



Coldiretti: a Corigliano Rossano il 10 e 11 maggio p.v. ricco programma di eventi

Sarà una due giorni incentrata sul presente e il futuro quella che si svolgerà a partire dalle ore 9.00 alle 19,00, venerdì 10 e sabato 11 maggio p.v. nel comune di Corigliano Rossano (CS) nell'**Istituto Tecnico Agrario/alberghiero in contrada Frasso.**

"Campagna Amica nelle scuole" questo il motivo conduttore di questo importante appuntamento del cibo organizzato da Campagna Amica Calabria e Terranostra Calabria in collaborazione con l'Istituto Scolastico e nel quale saranno protagonisti le aziende agricole custodi del territorio e i giovani.

All'interno della manifestazione oltre al mercato di Campagna Amica, si svolgeranno altre attività: show cooking curati dagli **Agrichef di Campagna Amica e dagli studenti dell'Istituto Alberghiero di Corigliano Rossano, Agriasilo** e un seminario, molto atteso, che si terrà venerdì 10 maggio alle ore 17.00 nella sala convegni della scuola, su un tema di attualità che riguarda strettamente l'economia di questo territorio **"Dalla crisi alla valorizzazione . Un piano di sviluppo per il comparto agrumicolo del comprensorio di**

Corigliano Rossano e della Piana di Sibari”.

Interverranno i presidenti della Coldiretti Di Corigliano e di Rossano rispettivamente **Francesco Graziani** e **Antonino Fonsi**, il delegato di giovani impresa Calabria **Enrico Parisi**, il direttore di Coldiretti Calabria **Francesco Cosentini**, **Giovanni F. Mastrangelo** Direttore Consorzio clementine di Calabria IGP, **Orlando Ciminodel Crea**, **Antonino Di Leo** direttore Arsac Mirto Crosia, **Giacomo Giovinazzo** Dirigente Generale Dipartimento Agricoltura, e dopo testimonianze innovative di imprenditori del territorio le conclusioni del Presidente di Coldiretti Calabria **Franco Aceto**.

Alla presenza di esperti di settore si parlerà del mangiare sano, in una più ampia cornice in cui si darà spazio alla conoscenza delle metodiche dei processi di produzione e sana alimentazione, dal cibo di strada (streetfood) con la presenza, degli Agrichef (cuochi di comprovata esperienza per piatti legati alla tutela della biodiversità). Sarà allestito un orto sinergico, la fattoria degli animali e i laboratori delle analisi chimico/fisiche dei prodotti agroalimentari a cura dell'istituto agrario. Durante la due giorni sono previsti approfondimenti sulla figura del tutor dell'orto, dedita a istruire chi non conosce le varie fasi di coltivazione. Sarà possibile organizzare delle visite guidate, destinate ai cittadini-consumatori e agli studenti. In tale entusiasmante cornice, significativo è il ruolo degli studenti degli Istituti agrario e alberghiero per l'alternanza scuola-lavoro con prospettive di impiego. Nei due giorni, i **Giovani di Coldiretti Impresa**, guidati dal delegato regionale Enrico Parisi, raccoglieranno le firme a sostegno della attualissima petizione “Stop al cibo anonimo - Scegli l'origine” e le istanze dei giovani che intendono intraprendere attività agricole. Entusiasti nel portare avanti l'iniziativa, impegnati e in prima linea nell'organizzazione sono il coordinatore regionale Campagna Amica Mario Ambrogio e i segretari di zona Corigliano Rossano

Gino Vulcano e Alessandro Piluso.