

# Fondi per internet veloce Sonego attacca la giunta

Il senatore del Pd: in Fvg non è stato fatto nulla di diverso rispetto all'era Tondo Panontin: con 100 milioni dallo Stato copriremo zone che oggi non hanno servizi

di Maura Delle Case  
▶ UDINE

Quando si dice punti di vista. Se l'assessore regionale Paolo Panontin saluta l'incontro di ieri a Roma come un significativo passo avanti sulla strada che porterà il Friuli Venezia Giulia a investire 100 milioni di euro per garantire la banda larga alle aree che oggi ne sono ancora sprovviste, il senatore Pd Lodovico Sonego bacchetta invece l'amministrazione regionale.

Amministrazione rea - a sentire il Democratico - di scelte indecifrabili che avrebbero reso inaccessibile a cittadini e imprese la pur fortissima infrastruttura già realizzata in regione.

«Dal punto di vista della connettività, in Friuli Venezia Giulia si muore di fame con il frigo pieno - attacca Sonego - e la giunta attuale è in totale continuità con quella di Tondo». Colpevole cioè di scelte che il senatore ritiene profondamente sbagliate e sulle quali auspica un cambio di rotta. Vedi la cessione in affitto della rete ri-



L'assessore Paolo Panontin



Il senatore Lodovico Sonego

dotta a uno spezzatino, «decisione irresponsabile - rincara la dose - presa pur sapendo che il valore della rete sta nella sua unitarietà».

Per Sonego «ora bisogna spendere bene e presto, ma soprattutto bisogna cambiare in modo radicale la politica di utilizzo della rete, mettendola subito a disposizione di cittadini e imprese e senza farla a pezzi. Per tale scopo andranno ricercate le opportune sinergie con lo Stato e le politiche che sta re-

alizzando». Il problema, stavolta, non sono le risorse. Quelle ci sono e sommano a circa 250 milioni di euro, di cui 145 allocati negli anni scorsi - 128 dei quali «ho stanziato io dal 2008», rivendica il senatore - e ulteriori 100 destinati al Fvg nell'ambito del tesoretto di 1,6 miliardi finalizzati su scala nazionale alla realizzazione della fibra.

All'incalzare di Sonego, dalla Capitale ha risposto (indirettamente) l'assessore Panontin,

volato ieri a Roma appunto per verificare l'attuazione dell'importante investimento che, come detto, per la regione vale 100 milioni e rispetto al quale l'assessore ha annunciato un significativo passo avanti.

«Ci consentirà di coprire aree prive di servizio, dove l'intervento dell'operatore privato è a fallimento di mercato, garantendo diritto di cittadinanza digitale a tutti i cittadini del Friuli Venezia Giulia».

A Roma l'assessore ieri ha presieduto la commissione speciale per l'agenda digitale, ha quindi partecipato al comitato per la diffusione della banda larga dove è stata illustrata l'attuazione dell'accordo che vedrà partire a stretto giro i bandi di gara nelle Regioni che si trovano in una fase avanzata del progetto.

Gruppo nel quale mira a entrare anche il Fvg per dare corpo alle infrastrutture ancora necessarie per far sì che finalmente «l'accesso a internet - chiusa l'assessore - sia omogeneo in tutto il territorio regionale».

## SVILUPPO IN LAGUNA

### Sale la produzione di molluschi L'Europa raddoppia i contributi

▶ UDINE

Passeranno da 4,8 a 9 milioni di euro le risorse comunitarie destinate al settore litico del Friuli Venezia Giulia.

Un settore sul quale l'amministrazione regionale ha concentrato l'attenzione non ultimo attraverso un progetto realizzato a quattro mani con gli allevatori di molluschi di cui ieri l'assessore delegato alla pesca, Paolo Panontin, ha reso noti i primi incoraggianti risultati.

«Ci consentirà di coprire aree prive di servizio, dove l'intervento dell'operatore privato è a fallimento di mercato, garantendo diritto di cittadinanza digitale a tutti i cittadini del Friuli Venezia Giulia».

Stretto ormai tre anni o sono, l'accordo regionale con i molluschiatori ha consentito di tracciare, attraverso stringenti analisi e controlli, la salubrità delle vongole da allevamento con un primo importante risultato: la collocazione

del prodotto, tracciato e dunque sicuro, sui banchi della grande distribuzione organizzata.

Un passo avanti niente affatto indifferente se si considera che i molluschi allevati in zona lagunare devono, a differenza di quelli provenienti dal mare aperto, passare da una rigorosa fase di depurazione.

