



la Voce

del'EURO-ORTOFRUTTICOLA del TRIGNO



Spediz. in a.p. - Art. 2, comma 20/C - L. 662/96 - Taxe Percue (tassa pagata) - D.C.I. 66100 C.P.O.

Anno XIII - numero 1

SAN SALVO (CH)

Dicembre 2013 - Gennaio 2014

www.eurotrigno.com/servizi/lavoce • e-mail: info@eurotrigno.com • www.eurotrigno.com

UNA VOCE IN TUTTE LE FAMIGLIE

di Orazio Di Stefano

Quando il presidente Nicolino Torricella mi ha chiesto di dirigere questo giornale, ne sono stato particolarmente felice. E non solo perché una proposta simile fa sempre piacere a un giornalista. La mia felicità derivava dalla specificità de La Voce, giornale aziendale, edito da un'azienda, formata da agricoltori: i soci della Eurortofrutticola del Trigno. E, peraltro, diffusi in quasi tutte le famiglie di San Salvo e del territorio circostante. È per questo che La Voce si rivolge ad un pubblico di lettori specifici, ma nello stesso tempo inseriti nell'intero tessuto sociale. La qual cosa carica la direzione editoriale di una responsabilità ulteriore: produrre contenuti tecnici e di massa. Ma, in questo, saremo agevolati dalle esperienze precedenti, giacché ci ispireremo anche ai contenuti del collega Michele Molino, che ha saputo rendere La Voce il giornale di tutti e non solo dei soci della cooperativa. La presenza dei contadini nella maggior parte delle famiglie non è solo un dato numerico. È anzitutto culturale, poiché la cultura contadina, coi suoi valori, i suoi usi, le sue tradizioni, è (per fortuna) ancora inserita nel vissuto della società industriale e post industriale. Tra i valori della civiltà contadina campeggiava la serietà, intesa come rispetto della parola data e degli impegni presi. Una costante, questa, che si è mantenuta viva anche quando gli agricoltori o i loro figli sono passati ad altre attività professionali. Una volta, un dirigente della Siv (prima della sua privatizzazione nel '92) mi disse che quell'azienda, benché pubblica, non faceva perdite, perché gli operai venivano dalla terra, che li aveva abituati a lavorare con serietà. Alla terra le cavolate non glielie raccontate: se non ci vai in campagna a fare, nei tempi giusti, quello che devi, poi non raccogli. Anche alla Siv, o a scuola o nei negozi, insomma a fare gli altri lavori, i contadini e i loro figli ci sarebbero andati con la vecchia e seria intenzione di fare la cosa giusta, per poter raccogliere. E finché questo tipo di cultura e di modo di vivere è restato diffuso, i frutti ci sono stati (frutti intesi nella cosa concreta prodotta e resa visibile o mangiabile). Quando si è iniziato a pensare che bastavano le chiacchiere e le carte per produrre ricchezza (mercatisimo), i livelli di crescita hanno rallentato ed è arrivata la crisi, dalla quale si esce se si recupera serietà, come l'antica cultura contadina ci insegna. Una cultura che questo giornale continuerà a diffondere, perché oggi più che mai ne abbiamo tutti bisogno. E più di tutti ne hanno bisogno i nostri ragazzi, che, di fronte all'incertezza che segna il 41% di disoccupazione giovanile, potrebbero prendere le vie che li porta all'estero o quelle, che più facilmente e felicemente li porta o li riporta nelle campagne, dei propri nonni, ingiustamente abbandonati dalla nostra generazione. Ma avremo tempo per sviluppare anche il tema dei giovani, delle campagne e delle eventuali e comuni prospettive. Buona lettura!

Cari soci vi scrivo...

2013: Il Bilancio del Presidente

Come ogni anno, in occasione dell'ultima assemblea dei soci a fine aprile abbiamo cercato di analizzare la campagna frutta estiva 2013. Si prospettava una buona produzione e bisognava eseguire un attento diradamento per ottenere un buon calibro del prodotto. Anche la situazione commerciale si presentava buona. Giunti a fine anno facciamo un bilancio e vediamo cosa è successo nella realtà dei fatti e se le nostre anticipazioni si sono rivelate esatte.

Campagna pesche: A far da padrone quest'anno è stata l'ottima stagione estiva con temperature sempre nella norma che hanno favorito un buon accrescimento dei frutti, raggiungendo buoni livelli di pezzature e, per fortuna, non ci sono stati problemi di "monilia". Si può affermare quindi che le previsioni per certi aspetti si sono rivelate fondate anche se è difficile azzeccare appieno. Ogni campagna ha una sua peculiarità ed è difficile stabilire a priori cosa succederà nell'immediato futuro perché la frutta estiva ha una sua certa specificità temporale.

