

LE REAZIONI NEPITELLA ED ERBE AROMATICHE: QUALITÀ CHE CONQUISTA

«Questa è autentica accoglienza»

SI AGGIRANO tra i banchi del mercato, scherzano tra loro e si danno una pacca di approvazione sulla spalla. Alcuni sono in Italia da pochi mesi, altri invece da anni e, per questo, sono in grado di scambiare due parole con i clienti abituali del Consorzio Agrario di via Aurelia Nord. Ieri mattina in mezzo ai banchi dei produttori locali della Coldiretti, ci sono anche i loro ortaggi. I frutti dei campi nostrani e delle fatiche dei 18 migranti - di età compresa tra i 18 e i 25 anni - sono di fronte agli occhi delle famiglie pisane che stanno facendo la spesa. «Vengo qui ogni sabato - spiega Graziella Melani, intenta a comprare le piantine aromatiche coltivate da Pipoy e dai suoi compagni - perché la qualità dei prodotti è ottima e vedere tanti giovani impegnati sul territorio a vantaggio della collettività non può che essere un incentivo per comprare oltre che un'occasione per riflettere». Le fa eco la vicina di casa che l'ha accompagnata e ha adocchiato le piantine di nepitella esposte sul bancone: «troppo spesso facciamo discorsi qualunque, ma stamani vedo un chiaro esempio di accoglienza. Un'accoglienza che non si è tradotta

in ozio o, peggio ancora, in delinquenza bensì in integrazione sociale. Questo dovrebbe essere uno stimolo per tutte le amministrazioni locali che, nelle giuste misure, avrebbero solo che da guadagnare da questi progetti». Ieri era un giorno di festa per questi ragazzi, le loro verdure insieme a coriandolo, menta, bergamotto, nepitella e crescione erano in vendita, per la prima volta, al mercato di 'Campagna amica' di Coldiretti e hanno il profumo della dignità, del riscatto e del lavoro. Tra i banchi del mercato si aggira anche un gruppo di studenti di dottorato e master, arrivati dall'Uzbekistan, per partecipare ad un progetto di 'public health'. «Tra loro ci sono medici, agronomi ed esperti ambientali - spiega Francesco Di Iacovo, docente di economia agraria dell'Università di Pisa - che possono integrare le loro conoscenze e apprendere come il riavvicinamento dei consumatori ai produttori rappresenti uno strumento di salute pubblica che si traduce poi in dieta sostenibile a vantaggio di persone e ambiente».

Francesca Franceschi

