

L'Ortica 4 anni dopo, una tavola rotonda sull'Ortica di Malalbergo

written by Redazione | 28/07/2015



L'Ortica 4 anni dopo: una tavola rotonda in attesa della Sagra dell'Ortica di Malalbergo.

A Bondeno (FE), lo scorso del 23 luglio, nell'ambito dell'incontro-dibattito "L'Ortica 4 anni dopo" non si è discusso solo di enogastronomia ma anche di temi legati alla promozione del territorio e delle sue tipicità.



“L’Ortica

4 anni dopo” è stata una tavola rotonda organizzata dall’Associazione [Amici dell’Ortica di Malalbergo](#) presieduta da Gianni Bonora, che si è tenuta il 23 luglio 2015 presso l’**Oasi Zarda di Settepolesini di Bondeno** e alla quale hanno partecipato diversi Comuni e associazioni di volontariato, il polo di ricerca universitario di Ferrara e vari protagonisti della filiera commerciale.

L’Ortica 4 anni dopo, tavola rotonda sull’Ortica di Malalbergo

Il dibattito ha, in primo luogo, messo in evidenza le proprietà di questa preziosa erba spontanea, regina della **Sagra dell’Ortica** (a Malalbergo dal 27 al 30 agosto e dal 3 al 6 settembre) spostando, poi, l’attenzione su altri aspetti e conoscenze che vanno oltre la mera promozione del prodotto. Si è discusso proficuamente delle tante tipicità locali che meritano di essere valorizzate grazie ad un sistema di sagre ed eventi che riportino la gente nei borghi e facciano scoprire tradizioni e storia del territorio.

Tanti i relatori presenti tra cui il Sindaco di Malalbergo **Monia Giovannini** e **Adriano Facchini**, guida del Consorzio Agrario ed esperto di marketing territoriale. Il Primo cittadino ha parlato dei benefici determinati dalla sinergia tra più territori anche al fine di lanciare una serie di iniziative in cui ambiente e agricoltura si sposino con le varie tipicità, con la raccolta differenziata e con la riqualificazione edilizia per un progetto a lungo termine. Inoltre ha auspicato che Malalbergo, già “*Comune Verde*”, diventi un volano per associazionismo e volontariato, coinvolgendo le proprie sagre dell’Asparago Verde e dell’Ortica.

Simone Saletti ha ricordato i momenti simili vissuti a Bondeno (FE), una terra dove le conferenze inaugurali su tali tematiche sono state tante dal momento che il territorio bondesano è sempre stato abile a proporre un localismo sano ed innovativo.

Gianni Bonora, presidente dell'Associazione Amici dell'Ortica, ha citati alcuni numeri per evidenziare i risultati già raggiunti e i propositi da conseguire nel futuro, unendo tradizione e nuove tecnologie, poggiandosi su un prodotto tipico capace di legare più attori sociali. Ha anche evidenziato come la **Sagra dell'Ortica** sia, ormai da 4 anni, uno strumento importante di promozione del territorio e possa concretamente aiutare l'intera comunità di appartenenza.

Parlando dell'edizione 2015 della Sagra, che si svolgerà dal 27 al 30 agosto e dal 3 al 6 settembre, ha annunciato grandi novità e fantastici appuntamenti che terranno conto dell'esperienza maturata nelle scorse edizioni e presenteranno 60 ricette di grandi chef. Un grande spettacolo che celebra, con oltre trentamila presenze all'anno, la qualità di un cibo povero della tradizione.

L'incontro ha affrontato anche aspetti più tecnici, con l'intervento della Prof.ssa **Paola Tedeschi**, docente di Chimica degli Alimenti presso l'Università di Ferrara - Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche, la quale ha illustrato i tanti usi che si possono fare dell'ortica, una pianta officinale presente, con i suoi estratti, in molte creme per il corpo. Oltre al lato alimentare, inoltre, c'è quello tessile e l'utilizzo per la conservazione di prodotti industriali grazie agli antiossidanti."

Luciano Trentini, specialista di mercati ortofrutticoli europei, è intervenuto parlando della necessità di puntare su un consumo più consapevole tramite il pensiero ecologista: *"L'Ortica è una delle tante erbe spontanee, si può trapiantare o seminare e non richiede input particolari visto che essa stessa raccoglie i nitrati dal terreno e la sua coltivazione virtuosa è decisamente sostenibile. Dopo anni in cui il modello alimentare ha messo da parte frutta e verdura c'è la necessità di ritornare ai saperi ed ai sapori tradizionali"*. Ultimo, ma non meno importante, il discorso di **Francesco Avanzini**, Direttore commerciale di CONAD Nazionale, che ha messo in luce quanto sia importante che gli imprenditori cooperino con la comunità di cui fanno parte.

Al termine dei lavori autorità ed imprenditori sono stati omaggiati con un'opera di Nicola Zamboni raffigurante una foglia d'ortica e un libro contenente l'ultima enciclica dedicata all'ambiente di Papa Francesco. Infine i presenti hanno pranzato con prodotti a base di ortica.