



Il mercato del contadino diventa permanente

In piazza Fontanesi ogni sabato mattina, accanto alle bancarelle dei prodotti biologici

Superati brillantemente i sei mesi di prova, il Mercato del contadino in piazza Fontanesi proposto dal Comune, in collaborazione con le associazioni di agricoltori, non sarà più sperimentale. Con la formula della vendita diretta dal produttore al consumatore, assai diffusa in altri Paesi europei, ogni sabato mattina, 20 produttori agricoli continueranno ad esporre il frutto del loro lavoro. Le aziende, che a turno si sono susseguite, sono state fino ad ora una cinquantina. Sono selezionate, per varietà e tipologia, da Coldiretti, Confederazione Italiana Agricoltori e Confagricoltura di Reggio Emilia. Questo

nuovo mercato è molto apprezzato dai cittadini, soprattutto in questo periodo di crisi, poiché si possono acquistare direttamente i prodotti agricoli a condizioni più vantaggiose. Prodotti stagionali che offrono inoltre la qualità e l'affidabilità del 'made in Reggio'.

Si possono trovare verdura fresca e secca, succhi di frutta e di verdura, pasta e pasta ripiena, cereali, latte, yogurt, formaggi e latticini, uova, salumi, sottoli e sottaceti, prodotti da forno dolci e salati, confetture e marmellate, miele, polline, propoli, pappa reale, cera e derivati dell'apicoltura, olio e aceto, passate e pelati, condimenti

e spezie, dolci, funghi e tartufi, castagne e prodotti del sottobosco, vini e liquori, piante e fiori, carni, eventuali altri prodotti agricoli animali e vegetali non trasformati e trasformati, erbe officinali e aromatiche, prodotti per la cura della persona e prodotti derivati da attività di artigianato connesse all'agricoltura.

Nel mercato sono possibili la degustazione dei prodotti, attività didattiche e dimostrative legate ai prodotti alimentari, tradizionali ed artigianali del territorio, oltre alla promozione agrituristica.

In ottobre, in occasione della settimana del latte, è stato offerto gratuitamente latte fresco della mattinata. Era stata collocata anche una mucca in vetroresina che poteva essere munta dai bambini, che poi ricevevano l'attestato di 'mungitore'.

Piazza Fontanesi, una delle piazze più antiche e più belle di Reggio e recentemente ristrutturata, arricchisce così la propria offerta permanente di prodotti ortofrutticoli il sabato mattina: da 20 anni infatti propone il mercato di prodotti biologici che ora è allestito in modo separato, in modo che il consumatore possa percepire la differente offerta. I prodotti biologici sono infatti collocati nel quarto di plateatico verso ponte Besolaro. Del resto piazza Fontanesi ha una vecchia tradizione di mercato alimentare, soprattutto ortofrutticolo: per molti anni è stata infatti la sede dell'ingrosso di frutta e verdura, poi smantellato alla fine degli anni Sessanta. E il Comune ha sempre valorizzato questa tradizione accogliendo e favorendo la presenza dei coltivatori in occasioni puntuali.

MERCATO DELL'AVVENTO IN PIAZZA DELLA VITTORIA



Per tutto il mese di dicembre piazza della Vittoria è una vetrina privilegiata per il commercio di prodotti festivi, gastronomici tipici e d'artigianato. Il Comune infatti, considerato il successo dello scorso anno, ripropone il mercato dell'Avvento. Le casette in legno, peculiari dei mercati alpini, le luci ad incandescenza ed ambrate, l'abete, la musica e i canti creano quel contesto 'caldo' ed evocativo proprio dell'atmosfera natalizia. Ma la piazza è anche un palcoscenico per iniziative di carattere sociale e culturale, in cui coinvolgere alcune tra le tante realtà locali capaci di arricchire il Natale dei reggiani. In particolare l'attenzione è rivolta ai visitatori più "piccoli" con intrattenimenti e animazioni a loro dedicati, come il teatro dei burattini e la lettura di fiabe.