

**I VISITATORI**

Sono decine di migliaia, particolarmente numerosi nei giorni festivi, quando gli spazi di Speziaexpo vengono letteralmente presi d'assalto

**LA LOGISTICA**

C'era qualche preoccupazione quando Agroalimentare è stato portato in periferia, ma l'esperimento ha funzionato

**IL BIOLOGICO**

I prodotti dell'agricoltura biologica e la ricerca della qualità attirano l'interesse dei visitatori anche in un periodo di crisi economica

**GLI ESPOSITORI**

Sono oltre una sessantina, ma i produttori rappresentati sono molti di più, considerando il numero di cooperative e consorzi



L'intervista

“Palaexpo, la qualità premia”

Stefano Senese: il segreto è puntare sulla tradizione

COSTANTINO MALATTO

«ARRIVATA alla ventesima edizione la fiera Agroalimentare è diventata ormai una tradizione vincente che caratterizza il territorio» dice convinto il segretario generale della Camera di Commercio della Spezia, Stefano Senese. Decine di migliaia di persone affollano ogni anno l'esposizione, in particolare nei giorni festivi, quando lo spazio, pur ampio, diventa davvero angusto per ospitare la marea di persone che si aggira tra gli stand. «Abbiamo avuto qualche inevitabile problema con il trasferimento dal centro città al Palaexpo, in posizione più decentrata — riconosce Senese — ma direi che le difficoltà logistiche non hanno creato grosse preoccupazioni, se non quelle legate a un minore afflusso durante la settimana». Dunque l'esperimento del

**IL TERRITORIO**

Stefano Senese, segretario della Camera di Commercio Al centro, la fiera

Palaexpo ha dato buoni risultati?

«Direi proprio di sì. Anche perché quando si parla di cibo e di buona qualità la gente è sempre attenta e pronta».

Anche i produttori si dimostrano ancora interessati a questa vetrina?

La sorpresa

Lo zafferano di Tramonti di Campiglia Risotto al profumo delle Cinque Terre

TRA i prodotti destinati a suscitare l'interesse dei visitatori c'è senza dubbio lo zafferano di Campiglia, un piccolo borgo ai confini delle Cinque Terre. In tre anni nella zona si è passati da una iniziale semina di 500/600 bulbi ad un impianto di circa 60.000 bulbi con una produzione di zafferano in pistilli essiccati denominato proprio «Zafferano purissimo di Tramonti di Campiglia». Nei mesi di ottobre e novembre chi visita Campiglia può avvertire distintamente il profumo dello zafferano in fiore ed ammirare distese di fiori violacei.

«Certo, lo testimonia il fatto che il numero degli espositori è sempre intorno alle sessanta unità. Senza contare il fatto che stand come quello del consorzio Valle del Biologico sono in realtà la “casa” di un centinaio di aziende produttrici. Dunque i numeri sono addirittura più

elevati di quelli che appaiono».

A proposito, le sembra ci sia attenzione verso la produzione biologica o la gente è più attenta, in un periodo di crisi come questo, al risparmio?

«Non c'è dubbio che il biologico e l'alta qualità esercitino comunque un forte richiamo

per i visitatori. Tant'è che la Valle del Biologico quest'anno avrà una grande presenza. D'altra parte la Camera di Commercio della Spezia da tempo ha adottato strumenti adatti a migliorare la qualità della produzione agroalimentare, che sta diventando sempre più importante nel nostro territorio».

Qual è il bilancio della presenza del Palaexpo e delle iniziative fieristiche?

«È senz'altro positivo, considerando che alla Spezia mancava un centro dedicato a ospitare fiere, eventi, convegni di ampio respiro. Lavoriamo a un programma di eventi diversificati: dalle iniziative rivolte alle imprese, con in primo piano la nautica e l'innovazione tecnologica, alla cultura. La struttura, infatti, per capienza e accessibilità ben si presta a ospitare grandi eventi di varia natura».