alla Cultura-Identità Venete; Cristiana Furiani, presidente del Consorzio Tutela del Radicchio rosso di Verona; Roberto Iseppi, direttore del Castello di Bevilacqua; Claudio Valente, presidente di Coldiretti di Verona; Aldo Lorenzoni e Giovanni Ponchia del Consorzio di Tutela Vini Soave la presidente delle Pro Loco del Basso Veronese, Teresa Meggiolaro, e Giovanni Renoffio della Slow Food veronese. La nutrita presenza di personaggi del settore agroalimentare e di quello della promozione turistica ha confermato l'importanza, assunta in tanti anni di lavoro, dal

### IN BREVE

#### venerdì 14 marzo

ACQUE VERONESI: UN TERZO INVESTIMENTI A VERONA; RIDOTTO DI 50 MILA EURO STIPENDIO DIRETTORE GENERALE  
(h. 15:34)

"BENE RICONOSCIMENTO ASSOCIAZIONI DI COMUNI DI AREA MONTANA CON ALMENO 3 MILA ABITANTI"  
(h. 15:52)

Asiago DOP parla all'alta cucina contemporanea francese a Omnivore  
(h. 13:41)

CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI MODENA: + 50% DI PRODUZIONE E NUOVE ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE A CURA DI COOEE ITALIA  
(h. 13:37)

Aria buona da Trieste. "Generali" prevedono un dividendo di € 0,45 per azione.  
(h. 13:34)

L'Italia pacificamente e democraticamente confederata.  
(h. 13:30)

#### giovedì 13 marzo

Venerdì 14 marzo, ore 17.30 Sala Conferenze CTG Verona, Santa Maria in Chiavica, 7  
(h. 15:18)

LE DONNE DEL VINO "DEGUSTANO" I SENSI  
(h. 15:16)

GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE. LA VAL DI ZOLDO, PATRIA DI QUESTA BONTÀ, IL 24 MARZO OFFRE SKYPASS GRATUITO NEL CUORE DELLE DOLOMITI  
(h. 15:14)

VINO. SARÀ IRCANO DE LUCCA IL CANGRANDE DEL VENETO 2014  
(h. 15:12)

[Leggi le ultime di: ANNUNCI E VARIE](#)

PER QUESTO SPAZIO  
CONTATTACI  
CLICCA QUI

RICERCA

Cerca

Google™

Concorso in parola. Il quale ha visto premiati, per i migliori piatti al radicchio locale, da parte della giuria tecnica, il Ristorante Caminetto di Sustinenza di Casaleone e, da parte della giuria popolare, il Ristorante La Colombara di San Vito di Legnago.

In fatto di agricoltura, importante è stata la relazione de dott. Matteo Ducange, esperto in agronomia e esperto nella coltivazione nel Basso Veronese del Radicchio rosso. Egli ha proposto un insieme di dati e di considerazioni d'alto interesse e che meriterebbero d'essere ulteriormente approfonditi. Fra essi: i finanziamenti-PAC sono finalmente destinati all'agricoltore attivo e professionale, ma bisogna trovare il metodo esatto, per chiedere e ottenere i finanziamenti; l'Italia deve fare scelte coraggiose in fatto di agricoltura; il reddito agricolo italiano, nel periodo 2012-2013, è cresciuto dell'8,9%, nonostante che i costi di produzione abbiano segnato un certo aumento (+ 0,8% in Europa); qualche problema crea l'export di carni verso la Gran Bretagna, che presta molta attenzione, con l'applicazione di appositi bollini, al grasso ed al meno grasso; occorre prestare attenzione ai trattati commerciali con USA e Canada, e alle loro particolarità; la futura EXPO 2015 di Milano è avvenimento, che va tenuto in grande considerazione, per i risvolti positivi, che potrà avere per la nostra agricoltura, in quanto a Milano potremo farci meglio conoscere al mondo; l'agricoltore è vero imprenditore a tutti gli effetti, lavora e produce per la società, merita massimo rispetto, perché dalla campagna dipende la vita e la presenza in campagna di chi la lavora è garanzia di custodia del territorio; la guida governativa del dicastero dell'agricoltura dev'essere, con assoluta continuità, assegnata a mani di massima esperienza nel settore - con l'occasione, si è ricordata la grande competenza di Paolo De Castro, commissario europeo all'Agricoltura; esigenza di semplificazione in fatto di burocrazia... Temi di massima importanza, che è bene siano posti spesso in evidenza e ricordati, onde creare nell'opinione pubblica, nella politica e nel mondo agricolo stesso, che va sempre supportato con ogni mezzo, il concetto che il lavoro in campagna è elemento essenziale per la società, sotto diversi aspetti.

Un quadro particolare e culturale del mondo agricolo è stato proiettato da Paolo Ugo Braggio, dottore in agraria, che - sottolineando l'importanza di quanto esposto dal dott. Ducange - chiede di vedere nel grande complesso, che caratterizza la campagna, il quadro in cui si possono svolgere: attività educativo-didattiche per i giovani, osservando la natura; accoglienza, da considerarsi nel concetto ampio di multifunzionalità, quale lavoro integrativo per l'agricoltore - è il caso, non certo nuovo, dell'agriturismo - in terreni meno produttivi; attività di attenzione e di custodia dell'ambiente e del territorio da parte dell'agricoltore, che monitorizza, previene e segnala all'Autorità competente possibili fatti idrogeologici di pericolo, autotrasformandosi così in riconosciuta "sentinella del territorio"; azione di manutenzione di strade pubbliche, sempre in campagna, da realizzarsi con attività ricevute in incarico e ricompensate dai Comuni - in base all'europea Dichiarazione di Corck, Irlanda, del 1996, in Italia oggi, in essere come decreto-legge - come pure la corretta manutenzione delle siepi e l'attenta pulizia di canali, canalette e ruscelli..., ad evitare possibili disastri... Quanto al pregiato Radicchio rosso di Verona, il relatore vedrebbe bene una Giornata del Radicchio - unita a quella della Verza moretta di Veronella, ci permettiamo di aggiungere - ufficialmente proclamata, da tenersi in lungo ed in largo, in tutta l'ampiezza della migliore piazza del mondo, che tutti conosciamo e che denominiamo Piazza Bra... Mettiamo, dunque, in atto tale feconda iniziativa, anche per creare soddisfazione in chi, per darci il Radicchio e la verde Verza, veri oracoli della stagione invernale, vi lavora da maggio a tutto marzo, con grande sacrificio, ma con assai modesto riconoscimento economico.

Durate la manifestazione, il presidente della Compagnia Amici del Listón, Tiziano Zampini, ha consegnato agli organizzatori della riuscitissima manifestazione, Claudia De Fanti e Pierfilippo Franzini - il quale, peraltro, promuove il Basso Veronese anche per televisione - un diploma di riconoscimento della loro importante azione divulgativa ed il distintivo ufficiale della Compagnia, confermando loro ed al pubblico presente, che la Bra li attende, con la sua arte, la sua storia e con il suo sorriso.

Con noi fino al 16 marzo

**SOTTOCOSTO**

Dixan POLVERE 25 MISURINI A SOLI € 3,70

g+1 CLICCA QUI scoprire la promozione famila