

L'AQUILA: TAGLIO DEL NASTRO PER IL MERCATO CONTADINO, QUALITA' E PRODOTTI DEL TERRITORIO

16 Aprile 2016



L'AQUILA - Centinaia di persone stamattina per l'inaugurazione del mercato contadino Nutrire L'Aquila, che ha aperto i battenti in via Eusanio Stella, vicino alla stazione ferroviaria.

Una struttura di 200 metri quadrati che ospita le produzioni di circa 50 aziende agricole, zootecniche e dell'artigianato agroalimentare del territorio aquilano, costata circa 431 mila euro e realizzata grazie alle raccolte fondi di Confederazione Italiana Agricoltori (Cia) e Slow Food Italia.

Sugli espositori prodotti tipici del territorio come olio, miele, zafferano, marmellate vini e legumi, ma anche verdura, frutta, pane e prodotti di nicchia e biologici.

Il mercato sarà aperto dal martedì al sabato dalle ore 9 alle 13 e dalle 16.30 alle 20 e la vendita dei prodotti è stata affidata alla cooperativa Ambiente e territorio.

Saranno prodotti "salubri e certificati", quelli venduti al mercato, come ha specificato Alessandro Mastrocinque, vicepresidente nazionale Cia che da sola ha raccolto a livello nazionale 120 mila euro.

"Il mercato è una rinascita simbolica per tutto il territorio - ha sottolineato - Le aziende hanno finalmente ritrovato un luogo fisico dove esporre le proprie produzioni che costituiscono anche un valore aggiunto per consumatori che troveranno prodotti sani e controllati".

Alla raccolta fondi hanno partecipato anche SlowFood con 120 mila euro, il Gal Gran Sasso Velino con circa 172 mila euro la Fondazione Carispaq con altri 16 mila.

"Un percorso lungo che ci ha visto a fianco di Cia e per il quale ringrazio tutti - ha detto Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia - Abbiamo portato avanti un progetto che è anche un'idea di solidarietà. Le raccolte fondi sortiscono i loro effetti quando assicurano una prospettiva come in questo caso. L'idea è quella di costituire modelli alimentari alternativi a quelli che ci sono sempre stati proposti prediligendo il cibo di prossimità, una scelta questa che riduce il fabbisogno energetico e l'impatto ambientale".

All'interno del mercato sarà possibile inoltre anche assaggiare cibi con degustazioni dedicate ogni volta a un prodotto differente.

"Aprire un mercato contadino in questa fase storica è una scelta culturale - ha detto il sindaco, Massimo Cialente - Una ricoperta di sapori che tornano in un periodo in cui in Italia è stato abbandonato il settore primario. Si tratta di un progetto che valorizza la qualità e la specificità dei prodotti del territorio e di una scelta che delinea un aspetto economico su cui la città ha deciso di puntare, cioè quello della valorizzazione del sistema primario. Con la legge sulla terra, il piano di sviluppo

rurale e l'idea di dar alcuni terreni ai cittadini per gli orti urbani, daremo la spinta giusta al settore”.

L'affidamento del mercato alla cooperativa ha inoltre garantito l'assunzione di 4 persone che si occuperanno della vendita.

“Il nostro lavoro sarà quello di gestire il punto vendita per conto dei produttori – ha spiegato Tina Mirabella della cooperativa Ambiente e territorio – Siamo qui anche per consigliare i consumatori e guidarli nella scelta dei prodotti, spiegando tutto il meccanismo della filiera, dalla provenienza fino all'espositore”.

All'inaugurazione hanno preso parte anche Silvia de Paulis del comitato regionale di Slow Food Abruzzo e Molise e Filippo Rubei, presidente dell'associazione “Mercato Contadino”, entrambi impegnati in prima linea nella realizzazione del mercato.

Presenti anche Bruno Petrei, presidente del Gal Gran Sasso Velino, Dino Scanavino, presidente Nazionale della Confederazione Italiana Agricoltori, la senatrice Stefania Pezzopane e l'assessore alle Opere pubbliche Maurizio Capri.