

Piatti della tradizione

Porta a porta e poche file La spesa è dal contadino



Frutta e verdura di Campagna Amica della Coldiretti ANSA

Arriva il porta a porta della spesa dal contadino. Dal latte ai formaggi, dalle zucchine alle mele, dalla carne al pesce, passando per i piatti della tradizione, tutti consegnati a domicilio. Coltivatori, allevatori e pescatori si sono mobilitati in questo momento di emergenza, per non far mancare i prodotti freschi di stagione agli italiani. Una «dirtissima» dal campo alla tavola che di fatto crea un nuovo circuito di spesa intelligente, proprio per evitare lunghe e pericolose file davanti a negozi e supermercati e garantirsi cibi di qualità a chilometri zero. E anche un modo per rispondere all'impennata del 97% delle consegne di cibo online registrato nell'ultima settimana.

Parte in questo week end il servizio della Coldiretti con gli agricoltori di mercati, agriturismi e fattorie di Campagna Amica pronti alle consegne a domicilio in tutta Italia dei prodotti dei territori. A Roma dal mercato al Circo Massimo è possibile avere con una telefonata il Pacco salva dispensa in due versioni, una da 30 euro con passata di

pomodoro, uova, latte fresco, pollo, pane, frutta e verdura, farina, legumi, pasta, formaggio primo sale e carne di bovino; l'altra da 15 euro con frutta e verdura di stagione e in omaggio un mazzetto di odori.

Vengono a casa anche i contadini del mercato di Porta Romana, a Milano, con pacchi da 30 e da 40 euro, mentre a Napoli sono stati creati dei punti di raccolta dove i cittadini potranno ritirare il pacco ordinato al telefono.

Mobilitazione anche per la Cia-Agricoltori italiani che, oltre alle consegne a domicilio di prodotti locali attraverso un portale a cui aderisce una rete di oltre 200 aziende agricole, ha messo in pista gli Agrichef per portare a casa piatti e menù della tradizione.

Servizio a domicilio, infine, anche per il pesce che viene catturato su ordinazione, come fa sapere FedagriPesca-Concooperative. La pesca, infatti, è in grande sofferenza per il crollo dei consumi seguito alla chiusura dei ristoranti, oltre al fatto che è un prodotto deperibile. Per tagliare gli sprechi, la cooperativa Labronica di Livorno ha spostato l'asta dal mercato al web ed esce in mare a giorni alterni in modo da contenere i costi del carburante.

