

IVG

Il chinotto fa scuola: alla fortezza del Priamar un corso sul mondo degli agrumi

di **Andrea Chiovelli**

20 Luglio 2017 - 13:47



Savona. Sbarca per la prima volta a Savona la “Summer School of Floricoltura”, iniziativa inserita all’interno del progetto Interreg Marittimo “Un Mare di Agrumi”, prevista nella Fortezza del Priamar il prossimo settembre. Giunta alla settima edizione, incentrata su “Gli agrumi tra ornamento e produzione”, la Summer School è organizzata e cofinanziata dal Progetto “Mare di Agrumi”, dal Comune di Savona con la partnership scientifica del CeRSAA - Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola e con la collaborazione della SOI (Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana).

Da sempre di casa a Sanremo, quest’anno la Summer School prevede 4 appuntamenti su 5 sotto la Torretta, dal 4 all’8 settembre. Il corso intende approfondire alcuni aspetti peculiari del mondo degli agrumi e la loro importanza all’interno di strategie di sviluppo locale. Partendo dalla biodiversità del genere Citrus, si percorreranno gli utilizzi più interessanti nel campo florovivaistico, agroalimentare, cosmetico e farmaceutico, prendendo in considerazione i principali vincoli agronomici e normativi dei settori

considerati, nonché le opportunità di valorizzazione degli scarti di lavorazione.

“Un appuntamento importante, siamo contenti - è il commento dell’assessore Paolo Ripamonti - questa opportunità si inserisce nel progetto ‘Mare di Agrumi’ che tende a sostenere le piccole e medio imprese in questo settore. Per noi è un’occasione, e ci fa piacere dire che all’interno di questo evento il Cersaa si fa promotore nella persona di Giovanni Minuto, che per noi oggi è un punto di riferimento nell’ambito delle iniziative che riguardano i chinotti”.



Quello della Summer School in provincia di Savona in realtà è un “ritorno”, dato che l’edizione 2015 si era tenuta ad Albenga: “In passato il nostro territorio era un punto di riferimento per gli agrumi, quando le navi percorrendo le nostre baie sentivano il loro profumo dal mare, e proviamo a farlo ritornare tale - spiega lo stesso Minuto - Oggi bisogna fare in modo che le imprese abbiano nuove opportunità, sia quelle agricole ma anche quelle legate alla trasformazione dei prodotti. Bisogna fare in modo che l’agricoltura diventi il trampolino di lancio anche per imprenditori e artigiani che attraverso i prodotti agricoli intendano trasformarne altri, in filiera corta, nel settore alimentare (ace esempio per marmellate o succhi di frutta) ma anche in altri come ad esempio i tessuti o gli insetticidi”.



Le coltivazioni da sole, spiega Minuto, difficilmente possono garantire la redditività necessaria: “Bisogna assolutamente pensare ad una strategia di progettazione integrata, dove l’agricoltura entra all’interno di altri settori economici e si integra in essi. Dobbiamo lavorare perché ci sia integrazione tra settori diversi, l’agricoltura è sicuramente uno di quelli di base”.

Le lezioni frontali saranno articolate in 7 sessioni: Botanica e biodiversità degli agrumi; Multifunzionalità degli agrumi; Gli agrumi nel paesaggio e nel giardino; La produzione degli agrumi ad uso ornamentale; Difesa e qualità degli agrumi; Le Strategie di Sviluppo Locale; Le tendenze di mercato e i vincoli normativi. Inoltre sono organizzate: una visita agli impianti di produzione del Chinotto di Savona e altre bevande con agrumi; una visita ad un laboratorio di estrazione e di lavorazione di prodotti cosmetici; un Living Lab svolto dai corsisti con la partecipazione del Comitato Scientifico e di operatori del settore. Il corso durerà 40 ore. Le lezioni saranno svolte in lingua italiana - e, su richiesta, francese - presso il Complesso della Fortezza del Priamar a Savona e, nella giornata di martedì 5 settembre, presso il Floriseum (Museo del Fiore) di Sanremo.

Il comitato scientifico è composto da Margherita Beruto (Direttore IRF), Marco Devecchi (Professore Associato DISAFA), Fiorenzo Gimelli (Funzionario agronomo del Centro Servizi per la Floricoltura della Regione Liguria), Giovanni Minuto (Direttore CeRSAA), Barbara Ruffoni (Direttore CREA-OF e Resp. di sede-Sanremo della SOI), Valentina Scariot (Professore Associato DISAFA).

Per l’ammissione è prevista la valutazione dei titoli da parte del Comitato Scientifico. Possono presentare domanda di ammissione al corso: Laureati, Laureati Magistrali e Laureandi in materie attinenti le Scienze e Tecnologie Agrarie, le Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, le Scienze Forestali e Ambientali, le Tecniche erboristiche, le

Biotecnologie Agrarie Vegetali, le Scienze Biologiche e le Scienze Naturali; Laureati in possesso di titolo straniero equipollente; Dottori di ricerca e Dottorandi; Ricercatori; Altri tecnici e imprenditori del settore con esperienza documentata. Il Comitato Scientifico si riserva di prendere in considerazione eventuali altri titoli. Le domande andranno presentate entro il 10 agosto: il numero di partecipanti ammessi andrà da un minimo di 13 ad un massimo di 25.

Grazie al sostegno del Progetto Interreg Marittimo "Mare di Agrumi", la quota di iscrizione effettiva è fissata in € 250,00 (€ 204,91 + IVA) per l'intero corso pari a € 130,00 (€ 106,57 + IVA) per un giorno e € 65,00 (€ 53,28 + IVA) per la mezza giornata di corso. Sono Partner della Summer School of Floriculture il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino, l'Istituto Regionale per la Floricoltura di Sanremo (IRF), il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Economia Agraria (CREA-OF) e il Centro Servizi per la Floricoltura (CSF) della Regione Liguria.