



c o m u n i c a t o s t a m p a

Ritorna ad Albenga “Aromi e Colori” con oltre 100 varietà di piante e fiori

Evento florovivaistico da lunedì 24 a domenica 9 marzo al CeRSAA

“Aromi e colori”, seconda edizione, riaccende i riflettori sul florovivaismo ingauno. La rassegna, dedicata alle piante ornamentali e fiorite coltivate ad Albenga, ai sistemi produttivi e alle tecnologie utilizzate, sarà inaugurata lunedì 24 febbraio alle ore 17 nell’area serre del Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di regione Rollo 98 e resterà aperta per 15 giorni, fino al 9 marzo. Alcune di queste giornate (i sabati e le domeniche) saranno dedicate agli operatori professionisti del settore commerciale florovivaistico.

L’iniziativa, promossa dal CeRSAA, azienda speciale della Camera di Commercio di Savona, dall’associazione dei florovivaisti Floras e dalle organizzazioni sindacali agricole, si propone come una grande vetrina di forme, colori e dimensioni, con l’ambizione di illustrare dal vivo la qualità e la varietà di oltre un centinaio di specie e varietà di piante, allestite in modo da “raccontare” la loro storia, che coincide con l’evoluzione e l’innovazione dell’economia agricola sul territorio ingauno.

La produzione di piante ornamentali in vaso di Albenga è vasta come scelta e significativa come volumi nel panorama nazionale. Quest’area rappresenta, infatti, circa il 20% della produzione italiana di piante in vaso, pari a 120 milioni di pezzi che ogni anno raggiungono i mercati nazionali ma anche i consumatori del centro e del nord Europa e, più recentemente, anche dell’Est. Accanto alle produzioni più note e numericamente importanti (margherita, 12 milioni di piante; ciclamino, 5 milioni; rosmarino, 30 milioni; lavanda, 20 milioni; salvia, 5 milioni) Albenga produce una scelta molto vasta di specie, dalla Dipladenia all’Agerato, dalla Bidens alle Orchidee. Qualità, volumi e varietà resi possibili da continue innovazioni di prodotto e di tecniche colturali.

”Aromi e Colori è un evento commercialmente importante per le nostre aziende – sottolinea Paolo Calcagno, presidente del CeRSAA e membro di giunta della Camera di Commercio di Savona -. E’ un punto d’incontro dove i floricoltori possono portare i clienti per illustrare i prodotti di un settore dinamico e che conta sul supporto di un importante centro di ricerca e di assistenza. Ma è anche fattore di attrattività turistica, un modo per far conoscere un territorio dove è piacevole trascorrere qualche giorno di vacanza fuori stagione. Queste iniziative, che puntano a diventare appuntamenti di riferimento a livello nazionale ed a farsi conoscere anche in Europa, come è accaduto nel corso della recente fiera delle piante di Essen, rappresentano un concreto contributo alla promozione del Savonese e dei suoi prodotti, da quelli del comparto florovivaistico e agroalimentare a quelli turistici”.

Assortimento, innovazione, qualità, tracciabilità e sostenibilità sono le parole - chiave dell’esposizione, che avrà come filo conduttore il rapporto tra piante e ambiente, evidenziato dall’attività del polo agro-tecnico camerale di Albenga che ha nel CeRSAA e nel Laboratorio chimico – merceologico due punti di forza fondamentali, orientati sia alla certificazione dei prodotti sia a garantire i consumatori.

“Quest’anno, più che in passato – aggiunge il direttore del CeRSAA, Giovanni Minuto – si gioca una partita fondamentale per il futuro del florovivaismo dei nostri territori. Saranno finalmente avviate alcune iniziative di rilievo e altre andranno in cantiere, con orizzonte al



c o m u n i c a t o s t a m p a

2015: si tratta di sfide importanti, pronte per essere illustrate e condivise, che rappresentano un'opportunità di svolta positiva sia per il settore agricolo sia per quello commerciale”.

Preziosa, anche quest'anno, la collaborazione di Floras, sia nella fase preparatoria sia nello sviluppo dell'esposizione, e delle associazioni di categoria, con l'organizzazione di un punto di ristoro dove gli aromi ed i colori percepiti potranno essere completati dalla degustazione dei grandi sapori del territorio .

n. 8 del 20/2/2014