

Mercati contadini e agriturismi conquistano anche gli sceicchi

I mercati contadini e gli agriturismi conquistano gli sceicchi il Qatar. Coldiretti, Campagna Amica e Terranostra, in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Doha e ICE, protagonisti in Qatar con una propria delegazione, per promuovere il cibo made in Italy e il proprio sistema di cibo locale.

Grazie all'Ambasciatore Paolo Toschi, in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel mondo, nel padiglione Italia dell'Expo in Qatar a tema orticoltura, i Cuochi Contadini e Fondazione Evoo School hanno portato la nostra cultura gastronomica negli incontri di degustazioni di olio, formaggi e miele ad oltre 500 ospiti locali presenti durante le masterclass organizzate.

All'Expo Doha 2023, Coldiretti e Campagna Amica, con la presenza del suo direttore Carmelo Troccoli, del Presidente di Terranostra Diego Scaramuzza e di Richard McCarthy per la World Farmers Markets Coalition, hanno fatto conoscere anche il fenomeno del turismo lento ed esperienziale delle nostre aziende agricole, con un focus importante all'internazionalizzazione.

Durante la seconda giornata di eventi, è stata anche illustrata alla presenza dell'Ambasciatore Toschi e di alcuni rappresentanti delle aziende agricole locali, la WorldFMC e i suoi principi cardini: biodiversità, filiera corta, tracciabilità e trasparenza dei prodotti. Una coalizione che sta lavorando per creare la più grande comunità di cibo locale al mondo partendo proprio dai contadini, il punto di partenza per la costruzione di sistemi alimentari più regionali e sostenibili. A presentare il fenomeno dei Farmers Markets, oltre al Direttore Carmelo Troccoli e al Presidente della WorldFMC Richard McCarthy, anche HA Tran e Jean Charles Khairallah rispettivamente Vicepresidenti WorldFMC.

I nostri Cuochi Contadini stanno facendo conoscere il patrimonio gastronomico del nostro Paese attraverso alcuni prodotti arrivati direttamente dalla Sardegna e dalla Toscana come il pecorino, il pane carasau, il miele. Tra le eccellenze in degustazione, anche il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano. Tutto è stato possibile grazie alla delegazione degli Agrichef composta da Ilaria Salvadori e Fabrizio Murrocu coordinati dal Presidente di Terranostra Diego Scaramuzza.