

**INCITTÀ.** Per conoscere il più vicino è possibile consultare l'elenco sul sito: [coldirettiverona.it](http://coldirettiverona.it)

## «La pandemia non ha fermato i nostri mercatini a km zero»

### Aperti anche nel fine settimana nel rispetto delle misure antiCovid

Aperti anche nel fine settimana tutti i mercati a km zero di Verona e provincia di Campagna Amica di Coldiretti. L'accesso e la permanenza all'interno dei mercati degli agricoltori di Coldiretti Verona dalle 8 alle 13 sono controllati da apposito personale, nel rispetto delle norme di sicurezza. Per conoscere il mercato più comodo, è possibile consultare l'elenco sul sito: [coldirettiverona.it](http://coldirettiverona.it).

«In questo momento di incertezza», dice Franca Castellani, presidente del Consorzio Veronatura che gestisce i mercati di Campagna Amica di Verona, «molti cittadini ci hanno chiesto se i mercati a km zero sono aperti. Al momento, i mercati sono tutti attivi con numerose specialità tipiche di questo periodo».

«Con la pandemia», aggiunge Castellani, «c'è stata anche una riscoperta della dieta mediterranea con un aumento medio dell'11% dei consumi nel 2020 dei suoi prodotti simbolo». Si osserva, infatti, una tendenza delle persone a compensare il maggiore tempo trascorso in casa con un'alimentazione più sana, come emerge da un'analisi Coldiretti su dati Ismea diffusa in

occasione del decennale dell'iscrizione della dieta mediterranea nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità da parte dell'Unesco, avvenuta il 16 novembre 2010.

Non è un caso - sottolinea la Coldiretti Verona - che sei veronesi su 10 dopo il primo lockdown hanno dichiarato di privilegiare abitualmente un regime nutrizionale ispirato alla dieta mediterranea perché più salutare, con cibi freschi, molta frutta e verdura, legumi e proteine.

A guidare la classifica della spesa mediterranea sono la pasta e il riso con un incremento degli acquisti del 12,5%. Al secondo posto la verdura con una crescita del 12,2%, seguita dalla frutta con un +11,1% e dall'olio extravergine d'oliva.

«Si tratta di un trend che rivela come il maggior tempo trascorso in cucina per effetto delle misure restrittive, dai lockdown allo smart working, sia stato anche orientato alla preparazione di piatti con ingredienti salutistici accompagnato dal ritorno di antichi riti, come quello delle conserve fai da te», conclude Castellani. •



Clienti e bancarelle in un mercatino