Che è appunto stata monitorata grazie alla disponibilità delle aziende e al coinvolgimento del Servizio pesca, dell'Arpa e della Direzione salute.

Il monitoraggio ha riguardato la raccolta in laguna, nella fascia in cui l'allevamento è consentito ma come detto è altresì prevista, obbligatoriamente, la depurazione del prodotto prima della sua commercializzazione.

Con controlli svolti grazie al monitoraggio settimanale, anche quando non obbligatori. Un lavoro impegnativo, di cui oggi la regione raccoglie i frutti potendo inserire a pieno titolo nel suo paniere agroalimentare molluschi di qualità.

Molluschi tracciati, garantiti e pronti a essere sempre più presenti nella grande distribuzione organizzata (Gdo), che pretende prodotti sicuri. Anche (soprattutto) per evitare perdite economiche.

(m.d.c.)

CRIPRODUZIONE RISERVATA

# OLIO CAPITALE expo

10° SALONE DEGLI OLI EXTRA VERGINI TIPICI E DI QUALITÀ  
10<sup>TH</sup> TOP QUALITY EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL EXPO

5<sup>th</sup>-8<sup>th</sup> MARZO 2016  
MARCH

Trieste Stazione Marittima

#oliocapitale.it

Centinaia le etichette presenti in fiera  
Hundreds of olive oil producers on show

La Scuola di cucina coordinata da Emanuele Scarello e Fipe Trieste  
Show cooking events coordinated by Emanuele Scarello and Fipe Trieste

SAB/SAT-08M/SUN-LUN/MON-10-19 MAR/TUE-10-14



## SABATO 5 MARZO

### INAUGURAZIONE

10.30 - Sala Oceania  
10 anni di Olio Capitale. Le nuove sfide dell'olivicultura italiana

Saluti d'apertura  
Antonio Pasletti  
Presidente Camera di Commercio di Trieste

Saluti dalle autorità  
Roberto Cosolini  
Sindaco di Trieste  
Maria Teresa Bassa Peropot  
Presidente della Provincia di Trieste  
Cristiano Shaurl  
Assessore Risorse Agricole e Forestali  
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

RELATORI  
Enrico Lupi, Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio  
Rappresentanti delle Associazioni di categoria CIA, Coldiretti, Confagricoltura  
Annamaria Pellegrino, Presidente Associazione Italiana Food Blogger

CON L'INTERVENTO DI  
Dr. Colomba Mongiello, XIII Commissione Agricoltura Camera dei Deputati

Conclusioni  
Sen. Andrea Olivero, Vice Ministro alle Politiche Agricole e Forestali

MODERATORE  
Giuseppe Cordilli, giornalista  
Premiazione degli oli vincitori del Concorso Olio Capitale 2015

14.30-15.30 - Oil Room Sala Illiria  
Convegno a cura di UNAPOL - APOL BARI

15.30-16.30 - Oil Room Sala Illiria  
Convegno a cura di UNAPOL - APROS SICILIA  
Valorizzazione degli oliveti di pregio, tecnologia di produzione e conservazione dell'olio evo

DEGUSTAZIONI GUIDATE  
12.30-13.15 - Oil Room Sala Illiria  
Bilaterale Italia/Croazia  
a cura di Marco Oreggia, curatore di Fies Olio

17.45 - Oil Room Sala Illiria  
Impariamo l'arte dell'assaggio  
Minicorso d'assaggio  
Concorso Olio Capitale  
a cura di UMAO - iscrizioni all'info point

10-19 - Oil Bar Sala Nordio  
Degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera  
a cura di esperti assaggiatori dell'UMAO

SCUOLA DI CUCINA  
11-12.30 Tomaž Kavčič  
Ristorante "Pri Lojzetu", (Zemmona - SLO)  
- Capasanta all'argilla servita con una maionese e spuma di carote viola  
- Dolce di gelato all'olio extravergine di oliva con olio dissidato e spuma di rapa rossa

13.30-14.30 Federico Seston  
Hany's Restaurant & Café (Trieste)  
- Spaghetto con emulsione di vongole, seppia e riccio di mare

15.30-17 Alberto Tonizzo  
Ristorante "Al Fenerut" (Rivignano - UD)  
- Italianità in uno sciroppo  
- Terra di confine

17.30-18.30 Sandro Besotto  
Ristorante "Tre mori" (Trieste)  
- Risotto nero con tartare di seppia marinata e pomodoro confit  
A finire degustazione dei cioccolatini all'olio Evo pasticceria Peratoner - Caffè degli Specchi

