

Riaperto il mercato di Campagna amica al Circo Massimo

Nasce il mercato contadino di Roma Capitale al Circo Massimo grazie all'impegno degli agricoltori di Campagna Amica per far vivere a romani e turisti una esperienza unica con le autentiche tradizioni enogastronomiche locali direttamente dai contadini, allevatori e pastori che le hanno conservate da generazioni. E' quanto afferma la Coldiretti all'inaugurazione del nuovo mercato di Roma Capitale al Circo Massimo degli agricoltori di Campagna Amica che si sono aggiudicati la gara del Comune di Roma.

Il nuovo mercato a chilometri zero apre con più aziende (68 banchi rinnovati anche nel design), all'insegna della biodiversità con i prodotti certificati a denominazione di origine Igp o Dop e riconosciuti nell'elenco dei prodotti tradizionali. Il fagiolo cannellino di Atina, il peperone di Pontecorvo, il carciofo di Campagnano o la lenticchia di Onano sono, ad esempio, solo alcuni dei prodotti che si potranno acquistare. Oltre a questi, decine di specialità tipiche come conserve di frutta e verdura, biscotti, succhi e formaggi. Questi ultimi rappresentati in modo esemplare dai pecorini e dall'unico "caciofiore di Columella".

Non mancano le specialità a base di carne come quella di razza maremmana allevata allo stato brado o di suino nero. Una menzione speciale merita l'olio di diverse varietà come da oliva Canina o olio monovarietale extra vergine di Carboncella. Ampia anche la gamma di prodotti tradizionali, come la ricotta di bufala affumicata, la marmellata di visciole, le nocciole dei Monti Cimini, i ceci del solco dritto di Valentano, le salsicce di maiale nero dei Monti Lepini, la coppa reatina e la porchetta romana, il tartufo di Campoli Appenino e le coppiette di suino, le alici del Golfo di Gaeta, l'olio extravergine della Sabina, il pan giallo e le ciambelle cotte all'acqua. Nel nuovo mercato spazio anche alla solidarietà con le aziende danneggiate dal terremoto.

Un mercato che non sarà però solo cibo, ma che vivrà anche dei tanti eventi che saranno organizzati di volta in volta per grandi e piccini, dall'arte alla cultura fino al tempo libero con le lezioni del tutor dell'orto. "Il mercato dei contadini di Roma Capitale di Campagna Amica è una vetrina del vero Made in Italy agroalimentare, ma anche un modello di commercio sostenibile in equilibrio tra produttori e consumatori per la valorizzazione del territorio", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "si tratta di un patrimonio storico e culturale di Roma, che è anche il comune agricolo più grande d'Italia.

Un ruolo importante – ha concluso Moncalvo - avrà la formazione con la fattoria didattica, gli agrichef, i tutor dell'orto, le agritate con la visita di numerose di scolaresche. Il mercato si svolgerà con cadenza settimanale, ogni sabato e domenica (8-15 orario invernale dal 1 novembre/30 aprile; 8-19 orario estivo 1 maggio/31 ottobre) tutto l'anno e nelle giornate di festività tradizionali nazionali e locali.