

Arriva a Bari il Villaggio contadino della Coldiretti

Arriva a Bari il villaggio contadino della Coldiretti. L'appuntamento è sul lungomare Imperatore Augusto dove accorreranno migliaia di agricoltori da diverse regioni, assieme al presidente di Coldiretti Ettore Prandini, a partire dalle ore 9 di sabato 29 aprile fino a lunedì 1 maggio, 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. Per i tre giorni di manifestazione si alterneranno esponenti istituzionali e rappresentanti della società civile per discutere sui temi della crisi energetica, del cambiamento climatico, 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. Un luogo di dibattito politico-economico sul futuro realizzato in un contesto di offerta gastronomica di comunità e di festa con i cittadini e le famiglie, rappresentato dal mercato del cibo a km 0 e dallo street food, unite ad aree dedicate al mondo dell'imprese e ai nuovi servizi. Il Villaggio Coldiretti di Bari è l'unico posto al mondo dove per l'intero lungo 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. Al Villaggio si potranno anche scoprire le opportunità e i pacchetti vacanze offerti dagli agriturismi di Campagna Amica, promossi da Terranostra, con percorsi e consigli per fermarsi a mangiare e a dormire nel rispetto dell'ambiente e della tradizione culinaria delle nostre campagne. Ma si potrà andare a scuola di olio extravergine italiano nell'Oleoteca e partecipare a degustazioni guidate nell'Enoteca del Villaggio, dove si potranno degustare cocktail all'extravergine, vini e birra agricola, seguire le lezioni di agricoltura con i trucchi di bellezza della nonna.