

Il mercato contadino premiato in vista dell'Expo

Pubblicato: Martedì 24 Dicembre 2013

 Il mercato contadino premiato in vista dell'Expo 2015, che ha come tema “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”. **È accaduto in Regione Lombardia dove sono stati premiati diversi comuni per “Le buone pratiche alimentari”** e i progetti che si sono attuati in questo campo. La città di Saronno ha partecipato al bando sottoponendo il progetto del del Mercato contadino che da due anni si svolge in città ogni due settimane, **con prodotti a chilometro zero che arrivano da tutta la zona.**

Al centro del bando 3013 (biennale), rivolto agli Enti pubblici e alle realtà produttive lombarde, dirette ed indirette, c'è stata l'applicazione e la promozione di modelli di produzione e consumo eticamente ed ambientalmente sostenibili. **I riconoscimenti alle realtà più virtuose della filiera agroalimentare lombarda** sono stati consegnati nel corso di un evento pubblico in Regione Lombardia, Sala Pirelli, venerdì 13 Dicembre alla presenza di alcuni Assessori regionali ed autorità. Presente a ritirare il premio **il consigliere comunale Giorgio Pozzi** che ha dedicato il premio al dirigente delle Regione Franco Picco, saronnese recentemente scomparso.

Ed ecco la motivazione del premio: «Attivo su più fronti, l'Ente organizza diverse attività di valorizzazione e promozione del territorio e dei suoi prodotti, come pure incentiva i circuiti di commercializzazione a filiera corta e di vendita diretta e la diffusione degli orti urbani nonché di quelli scolastici nelle scuole primarie. Dal 2011, il Comune propone ai cittadini il Mercato Contadino, realizzato in collaborazione con un gruppo di volontari provenienti dai GAS, dall'ambientalismo e dal commercio equo solidale. **Una trentina di produttori della zona situati in un raggio massimo di 40-45km dalla città,** propongono ai consumatori una ricca varietà di prodotti di produzione biologica o tradizionale. Oltre ad offrire ai cittadini la possibilità di acquistare direttamente dai produttori locali alimenti locali, l'iniziativa vuole sostenere l'economia locale e promuovere un processo di conversione verso culture a minor impatto ambientale. Presente anche sul tema dell'educazione alimentare e ai corretti stili di vita, organizza momenti di formazione per alunni/insegnanti/genitori; il servizio di ristorazione scolastica **prevede l'inserimento di prodotti da agricoltura biologica,** a lotta integrata, locali/a km0,DOP, IGP o agroalimentari tradizionali,del Commercio Equo e Solidale. Gli utensili e scarti del servizio di ristorazione vengono raccolti in maniera differenziata, è prevista l'adesione a programmi di recupero di cibo cotto e fresco in eccedenza. La gestione prevede un sistema di rilevazione della soddisfazione degli utenti e la carta dei servizi della ristorazione».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it