

TERAMO, TRA LUMACHE E PESCE DELL'ADRIATICO NASCE IL MERCATO DEL RISCATTO

22 Dicembre 2018



TERAMO - Dal pecorino dei monti teramani alla porchetta rigorosamente made in Abruzzo, dalla passata di pomodoro alla birra e ai particolarissimi biscotti con luppolo teramano passando per pasta fresca e secca, pane ai cereali antichi, gallette al farro e lumachine di terra. E per finire una novità: il pesce rigorosamente dell'Adriatico.

Sono solo alcuni dei prodotti simbolo della rinascita - dopo il terremoto del 2017 - che si possono trovare da oggi nel primo mercato di Campagna Amica di Teramo, inaugurato questa mattina in via Roma, al piano terra del palazzo in cui ha sede dell'Ater.

Alla cerimonia di apertura, in un mercato vestito a festa per l'occasione tra banconi straripanti e colorati, degustazione di prodotti tipici, tutor della spesa con l'immane

grembiule di Campagna Amica e utili consigli su come pulire, cuocere e conservare i vari cibi, l'immane taglio del nastro in un caloroso clima natalizio e un grande abete naturale.

A benedire i locali è stato il vescovo **Lorenzo Leuzzi** alla presenza dell'assessore regionale all'agricoltura **Dino Pepe** a tantissime autorità civili, militari e religiose e a tutti i dirigenti di Coldiretti tra cui il presidente regionale **Silvano Di Primio**, il direttore regionale **Giulio Federici**, il presidente provinciale **Emanuela Ripani** e il direttore provinciale **Massimiliano Volpone**, oltre al direttore nazionale di Campagna Amica **Carmelo Troccoli** che ha ricordato che "l'apertura di un nuovo mercato segna un ulteriore passo avanti nel progetto economico di Coldiretti a vantaggio del produttore e del consumatore che può vivere in prima persona le straordinarie bellezze delle nostre campagne".

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 nel rispetto e in linea con le esigenze, le necessità e le richieste dei consumatori più attenti alla qualità e alla sicurezza alimentare. Quello teramano è infatti il quarto mercato coperto di Campagna Amica dopo quelli presenti a Pescara, Chieti e L'Aquila. E ha il preciso obiettivo di salvare il territorio e le sue tipicità, dare una chance di rinascita partendo da un valore indiscusso: il cibo.

"I mercati di Campagna Amica sono luoghi di alta socialità, non semplici luoghi in cui comprare prodotti agroalimentari - ha spiegato Di Primio - consumatori e produttori nei mercati si incontrano e si confrontano, imparano a conoscersi e a capire le rispettive esigenze. È una opportunità di sviluppo economico per le aziende, ma una grande occasione di conoscenza per i consumatori".

Per Giulio Federici, l'apertura di un mercato di Campagna Amica in provincia di Teramo ha anche un ulteriore valore aggiunto: "Ha il senso della rinascita e del riscatto. Vogliamo che sia una opportunità per le tante aziende agricole che hanno subito le conseguenze del terremoto ma che sono pronte a ripartire con coraggio e speranza e che si sono incontrate e riconosciute in questo progetto all'insegna del marchio di Campagna Amica che, riguarderà tutte le città più importanti della regione".

Un riscatto che, nel mercato di Campagna Amica di via Roma, coinvolge ben 22 produttori agricoli e una organizzazione di produttori ittici con il pescato dell'Adriatico che osserveranno i seguenti orari e giorni di apertura: giovedì, venerdì e sabato dalle 8,30 alle 13,30 e dalle 14,30 alle 19,00 e la domenica dalle 8,30 alle 13,30.

"L'apertura di questo mercato - ha detto il presidente di Coldiretti Teramo Emanuela Ripani -

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. Per questo, ci rivolgiamo ai consumatori che vogliono contribuire a salvare l'economia di questa provincia e le tante tipicità che hanno fatto conoscere l'Abruzzo, e la provincia di Teramo, nel mondo. Anche la posizione del mercato non è casuale. E' stata scelta una zona che rappresenta la rinascita, con grandi potenzialità di sviluppo".

"Sarà un mercato delle tipicità teramane -ha aggiunto il direttore di Coldiretti Teramo Massimiliano Volpone - la campagna che conquista la città con le sue eccellenze e con i suoi punti di forza e con la garanzia di un prodotto sano e sicuro".

Coldiretti Abruzzo ricorda che a livello nazionale la rete Campagna Amica conta oltre 11mila punti vendita (di cui 7.502 fattorie, 2.352 agriturismi e 1.187 mercati) e un giro di affari di circa 4 miliardi di euro. In Abruzzo il marchio coinvolge circa 230 aziende accreditate tra fattorie, agriturismi e tredici mercati a marchio (di cui 4 mercati coperti) per un giro di affari complessivo stimato di oltre 7 milioni di euro l'anno.

Nel Mercato di Campagna Amica di Via Roma sono presenti le seguenti aziende agricole: Azienda agricola Di Sante Catia (Pineto, porchetta), Russi Paride (Castelli, pane e biscotti), Società agricola San Lorenzo di Teramo (carne, olio, farina e pasta), Rastelli Donato di Canzano (frutta e verdura), Azienda agricola Di Mercurio Costantino di Bisenti (Pane, prodotti da forno, pasta all'uovo), Società agricola Punto Verde di Martinsicuro (Frutta e verdura), Azienda agricola di Marrone Antonella di Roseto (Birra, legumi e derivati del luppolo), Società agricola Il Montanaro di Campli (formaggio di ricotta di pecora, carne sottovuoto), Società agricola Solagnone di Pineto (pasta), Bilanzola Francesco (formaggi di pecora e carne ovina), Abruzzo Pesca di Giulianova (pesce), Società agricola Fracassa di Sant'Egidio alla Vibrata (carne fresca e insaccati di maiale), Mancini Sebastiani di Teramo (miele), Ferzetti Nicolangelo di Penne (vino e olio), Flaviano di Giovanpietro di Giulianova (vino e oli), Di sante Fabrizio di Roseto (miele, lumache e zafferano), Montecchia Gennaro di Morro D'oro (olio), Guerrieri Giuseppe di Campli (latticini), Azienda agricola D'Andrea Eleonora di Teramo (frutta e verdura), Società agricola Olivieri di Teramo (formaggi freschi), Giancroce Raffaella di Teramo (ortofrutta), Di Domenicantonio Gaspare di Teramo (latticini e carne bovina).