

VareseNews

Varese, all'AgriMercato è corsa al "regalo a km zero": successo per la "tre-giorni" con Campagna Amica

Pubblicato: Domenica 23 Dicembre 2018



Ultimissimi giorni prima di Natale e a Varese la corsa al regalo è ormai al rush finale. Regalo che, mai come quest'anno, sarà "gastronomico" e a chilometro zero. E così, dopo il successo della vendita delle punte d'abete la scorsa settimana, i produttori di Campagna Amica sono tornati a incontrare i consumatori con le loro specialità a filiera corta "made in Varese": "Si concluderà domani, 24 dicembre la tre-giorni che ci vede protagonisti in via Marconi" dice Paolo Zanotti, presidente dell'Associazione AgriMercato di Campagna Amica.

I gazebo di Campagna Amica sono quindi al centro della scena (anche per l'intera giornata di oggi, 23 dicembre) con degustazioni e tante idee, prodotti del territorio da regalare e da portare in tavola per le festività, per assaporare l'eccellenza Made in Italy e, soprattutto, tante opportunità per conoscere meglio le specialità legate al territorio, garanzia di qualità e stagionalità al giusto prezzo. Dalle 8.30 alle 19, saranno protagonisti formaggi, miele, conserve, succhi, ortaggi, zafferano, cosmetici, salumi e molte altre specialità.

"Già da settimane, i consumatori varesini stanno preparando il loro Natale acquistando le specialità dei nostri produttori" conferma il presidente di Coldiretti Varese Fernando Fiori. "Si tratta del segno tangibile di un nuovo modo di intendere il dono natalizio, che vuol essere simbolo di territorialità e gusto, grazie anche crescente sensibilità dei consumatori al benessere e alla salute ma anche alla sostenibilità ambientale e alla volontà di difendere e valorizzare l'economia e l'occupazione del nostro

territorio”.

Accanto all’immancabile panettone, simbolo per eccellenza della tradizione lombarda ben radicata anche in provincia, si è affermata la ricerca minuziosa di formaggi, salumi, conserve del contadino, carne delle razze nazionali storiche e vini autoctoni dietro ai quali si nasconde una storia da raccontare sulla tavole della festa dove sempre più spesso si parla di origine della materia prima, di stagionatura, invecchiamento o recupero di varietà a rischio di estinzione da valorizzare in cucina.

“La migliore garanzia sull’originalità dei prodotti alimentari in vendita è quella della presenza personale del produttore agricolo che – concludono Fiori e Zanotti – volentieri offrono informazioni dirette sul luogo e sui metodi di produzione utilizzati. Una opportunità che è sostenuta sul territorio della nostra provincia dalla rete dei mercati degli agricoltori di Campagna Amica dove è possibile acquistare senza intermediazione direttamente dai produttori cibi locali a chilometri zero che non devono essere trasportati da migliaia di chilometri di distanza e garantiscono maggiore freschezza”.

Anche i numeri parlano chiaro: in linea con la media nazionale, quasi un cittadino di Varese su 4 (24%) ha scelto di regalare per le festività di fine anno vini, spumanti o prodotti alimentari tipici da mettere sotto l’albero ed imbandire le tavole delle feste dove sempre più spesso si parla del cibo servito e della sua storia.

Per i regali la maggioranza delle famiglie del nostro territorio ha fissato un budget sotto i 100 euro, ma per un 40% oscilla tra i 100 ed i 300 euro, e un 13% supera i 300 euro.

Tommaso Guidotti

tommaso.guidotti@varesenews.it