

Al Villaggio Coldiretti di Bari il primo Open Day dell'agricoltura italiana

Spinto da un ritorno alla terra epocale che non avveniva dalla rivoluzione industriale, per aiutare i giovani a scegliere il lavoro della vita arriva il primo "Open Day nazionale dell'agricoltura" italiana per vivere un giorno da contadino lungo un percorso di un chilometro e mezzo, tra le aziende, sui trattori, con gli agrichef, negli orti, nelle fattorie didattiche, con gli animali o nel villaggio delle idee. L'appuntamento è a Bari in Puglia, nella culla del cibo italiano, dove accorreranno migliaia di agricoltori dalle diverse regioni dalle ore 9,30 di Venerdì 27 aprile nel lungomare Imperatore Augusto con il [Villaggio della Coldiretti](#) che sarà aperto per tutto il weekend. Con l'approssimarsi della fine delle scuole che registrano un aumento storico degli iscritti agli indirizzi agrari, si tratta di un'occasione unica per confrontare le aspirazioni di un numero crescente di giovani che sognano la campagna con la realtà quotidiana nei campi e nelle stalle. Un percorso professionale già scelto da molti ragazzi che hanno scommesso sull'agricoltura e che vestiranno a Bari i panni di tutor della Coldiretti per offrire ai loro coetanei consigli e suggerimenti su idee, settori, risorse, sbocchi commerciali e mercati. Dai droni alla stalla, si tratta del primo "focus" su un lavoro che concilia tradizione e innovazione e che piace sempre più alle nuove generazioni come dimostra lo studio di Coldiretti sulla svolta epocale del "Ritorno alla terra" che sarà presentato nell'occasione insieme al primo "Open space della creatività contadina" con dimostrazioni pratiche per toccare con mano l'estro, i prodotti e le straordinarie storie di creatività di cui sono protagonisti i giovani nei campi. Presente anche un'area dedicata all'agricoltura sociale con esempi dal vivo di solidarietà e agri welfare per stare al fianco dei più svantaggiati. Ma a #STOCOICONTADINI grandi e piccoli potranno cimentarsi nella coltivazione dell'orto, socializzare con gli animali della fattoria, imparare i segreti dei piatti della tradizione popolare sotto la guida di esperti agrichef, scoprire i trucchi green della nonna conservati da generazioni nelle campagne. C'è anche l'agriasilo che accoglierà famiglie e gite scolastiche con laboratori, percorsi sensoriali, prove del gusto attraverso l'incontro con il mondo animale e vegetale. Spazio al più grande mercato a chilometri zero di Campagna Amica con un'area dedicata alla solidarietà, ma anche alla scoperta di piatti da gourmet con tutti i menu a 5 euro. Un ritorno alle radici del Made in Italy, con i sapori antichi della tradizione, dalla pasta di grano Senatore Cappelli al riso Vialone nano, senza dimenticare l'innovazione con la tagliata 100% italiana servita nelle bracerie e pizza, panzerotti e focaccia autenticamente tricolori, dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella, ma anche lo street food green, dal pesce al galletto fino al gelato di latte d'asina e ai dolci, dalla popizza alla pitta 'mpigliata. #STOCOICONTADINI (www.coldiretti.it) è anche una occasione unica per scoprire la Fattoria italiana, dalla mastodontica bufala alla storica mucca podolica, dal cavallo Murgese le cui origini risalgono all'epoca della dominazione spagnola all'asino di Martina Franca che è la più grande razza italiana, dalla pecora Altamurana alla Gentile di Puglia nota per la produzione di lana autarchica, ma anche l'antico maiale nero di Calabria, la capra Garganica con pelo nero corvino, testa caratterizzata dal ciuffo e dalla lunga barba sotto il mento, corna un po' appiattite lateralmente, ritorte e con le punte divergenti a descrivere un arco. E ancora, le razze curiose di oche, anatre, conigli e galline che animano la campagna italiana.