

# IVG

## Mercato di “Campagna Amica” a Savona, Coldiretti: “A Natale riscoperta delle tradizioni locali”

di **Redazione**

21 Dicembre 2018 - 10:21



**Savona.** “Il mercato di Campagna amica a Savona, rappresenta un’iniziativa importante oltre che per gli imprenditori, per tutti quei cittadini che intendono acquistare prodotti di qualità e di stagione, che non devono percorrere grandi distanze con mezzi inquinanti e subire lunghi tempi di trasporto prima di giungere sulle tavole”. È quanto afferma Il Direttore di Coldiretti Savona Simone Moroni, in occasione dell’edizione straordinaria del mercato di Campagna amica Savona, che si svolgerà domani dalle 8.00 alle 13.00 in piazza del Popolo, zona giardini.

Aggiunge Moroni: “Olio extravergine di oliva, vino, formaggi, ortaggi di stagione, legumi, farine, miele e fiori: questi alcuni dei prodotti locali che una ventina di aziende del territorio vendono direttamente ai cittadini-consumatori ogni mercoledì, e la possibilità di svolgere un’edizione speciale prenatalizia in accordo con l’Amministrazione Comunale di Savona va visto proprio in ottica di un ulteriore miglioramento dell’offerta ai consumatori sia in termini di logistica che di accessibilità”.

Il presidente di Coldiretti Marcello Grenna afferma: “Il Mercato di Campagna Amica rappresenta una risposta strutturale ad un momento difficile, sia di carattere economico e sociale, e Coldiretti ne rivendica con orgoglio la primogenitura in Italia, e lo sviluppo in misura esponenziale e capillare su tutto il territorio nazionale”.

Quello di Savona rappresenta la prima esperienza a cadenza mensile di questo genere per

il capoluogo di Provincia e confidiamo che i riscontri da parte dei consumatori siano altrettanto soddisfacenti e gratificanti.

“Si tratta di un’iniziativa - spiega ancora il presidente della Coldiretti Savona Grenna - che crea delle grandi opportunità sia per il mondo agricolo che per la società, perché c’è una soddisfazione di remunerazione per l’impegno e lo sforzo che gli imprenditori mettono in campo e c’è un adeguato risparmio per i consumatori e soprattutto la sicurezza dell’origine del prodotto”.

“Per questo motivo vi aspettiamo numerosi in Piazza del Popolo sabato 22 dicembre ed ogni mercoledì dalle 08.00 del mattino alle 14.00 per offrire la professionalità e le eccellenze agro - alimentari delle nostre aziende”.

E nella corsa agli acquisti per imbandire la tavola delle feste, la Coldiretti invita a riscoprire le ricette tradizionali attraverso i prodotti del territorio venduti direttamente dai produttori. La Liguria è una terra che vanta prodotti tipici di qualità, che spaziano dagli ortaggi ai formaggi, dalle carni ai frutti, dall’olio ai vini, con i quali si ottengono piatti che, per tradizione, non possono mancare sulle tavole natalizie dei liguri. Si va dai ravioli al tocco (ravioli al sugo di carne), ai Natalin in to broddo, lunghissime penne lisce e sottili cotte nel brodo, dalla cima alla genovese al cappone lessato con mostarda, dalle torte con verdure di stagione fino al cappon magro, un piatto classico a base di pesce bianco, salsa verde e gallette al quale vengono aggiunti crostacei. Il menù si completa con il classico Pandolce genovese, il dolce tipico delle feste.

“La tradizione culinaria ligure - affermano il presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il Delegato Confederale Bruno Rivarossa - ha per ogni suo piccolo borgo delle varianti, che formano un sapere tramandato da generazioni, e che, ogni anno, attrae sempre più turisti alla ricerca delle particolarità enogastronomia del territorio. La Liguria è terra di olio e vino, grandi eccellenze che si accompagnano alle numerose biodiversità presenti, che permettono di avere una gamma completa adatta a realizzare ogni tipo di ricetta. Oltre ai prodotti di terra, grandi eccellenze vengono anche dal nostro mare, dai mitili ai pesci fino ai crostacei, conosciuti sul mercato nazionale per la loro qualità. Il Natale è innanzitutto l’occasione per riscoprire i gusti ed i profumi della tradizione locale ma anche per sperimentare delle varianti, come fanno i nostri Agrichef presso gli agriturismi Campagna Amica, i quali con fantasia reinterpretano e valorizzano i prodotti del territorio”.

“Per lasciare tutti stupiti ai pranzi e alle cene di natale - concludono Boeri e Rivarossa - consigliamo di fare i propri acquisti presso le aziende locali e i mercati a Km0 di Campagna Amica Liguria per avere la garanzia di portare in tavola qualità, freschezza e genuinità, preservando la sicurezza alimentare. Scegliere anche a Natale le aziende locali è un modo per favorire l’economia dell’intero territorio e salvaguardare il nostro importantissimo Made in Liguria”.