

# Economia

ECONOMIASONDRIO@LAPROVINCIA.IT  
Tel. 0342 535511 Fax 0342 535553

TOCCANDO FERRO

«Forse nella nostra Valle non siamo abbastanza consapevoli e orgogliosi del valore del nostro territorio sulle produzioni di qualità. Bisogna dialogare con il mondo della scuola»  
Il direttore del Distretto, Attilio Tartarini

## “Guarda che gusto” I video degli studenti con i prodotti tipici

**Premiazione.** Il concorso del Distretto agroalimentare Video ricette brevi da condividere anche sui social  
«L'enogastronomia ha un legame con il turismo»

SONDRIO

FRANCESCA BETTINI

Videoricette brevi e accattivanti, pronte da condividere sui social network per far conoscere a tutti i sapori di Valtellina e Valchiavenna.

Gli ingredienti sono i prodotti del territorio tutelati dal marchio di origine, la firma è dei ragazzi degli istituti alberghieri della provincia: sono stati loro i protagonisti del concorso “Guarda che gusto”, lanciato quest'anno dal Distretto agroalimentare di qualità per coinvolgere gli studenti e sperimentare un'altra modalità per valorizzare le eccellenze agroalimentari di Valtellina e Valchiavenna.

**Il verdetto della giuria**

Al concorso hanno partecipato tutti e tre gli istituti di formazione professionale alberghiera per la ristorazione della provincia e ieri nella sala multimediale della Camera di commercio è arrivato il verdetto della giuria: primi a pari merito l'istituto Alberti di Bormio e per il Crotto Caurga di Chiavenna, premiati

**■ Sul podio a pari merito l'Alberti e il Caurga Riconoscimento al Polo di formazione**

con un assegno di 400 euro ciascuno, riconoscimento «per il saper fare e la creatività» al Polo di formazione professionale di Sondrio, che ha ricevuto un premio di 200 euro.

Per la loro videoricetta i ragazzi di Chiavenna hanno preparato una “Sinfonia fiorinda”, così hanno battezzato il piatto: una tartare di bresaola con lamponi e mela, con una fonduta di Bitto.

Gli studenti dell'Alberti di Bormio hanno invece puntato sulla cucina senza sprechi, oltre che a chilometri zero (o quasi): per la videoricetta hanno preparato un tortello ripieno di bitto e bresaola su crema di segale. Gli studenti del Pfp, infine, hanno presentato in video il “Trionfo di Valtellina”: grano saraceno decorticato con bitto giovane e bresaola, e un filetto panato alle noccioline con retina di maiale e cuore di mela golden. «Sono lieto che le scuole alberghiere provinciali abbiano accettato il nostro invito e si siano presentate con progetti tanto ben fatti - ha commentato il presidente del Distretto Franco Moro durante la premiazione -. Da anni collaboriamo con il mondo della scuola, specialmente con gli istituti alberghieri, perché i ragazzi abbiano sempre più consapevolezza dell'alta qualità dei prodotti del nostro territorio e questo concorso è stata un'altra occasione per far crescere questo

percorso. L'enogastronomia di cui rappresentate il futuro ha un legame fondamentale con il turismo e per questo è importante lavorare tutti insieme».

**«Il valore del territorio»**

Sull'importanza del «fare squadra» si è soffermato anche il direttore del Distretto Attilio Tartarini, sottolineando che «forse in Valle non siamo abbastanza consapevoli e orgogliosi del valore del nostro territorio sulle produzioni di qualità»: una consapevolezza che va fatta crescere con la collaborazione di tutti, «dialogando con il mondo della scuola e incontrando i ragazzi, con particolare attenzione agli istituti alberghieri», ha rimarcato. E la prima edizione di “Guarda che gusto” non resterà un esperimento isolato: il Distretto ha intenzione di riproporre il concorso anche nei prossimi anni, ha spiegato Marco Chiappari, sempre mettendo al centro dell'attenzione i prodotti con il marchio di tutela - casera, bitto, bresaola, mele, vini Doc e Docg, pizzoccheri - e invitando gli istituti alberghieri a realizzare videoricette brevi (massimo 300 secondi) e pensate per «una presentazione in chiave visuale e “social”». Appuntamento al prossimo anno, dunque, come ha sottolineato Moro: «Sono già curioso di vedere cosa sapranno realizzare i nostri ragazzi nelle prossime edizioni».



