IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Prodotti terremotati in vendita on line per sostenere le aziende agricole

Per la prima volta gli agricoltori e gli allevatori delle zone terremotate portano on line i propri prodotti salvati dal sisma per consentire ai cittadini presenti su tutto il territorio nazionale di fare da casa acquisti sicuri per sostenere concretamente e direttamente la ripresa economica ed occupazionale dei territori colpiti dal sisma, senza cadere nel rischio di truffe e inganni che spesso si nascondono in rete. L'iniziativa è stata presentata dalla Coldiretti a 100 giorni dall'inizio delle scosse nel centro di Roma nel mercato di Campagna Amica al Circo Massimo con le aziende agricole colpite nel Lazio, Marche, Umbria e Abruzzo in occasione del primo shopping di Natale.

Una opportunità per oltre un italiano su tre (38%) che quest'anno per le festività di fine 2016, secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Deloitte, effettuerà online i propri acquisti natalizi e che potrà adesso approfittare del web anche per fare solidarietà e sostenere così i produttori che non si rassegnano all'abbandono e vogliono ricominciare. Una percentuale di internauti in linea a quella europea del 40% ma che vede in Italia una maggior presenza di consumatori che prevedono di comprare tramite smartphone i regali da mettere sotto l'Albero (17% verso contro il 10% in Europa).

Con un semplice click è possibile ordinare on line dal sito http://www.campagnamica.it/ (accessibile anche da http://www.coldiretti.it/) tre diverse tipologie di cesti natalizi che raccolgono le specialità delle specifiche realtà regionali terremotate. L'indirizzo di tutte le aziende terremotate coinvolte nell'iniziativa è disponibile attraverso uno specifico banner con la possibilità – spiega la Coldiretti - di contattarle direttamente per fare acquisti personalizzati ad hoc, secondo le diverse esigenze.

I cesti con i prodotti terremotati sono per tutti i gusti e tutte le tasche con il più piccolo al prezzo di 30 euro con golosità che vanno tra l'altro dal pecorino di Leonessa al farro di Monteleone di Spoleto DOP fino alla schiacciata aquilana prodotta insieme ad altri salumi abruzzesi da Rinaldo D'Alessio storico produttore che ha subito diversi danni alle stalle, ma continua a prodigarsi per i suoi amati luoghi ritirando la maggior parte del latte ovino degli allevamenti colpiti dal sisma per continuare la sua pregiata produzione.

Per chi invece volesse spendere qualcosa in più per portare sulle tavole delle feste prodotti delle aziende terremotate e specialità legate fortemente a quei territori l'opzione è scegliere un cesto medio da 42 euro composto da tipicità che vanno dalla cicerchia che rappresenta un legume storico fortemente legato al territorio all'olio extravergine di Arrone fino al prelibato vino Montefalco Doc del giovane Brunozzi Giorgio che in Umbria ha avuto gravi danni nella struttura dedicata al magazzinaggio e all'imbottigliamento del vino ma è stato gravemente danneggiato anche il locale dove Giorgio accoglie le scolaresche per la sua attività di fattoria didattica.

E per chi invece volesse garantirsi il top dell’enogastronomia delle zone colpite dal sisma, contribuendo a risollevare la sorte di tante aziende duramente provate, invece, potrebbe optare per la composizione più grande che costa 90 euro e prevede appetitosissime specialità locali che vanno dalla storica lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP allo zafferano e al miele dei Monti Sibillini, dal vino marchigiano Passerina fino ai golosi biscotti di Rita Santi di Accumuli che ha visto letteralmente crollare il laboratorio di trasformazione e il forno in cui cuoceva le sue golosità e che, pur di continuare la produzione, si è fatta ospitare da un forno romano.

Sono circa 3mila le aziende agricole a rischio nei territori terremotati dei comuni di Lazio, Marche, Umbria e Abruzzo dove c’è un’elevata significativa presenza di allevamenti con oltre 100mila animali tra mucche, pecore e maiali, secondo una stima della Coldiretti che sottolinea anche la presenza di un fiorente indotto agroindustriale con caseifici, salumifici e frantoi da i quali si ottengono specialità di pregio famose in tutto il mondo che sostengono che il flusso turistico che, tra ristorazione e souvenir, è la linfa vitale per la popolazione.