



CAMPAGNA AMICA, MENU A KM 0, FARMER MARKET E DEGUSTAZIONI

La filosofia Coldiretti è una strategia vincente

Anche in provincia di Imperia si sta consolidando la «filosofia Coldiretti» basata su «Campagna Amica», menù a «Km 0» e sul proliferare dei Farmer market, punti vendita gestiti direttamente dai produttori. Si tratta di una strategia che tende a promuovere la produzione locale con numerosi obiettivi da raggiungere.

Aiutare le imprese e i coltivatori locali, offrire prodotti genuini e al giusto prezzo ai consumatori, diminuire le fonti di inquinamento con l'incidenza praticamente nulla del trasporto. E, non ultimo, riconoscere il ruolo determinante svolto dai coltivatori nella salvaguardia del territorio.

Da diverso tempo ormai è consuetudine anche per i bambini di alcune scuole della provincia poter contare su di un menù arricchito con i prodotti locali, un modo per far scoprire il territorio attraverso i suoi sapori, puntando su unicità, freschezza e rintracciabilità assoluta dei prodotti utilizzati in cucina, e dove le parole

d'ordine sono qualità e stagionalità. Il fatto che ora il menù a Km.0 sia stato inserito nelle linee guida per la ristorazione scolastica fissate dal Ministero della Salute contribuisce ad arricchire e qualificare l'offerta delle mense ma anche a favorire la conoscenza e l'integrazione nei propri territori di residenza delle nuove generazioni di vecchi e nuovi italiani.

«Preferire i prodotti di origine regionale e provinciale è una scelta ambientale ed etica che serve anche a ridurre l'emergenza legata all'inquinamento atmosferico - afferma il presidente provinciale Coldiretti Imperia Antonio Fasolo - il progetto di Coldiretti e della Fondazione Campagna Amica per una filiera agricola tutta italiana consente di offrire ai consumatori cibi sani di stagione e poco inquinanti in quanto sono del territorio e permette di ridurre costi di trasporto e logistica dei prodotti agroalimentari, voci che incidono sul fatturato delle imprese».

«In pratica - aggiunge il Direttore di

Coldiretti Imperia Carlo Greco - niente ciliegie o pesche a Natale, ma menù che seguono il progetto di Coldiretti che ha portato allo sviluppo della vendita diretta in fattorie, malghe e cantine e al moltiplicarsi dei mercati degli agricoltori, corredato dal sostegno a nuove leggi per la valorizzazione del «km 0».

In questo quadro si è inserita la manifestazione organizzata mercoledì 11 agosto presso lo stabilimento Maiben a Bussana, gestito da Guido Donetti. Il programma curato dall'Associazione Terranostra, con il suo Presidente Fabio Callea, si è sviluppato attraverso la degustazione di prodotti tipici locali messi a disposizione da: Agriturismo Zemin di Taggia, Azienda Agricola Reibaudo Paolo di Badalucco e Ignazio Pane Magico di Civezza.

La serata di Bussana è stata organizzata grazie anche alla collaborazione della Camera di Commercio.

Nella foto, i «protagonisti» della manifestazione di Bussana

ECCO L'OBIETTIVO

Una filiera agricola italiana

Coldiretti, a distanza di un anno, è tornata a Roma per confrontarsi su quanto è stato fatto dopo il lancio del progetto «Per una Filiera tutta agricola, tutta italiana e firmata dagli agricoltori»: luogo dell'assemblea è stato, come già lo scorso anno, il Palalottomatica di Roma Eur.

Assemblea «Il progetto Per una Filiera tutta agricola Tutta Italiana ha coinvolto la prima organizzazione agricola d'Europa, prima organizzazione del genere anche in provincia di Imperia, cioè Coldiretti, ad ogni livello. Numerose le azioni poste in essere nei confronti dei consumatori, con l'apertura dei molti Mercati Agricoli di Campagna Amica di cui oggi il territorio Ligure può vantarsi, senza dimenticare i presidi alle frontiere, con la presenza degli imprenditori agricoli e le azioni intraprese a difesa degli interessi di produttori e consumatori, e per sensibilizzare sull'importanza dei floricoltori nella salvaguardia del territorio. E' stata una megaconvention per salvare il Made in Italy a tavola dagli inganni e dalle speculazioni che danneggiano gli agricoltori e i consumatori, convention durante la quale Coldiretti ha evidenziato il suo impegno sul territorio.

Corsi di formazione Sempre nel quadro della crescita dei suoi soci, Coldiretti organizza gratuitamente corsi di formazione (a condizione che si raggiunga un numero minimo di presenze). Gli interessati dovranno comunicare la propria disponibilità presso gli uffici zona. Ecco l'elenco dei corsi che è possibile organizzare per il prossimo futuro: corsi per creare nuove fattorie didattiche; potatura ed innesto per le aziende agricole; divulgazione ed applicazione di tecniche per il risparmio e la produzione di energia in agricoltura; gestione finanziaria e marketing dell'Azienda agricola; metodologia di assaggio dell'oliva in salamoia e disciplinare di produzione; tecniche di ingegneria naturalistica; tecniche di vinificazione come possibilità di valorizzazione dei vini del Ponente ligure; tecniche di caseificazione dei formaggi ovi-caprini tipici; riscoperta delle ricette tradizionali del Ponente ligure e valorizzazione del prodotto tipico.

Campagna Amica Undici milioni di cittadini ogni anno frequentano i mercati. I punti vendita a marchio di Campagna Amica sono diventati la vera novità del commercio agro-alimentare del nostro Paese. Sono oramai più di 11 milioni l'anno i cittadini che dalla Sicilia al Trentino frequentano i mercati, diventati un luogo di scambio, non solo commerciale ma culturale in senso lato. Un luogo di incontro dove i cittadini e produttori si riconoscono e dove trovano soddisfazione alle loro reciproche attese: ma anche un grande circuito di produttori che si potenzia con l'ingresso delle aziende agricole agrituristiche e cooperative che fanno vendita diretta.