La premiazione dell'istituto Alberti di Bormio FOTO GIANATTI



Primi a pari merito, gli studenti del Crotto Caurga di Chiavenna



Il riconoscimento «per il saper fare e la creatività» al Polo di formazione professionale di Sondrio

## «Basta con disagi e ritardi Troppi i passaggi a livello»

**La protesta**

Dopo gli ultimi problemi Nana della Cgil punta il dito  
«Anche le amministrazioni facciano la loro parte»

«Invece di continuare ad inaugurare treni della neve, dei sapori o del “vattelpesca”, meglio sarebbe far funzionare i treni che, quotidianamente, trasportano migliaia di pendolari, studenti, lavoratori e turisti».

Posizione chiara e decisa quella del sindacalista di Cgil, **Giorgio Nana**, che torna a far sentire la sua voce dopo le disavventure che, anche negli ultimi giorni, si sono susseguite sulla linea ferroviaria che attraversa la provincia di Sondrio. Gli ultimi due casi si sono verificati nel giro di una settimana: il più grave sabato scorso alla stazione di Tressenda di Teglio dove i viaggiatori sono rimasti bloccati per oltre un'ora a causa delle sbarre del

passaggio a livello che non scendevano e poi dell'attesa del pullman sostitutivo; poi nel pomeriggio di mercoledì un nuovo guasto al passaggio a livello di Poggiridenti ha fermato il treno per circa venti minuti. A fronte di questa situazione Nana - come d'altra parte ha fatto in maniera risoluta anche il prefetto di Sondrio - chiede interventi. «Da diversi anni lamentiamo i problemi strutturali che caratterizzano la nostra linea ferro-

viaria - afferma -. Ricordo che si tratta di una linea a binario unico e credo che, come Filt Cgil, abbiamo dato una mano per migliorarla dando consigli alle varie amministrazioni provinciali. Nel nostro direttivo provinciale possiamo contare su macchinisti, capotreni, capistazione e soprattutto movimentisti, cioè quelli che movimentano i treni su tutto il territorio nazionale». Nana ribadisce che, per anni, non si è investito sulla linea ferroviaria e nemmeno sul suo ammodernamento e cambio del materiale rotabile.

Pertanto «la colpa non è da imputare solo agli attuali dirigenti», aggiunge. Oggi, dopo i tanti incidenti, emerge il grave problema dei troppi passaggi a

livello che - da Colico a Tirano e da Colico a Chiavenna - risultano essere una sessantina, un numero «assurdo» secondo la Cgil per le reali necessità di attraversamento. «Solo per fare qualche esempio, se partiamo da Sondrio verso Tirano troviamo il primo passaggio in via Nani, poi quello grosso che va verso l'area industriale, poi quello al Trippi subito dopo quello della tangenziale e cento metri dopo quello di fronte al salumificio Rigamonti - sostiene Nana -. In due chilometri cinque passaggi a livello: servono tutti, non si possono accorpate? È quindi necessario che le amministrazioni comunali facciano la loro parte, superando le resistenze dei piccoli interessi locali, perché pri-

ma si interviene meglio è. Non bisogna aspettare che ci scappi un morto per intervenire».

«Abbiamo dei passaggi a livello che sono stavecchi e per i quali nemmeno la manutenzione ordinaria serve più, perché vanno sostituiti. Si potrebbe tranquillamente rinunciare ad alcune corse, che trasportano pochissime persone e servono a ben poco, diminuendo gli incroci e favorendo così una migliore scorrevolezza. Anche i richiami del prefetto alle amministrazioni locali sembrano non aver riscontrato un grande successo: cosa si aspetta per farci uscire da questa non più accettabile situazione?». A questo punto si attende la risposta di Rfi e Trenord.

**C.Cas.**