

CITTÀ DI VIGNOLA

Ufficio Stampa e Comunicazione

COMUNICATO

Aperto a Vignola il mercato contadino riservato ai produttori agricoli Momento magico per la ciliegia di Vignola protagonista anche in tv

Ha inaugurato domenica 22 maggio il **mercato contadino** riservato ai produttori agricoli per favorire le occasioni di diretto contatto tra produttori e consumatori, garantire l'origine e la qualità dei prodotti acquistati, incentivare il consumo di prodotti di stagione e far conoscere le aziende produttrici agricole. Il mercato, sito in Piazza Maestri del Lavoro, è aperto tutti i giorni dalle 7.30 al tramonto e si concluderà la prima settimana di luglio.

Tra i prodotti venduti anche la ciliegia di Vignola che quest'anno vive un momento magico grazie alle numerose iniziative che le saranno dedicate nel mese di giugno (Festa Nazionale della Ciliegia, Convegno Nazionale sulla ciliegia, Vignola... è tempo di ciliegie). In questi giorni, inoltre, il frutto rosso che ha reso Vignola famosa in tutta Italia è protagonista anche in tv: lo scorso lunedì Antonella Spisni, fondatrice della Vecchia Scuola Bolognese di cucina, ha presentato alla "Prova del Cuoco" di Antonella Clerici una crostata di ciliegie fatta proprio con le ciliegie vignolesi, mentre prossimamente anche nella trasmissione di Rai Uno "Il sabato del villaggio", Vignola e le sue ciliegie avranno un ruolo da protagoniste.

Mercato contadino di Vignola - Guida per il Consumatore

Tutte le informazioni per un acquisto consapevole

Di seguito si vuole rispondere alle domande che il consumatore attento deve tenere presente prima di acquistare frutta o verdura presso il Mercato Contadino di Vignola.

Dove è stata raccolta?

Esclusivamente nelle Aziende Agricole aderenti al Mercato, all'interno del comprensorio del Consorzio della Ciliegia, della Susina e della frutta tipica di Vignola: la frutta sarà venduta esclusivamente nelle confezioni marchiate dal Consorzio, a garanzia di qualità e provenienza.

Chi l'ha raccolta?

Ogni frutto è stato raccolto a mano dal produttore stesso e confezionato direttamente in campo (o sul banco di questo Mercato), per mantenere intatte le caratteristiche qualitative di ogni varietà.

Quando è stata raccolta?

Questi frutti sono stati raccolti al giusto grado di maturazione per esaltarne al massimo le caratteristiche organolettiche.

Come è stata prodotta?

Le aziende che hanno aderito a questo Mercato garantiscono con il proprio nome che la frutta che voi mangiate è stata prodotta in modo da ridurre al minimo i trattamenti necessari. Ulteriori controlli saranno messi in atto dall'USL e dalla Direzione del Mercato.

I prezzi sono convenienti?

Il prezzo della frutta che voi acquistate, è basato sulla media settimanale dei prezzi all'ingrosso del Mercato Ortofrutticolo di Vignola, a garanzia della trasparenza e del miglior rapporto costo/qualità.

Come e quando consumarla?

Le ciliegie vanno gustate entro 2 giorni, le susine e le albicocche entro 5-6 giorni. Per le pere attendere 2-3 gg (mettendole insieme in un sacchetto di carta mantenuto a temperatura ambiente) e poi consumare entro pochi giorni.

Come va conservata?

Le ciliegie vanno mantenute possibilmente a una temperatura di 10-12 gradi e asciutte, gli altri frutti a una temperatura di 2-3 gradi e asciutti.