

EXPO: COLDIRETTI, POMODORO A PERA PROTAGONISTA DELLA SETTIMANA DEDICATA ALL'ABRUZZO

E GLI AGRICOLTORI PROPONGONO ANCHE CIAUDELLA, SCRUCCHIATA E PANZANELLA DOLCE PIATTI SEMPLICI DELLA TRADIZIONE

Un menu della tradizione abruzzese, che cambia ogni giorno e in cui rispuntano come per magia ricette e pietanze spesso dimenticate, che fanno riaffiorare ricordi persi nel tempo oggi riproposti direttamente dai produttori agricoli di Coldiretti e cucinati dagli agrichef di Campagna Amica. E' l'iniziativa del Padiglione Coldiretti in Expo, in cui fino al 5 luglio (dal 28 giugno) è presente l'Abruzzo con un esercito di 40 produttori, oltre 50 eventi tra animazione, laboratori e workshop e un gettonatissimo punto di ristoro dedicato alla cucina contadina abruzzese. L'obiettivo è offrire ai visitatori di Expo un'occasione davvero unica di assaggiare specialità regionali, salvate dall'estinzione con il lavoro degli agricoltori.

Ecco così che spuntano tra i vari piatti della tradizione, la "ciaudella" che consiste nel pane "affogato" in una insalata di pomodori a pera d'Abruzzo oppure la "scrucchiata", confettura di uva realizzata nelle campagne e tanto amata dai più piccoli, la "panzanella" dolce (pane imbevuto di Montepulciano d'Abruzzo e bagnato allo zucchero) o la "ferratella" allo zafferano tradizionalmente cotta al ferro su fiamma viva, il pane di solina e la zuppa di robiolo per arrivare alla ricotta dolce e alle pesche al vino. Specialità diverse a pranzo e a cena, al 100 per 100 agricole e Made in Italy al prezzo popolare di 10 euro. Ma anche tante altre occasioni per degustare le ricette tradizionali: si inizia la mattina, dalle ore 10,30 alle 11,30, con colazione energetica e vitaminica con offerta di soli 2 euro, mentre dalle ore 12,30 alle 14 spazio al pranzo a base di prodotti tipici locali preparati dall'agrichef Gabriele Maiezza (10 euro). Dalle ore 16.00 alle 19 scatta la merenda, anch'essa a 2 euro, per arrivare alla cena a km zero locale dalle ore 19,30 alle 21 (pure qui a 10 euro), anche se gli importi possono variare in speciali occasioni. Non mancano peraltro anche gli aperitivi, gli happy hour e le degustazioni dei prodotti tipici e stagionali durante la giornata. **Con un grande protagonista: il pomodoro a pera d'Abruzzo, eletto dai visitatori il prodotto simbolo della settimana in Expo.**

*"Un ortaggio - dice **Giuseppe Scorrano, presidente Associazione Agrimercato d'Abruzzo** che gestisce i Mercati di Campagna Amica - che fa parte della tradizione e della cultura regionale e che si caratterizza per la poca presenza di semi e l'abbondante polpa che lo rendono ideale non solo da preparare in insalata ma per la passata tradizionalmente prodotta in casa tra agosto e i primi di settembre in un momento di aggregazione in cui la famiglia contadina si unisce e si ritrova per fare le cosiddette "buttije" di eccellente passata. Una presenza immancabile in tutti i menu proposti con successo ai visitatori - aggiunge Scorrano - Abbiamo prenotazioni per tutta la settimana e per alcuni giorni non ne possiamo prendere ulteriori perché siamo già al completo".*

Coldiretti Abruzzo ricorda inoltre che tutti i prodotti presenti nel padiglione in Expo sono garantiti dai produttori di Campagna Amica, la più grande rete europea di vendita diretta degli agricoltori, che in Abruzzo conta circa 300 accreditati di cui 40 presenti in Expo. Per garantirsi l'accesso all'Olimpo delle eccellenze dell'agricoltura italiana - sottolinea Coldiretti - basta prenotarsi al desk del Padiglione Coldiretti, fino ad esaurimento dei posti. "Un modo semplice ed efficace - spiega Coldiretti Abruzzo - per far conoscere le nostre eccellenze e le bellezze dell'Abruzzo ma anche per evidenziare il forte legame che esiste tra cibo, tradizione e territorio necessario ad una efficace promozione".

Per aggiornamenti in tempo reale sulla settimana di Coldiretti Abruzzo

nel padiglione dell'Expo di Milano:

www.abruzzo.coldiretti.it; www.facebook.com/coldirettiabruzzo; twitter.com/coldirettiab