

## Da Merano riparte il Mercato itinerante della terra di Slow food dell'Alto Adige, produttori uniti in nome di Agitu Ideo Gudeta

4 Novembre 2023



MERANO - Il nastro inaugurale del Mercato della terra dell'Alto Adige, targato Slow food e intitolato alla compianta produttrice etiope **Agitu Ideo Gudeta**, è stato tagliato stamattina in Piazza della Rena a Merano (Bolzano).

Legittimo erede del Mercato della Terra di Bolzano lanciato nel 2019, gli hanno dato il benvenuto la presidente di Slow Food Italia, **Barbara Nappini**, **Angelo Carrillo**, fiduciario della Condotta Slow food Alto Adige Südtirol, e il patron del Merano wine festival **Helmuth Köcher**.

“Il Mercato della terra rispecchia la classica filosofia Slow food alla ricerca del buono, pulito e giusto, ed è dedicato alla nostra amica e pastora Agitu Ideo Gudeta, una delle fondatrici del mercato. In base alla stagionalità, si potranno trovare verdure e formaggi, ma anche cappelli

e pantofole, tutti provenienti da presidi slow food”, racconta Angelo Carrillo.

“Abbiamo preparato il pane con un cereale proveniente dall’Etiopia, e dei piatti tipici a base di cavolo cappuccio, patate e carote; la salsa di pollo per l’occasione vegetariana, e delle lenticchie”, dice **Rahma Tesfa Ahmed**.

Circa quindici espositori la cui varietà di prodotti spazierà dal graukäse cioccolato, grappa e birra derivate dal lupino di Anterivo, alla carne della pecora Villnösser Brillenschaf e la pera Pala, e poi ortaggi, miele, vino, formaggi ovini, prodotti derivati dalla canapa coltivata in alta val Venosta e di artigianato. Specialità particolari come formaggi locali a pasta filata o condimenti fermentati come shoyu e miso a base di cereali e legumi mediterranei daranno sfumature di sapori ulteriori.

“Shirin Persia vuol dire dolce Persia, ed è il nome della mia azienda basata sulla produzione e commercializzazione equosolidale dello zafferano iraniano in Italia, in quanto l’Iran produce il 95% dello zafferano del mondo. Nel 2020, inoltre, è nata la prima comunità transnazionale di slow food relativa alla produzione di zafferano di Qa’en, che viene utilizzato per le produzioni italiane di alcuni prodotti come birra e liquore”, racconta **Ala Azadkia**.

E ancora, si possono trovare insaporitori biologici non pastorizzati e fermentati.

“Produciamo salse con materie prime locali come ceci, lenticchie, farro e piselli, senza ricorrere alla soia e siamo qui oggi perché Slow food è il nostro contesto”, aggiunge **Carlo Nesler**.

Dunque, anche i derivati dalla razza autoctona di pecora Villnösser Brillenschaf, comunemente chiamata “la pecora con gli occhiali” di Funes si aggiungono al Mercato della terra altoatesino “siamo qui con il nostro salamino Affumello ma non ci occupiamo solo di carne ma anche di produzione della lana per valorizzare l’intero animale. Ad esempio vengono creati berretti all’uncinetto anche contro gli sprechi dovuti dallo smaltimento tardivo”, commenta **Oskar Messner**.

Il Trentino Alto Adige trova espressione nel mercato anche attraverso la Comunità Slow food Altipiani Cimbri, in rappresentanza di più produttori “portiamo all’attenzione di tutti i prodotti che ci hanno affidato apicoltori, agricoltori, trasformatori e aziende casearie”, afferma **Graziella Bernardini**.

Il mercato verrà, infine, replicato ogni primo sabato del mese, ad eccezione del mese di gennaio, ruotando in diverse località; infatti, toccherà anche Bolzano, presso la giardineria

Schullian, e Campo Tures, al Centro Tubris, dove già da tempo ogni giovedì viene organizzato un piccolo mercato con un gruppo di contadine della valle Aurina.