L’estate a tavola secondo le previsioni della Coldiretti



Nell’anno internazionale del cibo italiano nel mondo arriva a Torino **il più grande mercato agricolo a km zero mai realizzato dove saranno svelate in anteprima le previsioni per l’Estate 2018 a tavola**, in occasione del via alle partenze nel primo weekend dopo la fine delle scuola. L’appuntamento è per sabato 16 giugno dalle ore 9,00 al Villaggio della Coldiretti con l’apertura al pubblico dei Giardini Reali di Torino.

Un’occasione unica per turisti italiani e stranieri che affollano il capoluogo piemontese per acquistare i tradizionali souvenir delle vacanze, gustare il meglio del Made in Italy a tavola con Campagna Amica ma anche per fare acquisti solidali, con il lancio della prima “spesa sospesa” che offre per la prima volta la possibilità per i visitatori di lasciare pagati frutta, verdura, formaggi, salumi gourmet e ogni tipo di genere alimentare della spesa a chi non può permettersela, oltre ai prodotti delle aziende agricole delle zone terremotate, ancora oggi alla prese con una difficile ripartenza.

Per l’occasione sarà presentato il Rapporto della Coldiretti su **“Le vacanze italiane nel piatto”** che svelerà la forte capacità di attrazione del cibo Made in Italy, il suo impatto economico sulla spesa dei turisti ma anche quali sono le nuove tendenze, le preferenze a tavola o nell’acquisto di prodotti tipici. **In azione i tutor della spesa per aiutare a riconoscere e scegliere i souvenir del gusto nel maximercato** a

chilometri zero e gli agrichef che smascherare i menu acchiappaturisti che rischiano di snaturare la qualità dell'offerta enogastronomica Made in Italy in molte città.

Una opportunità unica per vivere in città un giorno da contadino nella stalla con gli animali della fattoria, sui trattori, in sella ad asini e cavalli, nell'agriasilo con i bambini, nell'orto con le verdure di stagione ma anche scoprire i trucchi di bellezza delle nonne con l'agricosmetica, gustare le ricette tradizionali dei cuochi contadini o acquistare direttamente dagli agricoltori esclusivi souvenir per se stessi o a regalare agli altri.

L'unico posto al mondo dove tutti possono fare una esperienza da gourmet con il miglior cibo italiano a soli 5 euro per tutti i menu preparati dagli agrichef con i sapori antichi della tradizione, dal riso Carnaroli al basilico genovese Dop e Parmigiano Reggiano Dop al riso S.Andrea al gorgonzola Dop e nocciole del Piemonte Igp fino al riso Vialone nano Igp all'isolana e alla pasta di grano Senatore Cappelli e condimenti all'amatriciana, al pesto, al basilico, all'oliva taggiasca e Grana Padano.

> *Senza dimenticare l'innovazione con i salumi e la carne 100% italiana servita nelle bracerie e la pizza autenticamente tricolore, dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella di bufala campana Dop ma anche il pesce ligure, lo street food green, gli agrigelati con latte d'asina e la torta di nocciole Piemonte Igp. E ancora birre agricole e degustazione di vini.*

#STOCOICONTADINI (www.coldiretti.it) è anche una occasione unica per scoprire la Fattoria italiana, dalla mastodontica Piemontese alla minuta Pezzata Rossa Oropa fino alla Cabannina considerata a rischio di estinzione per i pochi animali ancora presenti, dal cavallo Avelignese all'asino Pantesco di Pantelleria (in Italia ci sono solo 77 esemplari), dalla

pecora delle Langhe che stava scomparendo alla Sambucana dalla preziosa lana, ma anche il maiale nero di Parma, la capra di Roccaverano dal cui latte si ottiene la inimitabile Robiola di Roccaverano Dop. E, ancora, le razze curiose di oche, anatre, conigli e galline come la Bionda Piemontese e la Bianca di Saluzzo detta anche bianca di Cavour, che animano la campagna italiana.

Con il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo, il segretario generale Vincenzo Gesmundo e l'intera giunta nazionale saranno presenti tra gli altri esponenti Istituzionali, rappresentanti della società civile, studiosi, sportivi ed 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.