

TERAMO, AL MERCATO DI CAMPAGNA AMICA CASEIFICAZIONE IN DIRETTA



Caseificazione in diretta nel mercato di Campagna Amica di Teramo in via Roma dove, questa mattina l'azienda agricola di Nicola Colleluori di Atri ha mostrato ai clienti del mercato le varie fasi della lavorazione del formaggio per ottenere giuncate, primo sale e panna cotta. Tanti i clienti incuriositi. Grandi e piccini hanno fatto domande e osservato con attenzione i casari in azione.

“Un momento dimostrativo in cui i consumatori hanno visto direttamente come si ottiene un formaggio genuino e rigorosamente a filiera corta - dice Coldiretti Teramo - appuntamenti come questi rispondono alle richieste dei tanti clienti del mercato che non vuole essere un semplice luogo di compravendita ma un luogo di confronto tra consumatori e produttori agricoli. Per un giorno il mercato si è trasformato simbolicamente in un piccolo caseificio, un modo diverso per avvicinare i consumatori alle produzioni locali”.