

PRODUTTORI LOCALI IN PIAZZA SABATO E DOMENICA

Sapori di Primavera trasloca agli Eremitani

Cambia lo scenario, non la qualità. Giunta all'ottava edizione, Sapori di Primavera approda in piazza Eremitani dove sabato 20 e domenica 21, dalle 9 alle 21, si potrà trovare il meglio delle produzioni agricole e dell'allevamento del territorio padovano. Nel cuore del centro storico troveranno posto 27 stand che offriranno tutto il panorama delle eccellenze e delle tipicità eno-gastronomiche della zona, con frutta e verdura di stagione, miele, vini Doc e Igt, olio, salumi d'oca, di maiale e avicoli, carni fresche e trasformate, pasta, farine, piante aromatiche e officinali, conserve sott'olio e "spunciotti", pane e dolci. La manifestazione è stata lanciata ieri in Provincia, dal consigliere delegato Vincenzo Gottardo, insieme ai rappresentanti delle associazioni di categoria Cia, Coldiretti e Confagricoltura che dopo sette edizioni in Prato della Valle hanno deciso di spostarsi agli Eremitani. «Siamo stati costretti a ripensare ad una sede opportuna, con cui valorizzare la rassegna, perché in questo periodo il Prato ospita molte altre manifestazioni», ha spiegato Gottardo, «Ma questo ci ha permesso di fare di necessità virtù perché piazza Eremitani è una cornice altrettanto bella e dal grande richiamo turistico, accanto ai giardini dell'Arena e alla cappella degli Scrovegni. Ci aspettiamo una forte affluenza di visitatori». D'altra parte, gli organizzatori sono stati costretti a restringere la partecipazione delle aziende agricole, che negli anni scorsi erano una cinquantina, per limiti di spazio. Ci saranno 26 produttori locali, e lo stand dei Bastioni del Moro dove sarà possibile degustare un menù di stagione appositamente studiato, con pasticcio di asparagi, risotto con i piselli, focaccia con le mele e sfiziose sorprese vegetariane e senza glutine. «Non è solo una vetrina di eccellenze e tipicità della campagna padovana», ha aggiunto Gottardo, «ma un mercato unico, dove fare la conoscenza diretta con allevatori e coltivatori e informarsi sul contesto rurale, i metodi produttivi e le caratteristiche nutrizionali di tanti prodotti tradizionali».

Simone Varroto



La zona pedonale di piazza Eremitani che sarà invasa dalle bancarelle

