

L'AQUILA: ARRIVA IL MERCATO CONTADINO, QUALITA' E LOTTA ALLO SPRECO DI CIBO

10 Aprile 2016



L'AQUILA - Si potranno acquistare frutta, verdura, carni di prima scelta, formaggi e salumi nel nuovo mercato contadino che aprirà i battenti all'Aquila il prossimo 16 aprile, in via Eusanio Stella, nei pressi della stazione ferroviaria.

La struttura ospiterà circa 50 banchi, ma può contenerne molti più ed è stata realizzata grazie a una raccolta fondi a livello nazionale promossa da Slow Food e Cia dopo il terremoto.

Al mercato, realizzato al coperto si potranno acquistare anche zafferano e confetture, tutti rigorosamente provenienti da produttori locali.

“Il mercato nasce dall’idea di ridare centralità al cibo - spiega Silvia De Paulis responsabile regionale di Slow Food - Il cibo è convivialità e piacere e consapevolezza del proprio territorio e della propria cultura. Il mercato ora diventa luogo di incontro e di educazione alimentare”.

Lo scorso 15 febbraio si è costituita l’associazione dei produttori del mercato contadino “Nutrire L’Aquila” che al momento conta oltre 50 aziende, “ma il numero dei produttori è destinato a crescere”, specifica.

“I prezzi saranno più bassi dei supermercati - sottolinea - Non vogliamo fare concorrenza alle botteghe né agli ambulanti che lavorano nei mercati della città”.

Gli agricoltori e gli allevatori dovranno poi rispettare una disciplina di prodotto stabilita per categorie merceologiche.

Il controllo sulla qualità dei prodotti sarà effettuato dal comitato di gestione formato dai rappresentanti della Cia, di Slow Food e dagli stessi produttori.

A contribuire alla nascita del mercato le raccolte fondi promosse da Slow Food che ha donato 130 mila e da Cia che ha raccolto 100 mila euro.

Altri 12 mila euro sono stati poi donati grazie a un evento realizzato dai cuochi stellati abruzzesi.

“Abbiamo partecipato anche ad un bando per i farmer market ideato dal Gal Gran Sasso Velino e lo abbiamo vinto - prosegue - Grazie a quei fondi abbiamo potuto acquistare attrezzature, frigoriferi e i gazebo che permetterà al mercato di essere itinerante in Abruzzo, in occasione di fiere ed eventi”.

Il mercato avrà inoltre un occhio particolare nella lotta agli sprechi.

“Le verdure e i prodotti non più freschissimi, ma ancora utilizzabili saranno trasformati dagli agriturismi in cibi cotti che saranno venduti in vaschetta”, conclude.

Direttore responsabile, Berardo Santilli