

LA STORIA

Aperto ieri nel cuore del centro storico un nuovo negozio che propone verdura fresca, confetture, miele e fiori di Bach

All'esperienza dell'azienda agricola La fonte di Mezzomonte si è unito l'entusiasmo di Leonardo Ferrari Loner, giovane agricoltore

Biologico, ora i contadini scommettono sulla città

Verdura fresca e rigorosamente biologica coltivata pochi chilometri a nord di Trento e prodotti lavorati (confetture, miele e fiori di Bach, oltre a molto altro) che arrivano dall'altopiano di Folgaria. Ecco cosa troverete sugli scaffali del nuovo negozio che ieri ha aperto ufficialmente le porte nel sottoportico del Leone, in pieno centro storico a Rovereto.

Elisabetta e Sara Monti, madre e figlia che portano avanti l'azienda agricola «La fonte» a Mezzomonte di Folgaria si sono messe in società con il giovane Leonardo Ferrari Loner. Oltre all'amicizia che lega le loro famiglie, è l'idea di produrre frutta, verdura e derivati in modo naturale a mettere d'accordo i protagonisti di questa nuova avventura.

Anche il nome scelto per il negozio, «Da mi a ti», fa capire subito ai clienti qual è la filosofia sottesa: quella di riscoprire il lavoro del contadino, il valore della terra e dei suoi frutti. Senza intermediari, in un rapporto diretto che diventa un rapporto di fiducia.

«Noi siamo un'azienda agricola biologica di montagna che ha un'esperienza ventennale» racconta Elisabetta Monti de «La Fonte». «Avevamo un punto vendita dei prodotti a Folgaria, l'abbiamo tenuto aperto alcune stagioni ma sull'altopiano si la-

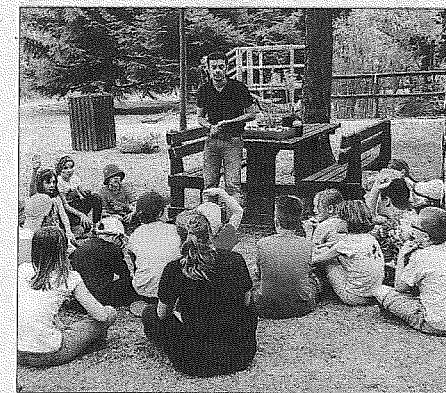
vora soltanto quando ci sono i turisti ed i prezzi erano alti. Vendevo nei mercati settimanali, ma ora sono stanca. Per questo abbiamo deciso di scommettere insieme su Rovereto. Speriamo di aver ragione». Mentre parla Elisabetta è intenta negli ultimi preparativi prima dell'inaugurazione, il momento con il quale il negozio verrà presentato ufficialmente ai roveretani. Accanto a lei Leonardo Ferrari Loner sta posizionando la verdura. Il suo «orto» lo coltiva a Nave San Rocco: «Solo verdure biologiche - precisa - e quando non abbiamo abbastanza prodotti ci rivolgiamo ad aziende agricole che hanno la nostra stessa filosofia». E per spiegarla anche ai clienti che si troveranno davanti agli scaffali, realizzati in legno dallo stesso Leonardo, presto ciascun prodotto sarà corredato di un cartello con tanto di descrizione e informazioni sulla provenienza. Non tutti hanno un orto. Negli ultimi anni però molte più persone hanno maturato la consapevolezza che per avere un'alimentazione sana è necessario sapere come vengono coltivati i prodotti della tavola. «Da mi a ti» mira quindi a diventare «l'orto» dei roveretani. «Anche per questo mi auguro che passino in Parlamento i disegni di legge che riconoscono e semplificano la figura del contadino. L.Pi.



Nelle foto di GIANNI CAVAGNA i titolari del negozio e l'apertura di ieri con don Sergio Nicoli che ha benedetto il locale



LA PROPOSTA



Campus nel bosco con gli esperti L'estate secondo il Museo civico

La Fondazione museo civico di Rovereto organizza anche per il 2017 il «Campus Natura», il campo estivo diurno da giugno ad agosto al Bosco della Città per bambini dalla prima elementare alla seconda media: torneranno le escursioni nel verde, i laboratori e i giochi, arte, archeologia, robotica, astronomia, educazione musicale. L'appuntamento è ormai per molte famiglie roveretane e non solo un appuntamento fisso e molto atteso. Al via una nuova edizione anche per il «Science Summer Camp», campo estivo residenziale rivolto a studenti di tutta Italia che abbiano frequentato la terza o la quarta superiore.

Le iscrizioni online al «Campus Natura» si aprono martedì prossimo, il 18 aprile alle 15. «È tuttavia possibile - spiegano dal museo - registrarsi fin da ora al sistema, nel caso in cui non si possieda già una password, per tralasciare questo primo step all'atto dell'iscrizione».

Le attività proposte ai ragazzini abbracciano arte, archeologia, robotica, educazione musicale, percorsi in città e passeggiate alla scoperta del territorio. Dal lunedì a venerdì, dalle 7.30 alle 17. Costo 100 euro a settimana (125 per i non residenti a Isera o Rovereto). La quota comprende attività didattiche, laboratori ed escursioni con esperti del museo, pasti giornalieri, trasporto, assicurazione e materiale didattico.