

Con l'extravergine lezioni di cucina al mercato Torna il Cooking show tra i banconi di Campagna Amica

Bruschette con ricotta aromatizzata all'olio extravergine, cuore di sedano con purea di melanzane, crostini con salsa di pomodoro verde o sfoglie di baccalà condite in purea di patate. Ma anche un tocco di esotico, con il cous cous condito da verdure rigorosamente made in Italy. Tra assaggi, domande e tanta curiosità **è stata inaugurato questa mattina nel mercato di Campagna Amica di via Paolucci a Pescara il 'Coking show' promosso da Coldiretti in collaborazione con Unaprol e Campagna Amica.**

Due giorni con i cuochi di Pepe Verde e gli esperti dell'Appo (Associazione Provinciale Produttori Olivicoli) di Pescara in un ambiente certamente singolare: non una cucina vera, ma il bancone del mercato a chilometro zero. Un modo semplice ma efficace per 'conquistare' il consumatore e spingerlo ad usare alimenti genuini e di qualità. Così, utilizzando i prodotti freschi degli agricoltori di Coldiretti, gli chef hanno preparato - ed offerto - i piatti semplici della cucina italiana, rivisitandoli estemporaneamente con un tocco di modernità. Tra l'entusiasmo di grandi e piccini. <<Un modo diverso per proporre il prodotto fresco e genuino e far conoscere il progetto di filiera agricola italiana>> spiega il direttore di Coldiretti Pescara Alberto Bertinelli <<il successo avuto dalla manifestazione conferma l'interesse del consumatore verso certi temi e la bontà di un progetto che è ormai sempre più diffuso>>. Soddisfatta della riuscita della giornata la presidente di Coldiretti Pescara Chiara Ciavolich. <<Iniziative come queste vanno incentivate e proposte>> dice la presidente <<in tal modo concorriamo in maniera determinante alla creazione e alla diffusione di una cultura attenta al cibo sano, sicuro e di qualità facendo attenzione alle esigenze di chi produce il bene da mangiare>>. **Ma la giornata di oggi è stata anche l'occasione per ribadire il ruolo dell'olivicultura abruzzese, che costituisce uno dei comparti produttivi principali, contribuendo tra il 7 ed il 10% alla costituzione della PLV regionale con una produzione media annua complessiva di olive pari a 1.350.000 quintali ed a circa 240.000 quintali di olio, dati che pongono l'Abruzzo al quinto posto tra le regioni italiane. Nel dettaglio provinciale si evidenzia come la provincia di Chieti contribuisca con circa il 58% alla produzione regionale, e la provincia di Pescara con più del 25%, mentre la provincia di Teramo presenta una realtà aziendale molto frammentata e con superfici limitate.**

La seconda giornata del Cooking show di Coldiretti e Unaprol è prevista domani mattina, sempre nel mercato di via Paolucci, dalle 10.30 alle 13.30.