



ARROSTICINI E NON SOLO, A ROMA L'ABRUZZO DELLE ECCELLENZE AL VILLAGGIO CONTADINO DELLA COLDIRETTI

4 Ottobre 2018 

L'AQUILA – Mancano poche ore all'appuntamento della grande bellezza delle mille campagne italiane che conquista la Capitale con il Villaggio della Coldiretti su 80mila metri quadrati per vivere un giorno da contadino tra le aziende agricole ed i loro prodotti.

L'appuntamento è a Roma al Circo Massimo dove accorreranno agricoltori dalle diverse regioni italiane e tantissimi dall'Abruzzo a partire dalle ore 9,00 di Venerdì 5 Ottobre, per far conoscere il lavoro, le produzioni e le ricette della tradizione Made in Italy, per tutto il week end. I "contadini" saranno i veri protagonisti di un villaggio animato da vendita diretta, laboratori didattici, relatori e giovani imprenditori tra cui tantissimi abruzzesi alle prese con workshop, incontri e tavoli di discussione.

Ci sarà una vera e propria Arca di Noè dove scoprire 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 capra Valdostana con le lunghissime corna alla pecora Comisana dalla testa rossa, ci saranno esemplari sopravvissuti lungo tutta la Penisola come la mucca Agerolese dal mantello nero dalla quale si ottiene il latte per il gustoso provolone del monaco o il Mucco Pisano, ma anche il maiale di nero dei monti Lepini considerata una razza "reliquia" e quello di Cinta senese dalla curiosa fascia bianca sul manto scuro e i cavalli Persano, Maremmano, Tolfetano e i simpatici Haflinger altotesini dalla folta e setosa criniera di colore chiaro, insieme a decine di altre razze in pericolo anche di oche, anatre, conigli e galline che animano la campagna italiana.

Simbolo della giornata è però l'asino italiano che dopo aver rischiato l'estinzione è tornato prepotentemente nelle diverse razze da quello dell'Amiata, a quello dell'Asinara, da quello sardo a quello di Martina Franca e molti altri.

Ma sarà possibile conoscere i formaggi, i salumi, la frutta e gli ortaggi "dimenticati" e 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 al riso Vialone nano, dalla carne servita nelle bracerie ai galletti, dagli arrosticini abruzzesi all'abbacchio (fritto) Igp del Lazio.



Una occasione unica per assaggiare nei diversi gusti la pizza autenticamente tricolore, dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella, ma anche lo street food green, dalle olive all'ascolana al pesce al cartoccio, dalla torta al testo e prosciutto alla pizza bianca con la mortadella. Tra i dolci la crema frita al gelato di latte d'asina, i babà, i cannoli e i maritozzi con la panna 100% italiana.

E ancora degustazione guidata dei vini nelle enoteche, dell'olio nell'oleoteca e di birre agricole, ma anche la possibilità di assistere dal vivo al miracolo della trasformazione delle olive in extravergine, del grano in focaccia e dell'orzo in birra o di seguire le lezioni di agrocosemesi con i trucchi di bellezza della nonna.

Spazio al più grande mercato a chilometro 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 in cui saranno protagoniste anche le aziende del cratere sismico abruzzese per ricordare l'impegno di chi punta al riscatto ogni giorno.

Un intero settore è dedicato alla pet therapy e al ruolo degli animali nella cura del disagio ma ci sarà anche pompieropoli con un coinvolgente percorso per i più piccoli con tuffi sul telo, ponte tibetano, trave basculante, parete da arrampicata, teleferica e azioni antincendio, anche per imparare a rispettare e a difendere il bosco italiano.

Saranno presenti esponenti istituzionali, rappresentanti della società civile, studiosi, sportivi e artisti che discuteranno su esclusivi studi e ricerche elaborate per l'occasione dalla Coldiretti sui temi dell'alimentazione, del turismo dell'ambiente e della salute, ma non mancheranno spettacoli di animazione e concerti.