

# La spesa del sabato a Valmarina

## Il mercato, luogo di relazioni

**Tra profumi, chiacchiere e sapori autentici il mercato agricolo del Parco dei Colli racconta la passione dei produttori locali**

Ogni sabato mattina, nella cornice suggestiva di Valmarina, si rinnova un appuntamento imperdibile: dalle 9 alle 12.30, nel complesso dell'ex monastero benedettino prende vita il Mercato agricolo del Parco dei Colli di Bergamo: un punto di incon-

A partire da frutta e verdura fresca di stagione, colte la mattina presto e arrivate direttamente sul banco, per passare a succhi, uova, vino biologico, formaggi vaccini e caprini, persino il budino di capra e lo yogurt. Spazio anche ai prodotti da for-

beni per tutti: per le aziende agricole, che trovano un canale diretto per far conoscere i propri prodotti; per i consumatori, che possono scegliere alimenti di qualità e di provenienza locale; per il territorio, che trae vantaggio da pratiche sostenibili" afferma il presidente del Parco dei Colli, Oscar Locatelli. Qui la spesa segue i ritmi della natura, con i prodotti di stagione, e si fa lenta: c'è sempre tutto il tempo di chiacchierare con chi produce quello che vende. Il rapporto con gli agricoltori è diretto: i visitatori possono porre domande circa le caratteristiche e le modalità di produzione. "Il Mercato agricolo vuole avvicinare i cittadini a un consumo più responsabile e sostenibile – sottolinea Pasquale Bergamelli, del settore Agricoltura, tutela ambientale e verde del Parco - La filiera corta garantisce stagionalità e freschezza. Ma offre anche qualcosa di più: la possibilità di conoscere le persone che stanno dietro al prodotto. E facendo una spesa attenta all'ambiente, si sostiene anche l'economia microlocale".

### Un nuovo bando per coltivare il futuro

Il mercato sta giungendo alla tradizionale chiusura invernale, per poi riaprire in primavera. In attesa di una nuova stagione, il Parco pubblicherà a breve il nuovo bando per l'assegnazione degli spazi: il documento definisce i criteri chiari di partecipazione, rivolgersi a produttori in grado di rappresentare in modo coerente i valori dell'iniziativa. Come si legge nel documento, il Parco intende innanzitutto favorire le aziende



tra produttori e cittadini, dove la spesa diventa un gesto di attenzione verso l'ambiente e di sostegno all'economia locale. Le bancarelle sono animate dalle aziende agricole in arrivo dal territorio del parco, alcune vengono anche da fuori.

Ma, sempre, produttori di vere e proprie squisitezze a chilometro zero.

no: pane, brioches fresche, focacce e biscotti. Non mancano il miele e le confetture.

### Quando comprare locale fa bene a tutti

"Il Parco dei Colli di Bergamo si impegna a valorizzare un modello di agricoltura che genera



che assumono come principio agricolo, che trovano un canale diretto per far conoscere i propri prodotti; per i consumatori, che possono scegliere alimenti di qualità e di provenienza locale; per il territorio, che trae vantaggio da pratiche sostenibili" afferma il presidente del Parco dei Colli, Oscar Locatelli. Qui la spesa segue i ritmi della natura, con i prodotti di stagione, e si fa lenta: c'è sempre tutto il tempo di chiacchierare con chi produce quello che vende. Il rapporto con gli agricoltori è diretto: i visitatori possono porre domande circa le caratteristiche e le modalità di produzione. "Il Mercato agricolo vuole avvicinare i cittadini a un consumo più responsabile e sostenibile – sottolinea Pasquale Bergamelli, del settore Agricoltura, tutela ambientale e verde del Parco - La filiera corta garantisce stagionalità e freschezza. Ma offre anche qualcosa di più: la possibilità di conoscere le persone che stanno dietro al prodotto. E facendo una spesa attenta all'ambiente, si sostiene anche l'economia microlocale".

che assumono come principio agricolo, che trovano un canale diretto per far conoscere i propri prodotti; per i consumatori, che possono scegliere alimenti di qualità e di provenienza locale; per il territorio, che trae vantaggio da pratiche sostenibili" afferma il presidente del Parco dei Colli, Oscar Locatelli. Qui la spesa segue i ritmi della natura, con i prodotti di stagione, e si fa lenta: c'è sempre tutto il tempo di chiacchierare con chi produce quello che vende. Il rapporto con gli agricoltori è diretto: i visitatori possono porre domande circa le caratteristiche e le modalità di produzione. "Il Mercato agricolo vuole avvicinare i cittadini a un consumo più responsabile e sostenibile – sottolinea Pasquale Bergamelli, del settore Agricoltura, tutela ambientale e verde del Parco - La filiera corta garantisce stagionalità e freschezza. Ma offre anche qualcosa di più: la possibilità di conoscere le persone che stanno dietro al prodotto. E facendo una spesa attenta all'ambiente, si sostiene anche l'economia microlocale".



### Le voci dei produttori

Come conferma Silvio Milonnetti, BergheBio:

"Partecipiamo al Mercato agricolo del Parco da ormai più di sette anni ed essere ospitati nella corte

dell'ex monastero significa lavorare in uno spazio aperto, ma riparato, ben organizzato e con una grande valenza storica e paesaggistica. Questo mercato offre qualcosa di unico, nel tempo si sono create connessioni importanti con le persone che vengono a trovarci. Molti clienti sono ormai affezionati: li conosciamo da anni, si sono instaurati rapporti amicali, ed è un valore aggiunto che difficilmente un grande supermercato può offrire.

C'è chi viene appositamente, chi di passaggio a piedi o in bicicletta e si ferma. Qui non si puntano ai numeri della grande distribuzione: i volumi sono



### Pausa invernale da gennaio a febbraio L'appuntamento torna a marzo 2026

Il Mercato agricolo del Parco dei Colli si ferma per la consueta pausa invernale nei mesi di gennaio e febbraio. L'appuntamento con i produttori torna a marzo, nella corte di Valmarina, con le eccellenze del territorio, laboratori e iniziative secondo il programma che verrà annunciato a inizio stagione.

piccoli, e va bene così, perché sono in linea con la produttività delle nostre aziende».

«Partecipiamo al Mercato agricolo dal giorno zero – afferma Federica Cornolti dell'azienda Val de Fic - Sono ormai una decina d'anni che partecipiamo e non abbiamo mai saltato un'edizione, se non i due mesi di pausa tra gennaio e febbraio. Per noi è un'occasione importante per far conoscere i nostri prodotti: formaggi di capra, yogurt e dolci che raccontano il lavoro quotidiano della nostra azienda.

Vendere all'interno del Parco dei Colli ha un valore particolare. Il mercato è piccolo e raccolto, ci conosciamo tutti, c'è un buon rapporto tra produttori e con chi viene a fare la spesa. Abbiamo il nostro punto vendita diretto in azienda e il mercato ci permette di essere più accessibili: qui c'è parcheggio, si arriva facilmente e le persone possono scoprire quello che facciamo senza doversi spostare troppo».