

GRESSONEY-SAINT-JEAN (qdn) Il panorama è da "coup de cœur": i colorati e curatissimi orti dell'azienda Paysage à Manger in località Zer Miele, a Gressoney-Saint-Jean, e, sullo sfondo, il Monte Rosa che si staglia contro il cielo blu intenso. Non ci poteva essere scenario migliore sabato scorso, 20 giugno, per l'inaugurazione ufficiale del "Samstag Märkt", espressione che in titsch significa "mercato del sabato" ma che è pure il nome di una rete di agricoltori e artigiani che a Gressoney si sono riuniti per promuovere un nuovo rapporto con il cibo nel segno della condivisione, dell'amicizia e dei prodotti "buoni, puliti e giusti". Un percorso di collaborazione fra aziende della Valle del Lys che dura ormai da due anni e che oggi è diventato una vera rete di impresa grazie a un bando del Gal Valle d'Aosta.

Momento centrale è il mercato che riunisce i produttori della rete ogni sabato dalle 10 alle 13 per tutta l'estate e fino al prossimo mese di novembre. «Quest'anno ci siamo dotati di banchi in legno tutti uguali. -

Sabato scorso, 20 giugno, a Gressoney-Saint-Jean l'apertura ufficiale degli appuntamenti settimanali proposti da una rete di aziende "Samstag Märkt", inaugurato il mercato di prodotti del territorio



Il gruppo di aderenti alla rete d'impresa "Samstag Märkt" sabato scorso, 20 giugno, in località Zer Miele in occasione dell'inaugurazione ufficiale dei mercati del sabato che proseguono per tutta l'estate fino al prossimo mese di novembre

sottolinea Federico Rial di Paysage à Manger - Questa prima giornata è andata bene, c'è un buon interesse da parte delle

persone». Naturalmente tutto è organizzato per rispettare le norme sanitarie, con il distanziamento tra gli stand, ma-

scherine e gel igienizzante all'ingresso. E tanta allegria, come si addice a quello che prima di tutto è un gruppo di

amici.

Della rete di impresa fanno parte l'azienda che produce varietà antiche e tradizionali di ortaggi e patate Paysage à Manger; il biscottificio "C'era una volta" di Wanda Favre di Fontainemore, l'agripanetteria "La Terra del Pane" di Verrayes, l'allevatore e produttore di burro e formaggi senza mangimi né fermenti Simone Laurent (che con la famiglia gestisce un agriturismo a Loo di Gressoney-Saint-Jean), l'azienda orticola Walser Garten di Umberto Brunero di Gressoney-La-Trinité, l'azienda Naturalys (che trasforma piccoli frutti e produce miele a Gaby); la "rete" è completata da una realtà commerciale, il Market Valdobbia di Jose Rial e Anna Vincent, a Gressoney-Saint-Jean, dove i prodotti dei piccoli coltivatori e degli artigiani aderenti sono presenti e acqui-

stabili ogni giorno dalla comunità.

«E' un bel progetto che sono convinta possa funzionare e crescere» dice Wanda Favre di "C'era una volta", che aggiunge sorridendo: «Con il tempo stiamo riuscendo a "educare" le persone, che sempre più spesso cercano prodotti genuini. Facciamo i nostri biscotti utilizzando quanto più possibile materie prime valdostane».

«Avevamo in programma anche una serie di uscite con visite a realtà aziendali simili alle nostre ma a causa del Coronavirus sono state rimandate. - aggiunge Aldo Enria che affianca la moglie Alessia Cepi nella conduzione dell'azienda Naturalys - L'iniziativa ha lo scopo di proporre un "paniere" quanto più possibile completo in modo che chi viene al mercato possa fare una spesa completa o quasi».