

## Contadini in città

Scritto da Maurizio Artusi  
Venerdì 15 Ottobre 2010 22:24

---



I mercati del contadino, ormai da alcuni anni diffusi un pò in tutta Italia, hanno finora rappresentato una buona soluzione per accorciare la cosiddetta filiera, accontentando sia i produttori che i consumatori, tutti felici quindi tranne coloro che da sempre hanno indegnamente lucrato sui prezzi del comparto ortofrutticolo. Il "**Consorzio Isola dei Sapori**", promosso dalla **Cia, Confederazione Italiana Agricoltori**, raggruppa una serie di aziende ortofrutticole, ma anche di trasformazione, che lo scorso **15 Ottobre 2010** hanno finalmente deciso di approdare nel centro cittadino di Palermo. Per ben tre giorni la settimana, quindi con una continuità fino ad ora sconosciuta, infatti i mercati del contadino hanno al massimo una periodicità settimanale, ben 24 aziende venderanno i propri prodotti in un locale di **via Enrico Albanese 62**, a due passi da via Libertà. L'iniziativa è stata chiamata "**Mercato degli Agricoltori**" e con un meccanismo a rotazione, nei giorni di **martedì, mercoledì e giovedì**, vedrà partecipare tutte e 24 le aziende a blocchi di 8 alla volta. Gli orari di apertura sono molto comodi e andranno dalle **9:00** fino alle **19:00**. Inoltre, a differenza dei mercati del contadino attuali, dove spesso si riscontra anche la partecipazione di soggetti che vendono prodotti, non della propria terra, bensì provenienti dal mercato ortofrutticolo, in questo caso è stata effettuata una discreta selezione dei produttori sia in qualità che in onestà.



Durante l'inaugurazione ho assaggiato molte cose buone ma ho anche parlato coi produttori, qualcuno lo conoscevo già ma molti per me sono stati una piacevole scoperta. Ognuno dei partecipanti aveva prodotti particolari per sapore e soprattutto per genuinità, ma quelli che più mi hanno colpito sono stati i seguenti cinque:

i **pomodorini** dell'azienda agricola **Di Cristina di Vittoria**, gli unici prodotti forse un pò cari ma molto buoni, presenti con un **ciliegi**, un dolcissimo **datterino** e il **piccadilly**, tanto di moda per adesso;

gli ottimi **pecorini** di **Simona Chessa di Poggioreale**, peccato mancasse la ricotta di pecora, ma sarà presto disponibile man mano che aumenterà la produzione di latte;

le saporite **olive iposodiche**, cultivar nocellara, del Sig. **Caponetto di Castelvetro**, lavorate artigianalmente solo con la salamoia;

uno dei migliori **salami di suino nero dei Nebrodi** che ho mai mangiato, quello di **Agri.B.I.O.Tur. di S. Angelo di Brolo**, realizzato con semplicità ma soprattutto, grazie alla sapienza del Sig. **Giuseppe Lo Neri**, con pochissimo sale;

la **provola dei Nebrodi** di **Patrizia Fioriglio**, di **Mistretta** in provincia di Messina, stagionata 6 mesi, morbida, dai profumi di rosmarino ed erbe balsamiche, con il suo caratteristico piccantino, mai salata, ideale compagna di un buon miele di castagno.

Gli altri partecipanti all'inaugurazione erano:

**Laura Bargione** con le sue **confetture e conserve** da **Grisi**, in provincia di Palermo;

**Francesco Strazzeri di Demetra** con la **Cuddiredda di Delia** dalla provincia di

## Contadini in città

Scritto da Maurizio Artusi  
Venerdì 15 Ottobre 2010 22:24

---

Caltanissetta;

la **Cooperativa Valle dell'Oreto**, con diverse varietà di **funghi**, da **Villagrazia** di Palermo;  
**Christine Portanova** con le **dolci golosità a base di mandorla** siciliana da **Ventimiglia di Sicilia**;

Il Sig. **Lipari** coi suoi **salumi di suino**, anche nero, da **Alcamo**;

**Anna Maria Milazzo** del **Torronificio delle Madonie** da **Alimena - Bompietro**;

**Lidia Tusa** con l'olio **Mandre Rosse** da **Libertinia** in provincia di Catania;

il Sig. **Frattina** coi suoi **prodotti agricoli** e trasformati da **Corleone**;

**Miceli** col suo **miele** da **Termini Imerese**;

**Rosario La Barbera** coi suoi **fichidindia**;



Mancavano, ma saranno presenti durante le giornate dedicate alla vendita:

**Luigi Calafato**, cereali e legumi;

**Aura**, prodotti da forno;

**Salvatore Messina**, miele dell'Etna e frutta;

**Di Miceli**, formaggi;

**Antonino Lo Curto**, formaggi, salumi e carne delle Madonie;

**Fabio Cappello**, Carne di Gibellina;

**Contarino**, miele;

**Fagone**, conserve di cipolla giarratana;

**Fiore**, prodotti da forno.

In conclusione, un'iniziativa lodevole che svincola il consumatore e permette a tutti i palermitani, durante la settimana a due passi da casa, di godere dei prodotti genuini provenienti da diverse parti della Sicilia.