

AGRICOLTURA. Davanti a palazzo Loggia tanti curiosi per la tradizionale iniziativa a chilometro zero di Coldiretti

Campagna Amica in piazza: «Innovazione contro la crisi»

Dal vialone nano ai formaggi tipici di montagna, fino ai nuovi cereali
Un produttore: «Per molte piccole aziende si tratta di sopravvivere»

Magda Biglia

«Per molte piccole aziende è questione di sopravvivenza. Noi produttori veniamo remunerati troppo poco e la vendita senza intermediari diventa una possibilità in più. Ed è un modo di far capire ai consumatori l'importanza delle materie prime, quelle buone, controllate, del territorio. Se il grano si realizza con il latte francese, il prosciutto con i maiali olandesi, qui resta il deserto, non c'è più lavoro per tanti».

È convinto della necessità di «Campagna amica», l'iniziativa di Coldiretti sul chilometro zero che ieri ha riempito di bancarelle piazza Loggia, il signor Giovanni Cominardi, con la moglie Rosangela davanti alla sua esposizione di farine macinate a pietra, per biscotti, pane e polenta. «Il sacrificio pesa per una conduzione familiare, stiamo provando e faremo le nostre verifiche. Il nostro mestiere è l'allevamento delle mucche da latte nell'azienda a Ghedi, ma abbiamo preso anche questa direzione». Di fronte a lui, Bruna e

Francesco del panificio Rinaldi di Costa Volpino, datato 1908 e insignito dell'appellativo di 'artigiano eccellente' dalla Regione, sfornano profumati frollini per le confezioni dei Cominardi. «Cerchiamo cereali sempre più originali, è la nostra sfida ai supermercati, altrimenti moriamo. Ora stiamo studiando il monococco di Cigole che, tuttavia, per il costo, è troppo di nicchia. La farina costa a noi 3 euro al chilogrammo. Il 25 maggio lanceremo il biscotto del lago d'Iseo a forma di 'naet', la barca tipica. A Bienno, a fine agosto, presenteremo il panettone camuno, chiuso in uno strofinaccio con i pitoti».

I BRESCIANI apprezzano sempre queste manifestazioni di Coldiretti, conosciute a attese. Lo ha ribadito all'inaugurazione l'assessore Maurizio Margaroli. Un po' con l'ombrello, un po' senza, gli appassionati dei prodotti della brescianità tornano a cercare i loro preferiti. Gli associati si ingegnano e propongono le novità. Come la cosmesi di latte di capra e acqua di Boario dell'azienda



Una delle bancarelle che ieri hanno riempito piazza Loggia per l'iniziativa di Coldiretti

agricola di Malonno che Daniela Canti conduce col marito Claudio Porcini. Mostrano anche i loro formaggi tipici di montagna, fra tutti il silter che è in attesa del riconoscimento dop. «Siamo in 29 iscritti al consorzio - spiega Claudio - il disciplinare è stato approvato ma l'iter burocratico è lungo». Aderiscono volentieri ai mercati di Campagna amica, sempre presenti il sabato a Sale Marasino, «perché più che in affari, rendono in promozione e inducono i turisti a fare tappa lungo il viaggio».

Ma che ci fa tra il made in Brescia il riso vialone nano? Michelangelo Zucchi, vice presidente di Coldiretti dell'azienda Abbazia di Orzinuovi che

produce latte con 700 vacche, si è comprato dei terreni in provincia di Pavia e produce riso che viene lavorato in loco e venduto pure in questi mercati di cui Zucchi, come da associazione, è fiero sostenitore.

In piazza c'era il meglio della stagione, comprese le postazioni dei fiori primaverili. Miele, vino, salumi, ortaggi, formaggi vaccini e di capra. Le protagoniste erano nel bel mezzo della piazza, caprette e galline amate dai bambini, portate dal «Piccolo ranch» di Agnosine. Sempre per i più piccoli era possibile un giro gratis sui cavalli del centro ippico «La Fusera».

Ai passanti l'invito e le spiegazioni del caso, ieri per la prima

volta, erano diffuse da un altoparlante al quale si alternavano Miriam Franzoni, presidente dell'associazione Agrimerato Coldiretti Brescia e Angelo Frusca, il coordinatore. «La nostra associazione è nata nel 2008 e siamo una cinquantina, molto uniti. L'obiettivo è condurre chi produce al mercato direttamente, con i prodotti della nostra terra e del periodo, con un buon rapporto qualità-prezzo. Seguiamo eventi e mercati fissi, due in città, il sabato in via San Zenone e il lunedì in piazzale Vivanti, più Orzinuovi, Rovato, Bagnolo, Palazzolo, Sale Marasino. Inoltre operano 200 punti vendita nelle aziende».