

CONVEGNO IN FIERA NELL' AMBITO DI ORTOGIARDINO

Calo produttivo in apicoltura Clima e parassiti tra le cause

Si è concluso il primo settimana di OrtoGiardino e di Cucinare in Fiera a Pordenone, dove già nelle prime due giornate di apertura si è registrato un considerevole afflusso di visitatori.

Le prospettive e le criticità del comparto apistico sono state al centro del convegno organizzato dall'Associazione apicoltori Pordenone Fvg in collaborazione con la Federazione apicoltori italiani

e l'Osservatorio nazionale miele. All'incontro ha partecipato l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier assieme a esperti del settore e docenti delle università di Udine e Pisa. È stato messo in evidenza come il settore apistico sia regolato dalle stesse normative dell'agricoltura, con vincoli che ne condizionano il sostegno economico, in particolare a livello europeo. Le

restrizioni sui contributi per alveare, legate a una visione produttiva del settore, pongono limiti alle possibilità di intervento, rendendo necessario un confronto più ampio per individuare soluzioni efficaci e strutturali. Il convegno ha rappresentato anche un'occasione per analizzare l'impatto delle recenti crisi sul comparto. L'apicoltura regionale, con circa 1.800 apicoltori e 38 mila al-

veari, ha subito nel 2024 un calo produttivo significativo a causa delle difficili condizioni climatiche, della diffusione di nuovi parassiti e del-

la concorrenza sul mercato, con importazioni a basso costo che penalizzano le produzioni locali. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Visitatori in Fiera nel primo fine settimana di OrtoGiardino



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato




SPECIALI



Lunedì 3 Marzo - agg. 14:46

Fiere: Ortogiardino Pn evento che Ã" riferimento a livello nazionale

SPECIALI > REGIONE FVG INFORMA

Lunedì 3 Marzo 2025

 Nei padiglioni di viale Treviso avviata anche nuova edizione della rassegna "Cucinare"

  Pordenone, 1 mar - Un evento che apre la stagione primaverile con una importante storia alle sue spalle, entrato a pieno titolo nel cuore dei pordenonesi e diventato un punto di riferimento nazionale nell'ambito del florovivaismo.

Ã questo, in sintesi, il concetto espresso dall'assessore regionale alle risorse agroalimentari oggi a Pordenone in occasione della cerimonia di inaugurazione delle fiere "Ortogiardino" e "Cucinare" ospitate nei padiglioni espositivi di viale Treviso. L'esponente dell'esecutivo, nel suo intervento, ha espresso una considerazione riguardo a ciÃ² che si puÃ² trovare, ammirare e incontrare all'interno della fiera, sottolineando come essa rappresenti la capacitÃ di un territorio di mettere in evidenza la propria forza produttiva, innovativa e la volontÃ di guardare sempre avanti. Inoltre, Ã stata ricordata l'importanza di questa manifestazione, capace di mostrare al pubblico un'offerta unica, che spazia dal florovivaismo ai prodotti trasformati, fino alle creazioni culinarie.

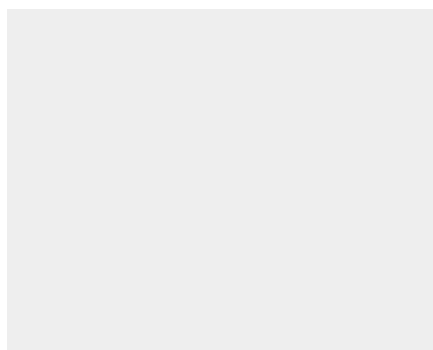
Inoltre Ã stata evidenziata l'attrattivitÃ della rassegna che trova sede a Pordenone, come dimostra il fatto che gli spazi a disposizione per gli espositori sono stati tutti occupati. Per la Regione questo Ã dovuto alla capacitÃ imprenditoriale espressa dall'Ente fiera, che ha saputo nel tempo acquistare sempre piÃ¹ importanza a livello nazionale e internazionale, testimoniando la capacitÃ imprenditoriale di un territorio molto dinamico.

Ortogiardino, la fiera nazionale dedicata all'orto-florovivaismo e alla vita all'aria aperta in programma fino al 9 marzo, Ã giunta alla 44. edizione e ospita piÃ¹ di 300 espositori, provenienti da tutta Italia e dall'estero, disposti su 30mila metri quadri nei 9 padiglioni. L'evento richiama oltre 65mila visitatori da tutto il Nordest e dai paesi vicini come Slovenia, Croazia e Austria.

Cucinare Ã invece la fiera dell'enogastronomia di qualitÃ : nei padiglioni 5-bis/ter saranno presenti oltre 100 operatori con prodotti agroalimentari, artigianali e tipici da tutta Italia, comprese le specialitÃ a marchio "Iosonofvg". ARC/AL/gg

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Potrebbe interessarti anche



Eleonora Giorgi, morta a 71 anni
l'icona del cinema italiano: l'attrice si è spenta serenamente **VIDEO**

• FOTO

DALLA STESSA SEZIONE



Attacco hacker: Callari, situazione monitorata, no furto dati



Strade: Amirante, avanti con progettazione definitiva rotatoria Bannia



Digitale: Callari, ComunitÃ montagna unica referente della transizione



Istruzione: Ic Palazzolo-Rivignano Teor e Muzzana esempio integrazione

Salute: Riccardi, nuovo Burlo