Passiamo all'analisi critica:

Il calendario nazionale della maturazione di pesche e nettarine ha evidenziato un'ottima scalarità della raccolta tra le principali aree produttive nazionali. A caratterizzare la fase iniziale è stato il ritardo di circa 8/10 giorni nelle regioni settentrionali mentre le regioni centro-meridionali presentavano un anticipo. Dal punto di vista del mercato diversi fattori hanno permesso un buon avvio della campagna commerciale: innanzitutto la già ricordata buona scalarità delle entrate che ha evitato accavallamenti produttivi tra nord, centro e sud, il deficit produttivo delle aree più precoci della Spagna, ma soprattutto il buon lavoro che in questi anni ha messo in atto la nostra Cooperativa, puntare cioè sull'alta qualità dei suoi prodotti e la scelta dei migliori clienti commerciali sia italiani che europei, posizionandosi in una fascia di mercato d'élite. Il buon lavoro svolto ci ha permesso di aggredire di più il mercato e ottenere alte quotazioni di vendita, va ricordato e non è retorica che ci troviamo ancora immersi in una profonda crisi economica e finanziaria che spinge la catena distributiva alle continue ricerche di prodotto a basso costo non valorizzando la "qualità" che è invece elemento principale di scelta per i consumatori.

L'Italia in questo contesto è uno dei paesi più penalizzati a livello europeo e i consumi di frutta sono scesi drasticamen-



te. Questo segnale avvertito già da qualche anno si è evidenziato ancor più quest'anno. La forbice si è allargata notevolmente verso paesi europei come l'Austria, la Svizzera che richiedono qualità e quindi prezzi più alti di realizzo infatti abbiamo esportato circa il 70 % delle nostre produzioni.

Abbiamo fatto quindi scelte diverse anche nella commercializzazione scegliendo clienti che pagavano di più i nostri prodotti, come vi dicevo ci siamo rivolti ai mercati d'élite a discapito dei discount e dei mercati interni dove si è registrata una certa flessione delle vendite e dei prezzi a causa di uno scarso consumo di frutta dovuta al perdurare della crisi italiana. Le famiglie faticano a far quadrare i loro bilanci e spendono sempre meno relegando così le produzioni ortofrutticole a beni di seconda necessità. Queste scelte secondo me hanno portato la nostra cooperativa a spuntare prezzi decisamente soddisfacenti dando una boccata d'ossigeno all'intero comparto. Quest'anno possiamo affermare quindi che è stata una buona annata sotto il profilo commerciale, il listino prezzi di liquidazione della frutta estiva evidenzia prezzi che non eravamo più abituati a vedere.

Dall'entrata dell'euro le nostre esportazioni di frutta subirono un forte calo, non eravamo e non siamo più appetibili per i mercati europei e di conseguenza i prezzi di realizzo hanno subito un forte calo.

segue a pag. 2



VENTRICINA E PORCHETTA EX AEQUO

Accompagnati dal vino dell' Euro-ortofrutticola

Fresagrandinaria. Sono partite il 1° dicembre le selezioni per eleggere il Prodotto tipico del Trigno Sinello 2014-15. Organizzato dall'Associazione Abruzzodamare.it, il Trofeo vede in lizza 33 tra Municipalità e comunità, in cui gruppi ed operatori faranno degustare i propri prodotti tipici. Secondo il protocollo d'intesa, sottoscritto dai sindaci a Lentella, i commensali, dopo aver mangiato, voteranno il prodotto più gradito, che sarà proclamato prodotto tipico del luogo. A luglio prossimo, i prodotti più votati nelle 33 selezioni si "scontreranno" nella finalissima ed una giuria qualificata eleggerà il prodotto tipico di tutta l'area del Trigno - Sinello. La prima manifestazione si è svolta a Fresagrandinaria, dove il sindaco Giovanni Di Stefano ha proclamato ex aequo la ventricina e la porchetta. Oltre ad un gruppo musicale locale, alla partecipata manifestazione è intervenuto Armando Tomeo. Il quale, a nome della Camera di Commercio, di cui è vice presidente vicario, si è complimentato con gli organizzatori per questa originale iniziativa. La seconda selezione dell'area Trigno Sinello si svolgerà sabato 7 dicembre al Girasole di Dogliola, dove saranno in gara il pollo ripieno (presentati da Mattia Masciulli) e i ravioli (presentati da Raimondo Pascale di Slow food). Tutti i video delle manifestazioni saranno visibili su www.sansalvomare.it.



