

Per sostenere la città dei sassi duramente colpita dal maltempo arriva il primo Villaggio contadino di Natale a Matera dove partire dalle ore 9,00 di Venerdì 29 novembre per tutto il week end accorreranno migliaia di agricoltori per salvare il lavoro, le produzioni e le ricette tradizionali Made in Italy.

Il sapere antico e la grande bellezza della campagna “invadono” la Capitale Europea della Cultura per riaffermare il valore del cibo, facendo vivere un giorno da contadino tra le aziende agricole ed i loro prodotti salvati dall'estinzione, a tavola con gli agrichef, nei laboratori degli agriturismi per fare la pasta in casa o intrecciare aglio e cipolle, nell'orto a coltivare assieme ai tutor e negli agrisili dove i bambini possono imparare a impastare il pane o a fare l'orto.

Un' occasione per acquistare gustosi souvenir di Natale per se stessi o da regalare agli altri con il primo black Friday della tavola che apre la corsa ai regali delle feste nel piu' grande mercato a chilometri zero direttamente dagli agricoltori di Campagna Amica provenienti da tutta Italia dove sono presenti aree dedicate alla solidarietà per aiutare le categorie più deboli e alle aziende colpite dalle calamità.

Ci sarà il primo presepe di Natale con gli animali della fattoria tra i sassi di Matera per salvare le stalle ed i pascoli a rischio di scomparsa, con un impatto devastante per la biodiversità, il paesaggio, l'ambiente e il lavoro. Focus sulle golosità regionali di Natale con i tutor dei dolci della nonna in azione.

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.

#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 con fagioli di Sarconi Igp e peperone crusco agli strascinati con ragù di carne podolica fino al risotto con Aglianico del Vulture Doc, ma anche pizza con provolone podolico e rucola, la carne alla brace 100% italiana e i dolci come le cartellate fritte o le caldarroste. Ma per la prima volta si potrà andare a lezione di olio extravergine italiano nell'Oil&wine bar del Villaggio, dove si potranno degustare anche vini e birra agricola.

Focus sull'agricoltura giovane e green al Villaggio delle idee con gli imprenditori agricoli under 30 che si confronteranno su progetti di sviluppo innovativi per la crescita dei territori e del Paese.

COLDIRETTI - 335 8245417 - 06 4682487 - relazioniesterne@coldiretti.it