

Trecento studenti ai laboratori delle tipicità incontro con le famiglie al mercato agricolo di Piazza Unione

Sono circa trecento gli studenti che, questa mattina, hanno partecipato ai 4 laboratori promossi da Coldiretti e Campagna Amica nel museo delle genti d'Abruzzo a Pescara nell'ambito del Festival delle terre d'Abruzzo: il workshop "Dal latte alla giuncata" sulla storia e tecnica di lavorazione dei formaggi a pasta filata a cura dell'azienda agricola Vincenzo D'Annunzio; il workshop "Dal chicco al pane" sul grano Solina a cura dell'azienda agricola di Sandro Di Giacomo; il laboratorio sulla "Mortadella di Campotosto" a cura de La Mascionara; il laboratorio sugli oli extravergine d'oliva curato dal Frantoio Hermes e dai tecnici di Abruzzo Oleum. Quattro "lezioni" sulle tradizioni agroalimentari abruzzesi che, attraverso interessanti prove pratiche, hanno incuriosito gli studenti delle scuole medie e superiori di tutta la regione per "toccare con mano" la storia e le tecniche di lavorazione delle produzioni regionali e per ribadire l'importanza del cibo nella società attuale. "Un bel momento di confronto - ha commentato Chiara Ciavolich, presidente di Coldiretti Pescara, presente alla manifestazione - in cui le nuove generazioni hanno potuto capire ciò che ruota intorno al cibo in termini di tradizione, economia e cultura, ma anche riflettere sull'importanza di una alimentazione sana e corretta. La presenza dei produttori agricoli, che hanno raccontato ai ragazzi il proprio lavoro dimostrando direttamente le varie fasi della lavorazione delle materie prime, aveva proprio l'intento di avvicinare i consumatori più giovani a temi quali qualità, tracciabilità, trasparenza e ovviamente filiera corta".

A dare particolare prestigio ai laboratori, suscitando la curiosità degli studenti, è stata inoltre la visita inaspettata dello chef stellato Niko Romito, del direttore del Il Centro Mauro Tedeschini e dell'assessore regionale alle Politiche agricole Dino Pepe, che, ognuno dal proprio punto di vista, hanno raccontato l'importanza del cibo per le nuove generazioni alla presenza del presidente di Coldiretti Pescara Chiara Ciavolich, del direttore di Coldiretti Chieti Gabriel Battistelli, del coordinatore di Campagna Amica Mauro Del Ponte e del referente di Terranostra Abruzzo David Falcinelli, che ha coordinato le attività didattiche.

Domani sarà invece la volta delle famiglie che, in piazza Unione, incontreranno i produttori agricoli di Coldiretti in un mercato agricolo in cui i consumatori avranno la possibilità di avvicinarsi alla filiera corta e scoprire i numerosi vantaggi ad essa legati. "Un incontro con le famiglie pescaresi che, impegnate nella spesa quotidiana, scelgono prodotti agricoli regionali per amore dell'Abruzzo - evidenzia il direttore regionale di Coldiretti Alberto Bertinelli ricordando che lo slogan scelto dall'organizzazione nell'ultima assemblea nazionale è stato proprio "Per amore dell'Italia" - a spingere la ripresa economica è infatti, oggi più che mai, la spesa delle famiglie italiane, che è tornata ad aumentare dopo sette anni di riduzione consecutiva. Siamo di fronte ad un significativo cambio di direzione dei consumi alimentari, se confrontato con la dinamica negativa del 2014 (-1%) e a quella degli anni precedenti. L'alimentare - conclude Bertinelli - è infatti uno speciale indicatore dello stato dell'economia nazionale poiché si tratta della principale voce del budget delle famiglie dopo l'abitazione con un importo complessivo di 215 miliardi".