



COMUNE DI CONDOVE

PROSEGUE OGNI SABATO IL MERCATINO DEI PRODOTTI AGRICOLI E DELLE ECCELLENZE LOCALI

Comunicato stampa del 30 settembre 2020

L'estate 2020 ha visto l'avvio in via sperimentale del mercatino riservati ai produttori locali, distribuiti lungo la Via Cesare Battisti resa pedonale per questa occasione ogni 2° e 4° sabato fra giugno e settembre. *"Il mercatino è stato un modo per incentivare il commercio di prodotti a km zero in un più ampio contesto di sostenibilità ambientale - spiegano gli assessori Giorgia Allais e Riccardo Beltrame che ne hanno seguito l'organizzazione - ma anche un modo per venire incontro agli imprenditori locali in difficoltà a seguito dei disagi dovuti all'emergenza covid"*. Particolare attenzione, infatti, è stata posta verso i produttori condovesi e valsusini, ai quali era data precedenza di partecipazione, nell'ottica di promuovere i tanti prodotti delle aziende presenti sul territorio, compresa la marchiata "Toma di CondoVE".

Conclusa la sperimentazione, ora il mercatino proseguirà con cadenza settimanale fino alla fine dell'anno. *"Il mercatino è stata una novità da tempo attesa a CondoVE - proseguono gli assessori - e il riscontro è stato più che buono: sono stati numerosi gli utenti e c'è stata soddisfazione da parte dei produttori, ma soprattutto si è creata una fidelizzazione del cliente che vorremo far continuare. Per questo, dopo aver condiviso la proposta con i produttori, abbiamo voluto dare maggiore concretezza e regolarità all'appuntamento proponendolo ogni sabato pomeriggio"*.

Il mercatino si svolgerà sempre dalle 14.30 alle 18.30 lungo Via Cesare Battisti, ma in caso di maltempo come pioggia, neve o vento forte, si sposterà al vicino mercato coperto di Piazza I Maggio. Al momento sono presenti con continuità 8 produttori locali: Patrizia Ghirardi di CondoVE e Sivio Pent di Caprie, con frutta e verdura di stagione, Agribee di Caprie, specializzati nel miele e derivati, Ametlier di Bussoleno, con piccoli frutti, verdura, marroni e vino, Daniela Nazaro di CondoVE con composte e prodotti in barattolo ma anche marroni, I canestrej 'd Flaminia con biscotti e focacce dolci, Lucia Vercellino e la neonata azienda Edolat della famiglia Melloncelli per i formaggi e tome locali. *"L'offerta è varia e c'è una buona rappresentanza di molti prodotti locali - spiegano ancora Giorgia Allais e Riccardo Beltrame - ma non escludiamo di ospitare ancora qualche produttore per ampliare l'offerta merceologica, eventualmente anche con ospiti saltuari e stagionali. L'idea è quella di proseguire fino a dicembre con una sorta di sperimentazione per poi aprire un bando con assegnazioni annuali. Crediamo infatti che la presenza di numerosi produttori locali sia per CondoVE e la Valsusa un'enorme ricchezza e che sia importante continuare a valorizzare il commercio di prodotti a km 0"*.

CondoVE, 30 settembre 2020