

Farmer's market: a ruba le mele e la verdura dei contadini

Negli stand dell'azienda agraria Servadei, aperti ogni secondo e quarto venerdì del mese, merci esaurite dopo un paio d'ore

Un successo: anche il secondo appuntamento con il Farmers' Market, così come il primo, quello inaugurale, ha registrato ieri il tutto esaurito. Il primo mercato cittadino non legato a un ente comunale, visto che il Comune che ne ha concesso la gestione all'azienda agraria universitaria Servadei, apre i suoi battenti nella sede dell'azienda, in via Pozzuolo, ogni secondo e quarto venerdì del mese.

Una quindicina di stands tenuti direttamente dai produttori, tanti prodotti tipici del territorio, un rapporto qualità-prezzo eccellente: queste le caratteristiche salienti del nuovo mercato. Ma anche l'ubicazione stessa della sede, facile da raggiungere in auto e in bus, e la presenza di una vasta area di sosta senza il patema della scadenza del ticket del parcheggio. Tutti questi elementi, combinati insieme, hanno decretato il successo dell'iniziativa: se i prodotti erano schierati sugli stand dalle 8.30, molti di questi erano già esauriti in meno di due ore (tanto che il banchetto del pesce ha chiuso i battenti dopo un'ora dall'apertura, mentre quello della carne ha visto gli insaccati letteralmente "spariti" dalle 10 in poi). Alle 15.30, ora di chiusura del mercato, di merci ne erano rimaste ben poche. Ad influire, e non poco, anche la crescente attenzione della clientela per la provenienza e la produzione dei cibi: attenzione e curiosità che viene facilmente soddisfatta grazie alla peculiare struttura del mercato, dove gli stand sono tenuti dai produttori stessi ai qua-

li è possibile rivolgere domande sulle merci. Patate, miele, insaccati, verdure sfiziose sott'olio, formaggi, pesce, pollame, frutta: questi i prodotti esposti, tutti rigorosamente made in Friuli.

L'indiscussa regina del Farmers' Market, comunque, è la mela: venduta con un prezzo che va dagli 80 centesimi ad un euro al kg, è l'acquisto più gettonato dagli avventori. Soddisfatti i produttori, che si creano in questo modo una rete personale di clienti, ma anche i consumatori, che grazie a questo mercato, basato sul principio del "chilometro zero", vedono ridotti i prezzi delle merci rispetto al supermercato e ai mercati cittadini del centro di Udine. E soddisfatti anche gli organizzatori. «Di aziende presenti oggi ce n'erano una quindicina, ma contiamo di aumentare presto il loro numero. Anche perché - spiega il direttore dell'azienda Servadei, Francesco Savonitto - partecipare al Farmers' Market è molto semplice: basta fare la denuncia per la vendita diretta al Comune di Udine e, per i prodotti trasformati, anche alla Asl».

Greta Sclaunich



Il banchetto del pesce ha chiuso i battenti dopo un'ora perché la merce era esaurita

