

La tendenza

di **Leila Codecasa**
e **Riccardo Rosa**

MONZA C'è chi ci va per il cibo genuino, meglio se a buon prezzo, chi invece cerca la natura, un po' di quiete e un ambiente rustico poco lontano da casa, ma c'è anche la famiglia che vuole passare qualche ora o alcuni giorni tra gli animali e il verde. Sono i «clienti tipo» degli agriturismi lombardi. Almeno otto milioni ogni anno, secondo i dati diffusi da Coldiretti Lombardia. Un numero che cresce, visto che, secondo l'Istat sono aumentati dell'otto per cento negli ultimi cinque anni. La scorsa settimana Regione Lombardia ha approvato una legge che riforma il sistema agriturismi: «C'era la necessità di valorizzare i veri agriturismi — ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura Fabio Rolfi —: aumenta dal 30 al 35% la soglia minima di prodotti aziendali utilizzati nella somministrazione dei pasti, per arrivare all'80% di prodotti lombardi e solo il 20% di prodotti acquistati dalla grande distribuzione». «In questo modo le nostre aziende saranno ancora di più ambasciatrici delle tipicità locali — spiega Massimo Grignani, presidente di Terranostra Lombardia, l'associazione agrituristica promossa da Coldiretti —. Inoltre, pesce e vini serviti potranno essere solo di origine lombarda». I consiglieri regionali di minoranza hanno sollevato perplessità: «Siamo d'accordo sull'uso di prodotti agricoli territoriali — commenta Gigi Ponti —, ma i confini regionali, in particolare per i vini, sono troppo vincolanti. I confini non posso esser regionali ma di vicinanza territoriale che è un approccio diverso. E poi è eccessivo l'aumento dei posti letto». La legge, infatti, permette di aumentare i posti da 60 a 100 per struttura e di organizzare attività didattiche, culturali, sociali.

Una rivoluzione per i 1.688 agriturismi attivi in Lombardia: «Arriviamo da realtà diverse, ma siamo consapevoli che bisogna puntare sulla territorialità e su aziende agricole che supportino l'agriturismo», dice Raffaele Dondoni, che nel 2002 ha avviato un'azienda agricola apistica, ingrandita nel tempo con una

