

Promosso da Coldiretti, Cia e Confagricoltura, verrà replicato venerdì 26 settembre. La filosofia è il "chilometro zero": prodotti del territorio

A fianco e sotto, i consumatori prendono d'assalto le bancarelle del Farmers' market nel giorno del debutto ieri in via Pozzuolo
Press/Photo Lancia



Il mercato diretto fa subito centro

Ieri in via Pozzuolo venduti tre quintali di mele a 1 euro al chilo, ma vanno a ruba anche gli ortaggi

Ortaggi e frutta andati a ruba, ma vendite positive anche per pollame e salumi, miele e persino per le prelibatezze. Il Farmers' market inaugurato ieri a Udine, nell'azienda agricola universitaria "Servadei" di via Pozzuolo, si è aperto sotto una buona stella attirando molti acquirenti, attratti da curiosità, prezzi e qualità.

Promosso dalle associazioni degli agricoltori Coldiretti, Confagricoltura e Cia del Friuli Venezia Giulia, in collaborazione con la Fondazione Crup e l'azienda agricola universitaria, il primo mercato dei contadini in provincia di Udine abbrevia la filiera tra produttori e consumatori e, in un'epoca di crisi, giova alle tasche di entrambi. Nelle bancarelle che si allestiranno per intanto due volte al mese, il secondo e il quarto venerdì dalle 9.30 al pomeriggio, i prezzi possono raggiungere il 30 per cento in meno rispetto ad altre realtà commerciali, senza contare freschezza, tracciabilità e qualità della merce esposta. «Un'iniziativa importantissima - ha commentato l'assessore regionale all'Agricoltura, Claudio Violino -, perché si inserisce nelle iniziative che contribuiscono a far vivere le aziende e ad assicurare qualità ai consumatori».

Il mercato, ha aggiunto il direttore della "Servadei", Francesco Savonitto, rappresenta «una nuova frontiera dello sviluppo agricolo e noi che per missione dobbiamo sperimentare ed innovare, vorremmo che questa tipologia di scambio tra produzione e consumo prendesse sempre più piede». Una decina ieri le aziende presenti, ma il numero arriverà quasi certamente a venti già alla prossi-

ma apertura, venerdì 26 settembre. Il disciplinare del mercato prevede che possano parteciparvi aziende provenienti da tutta la regione, ma «il principio sotteso all'iniziativa - ha spiegato Savonitto - è il chilometro zero», perché la prossimità abbatte i costi.

Il cancello si è aperto ieri alle 9.30, così che alle 12, quando c'è stata l'inaugurazione ufficiale, molto era già stato venduto. La "Servadei" ha visto svanire tre quintali di mele ad un euro il chilo, tanto che si è provveduto ad andare a raccogliere altro prodotto nei vicini meleti. Lavoro a go-go anche nella bancarella delle "Terre di Mezzo" con melanzane, peperoni e zucca per gnocchi ad un euro il chilo, zucchine con il fiore ad un euro e 70 centesimi, mele a 0,85 e pere a 1,35. Per il vino, imbottigliato con tanto di etichetta, dipende dai gusti: Merlot a 3,20, Cabernet a 3,40, Franc a 4 euro. Affari pure nelle postazioni dedicate ai "secondi": la trota, fresca e pronta per la padella, è arrivata dalla "Agroittica friulana" di Porcia a 8 euro il chilo (pasto abbondante per 4 persone); il pollo allevato in cortile lo ha portato la "Calligaris" di Palmanova a 4 euro, così come innumerevoli salumi prodotti in proprio, con un salame stagionato da suino di 14 mesi a 13,5 euro il chilo. E poi le leccornie di 'Casale Cjanor', con il pestât (vasetti da 6 euro), le cicciolate di oca (5 euro), le confetture aromatiche da abbinare con formaggio e carne o le marmellate per la prima colazione (4,5 euro con il 70% di frutta). Per il giardino, le sementi di fiori selvatici della "SemeNostrum".

Antonella Lanfrit



AGROALIMENTARE

Ricerca, finanziamento da 23 milioni

È il primo progetto di collaborazione tra Fondazioni italiane, finalizzato allo sviluppo del settore agroalimentare attraverso il sostegno ad attività di ricerca e può contare su un finanziamento complessivo di 23 milioni di euro, parte dei quali provenienti dalla Fondazione Crup di Udine.

Si chiama "Ager-agroalimentare e ricerca" ed è stato presentato ieri nel capoluogo friulano con il convegno "Ricerca e innovazione per l'agroalimentare in Friuli Venezia Giulia", svoltosi presso l'azienda agraria universitaria "Servadei".

Tramite Ager, le Fondazioni finanzieranno la realizzazione di ricerche nell'ambito di diversi comparti, fra cui quello delle produzioni ortofrutticole (melo, pero e prodotti pronti al consumo), dei cereali (grano duro e riso), vitivinicolo e zootecnico (in particolare la filiera del suino), ma anche iniziative per l'applicazione dei risultati.

Per uscire dalla crisi in cui versa l'agricoltura, ha detto l'assessore regionale Claudio Violino, servono due elementi:

il legame con il territorio e l'inserimento dell'innovazione nel ciclo produttivo. «Qualsiasi ricerca in agricoltura - ha aggiunto Violino - ha un senso solo se porta valore aggiunto alle imprese agricole che, spesso, alla fine dell'anno non vedono alcun risultato economico».

Spiegando i motivi per cui la Fondazione Crup ha inteso sostenere l'iniziativa, il presidente Silvano Antonini Canterin, ha ricordato la competenza primaria della Regione in agricoltura e perciò, ha puntualizzato, «ci è sembrato opportuno riunire tutti i soggetti economici ed istituzionali che dovranno svolgere un ruolo attivo nell'attuazione del progetto». Esso avrà una durata triennale e intende rafforzare la collaborazione scientifica tra università e centri di ricerca.

Fra i venti membri del Comitato scientifico, ci sono anche Raffaele Testolin, docente dell'ateneo friulano, ed Eugenio Sartori dei Vivai di Raucedo.

A.L.