

## Ecco il primo mercato dei prodotti salvati dal terremoto

Dalle fragole e frutti di bosco di Amatrice ai dolci di Accumuli, dai succhi e le marmellate biologiche di Norcia alle mortadelle di Campotosto, dal pecorino dei Sibillini allo zafferano fino al pecorino amatriciano e la caciotta solidale realizzata con il latte delle mucche sfollate. Sono solo alcuni dei prodotti simbolo della rinascita che sono approdati con grande coraggio e dignità a Villa d'Este di Cernobbio per inaugurare il primo mercato degli agricoltori terremotati organizzato dalla Coldiretti a 50 giorni dal sisma in occasione della quindicesima edizione del Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione

Si tratta della prima iniziativa che riunisce molte aziende di tutti i territori feriti dal sisma e che ha un impatto economico diretto su queste zone per fermare l'abbandono delle campagne duramente colpite. Quasi 3 italiani su 4 (74%) hanno partecipato ad iniziative di solidarietà per il terremoto che ha colpito il centro Italia il 24 agosto scorso secondo l'indagine Coldiretti/Ixe' dalla quale emerge che il 42% ha donato con SMS o su conto corrente, il 19% tramite associazioni e ben il 13% mangiando l'amatriciana nei luoghi che hanno aderito all'iniziativa. Tra coloro che hanno donato, il 76% ritiene che acquistare prodotti alimentari del territorio colpito dal sisma possa aiutare la ripresa.

Dietro ogni prodotto salvato dal terremoto c'è infatti una storia di sofferenza e voglia di ricominciare. Rita Santi di Accumuli ha visto letteralmente crollare il laboratorio di trasformazione e il forno in cui cuoceva le sue golosità il giorno stesso del sisma. Pur di continuare a produrre i suoi biscotti si è messa con grande determinazione in cerca di un altro forno, trovandolo e riuscendo a far ripartire l'attività. Antonio Scialanga, un giovanissimo produttore di fragole e dei frutti di bosco di Amatrice, ha avuto seri problemi con il pozzo e i danni alla falda dell'acqua che gli serviva per irrigare i piccoli frutti, ma con l'aiuto della sua compagna e soprattutto della sua tenacia in meno di una settimana è riuscito a rialzarsi e non perdere il raccolto. Dai campi limitrofi arriva anche la patata di Amatrice dalla buccia di colore variabile dal beige al rossiccio e pasta variabile dal bianco al giallo, a seconda della varietà.

Enrico Foglietti e la moglie Cristina producono a Norcia succhi e marmellate biologiche, ma il sisma ha danneggiato il laboratorio di trasformazione, con la perdita di metà delle produzioni, e lesionato gravemente la loro casa, rendendola inagibile tanto da costringerli ad andare a vivere in roulotte e tenda. La coppia non si è però data per vinta e, seppur con grande difficoltà, sono riusciti a risollevarsi.

Alessandro Salvatori e la moglie Ilaria, produttori di norcinerie, hanno avuto ingenti danni strutturali al capannone dei legumi e cereali ma, superati i primi momenti di sconforto, si sono rimboccati le maniche ed hanno continuato il loro lavoro. Il principale danno dell'azienda di Ernesto Tiberi e della moglie Simona è invece – continua la Coldiretti – riguarda il crollo delle presenze nel loro agriturismo per il quale non hanno più prenotazioni dal giorno del terremoto,

gli eventi collaterali.

Giovanni Angeli di Macerata, ha avuto casa, stalla e fienile lesionati dal terremoto, ma gli effetti del sisma si sono fatti sentire anche sulle mucche e sulle pecore allevate, con la diminuzione delle quantità di latte e il conseguente calo della produzione di formaggi, primo tra tutti il pecorino dei Sibillini vero vanto dell'azienda.

Rinaldo D'Alessio storico produttore della mortadella di Campotosto e del Pecorino Amatriciano 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 produzione del noto formaggio, fungendo così da polmone produttivo per garantire la continuità delle attività.

Si tratta di storie di vita vera, di sogni e di rinunce investite in aziende crollate sotto le macerie del terremoto, ma che pian piano si stanno rialzando combattendo anche contro i danni indiretti causati dal sisma ossia il crollo delle vendite per la "fuga" dalle zone terremotate dei turisti che abitualmente frequentavano quei meravigliosi territori.

"Oggi nelle aree terremotate nessuna goccia di latte viene più gettata grazie ad una mobilitazione straordinaria per garantire ogni giorno la mungitura e l'alimentazione delle mucche sopravvissute, raccogliere quotidianamente il latte su strade dissestate o chiuse, organizzare la trasformazione nella cooperativa dove è diretto ora gran parte del latte proveniente dalle stalle delle aree terremotate, da Amatrice a Norcia", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "da questo lavoro sono state ottenute le caciotte solidali che oltre 12mila italiani hanno acquistato nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica dove c'è stata la convinta partecipazione dei cittadini". La vendita in occasione della giornata mondiale dell'alimentazione – ha concluso Moncalvo - è stata effettuata con grande successo anche a New York nel farmer market tra 47th e 2nd avenue in Dag Hammarskjold Plaza frequentato da diplomatici di tutto il mondo.