

Dal 5 al 7 luglio arriva a Milano il Villaggio Coldiretti

La grande bellezza delle mille campagne italiane conquista il centro storico della metropoli finanziaria del Paese con il Villaggio della Coldiretti su oltre 200mila metri quadri 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, nella stalla con mucche, pecore, capre, maiali, conigli e galline, nella capanna dei pastori o nelle fattorie didattiche e negli agriasili dove i bambini possono imparare a impastare il pane o a fare l'orto. L'appuntamento è a Milano, da Piazza del Cannone a Piazza Castello dove accorreranno decine di migliaia di agricoltori dalle diverse regioni, assieme al presidente di Coldiretti Ettore Prandini, a partire dalle ore 9,00 di Venerdì 5 luglio, per far conoscere il lavoro, le produzioni e le ricette della tradizione Made in Italy. Nella giornata di apertura di Venerdì 5 luglio con il Presidente della Coldiretti Ettore Prandini hanno già confermato la presenza il Vicepremier e Ministro dello Sviluppo Economico Luigi Di Maio, il Ministro dell'Istruzione Marco Bussetti, il Presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana, il Segretario del Partito Democratico Nicola Zingaretti, Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia e il Presidente dell'Ice Carlo Ferro. Sabato 6 luglio a partire dalle ore 9,00 durante la giornata hanno già confermato la presenza il Vicepremier e Ministro dell'Interno Matteo Salvini, il Ministro delle Politiche Agricole, Forestali e del Turismo Gian Marco Centinaio, il sottosegretario ai Rapporti con il Parlamento Guido Guidesi, il Presidente di Fratelli d'Italia Giorgia Meloni, il Sindaco di Milano Giuseppe Sala, l'Assessore all'Agricoltura della Lombardia Fabio Rolfi, e alla sera spettacolo di Teo Teocoli su la "coltura del sorriso". Nella giornata di chiusura di domenica 7 luglio dedicata da solidarietà e legalità presenti tra gli altri Mariastella Gelmini, presidente dei deputati di Forza Italia Gherardo Colombo ex magistrato e Presidente Uecoop, Gian Carlo Caselli Presidente comitato scientifico Osservatorio Agromafie, Andrea Fanzago responsabile area povertà della Caritas ambrosiana, e l'allenatore della Nazionale femminile di calcio Milena Bertolini che sarà premiata nell'ambito dell'appuntamento su Sport e cibo uniti dalla legalità. Nei tre giorni della manifestazione si alterneranno 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, della scuola e della salute, ma non mancheranno spettacoli di animazione e concerti. Ci sarà una vera e propria Arca di Noè dove scoprire le piante e 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 preziosa mucca Barà di cui sono rimasti solo 4mila esemplari in tutta Italia, famosa per la sua capacità di adattarsi alla dura vita in montagna, alla capra Orobica una razza rustica, in grado di valorizzare gli alimenti più grossolani e di adattarsi a vivere in ambienti molto difficili, ci saranno esemplari sopravvissuti lungo tutta la Penisola come la pecora Bergamasca che è la più grande al mondo, la mucca Varzese giunta in Italia con i barbari e che è oggi ridotta a poche decine di esemplari, l'asino Romagnolo, quello di Martina Franca, quello dell'Amiata e quello dell'Asinara, il maiale Nero di Parma e la Mora Romagnola, il cavallo Norico le cui origine risalgono addirittura ai legionari romani e i simpatici Haflinger altotesini dalla folta e setosa criniera di colore chiaro, insieme a molte altre razze di oche, anatre, conigli e galline che animano la campagna italiana.

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 alla gricia o con pomodorini, olive riviera, capperi e mozzarella, al risotto al bagoss e melone vecchio viadanese o all'isolana con grana padano dop, dalla carne servita nelle bracerie ai galletti fritti o in soppressata e panino di segale, ma sarà possibile gustare i più pregiati salumi e formaggi italiani a denominazione di origine (Dop). Una occasione unica anche per assaggiare nei diversi gusti la pizza autenticamente tricolore, dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella, ma anche lo street food green dal cartoccio di pesce di mare, come alici e gamberi, allo stecco di storione bianco, fino ai dolci come il gelato di petali di rosa, la granita di melograno, il cannolo siciliano o il succo di bergamotto. Ma per la prima volta si potrà andare a scuola di olio extravergine italiano nell'Oil&wine bar del Villaggio, dove si potranno degustare cocktail all'extravergine, vini e birra agricola, o seguire le lezioni di agrocosemesi con i trucchi di bellezza della nonna. Spazio al più grande mercato a chilometri zero con Campagna Amica dove acquistare direttamente dagli agricoltori provenienti da tutta Italia esclusivi souvenir del gusto per se stessi o da regalare agli altri. Presenti aree dedicate alla solidarietà per aiutare le categorie più deboli, con i prodotti delle aziende terremotate di Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo e quelli prodotti dalle aziende di agricoltura sociale impegnate nel reinserimento socio lavorativo di soggetti disagiati, disabili o problematici, ma anche nell'educazione ambientale e nei servizi alle comunità locali. Un intero settore è dedicato alla pet therapy e al ruolo degli animali nella cura del disagio. Ma al Villaggio verrà realizzato anche il primo giardino terapeutico-sensoriale, gli orti con i tutor e il Villaggio delle idee con i giovani imprenditori agricoli fa fanno innovazione nel Paese.