

GRANDE SODDISFAZIONE PER L'INAUGURAZIONE DEL PRIMO MERCATO DELLA TERRA

Soncino, un successo annunciato

Appuntamento con i produttori locali ogni prima domenica del mese

Grande successo per l'inaugurazione del primo Mercato della Terra cremonese, quinto in Lombardia, marchiato Slow Food. Nella meravigliosa cornice del chiostro dell'ex Convento delle Suore della sacra Famiglia, accanto alla Chiesa di Santa Maria delle Grazie, a Soncino, il taglio del nastro è toccato all'assessore all'agricoltura per Regione Lombardia Fabio Rolfi, insieme al sindaco Gabriele Gallina, al dirigente scolastico e presidente della Comunità Slow Food della radice amara di Soncino Alessio Gatta e Claudio Rambelli, fiduciario di Slow Food Cremona. Tante le persone che hanno voluto essere presenti ad un appuntamento che si terrà ogni prima domenica del mese. Quello di Soncino è il 71esimo Mercato della Terra al mondo, il 38esimo in Italia e quinto in Lombardia. Lo spirito che anima questi luoghi è lo stesso del 2004, quando Slow Food inaugurò il progetto: da un lato la volontà di mettere a disposizione dei consumatori prodotti a filiera corta, di prossimità e stagionali, dall'altro il desiderio di offrire ai produttori uno sbocco di mercato in più. Sempre, naturalmente, con un occhio di riguardo verso eccellenza, sostenibilità ed equità: i banchi dei nostri Mercati della Terra sono occupati da persone che lavorano nel rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavora-

tori, e che amano ciò che fanno. Proprio per questo motivo questi mercati sono luoghi di incontro e di trasmissione di saperi. Luoghi dove sviluppare un senso di comunità e conoscersi, dove produttori e clienti hanno l'occasione di chiacchierare, dove c'è sempre qualcosa di nuovo sui prodotti in vendita da scoprire, e dove è possibile avvicinarsi all'educazione del gusto e alla corretta alimentazione. Questo l'elenco completo: Prima Zafferano di Arianna Larini, Azienda agricola I Cucci - formaggi e salumi di capra, La Madena - panificazione, Apicoltura Zipoli - presidio mieli di montagna, Azienda agricola Bianchessi - formaggi e carni di pecora, Coop. Rigennera - ortaggi e conserve, Poggioriotto - olio evo Garda, Agricola Prestello - Presidio Fatuli e formaggi vaccini, Formighera sas - salumi, Cavalli Lorenzo - ortofrutta, Azienda agricola Marco Rossi - uova da galline libere, Ilsolebio di Alberto Fusar - riso e legumi, Cantina San Michele - vini del Montenetto.

Emilio Croci



L'assessore Fabio Rolfi all'inaugurazione del Mercato della Terra di Soncino



Nelle immagini, alcuni momenti dell'inaugurazione del nuovo Mercato della Terra di Soncino



ALESSIO GATTA ANNUNCIA UN NUOVO PROGETTO RIVOLTO AI GIOVANI

Al via il corso triennale per diventare Operatore Agricolo e per imparare a gestire un'azienda a indirizzo orticolo

di Emilio Croci -

«L'idea dell'orticello c'è sempre stata. Ed è nata come, tra virgolette, sfizio di studenti e formatori di cucina». Alessio Gatta è come sempre un vulcano di idee. Oltre ad essere portavoce della neonata Comunità Slow Food della radice amara di Soncino, è anche Direttore dell'ente di formazione e Presidente della Cooperativa Inchiostrò. L'ultimo progetto che lui ed i suoi collaboratori hanno lanciato è l'avvio di un Corso triennale per diventare Operatore Agricolo e la gestione di un'azienda agricola a indirizzo orticolo: «Il nostro piccolo orto, nel tempo, è diventata una piccola miniera di pezzi unici. E di storie da raccontare. C'è una grandissima varietà di semi antichi, tante in via di estinzione. Nel tempo ne abbiamo compreso la rilevanza, anche al di là dei confini della dispensa verde del nostro ristorante didattico. Si tratta di un autentico sistema biodiverso. Rappresenta un modello importante». Questa la pietra miliare attorno a cui costruire l'ennesimo percorso di crescita collettiva: «Abbiamo letto i bisogni di un territorio a voca-



