AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CAMPAGNA AMICA: INAUGURATO A L'AQUILA MERCATO COPERTO COLDIRETTI CON PRODOTTI SANI A FILIERA CORTA

7 Dicembre 2024



L'AQUILA – Questa mattina all'Aquila, in un clima natalizio, nella frequentatissima via Della Croce Rossa è stato inaugurato il Mercato Coperto di Campagna Amica, uno spazio per i cittadini dove poter acquistare le eccellenze alimentari abruzzesi direttamente dai produttori agricoli. Il mercato sarà aperto dal giovedì al sabato dalle 08,00 alle 18.00. L'obiettivo è quello di portare la campagna nel cuore della città, creando un rapporto diretto tra produttore e consumatore, donando ai cittadini cibo sano e sostenibile a km 0.

Ad inaugurare il Mercato Campagna Amica in via Della Croce Rossa sono stati il sottosegretario all'Agricoltura Luigi D'Eramo, l'Assessore Regionale all'Agricoltura Emanuele Imprudente, l'Assessore regionale al welfare Roberto Santangelo, la presidente della Camera di Commercio Gran Sasso Velino, Antonella Ballone, il consigliere provinciale Daniele D'Angelo, l'Assessore all'agricoltura del comune dell'Aquila Fabrizio Taranta, il presidente di Coldiretti L'Aquila Alfonso Raffaele, il presidente dell'Agrimercato d'Abruzzo Giuseppe Scorrano e il direttore di Fondazione Campagna Amica Carmelo Troccoli.

Nei discorsi di apertura le autorità politiche intervenute hanno evidenziato l'importanza di tenere insieme la tradizione del cibo, da tutelare e promuovere, per portare quotidianamente in città ciò che è espressione della produzione agricola di qualità del territorio.

"Una apertura importante per valorizzare la città capoluogo di regione e, nello stesso tempo, richiamare l'attenzione sulle

tante eccellenze agroalimentari della provincia aquilana e dell'intero Abruzzo – ha spiegato il presidente di Coldiretti L'Aquila Alfonso Raffaele – siamo orgogliosi di questa importante tappa arricchita da una presenza variegata di produttori e di eccellenze prestigiose".

"Al mercato aquilano – ha aggiunto il presidente dell'Agrimercato d'Abruzzo Giuseppe Scorrano – sarà inoltre possibile trovare anche i cesti di Natale i cui nomi richiamano le diverse attrazioni della città e rappresentano un regalo sostenibile, buono, sano e a filiera corta. Un ulteriore tassello nella valorizzazione delle eccellenze locali, il mercato del capoluogo sarà un luogo di compravendita ma anche una struttura in cui realizzare iniziative ed eventi per la valorizzazione del made in Italy agroalimentare".

Il percorso enogastronomico

L'inaugurazione di Mercato Campagna Amica è stata un'occasione per entrare in contatto con la tradizione alimentare del territorio aquilano, ma soprattutto con quanti coltivano e lavorano personalmente i prodotti per farli arrivare in quello che è stato e che sarà il mercato coperto della città. Sin dall'arrivo all'evento ci si è subito potuti inoltrare, nell'ambito di un clima natalizio, in uno spazio circondato dai colori principali di Coldiretti L'Aquila: giallo e verde.

Dopo il taglio del nastro, concluse le presentazioni, il pubblico è stato invitato calorosamente ad entrare nei locali per scoprire più da vicino i prodotti proposti dai produttori: ci siamo avviati verso un percorso enogastronomico a 360 gradi, in cui è stato possibile provare le specialità delle varie aziende agricole attraverso piccole degustazioni.

Si inizia con i tartufi de "La casa del Tartufo" di Lucia Iervolino, la cura e il garbo di quanto proposto, rendono il tartufo, fresco e in vasetto, qualcosa che non appare così lontano dalla città ma ne diventa l'emblema della campagna in città.

