

ECCELLENZE ABRUZZESI: PANE DI SOLINA E ORTO BIO, ECCO I CIBI PIU' RICHIESTI DAI CHIETINI

7 Dicembre 2019



CHIETI - "L'alta qualità dei prodotti freschi è la principale ragione di acquisto al produttore, seguita dalle garanzie di sicurezza e dalla ricerca di territorialità, che quasi sempre precedono la convenienza economica".

Lo dice Coldiretti Chieti a conclusione della due giorni sul "Valore della filiera corta" promossa dal mercato di Campagna Amica di via Arniense, con la partecipazione di scuole e semplici cittadini, realtà associative e professionisti del settore medico che si sono confrontati sul tema del cibo in rapporto alla qualità e alle preferenze dei consumatori.

Così, questa mattina, 7 dicembre, in occasione del secondo ed ultimo giorno di manifestazione, un momento di riflessione in cui sono stati illustrati i risultati di una indagine sulle scelte alimentari dei consumatori effettuata nel mercato di Campagna amica di Chieti.

Presenti il sindaco di Chieti Umberto Di Primio, la nutrizionista Roberta Faraone, diverse associazioni di consumatori, oltre naturalmente al presidente di Coldiretti Chieti Pier Carmine Tilli, il direttore Luca Canala, il presidente dell'associazione agrimercato Giuseppe Scorrano.

Risultato: dall'indagine è emerso un importante aumento nell'ultimo anno degli acquisti diretti agli agricoltori da parte dei cittadini chietini da ricondurre all'attenzione per il benessere e per la salute, ma anche alla sostenibilità ambientale e alla volontà di difendere e valorizzare l'economia e l'occupazione del territorio".

"Basti pensare che, nell'ultimo anno, è aumentata soprattutto una tipologia di clienti - ha spiegato Giuseppe Scorrano, presidente dell'associazione Agrimercato d'Abruzzo - si tratta dei professionisti con età compresa tra i 35 e i 55 anni alla ricerca di un prodotto fresco e di nicchia. Tra le produzioni più richieste e gettonate ci sono sicuramente specialità del passato a rischio di estinzione che sono state salvate grazie all'importante azione di recupero degli agricoltori e che non trovano spazi nei normali canali di vendita dove prevalgono rigidi criteri dettati dalla necessità di standardizzazione e di grandi quantità offerte".

Tra queste si possono citare le mortadelle di Campotosto, il pane di solina, la verdura biologica o biodinamica con particolare riferimento ai prodotti autoctoni quali il broccolo ortonese, il pomodoro a pera, i fagioli suocere e nuore e tanto altro. Tra i prodotti più richiesti ci sono anche la pasta di farro, lo yogurt di latte fresco, le uova di giornata e i polli rigorosamente nostrani, oltre al vino e all'extravergine biologico delle campagne abruzzesi.

Eccellenze che, in parte, sono state protagoniste delle degustazioni curate dagli agrichef di Campagna amica che hanno animato la mattina.

"Mentre la prima giornata era rivolta alle scuole, questa è indirizzata alla società dei consumatori - spiega il presidente di Coldiretti Chieti Pier Carmine Tilli - vogliamo far conoscere questo piccolo mercato che è un fiore all'occhiello per il cittadino

teatino in quanto risponde alle esigenze del consumatore cittadino”.

Soddisfatto anche il direttore provinciale Luca Canala, che ha sottolineato quanto i “mercati si siano in realtà trasformati nel tempo da luoghi di commercio a momenti di aggregazione, svago e socializzazione con lo svolgimento di variegate attività che vanno dai corsi di formazione per l’orto ai laboratori didattici per i bambini, dai cooking show con gli agrichef all’educazione con i tutor della spesa”.

“Acquistare prodotti a chilometri zero è un segnale di attenzione al proprio territorio, alla tutela dell’ambiente e del paesaggio che ci circonda, ma anche un sostegno all’economia e all’occupazione locale – dice Coldiretti – si tratta di una responsabilità sociale che si è diffusa tra i cittadini nel tempo della crisi con la crescita dei mercati contadini che in Italia che sono diventati non solo luogo di consumo, ma anche momenti di educazione, socializzazione, cultura e solidarietà”.

La giornata al mercato si è conclusa con il taglio della torta – rigorosamente a chilometro zero – e la declamazione di versi poetici principalmente dannunziani intramezzati da brani musicali eseguiti dagli studenti dell’istituto comprensivo 1 di Chieti.