

Abruzzo. Dal campo alla tavola: Il mercato di Campagna Amica sbarca a Pescara Prima struttura a Km0 promossa da Coldiretti con prodotti freschi

Dal campo alla tavola:

Il mercato di Campagna Amica sbarca a Pescara

Prima struttura a Km0 promossa da Coldiretti con prodotti freschi

Da oggi si fa la spesa a <<chilometro zero>> in via Paolucci a Pescara, dove questa mattina è stato inaugurato il primo mercato coperto di Campagna Amica d'Abruzzo, promosso da Coldiretti e Fondazione Campagna Amica in collaborazione con l'assessorato alle attività produttive del Comune di Pescara e la Provincia di Pescara. Per **tre giorni a settimana (giovedì, venerdì e sabato) dalle 8.00 alle 20.00**, ben 35 produttori venderanno ogni genere di prodotto agricolo assicurando la trasparenza dell'origine a garanzia del chilometro zero con un occhio di riguardo al prezzo, che dovrà rispondere ai parametri fissati dal servizio ministeriale Sms Consumatori. Una novità inaugurata questa mattina con il taglio del nastro, la benedizione e un buffet a base di prodotti tipici abruzzesi tra tanti palloncini gialli che, per l'occasione sono stati consegnati ai primi visitatori del mercato. Presenti il Prefetto di Pescara **Vincenzo D'Antuono**, l'assessore regionale all'agricoltura **Mauro Febbo**, il presidente della Provincia **Guerino Testa**, il sindaco **Albore Mascia** e l'assessore alle attività produttive del Comune di Pescara **Stefano Cardelli**, il direttore generale di Campagna Amica **Toni De Amicis**, il presidente della Coldiretti Abruzzo **Domenico Pasetti** e il direttore **Simone Ciampoli**, il coordinatore regionale della fondazione Campagna Amica David Falcinelli e il segretario di zona della Coldiretti Pescara Mauro Del Ponte.

<<I produttori del mercato di via Paolucci>> ha spiegato il direttore della Coldiretti Ciampoli <<sono principalmente pescaresi, ma anche imprenditori agricoli di Chieti, L'Aquila e Teramo in modo da garantire tutto il paniere delle produzioni tipiche abruzzesi. Dagli ortaggi - rigorosamente di giornata - alla carne bovina e ovina, dai cereali al pane, dai legumi ai formaggi e ai salumi. E non mancano prodotti molto particolari e ricercati, simboli di un Abruzzo genuino e tradizionale che vuole sopravvivere alla globalizzazione. Dalla confettura di uva alla salsiccia al tartufo, dalle caciotte allo zafferano alle caciotte stracchinate, dalla pasta di saragolla al latte d'asina, particolarmente indicato per le forme gravi di intolleranza al latte. Nei giorni scorsi, durante i preparativi del mercato>> ha aggiunto Ciampoli <<abbiamo registrato tra i consumatori una grande curiosità e numerosi apprezzamenti. Segno concreto che, questo tipo di mercato, viene incontro alle esigenze della stragrande maggioranza dei cittadini, sempre più attenti e alle produzioni alimentari garantite e di qualità. Ringraziamo per la grande collaborazione tutti i partner, con particolare attenzione all'assessorato comunale alle attività produttive, che ci ha fornito la massima disponibilità per risolvere ogni tipo di problema logistico che si è presentato>>. Grande soddisfazione anche da parte del direttore generale della Fondazione Campagna Amica Toni De Amicis, che ha evidenziato <<la location d'eccezione che, sicuramente, contribuirà alla riuscita del mercato in tutte le stagioni, a partire dall'inverno fino alla prossima estate, quando il turismo potrà godere dell'ottima qualità dei prodotti abruzzesi>>.

L'assessore Cardelli ha invece sottolineato la valenza sociale dell'iniziativa. <<Abbiamo permesso il recupero di una parte disponibile dell'edificio che ospita anche il mercato ittico al minuto. Uno spazio che, con il mercato a chilometro zero, diventa ora un punto di riferimento importante per tutti i cittadini che vorranno comprare prodotti freschi, convenienti e garantiti dagli oltre 35 produttori >> sottolinea Cardelli <<il mercato agricolo di via Paolucci sarà sicuramente un esempio da imitare anche in altri Comuni>>. Per Domenico Pasetti, presidente Coldiretti Abruzzo, l'apertura del mercato di via Paolucci: <<non è un punto di arrivo ma di partenza. Nei prossimi mesi si aggiungeranno nuovi punti vendita su tutto il territorio regionale>> ha evidenziato Pasetti <<Il progetto per una filiera agricola tutta italiana vuole consentire alle aziende agricole di evitare l'inerzia imprenditoriale e di superare la condizione di sostanziale debolezza. Il progetto prevede la creazione di una filiera agricola italiana, attraverso la realizzazione di un grande sistema agroalimentare, in grado di premiare i produttori con il recupero di una parte del valore aggiunto, offrendo ai consumatori prodotti di qualità a prezzi giusti>>.

Per informazioni:

Ufficio Stampa Coldiretti Abruzzo: 085.444941 - 335.6863866