

Presentata l'indagine Coldiretti/Ixe su "Le vacanze italiane a tavola"



Con il primo grande esodo estivo da bollino rosso viene presentata l'indagine Coldiretti/Ixe' su "Le vacanze italiane a tavola" venerdì 5 luglio alle ore 9.00 a Milano in occasione dell'inaugurazione del Villaggio Coldiretti #stocoicontadini, con diecimila agricoltori al Castello Sforzesco (ingresso stampa Viale Gladio – Lato Acquario), da Piazza del Cannone a Piazza Castello, provenienti da tutta Italia per presentare la più ricca esposizione del patrimonio enogastronomico delle località turistiche italiane durante quest'estate, con la possibilità di conoscere per la prima volta le specialità nascoste in borghi e nei piccoli comuni d'Italia.

La prima mappa dei tesori a tavola delle diverse regioni con gli esempi più curiosi, rari o antichi salvati dagli agricoltori per assegnare le "Bandiere del gusto 2019", dal pane alla pasta, dai formaggi ai salumi, dalle conserve alla frutta e verdura ma anche dolci e liquori tradizionali lungo tutta la penisola. L'analisi Coldiretti/Ixe' svelerà la forte capacità di attrazione del cibo nella scelta delle destinazioni, il suo impatto economico sulla spesa dei turisti, ma anche quali sono le nuove tendenze, le preferenze a tavola o nell'acquisto di souvenir.

Il Villaggio della Coldiretti si estende su oltre 200mila metri quadri **i per far vivere a cittadini ed esponenti politici e delle Istituzioni per la prima volta un giorno da contadino** tra le aziende, con gli animali della fattoria, a zappare nell'orto, sui trattori, nelle fattorie sociali con gli asini, in cucina con gli agrichef e tra i bambini degli agrisili e molto altro. Tra i temi di attualità che saranno affrontati ci sono l'Europa e l'impatto degli accordi commerciali sulle tavole, le nuove politiche Usa con la minaccia di dazi sul Made in Italy ma anche la difesa del Made in Italy e l'educazione alimentare nelle scuole.

Assieme al presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel giorno di apertura saranno presenti, tra gli altri, il Vicepremier e Ministro dello Sviluppo Economico Luigi Di Maio, il Ministro dell'Istruzione Marco Bussetti, il Presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana, il Segretario del Partito Democratico Nicola Zingaretti, Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia e il Presidente dell'Ice Carlo Ferro.

Un viaggio tra tradizione ed innovazione con i prodotti conservati da secoli nelle campagne, la cucina dei cuochi contadini con le antiche ricette ma anche le nuove proposte come i cocktail all'extravergine e le curiosità delle birre agricole italiane da quella alle arance di Sicilia a quella con le scorze di bergamotto, da quella alla ciliegia a quella con le fragole, da quella al miele di erica alla birra con le prugne e non mancano neppure la birra aromatizzata al pane e quella al grano saraceno.

Spazio al **più grande mercato a chilometri zero** con Campagna Amica dove o acquistare direttamente dagli agricoltori provenienti da tutta Italia esclusivi souvenir del gusto per se stessi o da regalare agli altri con aree dedicate alla solidarietà per aiutare le categorie più deboli, con i prodotti delle aziende terremotate di Lazio, Umbria, Marche e

Abruzzo e quelli prodotti dalle aziende di agricoltura sociale impegnate nel reinserimento socio lavorativo di soggetti disagiati, disabili o problematici ma anche nell'educazione ambientale e nei servizi alle comunità locali.

#STOCOICONTADINI è anche l'unico posto al mondo dove per l'intero week end tutti potranno vivere per una volta l'esperienza da gourmet con il miglior cibo italiano al 100% a soli 5 euro per tutti i menu preparati dai cuochi contadini che hanno conservato i sapori antichi del passato, dalla pasta di grano Senatore Cappelli alla gricia o con pomodorini, olive riviera, capperi e mozzarella, al risotto al bagoss e melone vecchio viadanese o all'isolana con grana padano dop, dalla carne servita nelle bracerie ai galletti fritti o in soppressata e panino di segale, ma sarà possibile gustare i più pregiati salumi e formaggi italiani a denominazione di origine (Dop). Una occasione unica anche per assaggiare nei diversi gusti la pizza autenticamente tricolore, dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella, ma anche lo street food green dal cartoccio di pesce di mare, come alici e gamberi, allo stecco di storione bianco, fino ai dolci come il gelato di petali di rosa, la granita di melograno, il cannolo siciliano o il succo di bergamotto.

Ci sarà una vera e propria Arca di Noè dove scoprire le piante e gli animali salvati dall'estinzione grazie al lavoro di generazioni riconosciuto e sostenuto dai "Sigilli" di Campagna Amica che presenterà la più grande opera di valorizzazione della biodiversità contadina mai realizzata in Italia. Dalla preziosa mucca Barà di cui sono rimasti solo 4mila esemplari in tutta Italia, famosa per la sua capacità di adattarsi alla dura vita in montagna, alla capra Orobica una razza rustica, in grado di valorizzare gli alimenti più grossolani e di adattarsi a vivere in ambienti molto difficili, ci saranno esemplari sopravvissuti lungo tutta la Penisola come la pecora

Bergamasca che è la più grande al mondo, la mucca Varzese giunta in Italia con i barbari e che è oggi ridotta a poche decine di esemplari, l'asino Romagnolo, quello di Martina Franca, quello dell'Amiata e quello dell'Asinara, il maiale Nero di Parma e la Mora Romagnola, il cavallo Norico le cui origini risalgono addirittura ai legionari romani e i simpatici Haflinger altotesini dalla folta e setosa criniera di colore chiaro, insieme a molte altre razze di oche, anatre, conigli e galline che animano la campagna italiana.

Un intero settore è dedicato alla pet therapy e al ruolo degli animali nella cura del disagio. Ma al Villaggio verrà realizzato anche il primo giardino terapeutico-sensoriale, gli orti con i tutor, il Villaggio delle idee con i giovani imprenditori agricoli fa fanno innovazione nel Paese e **le lezioni di agrocosmesi con i trucchi di bellezza della nonna.** Ma per la prima volta si potrà andare a scuola di olio extravergine italiano nell'Oil&wine bar del Villaggio.