zione prevalentemente agricola. Attorno poi vi sono altri campi dell'Istituto Sacra Famiglia. Il passo è stato breve». Da qui l'idea di pensare ad un corso con indirizzo prettamente agricolo: «La domanda è stata presentata in Provincia entro lo scorso 7 settembre. Se il parere sarà favorevole, verrà inoltrata in Regione Lombardia. Contiamo di partire nell'anno scolastico 2021/2022. Inizialmente utilizzeremo i nostri trecento metri quadrati di orto». Orto dove i concetti di sostenibilità e biodiversità sono capisaldi importanti: «Già da ora contiamo circa una quarantina di varietà di pomodori, tra cui quelli neri e verde smeraldo. Abbiamo melanzane, zucchine gialle, la zucca gialla, presidio Slow Food del territorio casalasco. Le nostre mele sono anche di varietà del cinquecento. Abbiamo anche piante officinali, spezie ed una trentina aromatiche». Ma come verrà organizzato questo nuovo indirizzo scolastico: «Durerà tre anni e la proposta seguirà lo stesso modello del

ristorante. Sarà una formazione con assetto lavorativo. Mai come questa volta potremo dire che la formazione andrà in campo. Parzialmente avremo coltivazioni a pieno campo, anche di alberi da frutto. Utilizzeremo anche delle serre ed è in programma la costruzione di un semenzaio. I semi sono memoria storica. In questi mesi, per esempio, abbiamo visto nascere zucchine arancioni, perché la classica zucca verde è stata, tra virgolette, contaminata dalla zucca. Abbiamo essiccato e custodito il seme per chiunque, in futuro, ce lo chieda». Ma i progetti di Alessio Gatta e del suo team di lavoro non si esauriscono qui: «Venderemo anche cassette di frutta e verdura. Il ricavato verrà reinvestito in attività formative. Le eccedenze vorremmo trasformarle, magari facendole noi in laboratori di trasformazione che stiamo pensando, a breve, di realizzare. E potrebbero essere pensati come un prolungamento, naturale, delle attuali cucine».

VOLTINI: «STORICO RISULTATO A DIFESA DEL MADE IN ITALY»

Salumi, etichetta d'origine in Gazzetta

«E' un risultato storico: possiamo ufficializzare il via libera all'etichetta con l'indicazione di provenienza su salami, mortadella, prosciutti e culatello. E' un provvedimento importante, raggiunto grazie alla tenacia e lungimiranza della Coldiretti. Un'azione, forte e concreta, che rafforza il vero Made in Italy e permette di smascherare l'inganno della carne tedesca o olandese spacciata per italiana». Paolo Voltini, Presidente di Coldiretti Cremona, sottolinea con queste parole l'annuncio della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale n.230

del Decreto interministeriale sulle Disposizioni per «l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate». «In un momento difficile per l'economia dobbiamo portare sul mercato il valore aggiunto della trasparenza con l'obbligo di indicare in etichetta il Paese d'origine di tutti gli alimenti per combattere la concorrenza sleale al Made in Italy» prosegue Voltini, nel rimarcare che «l'Italia ha la responsabilità di svolgere un ruolo di apripista in Europa, anche sfruttando le opportu-

nità offerte dalla storica apertura dell'Ue all'obbligo dell'origine con l'indicazione dello Stato membro con la nuova Strategia Farm to Fork nell'ambito del Green New Deal». Il decreto sui salumi prevede - spiega Coldiretti - che i produttori indichino in maniera leggibile sulle etichette le informazioni relative a: «Paese di nascita: (nome del paese di nascita degli animali); «Paese di allevamento: (nome del paese di allevamento degli animali); «Paese di macellazione: (nome del paese in cui sono stati macellati gli animali). Quan-



do la carne proviene da suini nati, allevati e macellati nello stesso paese, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma: «Origine: (nome del paese)». La dicitura «100% italiano» è utilizzabile dunque solo quando la carne

è proveniente da suini nati, allevati, macellati e trasformati in Italia. Quando la carne proviene da suini nati, allevati e macellati in uno o più Stati membri dell'Unione europea o extra europea, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma: «Origine: UE», «Origine: extra UE», «Origine: Ue e extra UE». «Per l'agricoltura cremonese, che alleva oltre 900mila maiali e produce salumi d'eccellenza, è una notizia attesa e importante. Accogliamo con soddisfazione un provvedimento che difende i diritti e gli interessi sia dei cittadini che degli agricoltori, tutelandoli dal falso made in Italy» - rimarca Paola Bono, Direttore di Coldiretti Cremona.