

Dal 5 ottobre a Roma il Villaggio contadino della Coldiretti

Per la prima volta la grande bellezza delle mille campagne italiane conquista la Capitale con il Villaggio della Coldiretti su 80mila metri quadrati per vivere un giorno da contadino tra le aziende agricole ed i loro prodotti, sui trattori, a tavola con gli agrichef, in sella ad asini e cavalli, tra gli uccelli per imparare l'antica arte del falconiere, nella stalla con mucche, pecore, capre, maiali, conigli e galline, nella capanna dei pastori o nelle fattorie didattiche dove i bambini possono imparare a pigiare l'uva, a impastare il pane o a fare l'orto. L'appuntamento è a Roma al Circo Massimo dove accorreranno decine di migliaia di agricoltori dalle diverse regioni a partire dalle ore 8,00 di Venerdì 5 Ottobre, per far conoscere il lavoro, le produzioni e le ricette della tradizione Made in Italy, per tutto il week end. Alla tre giorni in rappresentanza delle istituzioni parteciperanno tra gli altri i Vicepremier Luigi di Maio e Matteo Salvini, il Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio, il Presidente della Regione Lazio Nicola Zingaretti, il Sindaco di Roma Virginia Raggi insieme al Presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo e al Segretario Generale Vincenzo Gesmundo. Ci sarà una vera e propria Arca di Noè dove scoprire gli animali salvati dall'estinzione grazie al lavoro di generazioni riconosciuto e sostenuto dai "Sigilli" di Campagna Amica che presenterà la più grande opera di valorizzazione della biodiversità contadina mai realizzata in Italia. Dalla capra Valdostana con le lunghissime corna alla pecora Comisana dalla testa rossa, ci saranno esemplari sopravvissuti lungo tutta la Penisola come la mucca Agerolese dal mantello nero dalla quale si ottiene il latte per il gustoso provolone del monaco o il Mucco Pisano, ma anche il maiale di nero dei monti Lepini considerata una razza "reliquia" e quello di Cinta senese dalla curiosa fascia bianca sul manto scuro e i cavalli Persano, Maremmano, Tolfetano e i simpatici Haflinger altotesini dalla folta e setosa criniera di colore chiaro, insieme a decine di altre razze in pericolo anche di oche, anatre, conigli e galline che animano la campagna italiana. Simbolo della giornata è però l'asino italiano che dopo aver rischiato l'estinzione è tornato prepotentemente nelle diverse razze da quello dell'Amiata, a quello dell'Asinara, da quello sardo a quello di Martina Franca e molti altri. Ma sarà possibile conoscere i formaggi, i salumi, la frutta e gli ortaggi "dimenticati", dai fagioli del Purgatorio di Gradoli alla patata Cojonaria del Friuli, dalla pera Angelica di Serrungarina al barattiere che, consumato acerbo, trova spazio in insalate o senza condimento e ricorda un po' il cetriolo, dal Conciato Romano, formaggio dell'antichità ancora prodotto in anfore, al formaggio Ainuzzi, plasmato in forme di animali come cervi, daini e capre e strettamente legato alle tradizioni religiose di Agrigento e molti altri. E gli antichi mestieri con intagliatori, lanai, cappellai e ceramisti. #STOCOICONTADINI è anche l'unico posto al mondo dove per l'intero week end tutti potranno vivere per una volta l'esperienza da gourmet con il miglior cibo italiano al 100% a soli 5 euro per tutti i menu preparati dai cuochi contadini che hanno conservato i sapori antichi del passato, dalla pasta di grano Senatore Cappelli al riso Vialone nano, dalla carne servita nelle bracerie ai galletti, dagli arrosticini abruzzesi all'abbacchio (fritto) Igp del Lazio, ma sarà possibile gustare i più pregiati salumi e formaggi italiani o scoprire le differenze tra le patate fritte rosse di Colfiorito Igp e quelle dell'Alto viterbese Igp o del Fucino Igp. Una occasione unica per assaggiare nei diversi gusti la pizza autenticamente tricolore, dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella, ma anche lo street food green, dalle olive all'ascolana al pesce al cartoccio, dalla torta al testo e

babà, i cannoli e i maritozzi con la panna 100% italiana. E ancora degustazione guidata dei vini nelle enoteche, dell'olio nell'oleoteca e di birre agricole, ma anche la possibilità di assistere dal vivo al miracolo della trasformazione delle olive in extravergine, del grano in focaccia e dell'orzo in birra o di seguire le lezioni di agrocosemesi con i trucchi di bellezza della nonna. Spazio al più grande mercato a chilometri zero con Campagna Amica dove o acquistare direttamente dagli agricoltori provenienti da tutta Italia esclusivi souvenir del gusto per se stessi o da regalare agli altri con aree dedicate alla solidarietà per aiutare le categorie più deboli. Un intero settore è dedicato alla pet therapy e al ruolo degli animali nella cura del disagio ma ci sarà anche pompieropoli con un coinvolgente percorso per i più piccoli con tuffi sul telo, ponte tibetano, trave basculante, parete da arrampicata, teleferica e azioni antincendio, anche per imparare a rispettare e a difendere il bosco italiano. Saranno presenti esponenti istituzionali, rappresentanti della società civile, studiosi, sportivi e artisti che discuteranno su esclusivi studi e ricerche elaborate per l'occasione dalla Coldiretti sui temi dell'alimentazione, del turismo dell'ambiente e della salute, ma non mancheranno spettacoli di animazione e concerti.