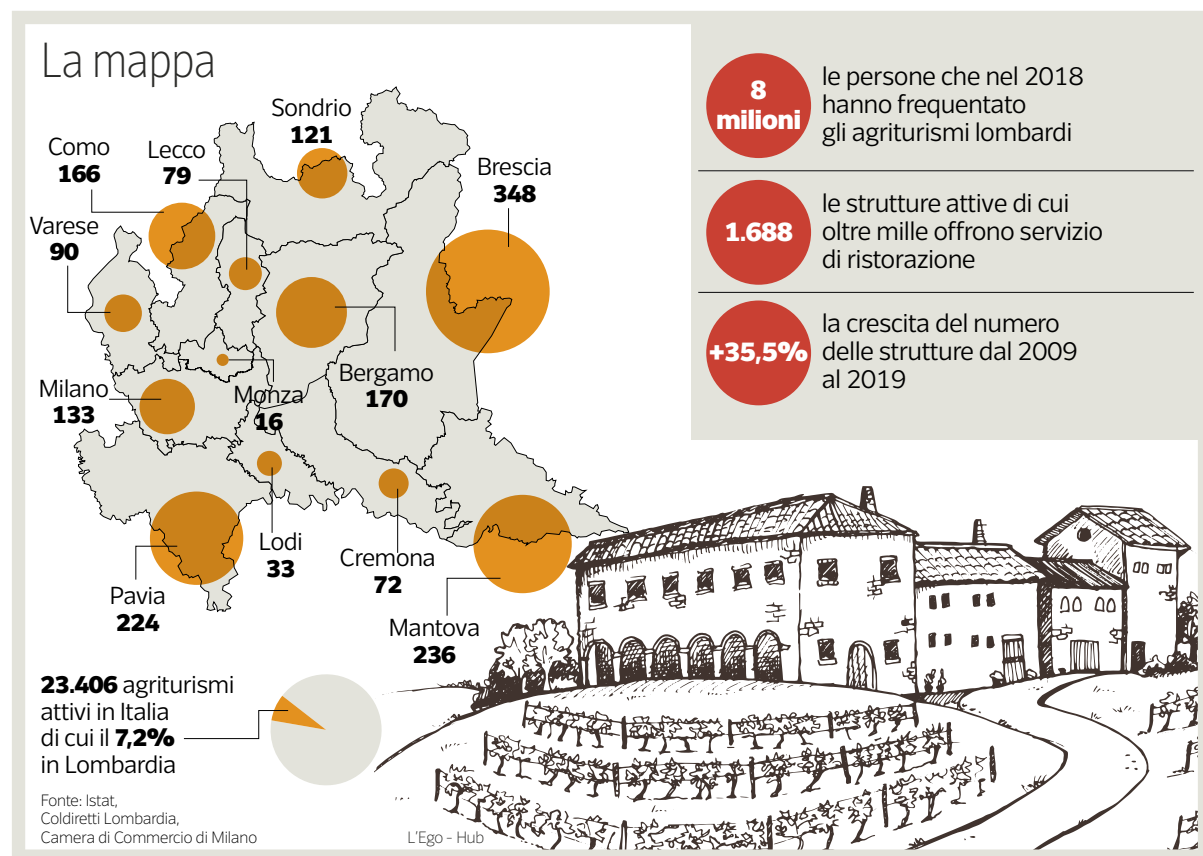
Morbegno

Poliziotto denunciato per atti osceni

Un ispettore capo di polizia è stato denunciato per atti osceni in luogo pubblico. L'uomo, 49 anni, in servizio presso la Questura di Lecco, nella notte tra domenica e lunedì è stato sorpreso nudo, mentre si lavava in un fontana di Morbegno. L'ispettore era ubriaco quando i carabinieri lo hanno fatto rivestire. È stato anche multato per malgoverno di animali: il suo cane non aveva guinzagli né museruola.

L'agriturismo fa boom I clienti sono 8 milioni

Crescono le strutture lombarde: «Siamo sentinelle dell'ambiente»



serie di microallevamenti di animali di vario tipo, che gli hanno permesso di aprire il suo agriturismo con attività didattica a Trezzo sull'Adda. Dondoni è presidente provinciale di Terranostra: «Siamo delle sentinelle dell'ambien-

te». Giovanni Benedetti, membro di giunta della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi e direttore Coldiretti Lombardia, concorda: «È una realtà importante e sempre più diffusa in Lombardia, che permette di

conoscere da vicino la vita e il lavoro nelle campagne, le bellezze dei nostri territori e il cibo, da promuovere anche per valorizzare il turismo regionale in un'ottica di una migliore qualità della vita».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il master

Diventare «numeri 1» con i portieri della Serie A

C'è ancora tempo per diventare dei «numeri 1». Il

master di perfezionamento per il ruolo di portiere, il più delicato tra quelli calcistici, sarà a cura di professionisti e fornirà tutti gli strumenti tecnici di base per riuscire ad imporsi ad alti livelli. Nei tre giorni tra il 28 e il 30 giugno il centro sportivo di Pieve Porto Morone accoglierà trenta ragazzi nati dal 2001 al 2010. Un numero chiuso che garantisce la miglior qualità formativa possibile. Il programma è diviso in quattro tematiche. Si inizierà con le abilità tecniche, grazie alle lezioni dei membri dell'Aiap «Portieri si diventa». Poi si passerà ad approfondimenti sulla posizione e sugli interventi con palla inattiva (con relativi compiti dei compagni di squadra) e allo sviluppo delle capacità acrobatiche. Sveleranno i loro segreti Rossano Berti, preparatore dei portieri dello staff di mister Davide Nicola con esperienze in Serie A col Crotone, e Giorgio Castellani. Domenica 30 sarà Paolo Castelli, già portiere del Modena in B e ora preparatore nelle giovanili



