

Il Papa mangia a km zero con il menu di Campagna Amica

Un menu a chilometri zero offerto direttamente dagli agricoltori che assicura un basso impatto ambientale, valorizza le produzioni locali e sostiene l'economia del territorio, è stato scelto per il Santo Padre Benedetto XVI in occasione della sua prima visita ad Arezzo in Toscana.

Lo rende noto la stessa Coldiretti che ha sostenuto l'iniziativa con la fondazione Campagna Amica, la rete delle aziende, delle botteghe e dei mercati degli agricoltori in tutta Italia. Ristretto in tazza, risotto alla zucchina fiorentina e menta, granpezzo di Chianina alle erbe aromatiche, asparagi all'olio, gattò, gelato alle fragole e fragole al vino, tutti con ingredienti rigorosamente aretini e quindi Made in Toscana, sono i piatti rappresentativi del territorio, offerti al Santo Padre alla presenza del Presidente del Consiglio Mario Monti.

La scelta di Benedetto XVI si pone in sintonia con il numero crescente di italiani che dimostrano una sensibilità ambientale anche nel momento di fare la spesa privilegiando prodotti locali e di stagione a chilometri zero che non devono percorrere lunghe distanze con mezzi inquinanti prima di giungere sulle tavole.

"Il Santo Padre ha avuto un segno di attenzione nei confronti del lavoro nei campi dove gli agricoltori toscani sono impegnati per garantire la qualità e la sicurezza dell'alimentazione ma anche per salvaguardare un patrimonio di biodiversità ambientale che ha fatto della Toscana un paesaggio unico ed inimitabile" ha affermato Tullio Marcelli presidente della Coldiretti Toscana che ha partecipato all'iniziativa.