MACULATURA BATTERICA DELLE DRUPACEE

Xanthomonas arboricola pv. *Pruni*

In Italia questa batteriosi è segnalata in molte zone di coltivazione delle drupacee. Negli ultimi anni l'incidenza e la gravità delle malattie batteriche nei confronti delle Drupacee risultano oggettivamente aumentate. La frequente introduzione dall'estero di nuove cultivar non sufficientemente o per nulla saggiate preliminarmente nei nostri ambienti, e i cambiamenti climatici in atto, sembrano favorire l'insorgenza di nuovi quadri sintomatologici mai osservati in precedenza. Sono particolarmente interessate dalla malattia le coltivazioni di susino, pesco e albicocco. Su pesco e su albicocco si rilevano principalmente alterazioni sulle foglie e sui frutti, i danni più gravi sono segnalati su susino, dove oltre alle maculature su foglie e frutti si formano cancri corticali che possono portare al disseccamento della pianta in pochi anni. I primi sintomi si evidenziano sulle foglie basali, a primavera inoltrata, quando si osservano tacche nerastre a contorno poligonale (foto 1) frequentemente circondate da aloni clorotici che con il progredire dell'infezione l'apice delle foglie tende a ingiallire (foto 2). Successivamente si può assistere a una caduta delle foglie anche di notevole entità.



Sui frutti si notano dapprima delle piccole lesioni superficiali nerastre, a contorno irregolare (foto 3). Successivamente, con l'invasione dei frutti, le lesioni si ingrandiscono, si approfondiscono leggermente e possono essere contornate da aloni clorotici. Solitamente i frutti colpiti non cadono a terra ma risultano, comunque, di valore commerciale molto basso o del tutto nullo. Sui rami e sulle branche generalmente non si osservano formazioni cancerose di rilievo. È molto importante ricordare che il batterio colonizza le gemme in primavera-estate dove risiede durante l'inverno.



Dalle gemme, in primavera, *Xanthomonas arboricola* pv. *pruni* avvia il nuovo ciclo della malattia colonizzando le giovani foglie. Altri potenziali punti di penetrazione del patogeno sono le cicatrici fogliari, che si manifestano durante la caduta delle foglie e che possono essere raggiunte dal batterio veicolate dalla pioggia. Fondamentale, ai fini delle manifestazioni sintomatologiche, è il persistere per almeno 48 ore, in presenza di temperature miti ed elevata umidità. La strategia di difesa deve essere impostata in maniera preventiva.

A tale scopo si consiglia di effettuare due trattamenti, a inizio e a metà caduta foglie, con i prodotti rameici tradizionali (150 g/hL di rame metallo).

Il trattamento va ripetuto all'ingrossamento delle gemme al verificarsi di grandinate e/o gelate invernali.

Trattamenti in vegetazione vanno effettuati in prevenzione solo quando sussistono effettive condizioni di rischio di infezione. La difesa va affrontata anche nei giovani impianti infatti, una volta insediato nel pescheto il batterio è molto difficile eradicarlo mediante la pratica fitosanitaria.

Per la difesa durante la stagione primaverile estiva ci sono interessanti risvolti oltre l'*acibenzolar-S-metile* "Bion 50WG" è stato registrato l'*Idrossisolfato* "Selecta Dispers" un ulteriore passo avanti nella strategia di difesa di tale batterio.

DOTT. ALFONSO LA VECCHIA

Crollo degli acquisti: SPERANZE A NATALE SUGLI ALIMENTARI

Gli italiani continuano a tagliare gli acquisti, compresi quelli alimentari, con cali drastici dal pesce (-3,4%) all'olio (-8,8%). L'ultima speranza per ridare fiato al comparto sono le prossime vacanze natalizie: secondo le previsioni della Confederazione, infatti, otto italiani su dieci taglieranno su regali e viaggi, ma non sul cibo. A novembre l'inflazione frenata ai minimi da quattro anni e parte del merito va al forte rallentamento dei prezzi dei prodotti prettamente agricoli, come la verdura (-4,4 per cento

annuo) e la frutta fresca (-1,3 per cento). Anche così, però, i consumi restano in territorio negativo: per colpa della crisi, gli italiani stanno risparmiando anche sul cibo, con un taglio della spesa alimentare che "vale" 2,5 miliardi l'anno. Lo afferma la Cia-Confederazione italiana agricoltori, in merito ai dati provvisori sui prezzi al consumo diffusi dall'Istat. Non si "salva" praticamente nessun prodotto agroalimentare dal crollo degli acquisti: costrette a risparmiare, le famiglie riducono di netto le quantità di pesce (-3,4 per cento) e di carne rossa (-3,9 per cento), così come quelle di latte e derivati (-2,7 per cento) e di ortofrutta (-2 per cento) -spiega la Cia-. Inoltre, si rinuncia drasticamente all'uso dell'olio extravergine d'oliva (-8,8 per cento) e cominciano a diminuire pure i volumi di pasta (-1,2 per cento), mentre resiste l'altro alimento "povero" per eccellenza, cioè le uova (+1,8 per cento).

