



L'ABRUZZO E LE TIPICITÀ TERREMOTATE AL CENSIMENTO NAZIONALE DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO

23 Novembre 2017 

L'AQUILA – Il nuovo censimento del patrimonio enogastronomico nazionale per lo storico appuntamento dell'anno internazionale del cibo italiano nel mondo proclamato nel 2018 sarà presentato con diecimila agricoltori, tra i quali centinaia abruzzesi che partiranno prima dell'alba per arrivare puntuali domani Venerdì 24 novembre (ore 9.30) 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 dello 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, 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.

Saranno presenti tra gli altri il ministro dell'Ambiente **Gian Luca Galletti**, il cardinale **Crescenzo Sepe**, il sindaco **Luigi De Magistris** e il Presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo.

Focus sull'impatto del patrimonio enogastronomico nazionale sull'offerta turistica con lo studio Coldiretti "La vacanza Made in Italy nel piatto" alla vigilia dell'anno internazionale del cibo italiano nel mondo proclamato nel 2018.

Lungo un percorso di 1,5 chilometri, spazio anche alla spesa per il primo Black Friday della tavola con il più grande mercato a chilometri zero di Campagna Amica e alla solidarietà per salvare le specialità delle aree terremotate che saranno offerte dagli agricoltori colpiti dal sisma tra i quali anche aziende agricole abruzzesi. Non mancheranno i consigli in cucina degli agrichef contadini della Coldiretti che saranno al lavoro per far scoprire le ricette storiche "salva tipicità" conservate da generazioni nelle campagne.

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.

#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 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.