

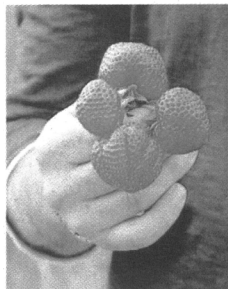
**Terracina** Oggi il convegno sul frutto «pontino» importato da un contadino che ne intuì le potenzialità

# Il posto delle fragole

Rossella Bersani

■ **TERRACINA** La Favetta terracinese sarà al centro del convegno previsto per oggi presso il Martino Club Hotel (via Flacca km 4.150 Lido di Fondi alle 9:00).

«La fragola di Terracina: strategia futura per una produzione più efficiente». È questo il titolo del convegno che vuole far conoscere a tutti un pregiatissimo prodotto terracinese doc. Infatti Terracina non è solo il tempio di Giove e la spiaggia, ma anche la fragola favetta, dalla caratteristica forma a cuore. Lo ha decretato anche la Regione Lazio, che ha inserito tra i prodotti tradizionali da tutelare anche la fragola terracinese. Il colore rosso acceso, il sapore dolce e il gusto inconfondibile: queste le qualità che hanno convinto la Pisana a premiare il prodotto dell'agricoltura locale. Un importante riconoscimento per i coltivatori della campagna pontina, che si sono visti apprezzare il proprio lavoro di sapore culturale. «Il problema è che Terracina e i paesi confinanti ad essa - dichiara il presidente di Mondo Fragola Giuseppe Carrabs - hanno questo privilegio, ma non riescono a trarne il giusto vantaggio economico. Come associazione quindi vogliamo individuare e proporre azioni che, attraverso programmi di educazione e formazione, incentivino lo sviluppo e la valorizzazione della fragola».



## Fragola favetta

È quella dall'inconfondibile forma di cuore, un prodotto doc della zona di Terracina che ha raccolto entusiastici commenti

Università di Bologna Facoltà di Economia-Polo di Forlì, tratterà del «Un nuovo approccio di marketing per la fragola italiana». Alle 10:30 sarà la volta di G. Baruzzi del CRA - Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Forlì, il quale esporrà le sue argomentazioni circa le «Esigenze nutrizionali della coltura della fragola».

La giornata in onore della Favetta sarà fitta di interventi con tanti relatori illustri. Il programma prevede alle 9:00 l'apertura dei lavori da parte del presidente dell'Associazione Mondo Fragola Giuseppe Carrabs, alle 9:15 i saluti dell'assessore della provincia di Latina Enrico Tiero e, a seguire, quelli del presidente della Camera di Commercio di Latina Vincenzo Zottola.

Alle 9:45 farà il suo intervento W. Faedi del CRA - Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Forlì il quale illustrerà «L'evoluzione della fragolicoltura in Italia». Alle 10:00 A. Arijona - M. Magnani, Viveros California (Spagna) toccheranno il tema de «La fragolicoltura in Spagna e Marocco». Alle 10:15 R. Della Casa,



Alle 10:45 A. R. Babini, Servizio Fitosanitario Regione Emilia Romagna, parlerà de i «Nuovi agenti patogeni infettivi della fragola». Alle 11:00 ci sarà una breve pausa per riprendere i lavori intorno alle 11:15 con l'intervento di G. Ceredi, Apofruit Italia - Cesena, su «La difesa fitosanitaria e la corretta gestione dei fitofarmaci». Alle 11:30 sarà la volta di E. Ladurmer, Intrachem Production Bergamo, il quale illustrerà le «Prospettive di impiego di

mezzi di difesa biologica su fragola». Seguirà alle 11:45 P. Lucchi, Centro attività vivaistiche di Faenza, che toccherà il tema de «Le tipologie di piante di fragola e la certificazione genetico-sanitaria». Alle 12:00 S. Magnani, CRA - Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Forlì, relazionerà su «La fragola, un concentrato di composti antiossidanti utili alla salute umana». Alle 12:15 S. Baldazzi, presidente Consorzio Ecowork Roma, chiuderà gli interventi

parlando de «La Serra Fotovoltaica: Energie ed Agricoltura». La coltivazione della fragola è iniziata a Terracina nell'immediato dopoguerra, quando un contadino, trovatosi in un mercato rionale di Roma, notò sui banchi la presenza di questo frutto.

Prese l'iniziativa di mettere a coltura le fragole su un suo piccolo terreno. I risultati furono buoni, al punto che la produzione si diffuse sul resto del territorio cittadino ed anche in alcuni comuni vicini.