

#STOCOICONTADINI, A MILANO TUTTI PAZZI PER LA MORTADELLA DI CAMPOTOSTO

29 Settembre 2017



MILANO - C'è l'Abruzzo che vuole rinascere a Milano, da questa mattina fino a domenica, nel Villaggio Coldiretti inaugurato al Castello Sforzesco, in piano centro storico, all'insegna dell'hashtag #Stocoicontadini.

Mortadella di Campotosto, pecorino abruzzese e amatriciano, salumi teramani e tante altre eccellenze salvate dal sisma sono infatti esposte e vendute nel mercato di Campagna amica in uno spazio dedicato alle specialità salvate dal terremoto, situato nell'ambito della più grande fattoria allestita in Italia in un centro storico per far incontrare città e campagna e far conoscere l'origine del Made in Italy tra animali veri, spesa a chilometro zero e menu contadini al 100%.

Un vero e proprio villaggio in cui è presente anche l'Abruzzo con l'agrichef **Gabriele Maiezza** e le aziende agricole Cioti Filiberto di Campli (Teramo), La Mascionara di Campotosto (L'Aquila) e **Francesco Bilanzola** di Pietracamela (Teramo).

“Una occasione di rilancio e di rinascita - dice Coldiretti Abruzzo - per raccontare la voglia

della nostra regione di farsi conoscere per le proprie bellezze e le tante eccellenze e per il grande impegno a ricominciare proprio dalle campagne in un insolito ma suggestivo connubio con la città”.

Secondo una indagine di Coldiretti, l'incontro con il contadino è ormai apprezzato da tutti: nel 2017 sono state infatti quasi sei italiani su dieci (59%) a fare la spesa almeno una volta al mese in frantoi, malghe, cantine, aziende, agriturismi o mercati degli agricoltori per acquistare prodotti locali a chilometri zero direttamente dai produttori.

Dal dopoguerra mai così tanti italiani hanno acquistato direttamente dagli agricoltori con una crescita esplosiva nell'ultimo decennio da ricondurre - sottolinea la Coldiretti - Sono oltre 130mila le aziende agricole italiane che fanno vendita diretta in maniera prevalente mentre nei mercati degli agricoltori la spesa degli italiani ha superato i 3 miliardi di euro. L'alta qualità dei prodotti che sono più freschi, saporiti e genuini è la principale ragione di acquisto dal produttore per il 71% degli italiani coinvolti, seguita dalle garanzie di sicurezza e dalla ricerca di prodotti locali che salgono sul podio delle motivazioni seguite dalla convenienza economica, secondo l'Indagine Coldiretti/Ixè.

Con la spesa dal contadino si trovano infatti prodotti locali del territorio, cosiddetti a chilometri zero, messi in vendita direttamente dall'agricoltore nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in alternativa ai cibi che devono percorrere lunghe distanze. Gli effetti positivi per i consumatori si fanno sentire anche sugli sprechi che vengono ridotti per la maggiore freschezza della frutta e verdura in vendita che dura anche una settimana in più, non dovendo rimanere per tanto tempo in viaggio.

Oltre a ciò nei mercati dei contadini è possibile trovare specialità del passato a rischio di estinzione che sono state salvate grazie all'importante azione di recupero degli agricoltori e che non trovano spazi nei normali canali di vendita dove prevalgono rigidi criteri dettati dalla necessità di standardizzazione e di grandi quantità offerte.

I mercati si sono in realtà trasformati nel tempo da luoghi di commercio a momenti di aggregazione, svago e socializzazione con lo svolgimento di variegate attività che vanno dai corsi di formazione per l'orto ai laboratori didattici per i bambini, dai cooking show con gli agrichef all'educazione con i tutor della spesa. Un aiuto concreto per contrastare la tendenza allo spopolamento dei centri urbani dove chiudono negozi e botteghe con evidenti effetti negativi legati alla taglio dei servizi di prossimità, ma anche un indebolimento del sistema relazionale, dell'intelaiatura sociale e spesso anche della stessa sicurezza sociale.