

Giovani e donne i nuovi casari che vincono premi

Concorso dei formaggi bellunesi in Camera di Commercio la qualità cresce ma il numero di soci delle latterie crolla

► BELLUNO

Il casaro del Consiglio è una giovane signora che ha studiato da estetista, poi si è appassionata a questo lavoro che svolge da dieci anni, ha fatto dei corsi specifici e ora, con alcuni aiutanti, tratta 50 quintali di latte al giorno (il 40 per cento latte alimentare, il resto formaggi e ricotte). Tiziana Azzalini ha ritirato per conto del Centro Caseario del Consiglio il terzo premio nella categoria "formaggi mezzani" del concorso dei formaggi bellunesi concluso ieri in Camera di Commercio con la premiazione e la degustazione.



Tiziana Azzalini (Consiglio)

«Ho cominciato dal magazzino dei formaggi, poi mi sono innamorata di questo lavoro, e ho frequentato dei corsi specifici». Sono cambiate molte cose, negli anni, al Centro caseario del Consiglio: 300 soci un tempo, ora sono solo 5. «Lavoriamo la stessa quantità di latte», precisa la Azzalini. Ma il

rapporto tra ambiente e allevatori, con questi numeri, cambia decisamente. Lo spiega anche il vice presidente di Lattebusche, Germano De Bortoli, in Camera di Commercio per ritirare il terzo premio nei formaggi stagionati: «Venti anni fa Lattebusche aveva 1600 soci bellunesi, ora sono 400 (oltre ai 250 di fuori provincia). È vero che lavoriamo lo stesso latte di allora, ma la differenza di cura e tutela del territorio è enor-

me». Al Centro caseario del Consiglio lavorano venti persone, compreso nello spaccio e al Bar Bianco (nell'alta stagione si arriva ad una trentina di persone).

Ha meno dipendenti ma ha portato a casa due premi, la cooperativa Agordino latteria di Vallata che raccoglie e trasforma il latte della gran parte delle aziende agricole agordine.

Il casaro Simone Chenet ha ritirato il secondo premio nei formaggi a breve maturazione e il terzo nei formaggi misti.

Chenet è un giovane casaro, con dieci anni di esperienza diretta nel caseificio, ma prima sette anni in malga in Valle di Zoldo. A giorni alterni fa il lavoro di autista che raccoglie il latte e di casaro che lo trasforma. Sono sei le persone che lavorano nell'azienda, tre nel punto vendita e tre nella trasformazione del latte, ora anche di capra.

«I vecchi allevatori hanno lasciato l'attività - spiega - ma ci



Simone Chenet tra Doglioni e Del Pizzol. Sotto il salone degli assaggi



sono dei giovani che hanno aumentato di molto i capi, da pochi animali ad una quarantina». Nonostante tutto, si continua ad investire e a lavorare nell'agricoltura.

Hanno partecipato in 48 al concorso della Camera di Commercio, come ha spiegato il rappresentante di Veneto Agricoltura, che ha illustrato le caratteristiche tecniche dei prodotti. «La qualità è cresciuta molto negli anni - ha detto - in

gara c'erano formaggi davvero eccellenti, merito della crescita che continua da anni, grazie alla formazione che sta dando degli ottimi frutti».

In apertura Paolo Doglioni, già presidente della Camera di Commercio, ha ricordato Gianni Guarnieri, imprenditore anche agricolo tra i più apprezzati della provincia, mancato nei giorni scorsi. E ha battuto, come tante altre volte in passato, sul tasto dello stretto rapporto

Ex tempore a Imma Garcia e Italo De Gol

BELLUNO. Sono Imma Garcia Arribas e Italo De Gol gli scultori che vincono gli ultimi due premi della ex tempore internazionale di scultura su legno che si è conclusa ieri sera a Belluno.

Da assegnare i premi del voto dei cittadini. Il premio Città di Belluno (voti degli adulti e dei ragazzi delle Medie e delle Superiori) è andato al Pinocchio di Imma Garcia Arribas, con 351 voti. Al secondo posto Italo De Gol con 248 voti.

Il premio Bambini (votanti i ragazzi delle Materne e delle Elementari) è stato assegnato a Italo De Gol con 158 voti, che ha preceduto Manuel De Francesch con 125 voti. Oltre mille persone hanno votato nell'ultima giornata di apertura della Crepadona, in occasione della fiera.

tra agricoltura, turismo e commercio «che servono per veicolare l'immagine del territorio».