Professionista Rossano Berti

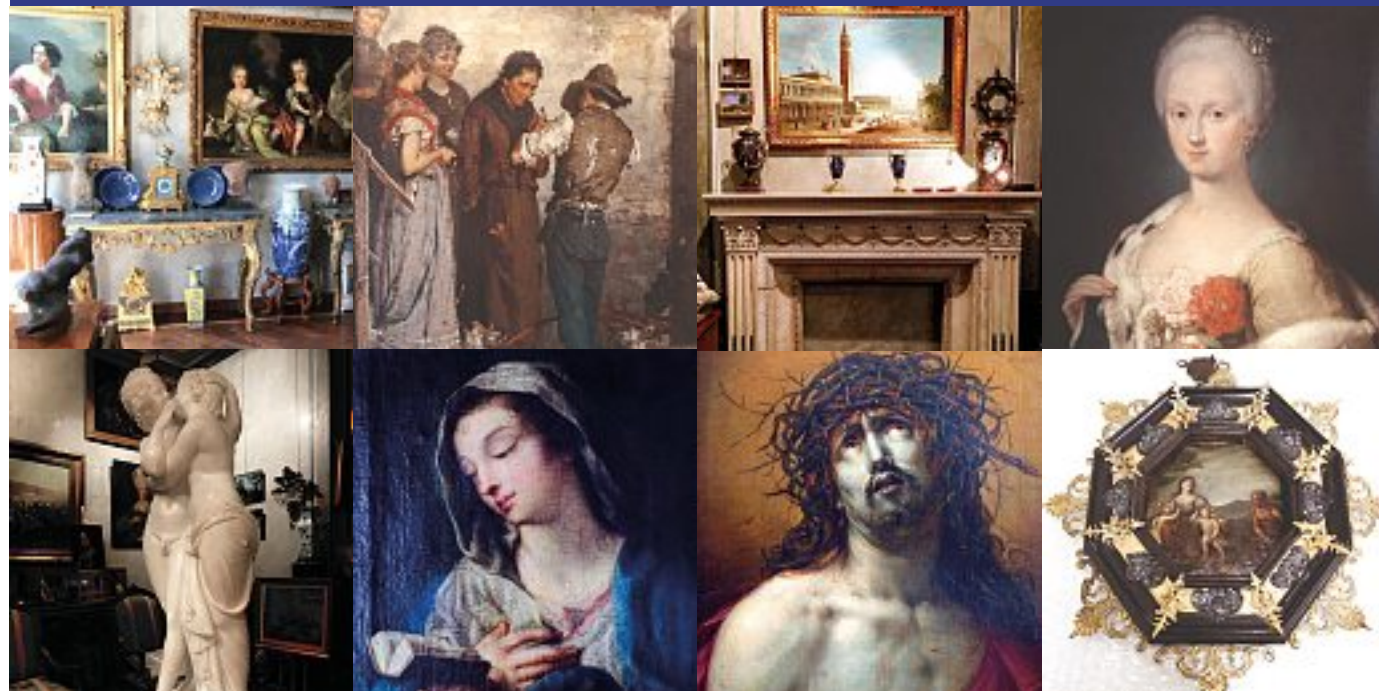
dell'Inter, ad approfondire la tecnica del tuffo. Le lezioni occuperanno mattina e pomeriggio, con annessa pausa pranzo. Ai partecipanti verrà fornito un kit di allenamento, e sarà garantito il soggiorno in un hotel convenzionato a 6 chilometri dal centro sportivo. Oltre all'amministrazione di Pieve Porto Morone contribuiscono quelle di Santa Cristina e Bissone e Corteolona e Genzone, sempre nel pavese, insieme alla scuola «Portieri si diventa» e ad «Aiap Italia», l'Associazione Italiana Allenatori Portieri. I posti disponibili non sono molti: conoscere tutti i segreti di un estremo difensore fa gola a tanti. Forse per alcuni sarà anche un treno importante per il calcio che conta. Per questo è bene prenotarsi il prima possibile, scrivendo a maurizio-gennari@virgilio.it. I giovani calciatori dovranno essere muniti di un regolare certificato medico di buona salute e garantire la puntualità. Chi arriva in ritardo al corso come può pensare di uscire in anticipo sui piedi degli attaccanti avversari?

D. Man.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MILAN
ANTIQUES
ARTGALLERY

COMPRIAMO ANTIQUARIATO CHIAMATECI CON FIDUCIA



**MASSIME VALUTAZIONI DI MERCATO PER
DIPINTI - SCULTURE - OGGETTI - ARGENTI
OROLOGI ANTICHI E DA POLSO - MOBILI
CORALLI - VASI - ANTIQUARIATO CINESE
E INTERE COLLEZIONI**

VISITE E STIME GRATUITE IN TUTTA ITALIA - PAGAMENTO IMMEDIATO

GIUSEPPE RENGÀ

Chiamate ora 02 29404067 - 3662441685 - 3487933988

renga.milan@gmail.com - www.milaneantiques.com

Milán & Antiques SRL - Via Carlo Pisacane 59, 20129 Milano