

PARMA

# Personaggi Vescovi, l'uomo che portò la civiltà contadina nel futuro

Perito agrario e Maestro del lavoro, oggi 91enne, ha introdotto importanti innovazioni nel settore  
«La campagna mi ha dato tutto: è triste per me vedere come moltissimi poderi siano abbandonati»

VITTORIO ROTOLO

■ Apprezzare le cose semplici, dare importanza al valore del sacrificio, attendere pazientemente che il raccolto dia i propri frutti. Il «canto» della civiltà contadina, nel caso di Carlo Vescovi, perito agrario ed insignito dell'onorificenza di Maestro del lavoro nel 1995, si nutre però anche di una serie di esperimenti - condotti a partire dai primi anni Cinquanta - talmente innovativi da dare uno straordinario impulso alla crescita del settore. «Se vuole, possiamo partire dalla coltivazione del pomodoro» esordisce questo simpatico e gioviale signore, nato 91 anni fa a Roncole Verdi. «Insieme all'amico Dante Ceci - racconta - decidemmo di avviare la semina del pomodoro senza sostegno, direttamente nel campo, sfruttando cioè quattro ettari di terreno dell'azienda allora amministrata da mio padre. Questa tecnica, oggi consolidata, allora era completamente sconosciuta». A trasmettergli l'amore per la campagna furono papà Pietro e lo zio Albino, entrambi profondi conoscitori dell'agricoltura. «Zio Albino aveva uno sguardo severo, ma era un uomo molto buono e generoso. A Roncole, viveva a due passi dall'abitazione di Giovanni-

Guaschi. Già proprio lui, il «papà» di Don Camillo e Peppone: ricordo che spesso veniva a trovare mio zio, per scambiare due chiacchiere. Se Guaschi abbia preso spunto dagli episodi narrati da Albino, per qualche suo racconto? Chissà....».

Gli anni della Seconda guerra mondiale, Carlo Vescovi trascorse a Remedello di Sopra, in provincia di Brescia, dove frequentava l'Istituto Padre Bonsignori, con l'obiettivo di prendere il diploma di perito agrario.

«Vivevo lì e tornavo a casa solo per le feste, Natale o Pasqua» ricorda. «Macinavo chilometri su chilometri con una bicicletta sgangherata. Quella buona l'avevo, sia chiaro, ma non la utilizzavo perché sapevo che, lungo il tragitto, i soldati tedeschi me l'avrebbero requisita».

Il primo impiego nel settore agricolo fu alla «Fratelli Bezza» di Giare di Ragazzola. «Un'azienda di 1.000 biolche, dove mi occupavo di tutta la parte amministrativa e produttiva» spiega.

«Qui, introdussi un'altra innovazione: la fecondazione artificiale per le vacche. Individuali quelle più produttive, cercando di trovare un sistema per aumentare la loro resa. Seppi che, in provincia di Mantova, vendevano fiale



MAESTRO DEL LAVORO Carlo Vescovi fu tra i primi ad introdurre la fecondazione artificiale.

contenenti il seme di tori selezionati ed incaricai un amico veterinario di procedere. I risultati furono eccellenti: nel giro di qualche tempo, la produzione di latte migliorò significativamente». Rendere più competitive le aziende nelle quali ha presta-

to servizio, è sempre stata una costante per Vescovi. «A Pordenone Piacentino, nel periodo in cui ero responsabile delle campagne di lavorazione della Ica-Industria Conserve Alimentari, acquistai il terreno che sarebbe servito ad allargare il sito produttivo

dell'azienda»  
«Nel 1961 - prosegue - invece entrai a far parte della Sivam-Società italiana veterinaria agricola Milano, specializzata in prodotti per l'agricoltura e la zootecnia. Il presidente, Augusto Galeazzi, mi affidò l'incarico di ispettore

tecnico per la provincia di Parma: coordinavo il lavoro di tutti i rappresentanti e, poco dopo, allargai la mia zona di competenza pure a Reggio Emilia e Piacenza, incrementando il bacino dei clienti, circa 6.000 fra agricoltori ed allevatori. Quando il commendatore Galeazzi morì, il suo successore, Giuseppe Masoero, mi offrì il ruolo di ispettore generale. Era un posto di prestigio e assai gratificante sul piano economico, ma declinai l'offerta. Accettare avrebbe significato infatti dover girare in lungo ed in largo l'Italia. Mi ero sposato da poco con Maria Luisa ed avevamo un figlio piccolo: non me la sentii di lasciarli».