I premi. Formaggi a breve maturazione: 1) latteria di Frontin; 2) Cooperativa Agordino; 3) Piccolo Britte. Formaggi 3-6 mesi: 1) Speloncia; 2) Camolino; 3) Consiglio. Formaggi stagionati: 1) Camolino; 2) Speloncia; 3) Lattebusche. Formaggi misti: 1) Bortoluzzi Davide; 2) Speloncia; 3) Cooperativa Agordino.

Fiera di San Martino, folla tra le bancarelle

Successo per l'edizione 2016. Tra sabato e ieri record di presenze anche allo Streetfood Village

► BELLUNO

Una fiera di San Martino secondo le migliori tradizioni: tempo buono e fresco ma non freddo; folla già dal primo mattino; buoni affari per gli espositori; file davanti ai furgoncini della "vera piadina romagnola" e delle frittelle. Una fiera coi fiocchi, come spiega con soddisfazione l'assessore Biagio Giannone. «Ho fatto un giro tra gli espositori ancora al mattino, tutto si è svolto regolarmente. Vie e piazze affollate, con sessanta espositori in più dell'anno scorso. Buona la suddivisione che abbiamo fatto in piazza Piloni, con il capannone dell'Unione monta-

na, i cinque gazebo delle aziende del Parco e il villaggio street food».

In Comune si sta già lavorando per la fiera di primavera, dell'Immacolata, che ha avuto le maggiori critiche, quest'anno, per la scarsa affluenza di visitatori. «Sono manifestazioni che vanno sempre aggiornate» spiega Giannone, «ma non troppo. Non devono perdere la loro caratteristica». Per la sagra dei fisciotti si sta pensando ad esempio ad una maggiore concentrazione in centro delle bancarelle, senza disperderle nelle vie laterali.

La fiera di San Martino, comunque, è da sempre quella



preferita dai bellunesi, anche quelli che arrivano da fuori città. Un mix tra prodotti agricoli di produzione locale e quelli che arrivano anche da molto



lontano (come le arance e i mandarini siciliani affollata la bancarella vicino al municipio), insieme con l'artigianato, i fiori, il mercatino di Cose di

vecchie case, la gastronomia. Tra gli espositori agricoli bellunesi, ieri, c'era notevole soddisfazione. «Abbiamo già rinnovato la merce», spiega a metà

giornata un espositore di Arsise che vende ortaggi locali. «Non abbiamo fatto in tempo ad aprire che già sono arrivati i primi clienti».

Due giorni da record anche per lo Streetfood Village di piazza Piloni. Per la terza volta è arrivata a Belluno l'Associazione nazionale Streetfood che da anni certifica e promuove il vero cibo di strada italiano. Solo loro gli unici ad azzardare delle cifre: l'area del Village ha ricevuto in meno di due giorni circa 15 mila "streetfoods", segnando un record fuori dal comune. «Un successo ancora più ampio di quello delle passate edizioni - spiega Massimiliano Ricciari, presidente e fondatore di Streetfood - per questo con il Comune stiamo pensando ad altri due eventi per il 2017, perché la collaborazione tra queste due realtà ha dimostrato sempre di più di funzionare».



Ci ha lasciati

FRIEDRICH ADOLF GLOOR

di anni 82

Ne danno il triste annuncio Marcellina, Anna Maria ed i parenti tutti.

I funerali avranno luogo martedì 15 novembre alle ore 15 nella chiesa parrocchiale di Cavarzano. Per espressa volontà la salma verrà cremata.

Si ringraziano fin d'ora quanti in ogni modo vorranno onorarne la memoria.

Belluno, via A. Di Foro 109 - 14 novembre 2016

CALDART di Antonio e Walter - Belluno - Longarone - Ponte nelle Alpi - Tel. 0437/944754



Assistita amorevolmente dai suoi cari, ci ha lasciato

GIANCARLA DALL'O' in TORMEN

di anni 65

Ne danno il triste annuncio il marito Giancarlo, il figlio Andrea con Sandra, i parenti tutti.

I funerali verranno celebrati nella chiesa arcipretale di Limana, martedì 15 novembre alle ore 14.30. La salma proseguirà per la cremazione.

Il Santo Rosario si terrà oggi, lunedì 14 novembre alle ore 18.30 nella chiesetta di Navasa. Non fiori, le eventuali offerte verranno devolute all'Associazione Cucchini e alla Life Cure.

Un particolare ringraziamento alla dott.ssa Vaccaro, al personale dell'Associazione Cucchini e della Life Cure, per le amorevoli cure.

Limana, via Mane 33 - 14 novembre 2016

O.F. ANTICO - Trichiana - Limana - Tel. 0437/554487