

# IVG

## Cene di Natale, Coldiretti: +40% per spesa nei mercati degli agricoltori

di Red.

18 Dicembre 2010 - 18:02



Aumentano del 41 per cento, rispetto allo scorso anno, con ben 705 punti di vendita in tutte le regioni, i mercati degli agricoltori di Campagna Amica in Italia dove fare la spesa direttamente dal campo alla tavola. E' quanto afferma la Coldiretti, in occasione dell'iniziativa "Il Natale sulle tavole degli italiani" al mercato di campagna Amica in via San Teodoro 74 a Roma nell'ultimo weekend di shopping prima delle feste, nel sottolineare che si tratta di una opportunità per garantirsi il miglior rapporto prezzo nella preparazione dei pranzi e dei cenoni di Natale.

"I numeri del 2010 indicano - sottolinea la Coldiretti - una crescita delle portate Made in Italy con l'abbandono delle mode esterofile del passato pagate a caro prezzo: meno caviale, ostriche, salmone o ciliegie fuori stagione e piu' bollito, cappelletti in brodo, pizze rustiche e agrumi nostrani per recuperare le tradizioni del passato. Peraltro il consumo durante le feste di fine anno di prodotti fuori stagione provenienti di migliaia di chilometri di distanza è - sottolinea la Coldiretti - una tendenza in forte ascesa che concorre a far saltare il budget dei cenoni con prezzi superiori ben oltre le dieci volte quelli di mele, pere,

kiwi, uva, arance e clementine Made in Italy e appare del tutto ingiustificata perché si tratta spesso di prodotti poco gustosi e saporiti, essendo stati raccolti ad un grado di maturazione incompleto per poter resistere a viaggi di migliaia di chilometri percorsi su mezzi inquinanti che liberano nell'aria gas ad effetto serra”.

“Le albicocche dall'Australia vendute a 28 euro al chilo, le ciliegie e le pesche dal Cile vendute a 35 euro al chilo salgono - sostiene la Coldiretti - nell'ordine sul podio della top ten dei cibi che sulle tavole nazionali delle feste, sprecano energia e inquinano il Natale e contribuiscono all'emissione di gas ad effetto serra a causa dei lunghi trasporti che subiscono per arrivare in Italia. Un chilo di albicocche australiane - sottolinea la Coldiretti - viaggiano per oltre sedicimila km, bruciano 9,4 chili di petrolio e liberano 29,3 chili di anidride carbonica, un chilo di ciliegie dal Cile per giungere sulle tavole italiane deve percorrere quasi 12mila chilometri con un consumo di 6,9 chili di petrolio e l'emissione di 21,6 chili di anidride carbonica”

“Nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica presenti nelle piccole e grandi città - precisa la Coldiretti - è invece possibile trovare direttamente senza intermediazioni esclusivamente prodotti locali a prezzi calmierati comprese le specialità tradizionali del territorio che si riscoprono proprio in occasione delle festività. Insieme ai mercati ci sono a 63.600 frantoi, cantine, malghe e cascine dove è possibile comperare direttamente nelle aziende agricole prodotti alimentari da regalare a se stessi ed agli altri durante le feste ([www.campagnamica.it](http://www.campagnamica.it)). Nel nostro Paese si trova un terzo delle imprese biologiche europee e un quarto della superficie bio dell'Unione superando il milione di ettari”.

“L'agroalimentare Made in Italy - continua la Coldiretti - puo' contare su 214 prodotti a denominazione o indicazione di origine protetta riconosciuti dall'Unione Europea senza contare le 4.511 specialità tradizionali censite dalle regioni, mentre sono 501 i vini a denominazione di origine controllata (Doc), controllata e garantita (Docg) e a indicazione geografica tipica (330 vini Doc, 52 Docg e 119 Igt)”.

“Il panone di Natale in Emilia Romagna, u picciliatiedd in Basilicata, il panpepato in Umbria, la Pizza di Franz nel Molise, lu rintrocilio in Abruzzo, la Pabassinis con “sa sapa” in Sardegna, la Carbonata con Polenta in Valle D'Aosta, il pangiallo nel Lazio, le carteddate in Puglia, i Canederli in Trentino, la Brovada e muset con polenta in Friuli, i quazunielli in Calabria, il pandolce in Liguria, la Pizza de Nata' nelle Marche, i mustazzoli in Sicilia, il brodo di cappone in tazza in Toscana e l'insalata di rinforzo in Campania, sono - conclude la Coldiretti - solo alcuni nomi delle centinaia di specialità gastronomiche regionali che gli italiani riscoprono il giorno di Natale e che sono testimoni di profondi valori culturali, alimentari e religiosi”.

Questi i prodotti liguri che si possono trovare nella Campagna Amica della Coldiretti: Maccheroni in brodo, ravioli alla genovese (ripieno di vitello, animelle, uova, erbe, pangrattato e parmigiano), stecchi fritti (spiedini di rigaglie di pollo con funghi freschi, besciamella e parmigiano), cappone lesso e - sostiene la Coldiretti - cappon magro (piatto fatto esclusivamente di verdure o di pesce), salicce e spinaci, Faraona al forno con carciofi e come dolce il pandolce (impasto di farina, uvetta, zucca candita a pezzetti essenza di fiori d'arancio i pinoli pistacchi semi di finocchio latte e marsala), canditi, torrone, uva, fichi secchi e noci inaffiati da un buon Rossese di Dolceaqua.