Ora l'unica speranza di ridare un po' di fiato ai consumi di cibo e bevande viene dalle prossime vacanze di Natale. Secondo le prime stime della Cia, non ci saranno ulteriori crolli a tavola, anzi: ben 8 italiani su 10 -evidenzia la Confederazione- non taglieranno il budget alimentare per il cenone della Vigilia e per il pranzo del 25 dicembre, preferendo risparmiare su regali e viaggi piuttosto che rinunciare alle tradizioni enogastronomiche.



da pag. 1

"Bei ricordi, con la lira, tutti i paesi europei compravano da noi, l'Inghilterra era il nostro maggiore cliente, le nostre pesche erano diventate famose perché apprezzate dalla corte reale, con una moneta debole e con i cambi di valuta portavamo a casa prezzi che oggi possiamo solo sognarci, poi quando i mercati scendevano per eccesso di prodotto, interveniva la comunità europea con i ritiri dal mercato, la famosa "AIMA" per ristabilire il tutto. Oggi tutto questo non esiste più, il nostro paese Italia ha abbandonato il settore agricolo, puntando e avvantaggiando l'industria, ma non si è reso conto che c'è bisogno sempre più di agricoltura per sfamare le popolazioni. Questi risultati valgono sicuramente doppi.

La campagna vitivinicola 2013 ha invece evidenziato qualche problema rispetto a quella precedente. Venivamo da una campagna alquanto soddisfacente sotto l'aspetto qualitativo e quantitativo con prezzi decisamente superiori agli anni passati che ci avevano fatto sperare che il "brutto tempo" era passato e che i produttori vitivinicoli finalmente potevano tornare ad aver una maggiore remunerazione del lavoro svolto. Quest'anno invece il fattore tempo è stato inclemente, il perdurare della stagione secca estiva e le copiose piogge durante la raccolta hanno condizionato notevolmente le produzioni. Abbiamo ottenuto un prodotto meno qualitativo sia per quanto riguarda i gradi "babo" sia per il colore; questo ha portato a quotazioni di prezzo leggermente inferiori rispetto lo scorso anno, ma ciò che ci può consolare è che questi problemi sono stati registrati in tutta la penisola. Riguardo all'organizzazione ritengo che sia andata tutto per il verso giusto, la nuova cantina dopo il rodaggio dello scorso anno ha evidenziato tutta la sua potenzialità, siamo riusciti a non fermarci mai (una sola domenica) considerando il fatto che quest'anno le uve dovevano sostare più giorni dentro i fermentini per la questione colore. Credo che i nostri agricoltori abbiano apprezzato la nuova struttura.

Per quanto concerne la campagna olive, la positività riguarda la quantità. Le pezzature per le olive in salamoia sono state leggermente inferiori rispetto allo scorso anno. Il lavoro della salamoia sta diventando ogni anno più importante e il nuovo frantoio ha lavorato benissimo. Questo mi permette oggi di fare un'analisi anche per il lavoro che lo e questa amministrazione abbiamo svolto in questi anni e penso che con quest'ultima opera abbiamo chiuso gli investimenti più riguardevoli. Voglio ringraziare tutti i soci, l'ho già fatto in altre occasioni, ma lo ribadisco per la fiducia

che mi ha rinnovato nelle ultime elezioni.

Sei anni fa, quando sono entrato a presiedere questa struttura ho presentato un programma di rinnovamento che il CDA ha subito approvato e sostenuto; il punto più importante era la costruzione e il trasferimento dell'opificio vitivinicolo e del frantoio dalla sede di via Gargheta a quella di viale Canada e che ci saremmo occupati della valorizzazione dei nostri prodotti. Penso che oggi sia il tempo di verifica. Credo che le nostre ambizioni siano state superate.

Partiamo per gradi: dal primo anno di amministrazione, ristrutturazione e acquisto di una nuova linea di lavorazione della frutta estiva, rifacimento di tutto l'impianto di ammoniaca nei frigo, acquisto di un impianto di autolavaggio dei bins e relativo capannone, coibentaggio sala carico e spedizioni, appalto di progettazione della nuova cantina e la sua realizzazione, costruzione del nuovo punto vendita immagine della nostra struttura, costruzione del nuovo "servizio agricolo" che come sapete da quest'anno passerà alla gestione dell'Euroortofrutticola, la ristrutturazione e il ricollocamento del nuovo frantoio. Infine l'impianto fotovoltaico e l'acquisto di nuovi bins. Abbiamo pianificato per bene gli investimenti anche grazie al contributo del P.S.R., del contributo progetto di filiera e rilevante è stata la vendita del sito di via Gargheta.

