

Programma Dalla pizza alle carni e ai grani per tre giorni il punto della situazione



Un'occasione anche per fare la spesa di Natale approfittando del contatto diretto con i produttori

La kermesse

Weekend nel villaggio Coldiretti «invasione» di contadini a Napoli

Sul Lungomare il censimento nazionale del patrimonio gastronomico

Luciano Pignataro

La bellezza di Napoli ha le sue radici nelle campagne, dal Vesuvio al Tavoliere delle Puglie, sino in Calabria: è da lì che a rendita rurale si è trasformata in rendita urbana, edilizia ed è nata una delle più belle città del mondo. In questo week end, metaforicamente, i lavoratori della campagna si riprendono il centro cittadino, quello che un tempo era spazio riservato ai nobili e ai signori e che adesso è il simbolo della Napoli sempre piena di turisti.

Con oltre diecimila agricoltori presenti, nella patria della dieta mediterranea, arriva il Villaggio contadino della Coldiretti che sarà inaugurato alle ore 9.30 domani a Napoli sul lungomare Caracciolo, Ronda Diaz, dove rimarrà per tutto il week end, in occasione dell'anniversario dello storico riconoscimento Unesco come Patrimonio culturale immateriale dell'umanità nel novembre 2010.

«La Campania e Napoli - commenta Gennarino Masiello, vicepresidente nazionale della Coldiretti e presidente di Coldiretti Campania - avranno l'onore di ospitare una tre giorni di altissimo valore. Il Villaggio Coldiretti rappresenterà plasticamente il legame profondo tra agricoltori e territori, paradigma del nostro ruolo di forza amica del Paese. La produzione di cibo diventa asse portante di una nuova visione dell'economia all'insegna della sostenibilità, della tutela del territorio, delle politiche sociali contro lo spopolamento delle aree rurali, dell'educazione alimentare nelle scuole, della filiera economica, culturale e turistica».

Lungo un percorso di un chilometro e mezzo, con l'inizio dello shopping di Natale per la prima volta in Italia arriva il Black Friday della tavola con la possibilità di scoprire piatti da gourmet che allungano la

vita con tutti i menu a 5 euro preparati dagli agrichef contadini. Un ritorno alle radici del Made in Italy, con i sapori antichi della tradizione, dalla pasta di grano Senatore Cappelli al riso Vialone nano, senza dimenticare l'innovazione con la carne 100% italiana servita nelle bracerie e la pizza autenticamente tricolore, dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella, ma anche lo street food green, dal gelato di latte d'asina alle seadas. Spazio anche alla spesa per i regali ed i cenoni di Natale con il più grande mercato a chilometro zero di Campagna Amica e alla solidarietà per salvare le specialità delle aree terremotate che saranno offerte dagli agricoltori colpiti dal sisma.

Un appuntamento per vivere un'esperienza unica nell'autentica campagna italiana con la presentazione di indagini, ricerche ed esposizioni in anteprima assoluta e qualificati ed autorevoli interventi nazionali e internazionali, ma #STOCOICONTADINI è anche una occasione unica per scoprire la Fattoria italiana, dalla mastodontica bufala alla rarissima mucca agerolese e alla storica podolica, dal cavallo napoletano all'asino di Martina Franca famoso per essere la più grande razza italiana del mansueto animale, dalla pecora bagnolese dal manto bianco chiazzato di scuro lungo il dorso all'antico maiale nero casertano protagonista in molte sculture e affreschi di epoca romana e oche, anatre, conigli e galline che animano la campagna.

Agriasilo dove i bambini possono imparare a mungere gli animali, cavalcare asini, fare la pizza e riconoscere l'olio, lezioni nell'area orti e

giardini con il tutor, lo spazio dell'economia domestica e dell'agricosmetica con i frutti della terra e quello sportivo in collaborazione con il Coni ma anche i trattori storici e quelli dell'ultima generazione, gli antichi mestieri dei nonni e il villaggio delle idee con i giovani che discuteranno sul tema cibo e immigrazione in collaborazione con l'Università di Pollenzo e gli studenti dell'Istituto Alberghiero che animeranno l'intera area in cui sono previste le presenze di esponenti Istituzionali, rappresentanti della società civile, studiosi, sportivi ed artisti.

Ai raggi X per dimensioni e caratteristiche tutti i diversi tipi di pane, pasta, formaggi, salumi, conserve, frutta e verdura, dolci e liquori tradizionali che compongono il patrimonio enogastronomico nazionale, classificati per regione e tipologia, con gli esempi più curiosi, più rari, più antichi, più ricchi di proprietà salutistiche nella più ampia esposizione della variegata offerta territoriale mai realizzata prima.

