

Sapori d'autunno: bilancio positivo e oggi si chiude con Casellati

► Ultima giornata per la manifestazione in Prato della Valle dedicata alle eccellenze prodotte nel territorio padovano

L'EVENTO

PADOVA Quattro giorni di successo. Sia per quanto riguarda i visitatori, il cui numero ha avuto un significativo incremento rispetto all'anno scorso, sia per l'interesse che hanno riscosso le eccellenze delle campagne padovane, protagoniste della manifestazione. Oggi, quindi, si chiude con un bilancio più che positivo la 19esima edizione di "Sapori d'autunno", mostra-mercato dei prodotti locali che hanno animato Prato della Valle in questo e nel precedente fine settimana.

E nella giornata conclusiva Vincenzo Gottardo, vicepresidente della Provincia che in sinergia con il Comune ha organizzato l'evento, ha invitato Elisabetta Casellati, neo ministro per le Riforme istituzionali e la Semplificazione amministrativa, la quale, assieme al senatore Antonio De Poli, parteciperà alla tavola rotonda odierna fissata per le 16 nel lobo di Santa Giustina, all'interno dello spazio del Consorzio di tutela del Friularo di Bagnoli. Questo il programma: Luca Trivellato, presidente Cia, si soffermerà su "Più liquidità alle aziende agricole"; Michele Barbetta, che guida Confagricoltura, parlerà di "Alluvioni e siccità, la tutela del territorio agricolo padovano"; Antonia Ricci, direttore dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezia, affronterà il tema "L'emergenza influenza aviaria. Una grave minaccia per l'avicoltura del territorio".

**GOTTARDO:
«OTTIMA AFFLUENZA
E ANCORA PIÙ AZIENDE
PARTECIPANTI, CRESCE
L'ATTENZIONE
PER IL CIBO SALUTARE»**

IL BILANCIO

«La rassegna - ha commentato Gottardo - è andata molto bene in termini di affluenza, a dimostrazione che la comunità padovana sta rispondendo positivamente all'importante lavoro fatto assieme alle associazioni di categoria, per sensibilizzare la gente sul consumo dei prodotti locali, di cui si conoscono provenienza, lavorazione e produzione. Le 40 aziende protagoniste in Prato hanno una clientela fidelizzata e quest'anno si è vista una maggiore attenzione per il cibo sano, con una forte propensione per i latticini, i lavorati lattiero-caseari e i prodotti avicoli. Abbiamo notato, poi, che gli avventori apprezzano il rapporto umano che si instaura con i produttori, i quali volentieri parlano della loro azienda e delle specialità che producono».

«L'edizione 2022 - ha aggiunto il numero due di palazzo Santo Stefano - si chiude con un bilancio soddisfacente: oltre alla crescita di interesse, infatti, abbiamo avuto otto aziende in più rispetto al 2021 e quindi possiamo affermare che stavolta è stato rappresentato l'intero territorio patavino. E non è mancato uno sguardo all'innovazione, come quella introdotta da un allevatore padovano di galline che producono uova colorate, con il guscio bianco, rosso vinaccia, giallo, o tendente al celeste. Poi una grandissimo apprezzamento hanno riscosso i mieli e i derivati dell'alveare».

A "Sapori d'autunno" hanno collaborato gli studenti del Duca degli Abruzzi e del Pietro d'Abano. «I ragazzi dell'istituto agrario, che è anche un'azienda agricola - ha concluso Gottardo - hanno venduto formaggi, vino, piante e ortaggi prodotti da loro nella scuola di Brusegana, mentre quelli dell'alberghiero apone hanno creato la caffetteria dei sapori, confezionando torte e specialità di pasticceria».

Nicoletta Cozza

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA KERMESSE A sinistra Elisabetta Casellati e, qui sopra, Vincenzo Gottardo con uno degli standisti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



075970