

Cibo di strada

Ortofrutta, formaggi, salumi, pane, birra, cibo di strada e molto altro ancora, la migliore qualità del territorio presentata alla città, garantita dalla più sicura delle certificazioni esistenti, la faccia di chi produce. E' questo il valore del Mercato della terra, rete internazionale di mercati contadini, che per l'Emilia Romagna hanno scelto Bologna come primo approdo. Dopo il lancio a fine 2008, ecco una nuova cadenza per il mercato di Via Azzo Gardino, nel cortile del Cinema Lumiere che proprio questo sabato 24 gennaio ritorna nel cuore della città con i prodotti freschi stagione, i trasformati artigianali, le idee anche delle aziende agricole tra pianura e montagna. Il Mercato della Terra di Bologna è organizzato da Slow Food Bologna ed Emilia Romagna, con il sostegno della Provincia di Bologna. “ Un disciplinare attento e rigoroso sottende le regole di produzione ma anche di partecipazione- sottolinea Gabriella Montera assessore all'agricoltura della provincia di Bologna- In questo mercato solo produttori, che vendono solo i propri prodotti; in questo modo si assumono in prima persona la responsabilità del loro lavoro e hanno la possibilità di raccontarne la qualità. Una “filiera corta”, che crea una opportunità di incontro tra campagna e città a vantaggio sia degli imprenditori agricoli del nostro territorio che dei cittadini bolognesi, consentendo, allo stesso tempo, il recupero delle tradizioni storiche ed enogastronomiche proprie della cultura e del territorio “Dopo quasi due anni di lavoro – prosegue Montera – un progetto che da sostegno al reddito degli agricoltori e tutela il consumatore e in fondo abbiamo anche un primato, perché il Mercato della Terra di Bologna, è il primo in un'area metropolitana”

E aggiunge Slow Food Emilia Romagna “ I produttori tornano dentro le mura, nel cuore della Bologna storica, per una occasione commerciale, ma che parallelamente offre ai bolognesi anche un punto di incontro, in una operazione che ha a che fare con il diritto al piacere, attraverso la qualità e la cultura del cibo. Per usare tre parole a cui siamo affezionati, sono prodotti buoni, puliti e giusti.”

Insomma, un luogo dove si fa la spesa ma anche educazione al gusto, e in cui l'ortofrutta di stagione ha una bella porzione . E allora un'idea per una buona zuppa d'inverno, particolarmente corposa e stuzzicante, che utilizza anche l'uovo. Pulite una cipolla, tagliatela a fette sottili e fatela soffriggere con l'aglio nell'olio d'oliva in un tegame. Aggiungete le verdure tagliate a pezzettini (4 carote, 4 coste di sedano, 2 patate) . Salate, pepate e poi aggiungete 1 litro d'acqua e fate cuocere per 30 minuti. Versate, una alla volta, nel tegame della zuppa le uova facendo attenzione a non romperle. Fatele cuocere per 4/5 minuti. Con un mestolo versate la zuppa e un uovo 'in camicia' in ogni scodella. Coprite l'uovo con una fetta di formaggio (sottile o scamorza sottile) e servite.