Abbiamo lavorato assiduamente al perfezionamento delle nostre produzioni realizzando progetti anche con l'ausilio della regione Abruzzo sulla salubrità dei nostri prodotti e sulla valorizzazione del nostro territorio sia sotto l'aspetto della tipicità delle pesche che sotto l'aspetto della salvaguardia ambientale (confusione sessuale degli insetti. Micorizzazione delle piante, concimazioni organiche ecc...) e l'acquisizione di nuove varietà brevettate (pesche Ghiaccio). Tutto questo ci ha permesso di lavorare bene sulla scelta dei nuovi clienti che apprezzano sempre più anno dopo anno il nostro prodotto (Spar Austria, Coop Svizzera, Coop Italia, Conad ecc...).

Penso che questo personale bilancio spieghi la dedizione che abbiamo messo nei nostri progetti, ma ancora tante sono le proposte da mettere in atto per il miglioramento continuo della nostra struttura. Il mio è un impegno costante e cercherò sempre di accrescere l'efficienza del nome "Euro-Ortofrutticola del Trigno".

Colgo l'occasione per porgere i migliori auguri di Natale a tutti voi.

Il presidente Rag. NICOLINO TORRICELLA

MODIFICHE AL P.O. 2013 (AIUTO FINANZIARIO NAZIONALE) E P.O. 2014 - 2017

Sono state approvate dal CDA le modifiche al P.O. in corso e per l'annualità 2013 ed approvate nell'ultima assemblea insieme al nuovo progetto di programma Operativo 2014 - 2017. Le novità sostanziali approvate sono gli investimenti finalizzati all'incremento della concentrazione dell'offerta e della base sociale, nelle regioni in cui è stata realizzata la produzione di riferimento. Le altre novità apportate per il 2013 sono stati solamente piccoli aggiustamenti di importi dovuti ad adeguamenti degli investimenti invece, per quanto riguarda il nuovo P.O. 2014/2017 le azioni riguardano in specifico:

Azioni 1 (intese a pianificare la produzione)

Sono previsti interventi per la messa a dimora dei frutteti, tutti i soci possono partecipare facendo domanda all'ufficio tecnico prima della messa a dimora della piantine, pena la decadenza del finanziamento. Sono previsti inoltre finanziamenti per le azioni di monitoraggio catastale e attività di consulenza e servizi immateriali.

Azione 2 (intese a migliorare o a salvaguardare la qualità dei prodotti)

Sono previsti interventi diretti ed indiretti ai soci, i diretti sono: il diradamento dei frutti per i soci che attuano questa pratica agronomica e fanno domanda di contribuzione insieme, alla potatura verde per i soci che vogliono certificarsi Global Gap come su detto, infine sono previsti finanziamenti diretti per i tecnici interni della filiera ed interventi per i sistemi di qualità (Gobal, BRC Vision, Bio ecc.) e finanziamenti per l'assistenza tecnica e analisi chimiche.

Azione 3 (intese a migliorare le condizioni di commercializzazione)

Sono previsti interventi diretti alla commercializzazione con finanziamento dei commerciali e del piano di marketing, interventi finalizzati all'acquisizione e o noleggio di macchine ed attrezzature con obiettivo finale la promozione della commercializzazione dei prodotti freschi e trasformati.

Sono previsti anche gli investimenti che riguardano l'aiuto finanziario nazionale art 103 sexies del reg 1234/07 e che mirano a far aderire i produttori alle O.P., nelle regioni dove è carente la commercializzazione delle Organizzazioni di Produttori.

Azione 6 (intese a prevenzione e gestione delle crisi)

Sono previsti interventi assicurativi che mirano alla tutela del reddito dei produttori. L'unico reale problema sono le assicurazioni che non sono organizzate ad affrontare al livello europeo una richiesta simile. Comunque si resta sempre in attesa di eventuali sviluppi in merito a tale intervento che riteniamo potrebbe essere molto utile per la sopravvivenza della produzione e quindi dei soci.

Azione 7 (Area agro ambientale)

Sono previsti interventi con finanziamenti diretti al socio precisamente è previsto la taratura degli atomizzatori e la distribuzione di ammendanti agricoli compostati (concimazione organica) circa 10 q.li ettaro dove tutti i soci possono partecipare e beneficiare dell'aiuto comunitario.

