

COLDIRETTI, ALL'AQUILA SU IL SIPARIO SUL MERCATO COPERTO DI CAMPAGNA AMICA - FOTO

11 Luglio 2018

di Redazione



L'AQUILA – Dallo zafferano di Navelli alle lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, dalla mortadella di Campotosto al caciofiore aquilano, dal pecorino amatriciano al canestrato di Castel del Monte fino ad arrivare alle patate di Montereale.

Sono solo alcuni dei prodotti simbolo della rinascita – dopo i terremoti del 2009 e del 2017 – che si possono trovare da oggi nel primo mercato di Campagna Amica dell'Aquila, inaugurato questa mattina in via Celano 33, località Torretta (complesso Il Quadrante).

Il mercato, le cui caratteristiche sono state spiegate nel corso dell'inaugurazione, conferma il percorso di crescita della rete di Campagna Amica che punta a valorizzare il prodotto agricolo e la filiera corta rispettando le necessità dei consumatori più esigenti.

Non un semplice luogo di compravendita ma un punto di alta socialità tra chi produce e

consuma ma anche per coloro che credono nella rinascita di tutta la provincia aquilana a partire dalla città capoluogo di regione. Una scommessa che ha il sapore del riscatto di chi ha deciso che vuole farcela e che, grazie al marchio Campagna Amica, ha coinvolto ben 17 produttori agricoli.

Tra i banconi del mercato si possono infatti trovare i prodotti salvati dal sisma (ma anche tante tipicità delle altre province) con il preciso intento di generare un impatto economico diretto su queste zone per fermare l'abbandono delle campagne duramente colpite.

E poi ci sono i tutor della spesa: produttori con l'immane grembiule di Campagna amica che seguono i clienti per "raccontare" le proprie produzioni dando consigli utili su come pulire, cuocere e conservare i vari cibi.

"Dietro ogni prodotto salvato dal terremoto c'è infatti tanta voglia di ricominciare. L'apertura di questo mercato – commenta il direttore di Coldiretti Abruzzo **Giulio Federici** – testimonia la crescita della rete a marchio Campagna Amica ma soprattutto l'obiettivo consolidato da parte di Coldiretti di essere sempre più riferimento e incontro tra produttori e consumatori. Abbiamo aperto a L'Aquila con il chiaro intento di lanciare un segnale di speranza e di rinascita. Ci rivolgiamo ai consumatori che vogliono far rinascere l'agricoltura di questa provincia e le tante tipicità che hanno fatto conoscere l'Abruzzo nel mondo. Un modo per "salvare" il territorio partendo da bene più apprezzato: il cibo".

All'inaugurazione di questa mattina, in un mercato vestito a festa per l'occasione tra degustazione di prodotti tipici e l'immacabile taglio del nastro, erano presenti il direttore regionale di Coldiretti Abruzzo **Giulio Federici**, il direttore provinciale **Massimiliano Volpone**, il neoeletto presidente di Coldiretti L'Aquila **Angelo Giommo** e il consigliere ecclesiastico di Coldiretti **Don Juve Velondrazana** insieme ad **Elisabetta Montesissa** e **Giovanni Manfroni** della Fondazione Campagna amica, all'assessore all'agricoltura del Comune dell'Aquila **Francesco Bignotti**, al presidente della Camera di Commercio **Lorenzo Santilli**, al dirigente dell'Aquila Rugby Club **Luigi Fabiani** e a tanti altri oltre a tutti produttori che in forma stabile occuperanno i locali di via Celano per la vendita diretta delle eccellenze del territorio abruzzese e principalmente aquilano.

"Il mercato è in un luogo di passaggio che attualmente risponde alle diverse esigenze degli aquilani – sottolinea Federici – appena le condizioni generali e logistiche del centro storico ce lo permetteranno sarà nostro impegno spostarlo nel cuore della città in segno concreto di rinascita e riscatto".

Il mercato di Campagna Amica è aperto ogni mercoledì, venerdì e sabato dalle 7,30 alle

14,30.

LE AZIENDE PRESENTI AL MERCATO

I sapori della terra di San Pio delle Camere (cereali, zafferano, legumi e miele); Azienda agricola Angelini Enzo di Cugnoli (ortofrutta), M.A.D.E di Pratola Peligna (uova, legumi, conserve, aglio rosso), La Mascionara di Campotosto (formaggi, salumi, carni fresche ovine, bovine e suine), azienda agricola De Santis Pietro di Montereale (patate di Montereale, legumi, farro e cereali), Di Bendetto Salvatore (ortaggi del Fucino), Frantoio Hermes di Penne (olio extravergine di oliva), Fattoria Ferzetti di Penne (vini, pasta e olio bio), VALPELIGNA (vini) di Pratola Peligna, azienda agricola zootecnica Maggi Francesco Simone di Secinaro (cereali, farine e pasta bio), azienda agricola Silvestri Enrica di Introdacqua (pane e dolci), azienda agricola Cioti Filiberto di Campoli (vino, olio e patate), azienda agricola Ottaviani di Scrimieri Daniela di Capestrano (olio e conserve), azienda agricola De Crescentis Antonio di L'Aquila (tartufi, zafferano, legumi o ortaggi), Birrificio Ramoni di Teramo, Vini Biagi di Colonnella, azienda agricola Genuina di Castellalto (focacce).