Si prosegue con "I sapori della terra" di Massimiliano Aloisio che propone legumi, lenticchie e zafferano ha fatto intraprendere il percorso nel territorio aquilano richiamando sapori antichi che, giorno dopo giorno, si rinnovano e transitano verso quello che sta diventando il cibo elitario e ricercato dei giorni nostri.

A seguire "L'Oleificio Ottaviani" di Daniela Scrimieri che con sua maestà l'olio extra vergine d'oliva e i vasetti dei prodotti orticoli sott'olio fa proseguire l'avventore verso ciò che non può mai mancare nella dieta mediterranea di coloro che hanno a cuore la propria salute e il gusto di ciò che si mangia.

Subito dopo, "Il Buon Russo" di Pasquale Russo che, oltre a proporre in questo periodo gli agrumi di Calabria con le arance che pongono gioia e colori al banco e forniscono un valido supporto vitaminico naturale alla dieta di ciascuno di noi, ha mostrato la gamma dei prodotti ortofrutticoli, nonché i succhi di frutta, necessari a completare la spesa di ciascun consumatore.

Gianluca Di Sero ha proposto la pizza aquilana ottenuta con la farina delle sue produzioni agricole e il pane cotto a legna nel forno di Marana, anch'esso ottenuto con le farine dello stesso Gianluca Di Sero. Antichi sapori che riemergono attraverso il ricordo del passato che, probabilmente, a volte dimentichiamo e che, invece affondano le loro radici nella storia e nella religione di qualsiasi nazione.

I salumi, i formaggi e la carne fresca ovina sono proposti dalla pluripremiata e pluriconosciuta nel mondo della gastronomia "La Mascionara" di Rinaldo D'Alessio. Decantare i vari prodotti proposti sarebbe lunghissimo, a chi scrive, colpisce sempre il rinomato Canestrato prodotto da questa azienda da anni. Qualità, vastità della gamma proposta e stretta connessione con il territorio sono il filo conduttore di questa azienda riconosciuta a livello nazionale.

Il settore florovivaistico è da sempre un punto di attenzione nelle politiche sindacali di Coldiretti. In un clima natalizio e festoso, le piante e le stelle di Natale sono proposte dal "Vivaio Leoni" di Irene Leoni.

C'è un prodotto ancora poco conosciuto in Italia che merita di essere sempre più proposto alla platea nazionale ed è il mais nero con tutti i prodotti che se ne possono ottenere. Anche qui si percorre la storia e si va indietro nei secoli. L'Azienda agricola "Dietro il Monte" di Luca Tarquini, offre, tra gli altri, al pubblico degli avventori la pasta secca, gli snack e biscotti ottenuti con il mais nero. Completano la gamma proposta la birra agricola e un vasto assortimento di carni bianche.

Non poteva mancare il vino, l'azienda agricola "Vigna di More" di Adriana Tronca propone una vasta gamma di vini dell'aquilano. Con una sorpresa che sottende ad un forte coraggio di chi ha intrapreso questa avventura produttiva: il Pinot Nero e Kerner – vitigni notoriamente di montagna – hanno trovato il loro habitat naturale nella zona aquilana.

"Uno spazio è stato dedicato a quello che saranno il luogo dentro il quale", ha dichiarato il Direttore Provinciale di Coldiretti,

Domenico Roselli, “riteniamo che devono essere raccontate le storie e le qualità del cibo locale a tutti i cittadini consumatori che ancora non riescono ad accedere al cibo attraverso serie e concrete politiche del cibo locale e che facciano arrivare i prodotti agricoli e agroalimentari dalle campagne in città.

Ed è qui che ridurremo la distanza tra produttore e consumatore rafforzando il legame tra aree rurali e aree urbane con un importante patrimonio di biodiversità che dalle campagne si trasferisce in città.”

L’impegno è quello di permettere a chiunque di acquistare prodotti con un rapporto qualità prezzo più che onesto e soprattutto con la garanzia della loro origine.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli