

Il Mercato contadino dell'Aquila, tra degustazioni e prodotti freschi (anche d'asporto) diffonde la genuinità

20 Dicembre 2023



L'AQUILA - La tutela della biodiversità e il recupero delle tipicità locali sono stati i due concetti-guida dall'apertura, nell'aprile 2016, ad oggi dell'attività del Mercato contadino-Nutrire L'Aquila in via Eusanio Stella n. 4, e promosso dalla Confederazione italiana agricoltori (Cia) e Slow Food.

Una vasta varietà di legumi, zafferano, farro e farine di grani antichi come solina e senatore Cappelli sono i prodotti provenienti dalle zone di San Gregorio, Fossa e Onna, le patate arrivano Montereale, l'olio da Penne (Pescara), il miele da Tornimparte, gli ortaggi freschi arrivano dalle colline teramane e dalla provincia pescarese, questi ultimi quando le condizioni

ambientali limitano la produzione locale

Inoltre, ad inizio del nuovo anno faranno ingresso altre aziende della conca aquilana che contribuiranno ad ampliare la scelta di ortaggi, pasta integrale, miele, legumi, farine da grani antichi, e formaggi, come il Pecorino di Farindola e il biologico di Anversa degli Abruzzi (L'Aquila). E ancora, prodotti trasformati a base di tartufo proveniente da Scoppito (L'Aquila), vini da produzione biologica e piccola cosmetica naturale. Presente, inoltre, una piccola gamma di prodotti che arrivano anche da altre regioni del sud Italia, come gli agrumi biologici calabresi e siciliani, che sopperiscono nei periodi stagionali in cui l'Abruzzo ne è naturalmente carente.

La cooperativa agricola che gestisce il Mercato contadino è composta da una cinquantina tra agricoltori e allevatori che conferiscono il prodotto di cui si garantisce una vendita diretta per accorciare, dunque, la distanza tra produttore e consumatore. I prodotti ortofrutticoli vengono riforniti quotidianamente anche in base alla stagionalità, mentre quelli confezionati seguono la richiesta e la necessità.

Tra le prime differenze che saltano all'occhio con la grande distribuzione, c'è la possibilità di conoscere e interfacciarsi direttamente con il produttore che divulga la conoscenza dei propri prodotti anche attraverso degustazioni, che solitamente avvengono nella giornata del sabato. Come è accaduto poco tempo fa con la degustazione di un risotto con lo zafferano di produzione dell'azienda agricola Ludovici di Fossa, in abbinamento ad un vino della stessa azienda prodotto nella zona di Terni.

“Al momento la cooperativa si occupa del Mercato contadino dell'Aquila ma in futuro abbiamo l'idea di unire e fare rete con più mercati contadini coi quali condividere la stessa filosofia, basata sulla consapevolezza e correttezza delle produzioni, che rispetti la crescita naturale delle piante e riducendo al minimo l'uso di sostanze di sintesi”, spiega il collaboratore storico del Mercato contadino **Stefano Volpe**.

Per poter entrare a far parte del Mercato è richiesta la tracciabilità del prodotto come requisito essenziale, valori aggiunti sono la certificazione biologica e l'appartenenza a Slow Food o alla Cia.

Il periodo natalizio, tra l'altro, si presta facilmente a idee regalo gastronomiche racchiuse in confezioni con prodotti tipici genuini, che possano agevolare la microeconomia del territorio, ordinabili anche tramite un messaggio *Whatsapp* al 379-1219371 o una chiamata al numero fisso 0862-785232.

Inoltre, l'ampio spazio espositivo del Mercato contadino non vuole limitarsi al commercio bensì rappresentare un luogo dove approfondire le conoscenze agronomiche, grazie ad incontri che verranno organizzati di nuovo con esperti del settore, come Slow Food e l'associazione Pro Natura.

È stata, infine, riattivata la cucina-laboratorio per la trasformazione dei prodotti freschi in comode porzioni pronte all'uso, da poter trovare quotidianamente in negozio o da prenotare per facilitare il lavoro ai fornelli anche in vista delle festività.

Il Mercato contadino è aperto dal martedì al sabato dalle 8,30 alle 13,30 e dalle 16,00 alle 19,30.

LE FOTO





