Come specificato la nostra O.P. grazie al P.O. riesce a stare al passo con i tempi sia dal punto di vista commerciale che qualitativo. Il passo successivo dovrà essere quello di pensare direttamente alle aziende agricole sia con il P.O. che con altri finanziamenti comunitari. Si sottolinea che tutti i soci possono partecipare al progetto per migliorare in toto la situazione qualitativa delle produzioni. Per chiarimenti e richieste gli uffici sono a completa disposizione.

DOTT. PIERO SPIDALIERI

ERASMUS PER I GIOVANI IMPRENDITORI

Un programma per lo scambio in Europa

L'Erasmus per i giovani imprenditori (EYE) è un programma lanciato dalla Commissione Europea per promuovere l'imprenditorialità in Europa. Il programma si rivolge a giovani imprenditori (insediati da meno di tre anni) e a coloro che aspirano a diventarlo. Non solo, il programma si rivolge anche ad imprese avviate e con esperienza che possono partecipare in qualità di aziende ospitanti.

Mediante il programma è possibile essere ospiti in uno dei 27 Paesi dell'Unione Europea, compresi i nuovi stati membri, ed è possibile ricevere assistenza tecnica e un piccolo contributo finanziario per le spese di viaggio e alloggio durante il periodo di permanenza nell'azienda del paese prescelto. Il progetto ha l'obiettivo di facilitare lo scambio di esperienze in campo imprenditoriale tra paesi diversi in Europa. Oltre 100 organismi intermediari attivi nei 27 Stati membri, hanno il compito di facilitare l'incontro e il contatto tra aziende ospitanti e giovani imprenditori.

Scrivendo all'indirizzo cia.bxl@skynet.be è possibile ricevere supporto e maggiori informazioni sull'iniziativa, mentre per partecipare occorre iscriversi dal sito: www.erasmus-entrepreneurs.eu.



Vendemmia 2013



Finita la seconda vendemmia nella nuova sede, sicuramente annata positiva soprattutto quantitativamente, infatti i nostri soci hanno conferito più di 8.700.000 kg di uva (+15%).

Possiamo dire che quest'anno abbiamo avuto due vendemmie, una antecedente alla pioggia di inizi ottobre ed una post pioggia, questo ci ha indotto a rivedere parzialmente la metodologia di vinificazione, infatti diversi vigneti non hanno assorbito positivamente le abbondanti piogge, e questo ci ha portato ad avere una maggiore e differente attenzione in sede di lavorazione.

La qualità del vino è sicuramente ottima, anche se la media gradi risulta

notevolmente inferiore al 2012.

Ai fini della commercializzazione, si può dire che i nostri clienti abituali ci hanno confermato le richieste di acquisto, anche se le eccessive giacenze dell'annata precedente fa sì che il mercato sia alquanto stagnante.

Per quanto riguarda la campagna frantoio, questa non ancora completata, possiamo dire che i quantitativi moliti sono superiori al 2012 (circa il 30%) ed anche il conferimento olio risulta maggiore.

La molitura sta avvenendo nella nuova sede, ed anche qui, come per la cantina, si notano i benefici rispetto alla vecchia struttura.

PIERO PAGANO

WWW.SANSALVOAntica.IT

DON CIRILLO PIOVESAN (Il prete con la tonaca)

di Fernando Sparvieri

Non ricordo bene se l'ultima volta che vidi Don Cirillo Piovesan avesse la tonaca. Lo vidi improvvisamente arrivare disteso su una barella la sera del 3 dicembre 1995 al reparto di chirurgia al 3° piano dell'Ospedale Civile di Vasto, nella stessa cameretta dove era ricoverato, grave, mio suocero Carmine Padula. Quell'uomo sulla barella era proprio Lui, Don Cirillo. Era stato colpito improvvisamente da un problema all'aorta e lo avevano trasportato d'urgenza all'Ospedale di Vasto. Mi avvicinai e cercai di confortarlo. Era sereno, forse come non l'avevo visto mai, quasi sorridente. Restò pochissimo sdraiato su quel letto d'ospedale; all'incirca un quarto d'ora. Dopo un pò lo caricarono di nuovo su una barella per trasferirlo d'urgenza all'Ospedale di Ancona. Lo accompagnai sino all'ascensore e lo salutai dicendogli: "Arrivederci Don Cirillo! Ci rivedremo a San Salvo". Mi guardò e quasi sorridendo, con il crocifisso tra le mani, con la sua voce robusta dall'accento veneto, mi rispose: "No Fernando! Ci rivedremo in Paradiso!". Dopo un pò arrivò in Ospedale Monsignor Menichelli, all'epoca Arcivescovo di Chieti e Vasto, che appresa la notizia si era precipitato al suo capezzale, ma non fece in tempo a rendergli omaggio. Gli raccontai di quel triste ed inaspettato incontro avuto con Don Cirillo e di quel suo ultimo augurio di rivedermi in Paradiso. Il giorno dopo Don Cirillo volò in cielo, in quel Paradiso che chissà quante volte in vita sua aveva pronunciato nelle sue prediche. Resta un mio grande rimpianto quello di non aver potuto partecipare al suo funerale, non averlo potuto accompagnare verso il suo ultimo viaggio: io che una volta, da bambino, lo avevo accompagnato, insieme ai miei genitori, in un suo viaggio di sola andata verso il suo paese natio, che doveva essere senza ritorno verso San Salvo. Non partecipai al suo funerale in quanto mio suocero era gravissimo ed infatti dopo qualche giorno volò anch'egli in cielo. Appresi tuttavia che durante il funerale, che si svolse in modo solenne nella Chiesa di San Giuseppe, dove le sue spoglie vennero vegliate dai fedeli, Monsignor Menichelli, nell'omelia, raccontò agli intervenuti di quelle ultime parole e di quell'augurio che Don Cirillo rivolse a un compaesano, che ero io. Forse sono stato l'ultimo san-

