

A PESCARA LA PRIMA GASTRONOMIA A CHILOMETRO ZERO

DOMANI 10 APRILE INAUGURAZIONE DELLA PRIMA BOTTEGA DI CAMPAGNA AMICA CON CIBI COTTI

Arriva a Pescara in viale D'Annunzio 41, la prima bottega di Campagna Amica con piatti pronti e gastronomia a chilometro zero, garantita al cento per cento dagli agricoltori aderenti alla rete promossa da Coldiretti attraverso l'apposita Fondazione. L'inaugurazione del punto vendita, gestito dall'azienda agricola di Antonio Bracciale, che gestisce anche la bottega a marchio in via Milano, **si terrà DOMANI giovedì 10 aprile alle ore 10.00**. Sarà possibile acquistare sia prodotti della filiera agricola italiana quali formaggi e salumi, vino e olio, miele e cereali, frutta secca, confetture e ortofrutta. E in più una novità: un angolo dedicato alla **gastronomia cotta, con ricette tradizionali come lasagne, pasta al forno e pollo allo spiedo, maiale porchettato ma anche coniglio alla cacciatora, rollè di tacchino, melanzane alla brace e zucchini ripieni. Tutti rigorosamente a chilometro zero: italiani, certificati e garantiti dal produttore che li prepara con materie prime esclusivamente made in Italy**. "Anche se materialmente si entra in un negozio, acquistare nella Bottega di Campagna Amica vuol dire acquistare direttamente all'agricoltore - spiega il presidente di Coldiretti Pescara Chiara Ciavolich - significa scegliere tra alimenti buoni e sani, ma soprattutto italiani e provenienti dalle aziende accreditate alla Fondazione Campagna Amica, che già per questo è garanzia di sicurezza grazie al nostro sistema di certificazione interna. La bottega di Viale D'Annunzio è la seconda aperta dallo stesso produttore, è segno tangibile di una opportunità che, per chi la sa cogliere, può integrare in modo importante l'attività di chi fa impresa in agricoltura". Per il direttore di Coldiretti, Alberto Bertinelli, l'apertura della bottega di Campagna Amica "è una garanzia di qualità, in linea con il progetto di filiera agricola italiana che Coldiretti sta portando avanti da tempo perché consente al consumatore le eccellenze alimentari simbolo del made in Italy che generalmente non si trovano nei mercati tradizionali a chilometro zero (carne, vino, olio) e che provengono non solo dai confini abruzzesi ma italiani>>".