

Lo studio del territorio sposa i prodotti tipici nel progetto "Alla scoperta delle terre e dei tesori piacentini", promosso da "Strada dei vini e dei Sapori piacentini" e "Strada del Po e dei sapori della Bassa", finanziato per 74mila euro (su 106mila complessivi) nell'ambito del Piano di sviluppo rurale. I fondi Psr transitano dalla Provincia, la rimanente parte dello stanziamento è delle "Strade". Il progetto prevede la suddivisione in zone del territorio, l'abbinamento di ogni zona con specifici prodotti agricoli e la redazione di una rete di percorsi turistici. A illustrare i dettagli, alla Tadini, è stata Carla Scotti della cooperativa I. Ter, i cui ricercatori collaboreranno nella fase di approfondimento degli aspetti legati alla geologia agraria della nostra provincia. Il progetto si attuerà attraverso l'analisi del territorio, la classificazione della composizione del suolo e l'abbinamento al-

La geologia sposa i sapori tipici

Progetto delle "Strade" piacentine con Cattolica e Iter



le coltivazioni tipiche. Il lavoro di ricerca sarà corredato da foto e video. Lo studio - oltre ad avere una valenza scientifica - sarà "spendibile" anche sotto il profilo turistico. Le mappe saranno infatti la base per studiare percorsi di coordinamento tra zone e tipicità, per proporre all'utenza itine-

rari di gusto e cultura. Il lavoro si avvarrà della collaborazione degli esperti in geologia agraria della I. Ter e del personale della Cattolica: previsti 70 carotaggi. L'avvio di questa fase di lavoro è prevista per la metà del mese.

Il presidente della Strada dei vini, Fabio Bernizzoni, dopo i saluti del presidente della Tadini, Pierluigi Romersi, ha rimarcato il ruolo della Cattolica, partner del progetto e interlocutore scientifico fondamentale. «Una proposta creativa e originale - ha sottolineato l'assessore provinciale Filippo Pozzi, presente con il collega Maurizio Parma - il progetto intende produrre non solo una cartina del territorio, ma un autentico strumento per la promozione del territorio attra-

verso la conoscenza del suolo e dei suoi prodotti». Pozzi ha poi evidenziato «l'importante lavoro di squadra messo in campo per la realizzazione del progetto». Dalla Valdarda, il contributo del direttore del "Piacenziano", Gianluca Raineri, secondo il quale la riserva geologica può continuare a vivere solo se riesce a valorizzare i prodotti del proprio territorio grazie a una profonda conoscenza del suolo: «In questo modo si persegue un duplice obiettivo: portare beneficio ai produttori locali e alla conservazione della natura». Mario Magnelli, direttore della Strada del Po e dei Sapori della bassa ha sottolineato come «dalla conoscenza del territorio» nasca «un naturale slancio alla promozione».