salvese a vedere in vita Don Cirillo Piovesan, il prete di San Salvo, il mio prete, il prete che mi ha battezzato 59 anni fa, mi ha dato la prima comunione, mi ha unito in matrimonio, ha battezzato i miei figli. Si racconta che Don Cirillo fosse arrivato da Carpineto Sinello nel 1945 sul dorso di un asino. Qualcuno sostiene invece su un carretto. A me piace immaginare che arrivò sul dorso di un asino e che appena disceso si caricò sul suo dorso l'educazione religiosa e spirituale del popolo di San Salvo.

Non ebbe vita facile Don Cirillo a San Salvo. Negli anni dell'immediato dopo guerra, la lotta politica nella nostra San Salvo era aspra, così come nel resto della penisola. I democristiani e comunisti si potevano vedere come cani e gatti: erano gli anni così bene raccontati da Giovannino Guareschi in "Don Camillo e Peppone".

Don Cirillo, logicamente era democristiano. Mio padre, che era suo amico intimo, mi raccontò che una sera si fermò una macchina proprio alla curva a ferro di cavallo tra Via Roma e C.so Umberto I e l'autista gli chiese dove abitasse il prete. Mio padre, che era iscritto all'Azione Cattolica, gli rispose che era un amico di Don Cirillo e fu allora che quell'autista gli consegnò un pacco di manifesti dicendogli di consegnarli al prete: erano i primi manifesti della Democrazia Cristiana, partito di cui sino a quel momento se ne ignorava l'esistenza. Don Cirillo, con i giovani dell'azione cattolica, si prodigò immediatamente a formare il partito democristiano a San Salvo e questa sua iniziativa, indubbiamente venne sempre mal digerita dalla fazione politica contrapposta, i comunisti, che per lungo tempo non glielo perdonarono.

Don Cirillo, sempre da ciò che mi raccontava mio padre, aveva una forza fisica incredibile. A braccio di ferro batteva tutti. Una volta però perse. Iniziò un lungo braccio di ferro con i "nemici" comunisti che nel corso degli anni sfociò in vari scioperi contro di lui per mandarlo via. Prima lo accusarono di aver mandato via le suore, poi che aveva aperto un cinematografo nato parrocchiale e successivamente divenuto locale cinematografico a tutti gli effetti. Ciò che mandava in bestia i suoi "nemici", tuttavia, era la sua dichiarata fede ed impegno politico: lo accusavano di aver fatto installare un "moderno" altoparlante sul balcone della casa canonica da cui diffondeva, come una specie di radio privata, canzoni dell'epoca e propaganda politica (in realtà pare che il balcone sul quale era stato installato l'altoparlante fosse di proprietà di Doruccio Artese, giovane democristiano, condomino di Don Cirillo e quindi non sulla proprietà della Chiesa). Fatto sta, in ogni caso, che a Don Cirillo non mancava il coraggio di determinate azioni politiche. Prendeva solo qualche precauzione. Ad esempio faceva veri e propri discorsi che somigliavano molto a comizi, non sulle bancarelle, ma dentro case private, parlando dalla finestra, a mezzo busto, agli ascoltatori. Questi suoi comportamenti indispettarono sempre di più i comunisti, che venivano tacciati di ateismo e materialismo, sino a quando si presentò l'occasione per farlo fuori.

