

# «Sarà il vero mercato dei contadini»

*Il Farmer's market di via Pozzuolo cambia nome e strategie informative*

Il Farmer's market dal 27 marzo cambia volto e nome. Ieri l'ultimo appuntamento con la vecchia veste, una sperimentazione che si rinnova dal 12 settembre 2008 ogni secondo e quarto venerdì del mese all'Azienda agraria universitaria "Servadei". Dopo mesi di rodaggio e dopo un monitoraggio costante su produttori, e consumatori, di alimenti freschi e a chilometro zero, è ora di apportare qualche piccolo cambiamento. A partire appunto dal nome. Da Farmer's market si chiamerà "Mercato contadino di via Pozzuolo".

«È vero che con il termine in inglese – spiega il direttore dell'Azienda agraria universitaria Francesco Savonitto – siamo inseriti in un fenomeno mondiale, ma vogliamo dare un connotato più locale all'iniziativa». Altro elemento su cui puntare è l'informazione. «Ogni stand avrà una sua scheda informativa – continua Savonitto – sui metodi di lavorazione e produzio-



Un precedente mercato

ne». Un modo per offrire più trasparenza ai clienti, che frequentano il mercato proprio per trovare cibi freschi e genuini. «Poi faremo in modo che i produttori – aggiunge – siano in grado di portare avanti una campagna di promozione e comunicazione dei generi alimentari che vendono, con strategie che facciano conoscere il valore dei prodotti freschi e vicini. Un'occasione per portare i contadini ad appropriarsi il mercato, organizzandosi in maniera autonoma e indipendente».

Per esempio, ieri mattina, un apicoltore ha partecipato al

*Offerta diversificata e già si parla di farlo ogni settimana*

mercato nonostante avesse terminato il miele. «Era presente con il suo banchetto per mostrare arnie – racconta il direttore – con dentro api vive e spiegare ai consumatori come avviene la lavorazione del prodotto». E ancora l'idea è anche quella di mantenere un numero costante di produttori, che attualmente sono circa una ventina, ma diversificare l'offerta per aumentare il numero di consumatori, che si aggira intorno ai 300/400.

«Molti di loro vorrebbero un mercato a cadenza settimanale – aggiunge Savonitto – un'idea difficile da realizzare per ora, perché i nostri produttori sono impegnati anche in altri mercati». Tra le altre idee, quella di aumentare le degustazioni e ampliare l'offerta. «In certe occasioni – continua il direttore di Servadei – potremmo ospitare anche prodotti artigianali o che non siano direttamente collegati ai generi alimentari, come per esempio sotto Natale e altre festività». (i.g.)