IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Arriva a Milano il Villaggio della Coldiretti

Arriva a Milano il Villaggio della Coldiretti per toccare con mano la centralità e i primati dell'agricoltura italiana messi a rischio da guerra e rincari energetici e vivere un giorno da contadino tra le aziende agricole ed i loro prodotti, a tavola con gli agrichef, in sella ad asini e cavalli, nella stalla con mucche, pecore, capre e conigli, nelle fattorie didattiche e negli agriasili dove i bambini possono imparare a impastare il pane o a fare l'orto. Le date del villaggio Coldiretti L'appuntamento è al Parco Sempione, dal Castello Sforzesco all'arco della Pace, dove accorreranno migliaia di agricoltori dalle diverse regioni, assieme al presidente di Coldiretti Ettore Prandini, a partire dalle ore 9,00 di venerdì 30 settembre, fino a domenica 2 ottobre, per far conoscere la biodiversità e la sostenibilità dell'agricoltura italiana, il modello basato sulla distintività e la qualità del made in Italy agroalimentare, lo spirito imprenditoriale dei giovani agricoltori e le frontiere dell'innovazione.

società civile e studiosi che, all'indomani delle elezioni politiche, discuteranno su esclusivi studi e ricerche elaborate per l'occasione dalla Coldiretti sui temi della crisi energetica scatenata dalla guerra, dell'alimentazione e dei rischi connessi all'affermarsi di modelli di consumo omologanti, a partire dall'arrivo sulle tavole del cibo sintetico a minacciare la salute dei cittadini e la sopravvivenza stessa del Made in Italy agroalimentare, ma anche di sostenibilità, ambiente e salute (il programma dettagliato sul sito villaggio.coldiretti.it). Ci sarà una maxifattoria dove scoprire gli animali salvati dall'estinzione grazie al lavoro di generazioni riconosciuto e sostenuto dai "Sigilli" di Campagna Amica con la più grande opera di valorizzazione della biodiversità contadina mai realizzata in Italia. Il Villaggio Coldiretti di Milano 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 8 euro per tutti i menu preparati dai cuochi contadini che hanno conservato i sapori antichi del passato, dal Risotto alla Luganega e Franciacorta ai Tortellini con crema al Parmigiano Reggiano, dal Risotto con la zucca e scaglie di Grana Padano fino alla carne servita nelle bracerie, 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 dalle Crocchette fritte di storione alle Mondeghili (polpette di bollito), dai Pizzoccheri della Valtellina alle piadine, dalle tipiche michette milanesi imbottite fino alla Polenta fritta con burro e zucchero e al Pasticciotto alla crema. Spazio al più grande mercato a chilometri zero con Campagna Amica dove acquistare direttamente dagli agricoltori provenienti da tutta Italia le più golose tipicità del Paese ma anche le eccellenze agroalimentari di Filiera Italia e i prodotti dalle aziende di agricoltura sociale impegnate nel reinserimento socio lavorativo di soggetti disagiati, disabili o problematici, nell'educazione ambientale e nei servizi alle comunità locali. Sarà anche possibile fare la Spesa sospesa, l'iniziativa di solidarietà lanciata da Campagna Amica per donare prodotti agroalimentari 100% italiani alle famiglie bisognose. Al Villaggio si potranno anche scoprire le opportunità e i pacchetti vacanze offerti dagli agriturismi di Campagna Amica con percorsi e consigli per fermarsi a mangiare e a dormire nel rispetto dell'ambiente e della tradizione culinaria delle nostre campagne Un intero settore è dedicato alla pet therapy e al ruolo degli animali nella cura del disagio. Ma al Villaggio spazio anche agli orti con i tutor e il percorso sensoriale e a Generazione agricoltori, l'area dedicata alle idee dei giovani imprenditori agricoli che fanno innovazione nel Paese. Per la prima volta si potrà andare a scuola di olio extravergine italiano nell'Oleoteca e nell'Enoteca del Villaggio, dove si potranno degustare cocktail all'extravergine, vini e birra agricola, o seguire le lezioni di agricosmesi con i trucchi di bellezza della nonna.