Il 20 Aprile del 1964, una folla roboante ed inferocita, si radunò dinanzi alla chiesa di San Giuseppe, ed iniziò a contestarlo aspramente accusandolo questa volta di aver cacciato il viceparroco Don Beniamino. Intervenero circa 50 carabinieri per sedare gli animi e ci furono anche incidenti. Alla sera la stessa folla si trasferì nell'attuale Piazza Giovanni XXIII, dinanzi la casa canonica dove abitava Don Cirillo, (casa ora demolita e ricostruita negli anni 70 nel palazzo in cui vi è attualmente la Farmacia Di Croce). Don Cirillo fu costretto ad asseragliarsi dentro, mentre la folla fuori vociava in modo minaccioso. A pen-



sarci oggi chissà cosa passò per la mente di Don Cirillo quella sera: chiuso in casa, da solo, abbandonato anche dai suoi stessi amici che in quella circostanza si comportarono forse come San Pietro quando sentì per tre volte il canto del gallo durante la Via Crucis. Dopo qualche giorno Don Cirillo fu costretto a tornarsene a Mussolente, in provincia di Vicenza, suo paese natio. Fu mio padre che con il suo 1100 nero lo accompagnò alla stazione ferroviaria di Termoli. Ad accompagnarlo in quel viaggio prenotato in sola andata c'ero anch'io, piccolo, e mia madre Lidia Napolitano, di famiglia d'origine comunista, che nonostante non era mai stata una praticante cattolica, quel giorno pianse, coinvolgendo anche me nelle sue lacrime, alla vista di un uomo costretto alla fuga, non più padrone del proprio destino. Dopo qualche tempo i suoi amici si riorganizzarono e fecero una raccolta di firme pro Don Cirillo che convinse il Vescovo a farlo tornare a San Salvo (conservo una lettera che mio padre scrisse a Don Cirillo durante la sua assenza in cui lo informava degli sviluppi degli eventi).

Don Cirillo dopo qualche mese tornò in un clima di incertezza ed anche di paura. Mio padre mi raccontò che la mattina seguente al suo ritorno, Don Cirillo si alzò di buon ora e percorse i pochi metri che separavano la casa canonica dalla chiesa, passandò fra i principali organizzatori dello sciopero che si limitarono solo a guardarlo. Non successe nulla.

Don Cirillo era tornato a San Salvo e da quel giorno non andò più via, affievolendo comunque notevolmente il suo impegno politico, anche se restò sempre dietro le quinte. Forse come nei racconti di Don Camillo e Peppone, fra le due fazioni vi era stato solo un apparente rapporto di disistima e antipatia reciproca dovuta alla lotta politica, anche se a me piace pensare che forse entrambi gli schieramenti si resero ad un certo punto conto di aver esagerato, anche perché facevano lo stesso ragionamento: tutti ambivano al bene ed al progresso sociale della nostra San Salvo. Da quel giorno Don Cirillo con la sua tonaca ed il cappello a "trepezze", non smise più di percorrere la strada che separava la casa canonica alla Chiesa di San Giuseppe.

In 50 anni di missione ecclesiastica con la sua tonaca avrà celebrato migliaia di messe. Non vi è cittadino di San Salvo di una certa età che non abbia ricevuto da Lui almeno un sacramento.

Nel corso del suo cinquantennio di permanenza a San Salvo, come parroco, ha accompagnato con la sua tonaca migliaia di nostri concittadini al cimitero. Non smise mai di farlo, anche da vecchio prete, quando seduto dentro il carro funebre accanto al conducente, sempre con la sua tonaca divenuta con gli anni come Lui un pò malandata, non ha lasciato mai nessuno da solo verso l'ultimo viaggio terreno.

il negozio



dell'Euro-Ortofrutticola

il negozio

Euro-Ortofrutticola del Trigno

Vendita diretta prodotti Ortofrutticoli, Vino e olio.

Parliamto Bio

"I nostri prodotti sono il risultato di un'agricoltura che rispetta e difende i cicli biologici, per offrire alimenti di grande qualità"

nel cuore del frutto

Via Gargheta, 2
San Salvo - Ch
Tel. 0873-54140



Buone Feste
ai Soci
e ai Lettori

la Voce

Periodico dell'Euro-Ortofrutticola
del Trigno - Soc. Coop. a.r.l.V.le Canada 70 - 66050 San Salvo (Ch)
tel 0873.547341 - fax 0873.547995Presidente-Editore
Nicolino TorricellaDirettore Responsabile
Orazio Di StefanoAutorizzazione del Tribunale di Vasto
n. 89 del 15-2-2000, iscritto il 22-2-2000Caporedattore
Antonio Del ReRedazione
Piero Spidalieri - Piero PaganoCannarsa
editoria • grafica
Vasto - via L. Umile, 5 - tel fax 0873.60801
www.cannarsa.it
cannarsa@gmail.com