## DEGUSTAZIONI GUIDATE

13.30 - Oil Room Sala Illiria  
Olio d'oliva: conoscerlo per amarlo  
a cura di Duccio Morozzo della Rocca  
iscrizioni all'info point

17 - Oil Room Sala Illiria  
Impariamo l'arte dell'assaggio  
Minicorso d'assaggio  
Concorso Olio Capitale  
a cura di UMAO - iscrizioni all'info point

10-19 - Oil Bar Sala Nordio  
Degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera  
a cura di esperti assaggiatori dell'UMAO

SCUOLA DI CUCINA  
11-12.30 Emanuele Scarello  
(2 stelle Michelin)  
Ristorante "Agli amici" (Godia - UD)  
- Zuppa d'olio extravergine, erbe di primavera e mou d'uovo  
- Gelato d'olio d'oliva con cake di cioccolato e frutti di bosco all'aceto balsamico

13.30-14.30 Emanuele Natalizio  
Ristorante "Il Patriarca" (Bionto - BA) per la cucina della Puglia  
- Rivisitazione delle arrechiette con cime di rapa

15.30-17 Andrea Canton  
(1 stella Michelin)  
Ristorante "La Primula" (San Quirino - PI)  
- Carciofi cotti in olio extravergine con menta e crumble all'extravergine  
- Scorfano con crema all'extravergine, lo zafferano frusolano e i pomodorini confit

17.30-18.30 Luca Gioiello  
Ristorante "Arco di Riccardo" (Trieste)  
- Gnocchetti di patate con vellutata di cime di broccolo, pinoli e uvetta  
A finire la pasticceria di Alessandro Giucchi, Giudici Trieste

LUNEDÌ 7 MARZO  
CONVEGNI  
14-14.30 - Oil Room Sala Illiria  
Presentazione del libro "Olio e olio"  
Interviene Laura dell'Erba  
Introduce e modera Paolo Locci

DEGUSTAZIONI GUIDATE  
11.30 - Oil Room Sala Illiria  
Olio d'oliva: conoscerlo per amarlo  
a cura di Duccio Morozzo della Rocca - iscrizioni all'info point

10-19 - Oil Bar Sala Nordio  
Degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera  
a cura di esperti assaggiatori dell'UMAO

SCUOLA DI CUCINA  
11-12.30 Alessandro Gavagna  
(1 stella Michelin)  
Ristorante "La Subida" (Cormons - GO)  
- L'Agnello in visita a Olio Capitale  
- I Tortelli e l'olio Dole Torgeste

13.30-14.30 Daniele Valmarin  
Ristorante "Tre magnoni" (Trieste)  
- Dal freddo al caldo, dallo Ionio all'Altamura

15.30-17 Teo Fernetich  
Ristorante "Gourmet San Rocco"  
(Brixen/Vertenegio - HI)  
- Salsiccia di calamari frita in crosta nera di pane, di ien" e maionese all'olio di oliva  
- Brodetto istriano, riccio di seppia e gnocchi di patate

17.30-18.30 Marc Pavel  
Ristorante "Alta Posta" per la cucina di Salerno  
- Pasta e fagioli  
A finire il gelato di Marco Gelato Trieste

MARTEDÌ 8 MARZO  
CONVEGNI  
12 - Oil Room Sala Illiria  
Proclamazione vincitori concorso Olio Capitale  
Marcello Scoccia, Capo Piani UMAO

DEGUSTAZIONI  
11 - Oil Room Sala Illiria  
Olio buono olio cattivo: la differenza salta al naso  
a cura di Gabriella Stansfeld, Daniela Copogna e Paola Consolini

10-14 - Oil Bar Sala Nordio  
Degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera  
a cura di esperti assaggiatori dell'UMAO

SCUOLA DI CUCINA  
10.30-12 Antonia Klugmann  
(1 stella Michelin)  
Ristorante "L'Argine" di Vencò (Dolegna del Collio - GO)  
- Camellone all'aglio orsino e baccalà  
- Il moscardino, la tapaca e l'emulsione al limone  
Ana Ros  
Ristorante Hilda Franko (Kobarid/Caporetto - SLO)  
- Alice affumicata, arancia amara, radice di prozomolo fermentato, biancheria in gelatina  
- Lumaca incontra coniglio nell'orto primaverale  
I cioccolatini di Antonella Yaretto maître chocolatier