

EVENTO Due giorni all'insegna del gusto e della territorialità con la rete d'impresе +39

Mercato agricolo in tour a villa Calini

Annunciata ufficialmente la richiesta per la DeCo per Tapit e Busarò

OLEGGIO «Sono diciotto mesi che non facciamo eventi pubblici all'aperto, stiamo ritornando piano piano alla normalità e con le cautele del caso, dobbiamo ritornare a vivere la nostra città partendo da eventi come questo». Così il sindaco Andrea Baldassini all'inaugurazione del Mercato agricolo in tour di sabato 11 e domenica 12 settembre. Due giorni all'insegna del gusto e della territorialità organizzati dalla rete d'impresе +39 in collaborazione con il Comune. L'area mercatale di via Roma ha preso vita lo scorso week end, tornando ad avere come protagonisti produttori del territorio: dal vino ai formaggi, dalla frutta e verdura al legname tanto altro ancora. Immancabile all'appuntamento anche l'associazione Aspromiele che ha partecipato cercando, anche attraverso la presentazione del progetto "Apiari d'autore", di sensibilizzare sul tema dell'importanza delle api e degli impollinatori e una gabbia di volo per mostrare da



vicino come lavorano le api. Nel parco di villa Calini a disposizione del pubblico anche alcune rotoballe di fieno per potere pranzare in compagnia con un pic nic immersi nel verde del parco. La presenza dell'Iti Omar e dell'istituto Bonfantini ha poi impreziosito le giornate con diverse conferenze su

biotecnologie ambientali, Rice.r.CO2, le nuove tecnologie applicate all'agricoltura e il vertical green, oltre a un approfondimento sul tema delle api con Aspromiele. «E' bellissimo che Oleggio riparta dall'agricoltura – così l'assessore Giuseppe Bellissimo – La città ha una vocazione agricola e



mercatale – ha proseguito Diego Bellini – e avere avuto l'opportunità di mettere insieme queste due cose per ripartire è un grande orgoglio». «Partiamo con qualcosa di atipico – così Enrico Crola, dell'omonima azienda agricola e organizzatore dell'evento insieme a Marco Cerutti - Grazie a

Marco Cerutti e agli espositori che ci hanno permesso di iniziare, seppur in piccolo, questa manifestazione». Proprio in occasione di questa due giorni l'annuncio ufficiale: richiesta dal Comune la DeCo per Tapit e Busarò, i primi i biscotti tipici del carnevale oleggese, il secondo è invece il dolce

con l'uva tipico del territorio; «sono due prodotti tipici oleggesi – ha sottolineato Diego Bellini – per i quali abbiamo avviato le pratiche per la richiesta del marchio. L'obiettivo è certificarli in modo da sfruttare, ancora di più, il km0».

● Silvia Biasio

