

Dal campo alla tavola, senza spostarsi di un centimetro IL CHILOMETRO ZERO ARRIVA A DOMICILIO. ANCHE IN UFFICIO. Lasagne, Parmigiana e Pollo allo spiedo consegnati direttamente dall'agricoltore

Un folto gruppo di curiosi ad applaudire il taglio del nastro che, questa mattina, ha inaugurato la prima gastronomia a chilometro zero della rete abruzzese delle Botteghe di Campagna Amica, in viale D'Annunzio 41 a Pescara, a pochi passi da San Cetto. Complice il sole primaverile e una tavola imbandita di stuzzichini rigorosamente a chilometro zero, di fronte al nuovo punto vendita con il marchio della Fondazione promossa da Coldiretti c'erano decine di persone tra parenti, amici e semplici curiosi. Un gran successo per il primo giorno di apertura della Bottega di Campagna Amica gestita da Antonio Bracciale, imprenditore agricolo che ha scommesso sul progetto economico di Coldiretti aprendo a Pescara già due punti vendita (l'altro è in via Milano), garantiti al cento per cento dagli agricoltori aderenti alla rete Campagna Amica. Così, tra formaggi e salumi, vino e olio, miele e cereali, frutta secca, confetture e ortofrutta si è aggiunta questa mattina una novità: un angolo dedicato alla gastronomia cotta, con ricette tradizionali come lasagne, pasta al forno e pollo allo spiedo, maiale porchettato ma anche coniglio alla cacciatora, rollè di tacchino, melanzane alla brace e zucchine ripiene. <<Tutti rigorosamente a chilometro zero: italiani, certificati e garantiti dal produttore che li prepara con materie prime esclusivamente made in Italy>> spiega Chiara Ciavolich, presidente di Coldiretti Pescara <<un elemento di garanzia che rassicura il consumatore e sostiene l'economia agricola>>. Una novità, la gastronomia a filiera corta, a cui se ne aggiunge un'altra. **L'attivazione di un servizio a domicilio (per un minimo di 20 euro di spesa) per chi ne farà richiesta, soprattutto per gli anziani residenti nella zona che non possono sopportare pesi troppo invadenti o per i lavoratori degli uffici della zona che, per ragioni di tempo o per evitare stressanti file di attesa, preferiscono trascorrere la pausa pranzo in ufficio, magari in compagni dei colleghi.** <<Un servizio aggiuntivo che rispecchia lo spirito del progetto economico di filiera agricola italiana>> commenta il direttore di Coldiretti Pescara Alberto Bertinelli <<avvicinare sempre di più consumatore e imprenditore agricolo nel comune interesse di un cibo sano, sicuro, garantito e di qualità>>.