Uscito dalla Sivam nel 1993, da allora Vescovi - che è anche un grande appassionato di musica verdiana - ha continuato a tenersi aggiornato sui processi evolutivi del comparto agricolo.

«È un mondo che mi ha dato tutto» osserva. «E per uno come me, innamorato della campagna, è triste vedere come oggi, dalle nostre parti, moltissimi poderi risultino abbandonati. Non ci stupiamo, poi, se vengono meno le condizioni di sicurezza: un buon contadino, non lo dimentichi mai, è anche una buona sentinella del territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Mondiali della pasta Fino all'ultimo spaghetti: la Barilla cerca il migliore chef under 35

A rappresentare l'Italia sarà Lucia de Prai  
Finale in ottobre a Milano: Oldani tra i giurati

■ La Barilla è ufficialmente alla ricerca della prossima promessa culinaria, una ricerca che coinvolgerà chef di tutto il mondo e culminerà il 24 e 25 ottobre a Milano con il Pasta World Championship. Giunta ormai alla settima edizione, la manifestazione vedrà confrontarsi per due gior-

ni 18 giovani chef sotto i 35 anni, di fronte ad una giuria di cuochi stellati, per il titolo di Master of Pasta. A rappresentare l'Italia sarà la chef Lucia de Prai. Grazie alle sue origini, italiane e spagnole, Lucia ha maturato una solida esperienza professionale in ristoranti di prestigio in entrambi



PASTA WORLD CHAMPIONSHIP Una precedente edizione.

paesi fino ad approdare a Genova, dove oggi lavora nel ristorante stellato «The Cook». «Sono elettrizzata all'idea di partecipare al Pasta World Championship e gareggiare con alcuni dei migliori giovani chef del mondo», spiega. Tra i giurati di quest'anno i celebri chef italiani Lorenzo Cogo, Viviana Varese e Luigi Taglienti, lo chef e nutrizionista tedesco Holger Stromberg e Brittany Wright, fotografa e influencer

statunitense esperta di food. Il noto chef Davide Oldani si unirà al gruppo di giurati per l'ultima sfida. A presentare la manifestazione, John Dickie, professore di studi italiani alla University College di Londra, e Francesca Romana Barberini, famosa autrice e presentatrice di programmi su cibo e vino in Italia. «Barilla vuole offrire il proprio supporto a questo gruppo di chef talentuosi», ha aggiunto Andrea Malservisi, brand equity and communication director del Gruppo Barilla. «Il prossimo Master of Pasta dovrà stupirci con piatti innovativi e sorprendenti, esaltando i codici della cucina moderna».

I. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Ascom Franchini: «La tassa sui rifiuti è un freno allo sviluppo delle imprese»

«A fronte di una riduzione nella produzione di rifiuti la tassa, è aumentata del 72%»

■ Claudio Franchini, direttore Ascom Parma interviene su in occasione della Giornata nazionale sulla Tari indetta da Confindustria. «In questa occasione si è evidenziato che, a fronte di una riduzione nella produzione di rifiuti del 9,2%, dal 2010 al 2016 la tassa

sui rifiuti in Italia è aumentata complessivamente del 72%. Per quanto riguarda Parma, i dati elaborati dal Centro Studi Ascom evidenziano che negli ultimi anni le tariffe, in controtendenza al nazionale, sono rimaste per lo più invariate e per molti settori (ad



COMMERCianti Claudio Franchini, direttore Ascom.

esempio negozi di abbigliamento e calzature, librerie, oreficerie ecc.) si sono registrate, anche se limitate, delle diminuzioni».

«Rimane tuttavia aperto il grave problema legato all'elevata tassazione di alcune categorie commerciali numericamente importanti, quali pubblici esercizi - bar, ristoranti -, ortofrutta, macellerie, salumi e alimentari che evidenziano valori nettamente superiori alla media nazionale (in alcuni casi fino all'86%), anche se il costo al metro quadrato di queste categorie non è aumentato negli ultimi anni a Parma. Pertanto, gli sforzi effettuati dai commercianti

nel virtuoso percorso della raccolta differenziata, che pone Parma fra le prime in Italia con percentuali dell'80%, non hanno prodotto reali benefici economici se rapportati al livello nazionale. L'obiettivo per i prossimi anni dovrà quindi essere quello di colmare questo gap tra Parma e il nazionale e ciò potrà avvenire solo attraverso una profonda rivisitazione dei criteri di calcolo della Tari che dovranno prevedere vantaggi sostanziali per i Comuni più virtuosi del nostro territorio che hanno investito nella raccolta differenziata».

I. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA