

In 600mila al Villaggio Coldiretti a Napoli

Oltre seicentomila persone, in base alle valutazioni della questura, hanno visitato nei tre giorni del fine settimana il Villaggio Coldiretti a Napoli, che ha portato sul lungomare Caracciolo – Rotonda Diaz un chilometro e mezzo di mercati, cibo di strada contadino ed esposizioni ad hoc dove è stato possibile acquistare direttamente dagli agricoltori, anche terremotati, le eccellenze del made in Italy ma anche gustare piatti da gourmet con tutti i menu a prezzi stracciati preparati dagli agrichef. E' il bilancio stilato dalla Coldiretti (<http://www.coldiretti.it/>) a conclusione della rassegna che ha ospitato quasi 400 stand tra mercati degli agricoltori, aree del gusto, street food, stalle, agriasili, fattorie didattiche, orti, antichi mestieri, pet therapy, agrichef, laboratori, trattori e nuove tecnologie e workshop, assieme a oltre diecimila agricoltori.

Ma nella tre giorni si è anche arrivati a quota 2 milioni di firme per sostenere la candidatura della pizza all'Unesco, mentre sono state 5047 le specialità presentate per il nuovo censimento nazionale del patrimonio enogastronomico, in vista del 2018 anno internazionale del turismo italiano nel mondo. Curiosità e folla di visitatori anche per il più grande museo del falso e delle frodi a tavola allestito dalla Coldiretti, assieme all'Osservatorio sulla criminalità dell'agroalimentare, Arma dei Carabinieri, Guardia di Finanza, Agenzia delle Dogane e Ispettorato repressione frodi (Icqrf).

Nel week end del black friday è stata una corsa all'acquisto dei prodotti esposti in vendita dalle aziende agricole e all'assaggio delle specialità del Made in Italy al 100% offerte a soli 5 euro (un primo, un secondo e un dessert) per far vivere a tutti una esperienza da gourmet con le eccellenze italiane, cucinati dagli agrichef di Campagna Amica in collaborazione con i ragazzi dell'istituto Alberghiero "Striano Terzigno" di Napoli. La palma di piatto più apprezzato se la sono spartita ex aequo due simboli della cucina napoletana come la pasta e la pizza, entrambe preparate con ingredienti 100% italiani, dai grani antichi alla passata tricolore fino alla mozzarella di Bufala Dop. Subito a ruota i gustosi secondi della braceria, tra hamburger di carne di manzo e di maiale, bistecchine e galletti, tutto certificato Made in Italy. Al terzo posto i risotti, da quello all'Amarone della Valpolicella Docg a quello al Gorgonzola Dop, fino al risotto all'Isolana. Grande successo anche per il "cuoppo" (tipico cartoccio napoletano) con gamberi e alici di Impresa pesca Coldiretti e per la Polenta dal Trentino, i "cartocci" con patatine fritte e con le castagne, i fichi d'india, i cannoli siciliani, i gelati a base di latte d'asina e di capra e le seadas, dolce tradizionale sardo.

Molto apprezzati sono stati anche i panini doc, riempiti o accompagnati da una selezione di prosciutto di Parma o di Mortadella di Bologna Igp e la prima bresaola della Valtellina italiana al 100%, oltre che i taglieri di formaggi Dop, dal Parmigiano Reggiano al Gorgonzola, fino alla Mozzarella di bufala campana e al Provolone. Il tutto innaffiato da un'ampia selezione di vini, anche biologici e di birre artigianali.

Pieno successo si è registrato anche per gli acquisti dei prodotti esposti nei vari stands con forme di formaggio, salumi, prodotti ortofrutticoli e conserve andate a ruba che hanno costretto i produttori di Campagna Amica a doversi rifornire anche più volte al giorno. Molta attenzione alla

vendita dei cesti che si possono trovare anche sul sito <http://www.campagnamica.it/>. Tra le varie aree la più “gettonata” è stata sicuramente la fattoria degli animali dove gli splendidi esemplari di mucche, cavalli, asini, maiali e conigli hanno attirato l'attenzione di grandi e bambini, con una notazione particolare alla rarissima mucca agerolese, al cavallo napoletano e all'asino di Martina Franca.

Decine di migliaia di bambini hanno invaso l'area riservata ai piccoli che nell'agriasilo e nella fattoria didattica hanno imparato a pestare le olive nel mortaio per vedere come esce l'olio, a zappettare l'orto, ma hanno anche assistito alla prima corsa delle lumache, il tutto con l'assistenza dei tutor e delle agritate della Coldiretti e di Campagna Amica. Per i giovani l'appuntamento clou è stato, invece, al Villaggio delle idee sul futuro dei cibi che l'agricoltura potrà assicurare con i mutamenti della società.

Alla tre giorni del Villaggio Coldiretti non sono mancate le personalità, dal Ministro dell'Ambiente, Gian Luca Galletti, al Governatore della Campania, Vincenzo De Luca, dal sindaco di Napoli Luigi De Magistris all'arcivescovo di Napoli, cardinale Crescenzo Sepe, dal popolare inviato di Striscia la Notizia, Jimmy Ghione, agli atleti olimpionici Margherita Granbassi, Giovanni Abagnale e Giuseppe Vicino.

A Napoli la manifestazione si è svolta in modo assolutamente regolare, senza alcun problema nonostante l'elevatissima partecipazione di pubblico, grazie anche all'accordo tra la Coldiretti e The Guardian, una unità di gestione e supporto di tecnologie avanzate per la protezione temporanea di grandi aree strategiche che si fonda su un sistema mobile con strumentazioni all'avanguardia poste in cima a una torre centrale telescopica che sale fino a 14 metri d'altezza.

“Il successo del Villaggio contadino a Napoli, capitale ideale della Dieta mediterranea, è la testimonianza dell'enorme crescita della sensibilità degli italiani verso stili di vita sani e in equilibrio con la natura per i quali l'agricoltura nazionale può offrire i primati conquistati nella qualità, nella sostenibilità ambientale e nella sicurezza alimentare a livello europeo e mondiale” ha dichiarato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “alla vigilia dell'anno internazionale del turismo italiano nel mondo il patrimonio enogastronomico tricolore si conferma come una leva fondamentale per la crescita economica del Paese”.