Al centro dell'iniziativa tutti i protagonisti dei temi del momento, dai pizzaioli ai cuochi che riescono a fare reddito e a diventare protagonisti grazie al fatto di essere attenti alla qualità delle materie prime. Molti per evitare problemi si affidano alla grande distribuzione ma solo i più bravi invece riescono a fare la spesa ed è questa la vera tendenza dell'alta ristorazione di qualità.

Sul tappeto però anche altri problemi, come i prezzi delle carni e del latte, il caporalato, lo sfruttamento degli immigranti, la necessità di tutelare ad ogni costo il made in Italia come elemento decisivo per restare competitivi sul mercato globale. In questi tre giorni sfileranno nei convegni e sul palco tutti i grandi protagonisti del momento.

Il nuovo censimento del patrimonio enogastronomico nazionale per lo stori-

co appuntamento dell'anno internazionale del cibo italiano nel mondo proclamato nel 2018 sarà presentato con diecimila agricoltori alle ore 9,30 di Venerdì 24 novembre al primo Black Friday della tavola all'apertura del Villaggio contadino della Coldiretti sul lungomare

Caracciolo, Rotonda Diaz per tutto il weekend a Napoli, scelta perché patria della dieta mediterranea di cui ricorre l'anniversario del riconoscimento Unesco come Patrimonio culturale immateriale dell'umanità del novembre 2010. Ai raggi X per dimensioni e

caratteristiche tutti i diversi tipi di pane, pasta, formaggi, salumi, conserve, frutta e verdura, dolci e liquori tradizionali che compongono il patrimonio enogastronomico nazionale, classificati per regione e tipologia nella più ampia esposizione della variegata offerta territoriale mai realizzata prima.

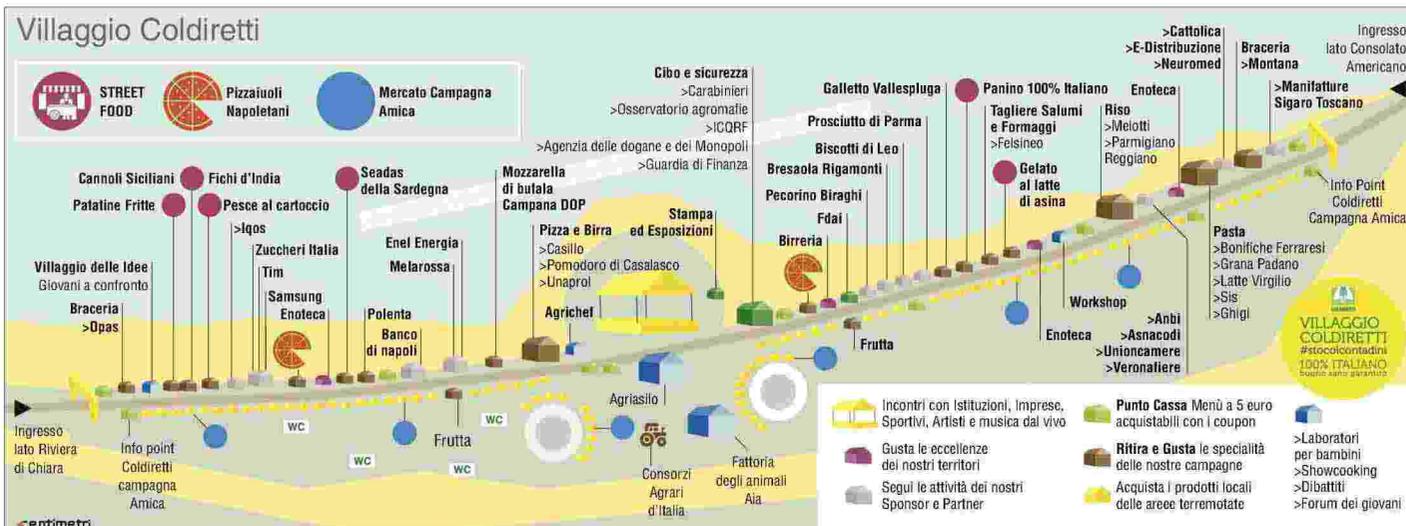
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bambini

Agri-asilo per far vedere gli animali ai piccoli visitatori di città

Tipicità

In mostra tutte le regioni con le loro produzioni meno conosciute



A Napoli
Sul Lungomare Caracciolo per tre giorni la possibilità di comprare eccellenze

I temi



Vino, vola l'export

La filiera vitivinicola
esempio per tutta
l'agricoltura: qualità
e capacità di proporsi
a livello mondiale



Lo spreco alimentare

Fare la spesa al mercato
riduce del 60 per cento
le perdite di cibo e ogni
famiglia risparmia
molto di più



Chilometro zero

Italia supera Usa e Francia
nella diffusione dei
mercati contadini in città
grazie all'azione
di Campagna Amica