

Arriva a Milano il primo Villaggio Coldiretti

Per la prima volta la grande bellezza delle mille campagne italiane conquista la città con l'appuntamento al centro storico della metropoli finanziaria del Paese nel Villaggio degli agricoltori della Coldiretti che sarà inaugurato alle ore 9,30 del 29 settembre a Milano, da Piazza del Cannone a Piazza Castello, tra gli altri, con il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina e migliaia di agricoltori insieme al presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo.

L'unico posto al mondo dove per l'intero week end tutti possono vivere per una volta l'esperienza da gourmet con il miglior cibo italiano a soli 5 euro per tutti i menu preparati dagli agrichef 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 al pesce azzurro al cartoccio. Spazio anche alla solidarietà per salvare le specialità delle aree terremotate che saranno offerte dagli agricoltori colpiti dal sisma e alla spesa a chilometri zero con le specialità del territorio nel mercato contadino.

#STOCOCONTADINI è anche una occasione unica per conoscere il primato della biodiversità della Fattoria italiana, dalla capra Girgentana dalle lunghe corna a forma di cavaturacciolo all'asino romagnolo sopravvissuto all'estinzione nell'ultima guerra, dal maiale di Cinta senese dalla curioso fascia bianca sul manto scuro alla pecora Bergamasca che è la piu' grande al mondo, dalla capra camosciata delle Alpi alla mucca Varzese giunta in Italia con i barbari e che è oggi ridotta a poche decine di esemplari e a molte altre razze insieme a cavalli, oche, anatre, conigli e galline che animano la campagna italiana. Ma ci sono anche i primati green del Made in Italy con i superfood della tradizione nostrana, i cibi più colorati, quelli più antichi, i più rari, i più eroici, i più "volgari", i più "puzzolenti" e le new entry arrivate in Italia per effetto dei cambiamenti climatici che fanno del Belpaese una realtà unica nel mondo.

Agriasilo dove i bambini possono imparare a mungere gli animali e a pigiare l'uva, lezioni nell'area orti, giardini e fiori 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 e il villaggio delle idee con i giovani dell'Università di Pollenzo che animeranno l'intera area per tutti i tre giorni.

Saranno presenti esponenti Istituzionali, rappresentanti della società civile, studiosi, sportivi ed artisti che discuteranno su esclusivi studi e ricerche elaborate per l'occasione dalla Coldiretti su "La grande bellezza delle mille campagne italiane" che per la prima volta fotografa nel 2017 "La svolta degli italiani a tavola" e "La rivoluzione verde che ha cambiato l'Italia", l'unico Paese al mondo che può vantare primati che vanno dalla qualità alla diversità alimentare, dalle tradizioni culinarie antiche ai paesaggi agricoli unici fino al turismo enogastronomico.