


**Monica
BERTUCCI**

«La risposta della gente è stata di grande entusiasmo, c'è voglia di qualità e sicurezza»


**Carmela
MASTROLIA**

«La forza del mercato è la stabilità del prezzo. Nonostante il freddo abbiamo venduto»


**Ivana
STROZALUPI**

«L'iniziativa sta andando nella giusta direzione. I produttori hanno capito. A primavera sarà bellissimo»


**Sergio
FALASCHI**

«La filiera corta è il mezzo principale per promuovere il giusto, il sapore e la qualità della nostra produzione»

HANNO DETTO
SAN MINIATO: L'INCHIESTA

Tanti applausi al mercatoale

L'esperimento funziona: i clienti risparmiano, i produttori vendono di più

di CARLO BARONI

QUALITÀ e convenienza. Il mercatoale garantisce la provenienza dei prodotti e ammazza il prezzo grazie alla filiera corta che supera le speculazioni del mercato. È domenica scorsa, infatti, il vino delle colline sanminiatesi -

vino da 13 gradi - era in vendita a 2,50 euro a bottiglia con un ribasso (rispetto ai mesi scorsi) di un euro; conigli e polli ruspanti, allevati con si faceva un tempo, sono arrivati (vivi) sul banco a 8 euro il chilo. Buone anche le quotazioni dei prodotti dell'orto locale (prezzi al chilo): bietola 1,50 euro, cavolo nero 1,30, erba di campo 3 euro. L'iniziativa, una volta al mese, la domenica mattina, sotto i Loggiati di piazza dante Alighieri, a San Miniato piace, prende campo, cresce, e soddisfa anche i produttori che hanno trovato un luogo dove realizzare un filo diretto con i consumatori.

«La gente sta rispondendo con entusiasmo —

spiega **Monica Bertucci** dell'azienda agricola Il Tufo — c'è voglia di qualità, di sicurezza di mettere a tavola la bontà della nostra terra, di recuperare sapori perduti. Le nostre sono galline sanminiatesi nel vero senso della parola, perché sono la miglior qualità del "genere livornese", quelle dalle uova bianche e saporite. Anche il prezzo è competitivo».

«IL NOSTRO or-

to, che pure in queste settimane, proprio per la stagionalità, non è molto assortito, incontra i desideri delle famiglie. Nonostante questo freddo pesante abbiamo avuto gente, abbiamo venduto, e anche vedere la riuscita dell'iniziativa nel suo complesso di ripaga delle fatiche del campo — aggiunge **Carmela Mastroli** dell'azienda agricola "Francesco Lai" — Questa settimana abbiamo proposto cavolo, bietola, cavolo nero, cardi, erbetta, e abbiamo venduto quasi tutto. I prezzi, anche se di alcuni

prodotti siamo a fine produzione, sono rimasti stabili. Questa è la forza del mercatoale».

«**LA FILIERA** corta — prosegue **Sergio Falaschi**, maestro norcino di San Miniato — è il mezzo principale per promuovere il giusto, il sapore, la qualità della nostra produzione, abbattendo il prezzo e instaurando un rapporto davvero diretto, di fiducia,

con tutti i consumatori. Un'operazione da incentivare e valorizzare perché San Miniato è un centro commerciale naturale che di queste cose deve vivere».

Soddisfazione l'esperienza, giustamente, **Ivana Strozalupi**, fiduciaria della **Condotta Slow Food** che insieme al Comune, alla Confederazione Italiana Agricoltori della Provincia di Pisa, organizza il mercatoale la terza domenica di ogni mese.

«L'operazione sta prendendo la direzione giusta, i produttori ci hanno capito, ci seguono, collaborano fattivamente — dice **Strozalupi** — Il mercatoale è un luogo dove far la spesa, dove riscoprire il fior fiore delle nostre tradizioni, la genuinità dei prodotti, ma è anche luogo per incontrarsi, conoscersi, dove promuovere l'educazione al gusto. In primavera sarà bellissimo e ricco di tanti prodotti. Stiamo anche pensando di organizzare alcuni eventi straordinari nelle frazioni. Una sorta di tour per farsi conoscere su tutto il territorio comunale».

APPUNTAMENTO
Una volta al mese,
di domenica mattina
sotto i loggiati
di piazza Dante

