

# Corriere Alpi

**CONTROCOPERTINA**

**DAL RISOTTO AL GELATO  
VITTORIA DEL TERRITORIO**

## Vivere alla veneta Così Coldiretti ha stregato Milano

No agli chef stellati e lancio della moda dell'"agrichef"  
prodotti e pietanze locali dal contadino subito ai fornelli

di **Eleonora Vailin**

Una vacanza verde all'Expo con tutto l'occeante per vivere "alla veneta". Quindi in modo semplice e sano. Perché se perfino il successo è assicurato. La svolta anti-chef ai tempi della cucina imperante, nel grande ristorante mondiale di Expo 2015, l'ha portata avanti la Coldiretti Veneto. Che ha detto «no» agli chef stellati, lanciando la nuova moda dell'"agrichef" ovvero dal contadino ai fornelli. Così che si edificare, comincio il profumo ed è capace di valorizzarli. Coldiretti Veneto ha così attrezzato il Padiglione di categoria nelle due settimane di competenza, secondo la rotazione concordata con tutte le regioni: la seconda settimana di maggio, poi inaugurazione, e dal 17 al 24 agosto. Sette giorni, ognuno dedicato a una provincia, per mostrare e far assaggiare le tipicità del made in Veneto. Risultato: oltre 80 prenotazioni sul tetto panoramico ristorante per due turni a pranzo e due a cena al giorno e risottella record nella giornata all'"isola" organizzata dalla provincia veneta con mille porzioni di risotto esaurite in pochi minuti. Altro che sushi orientale. «Expo è una vetrina particolare, non è fondamentale perché non si fa business ma abbiamo presentato le eccellenze della nostra agricoltura. Imperiamo poi, per i nostri agricoltori, lo

scambio di progetti e opinioni con i colleghi italiani stranieri, vedere e toccare con mano realtà in pieno sviluppo e altamente tecnologiche come Israele e la loro gestione dell'acqua. Abbiamo dato la possibilità, soprattutto ai più giovani, di avere stimoli e input senza dovere girare il mondo perché il mondo ora a Milano» spiega Giorgio Piazza, presidente di categoria che conferma il coinvolgimento di qualche centinaio di aziende venete, «tra le più innovative». Dunque colazione costante, lunch servito dallo chef mobile e take away grazie alla novità assoluta dell'agrifrag (vedi articolo a fianco): a Milano sono arrivati anche il panettone Giusto e il gelato del carcere Due Palazzi di Padova, al suo debutto, fatto con il latte delle stalle e la frutta delle aziende agricole padovane e della cooperativa Co.Fru.Casè Castelbaldo (PD). Folla lungo il Cardo anche per le degustazioni di vini e superammi del venerissimo spizit con veri happy hour musicali e una «agri rosolone» con cicchetaria. Nel giardino accanto al padiglione c'è stato spazio anche per la «dinarella vegetale» con le centrifughe e spremute di frutta e verdura messe a punto in collaborazione con l'azienda padovana **AgriRomani** di Biadene, ideata per favorire l'abbonanzatura oltre che sana e genuina. La società **AgriRomani** è composta da 11 soci e da un totale di 27 aziende agricole sparse su tutto il terri-

rio nazionale che conferiscono materia prima alle 2 sedi centrali, il sito a Biadene e a Bellizzi (Salerno). Coldiretti, oltre alle aziende, ha portato a Milano anche gli antichi mestieri, come le lezioni di intreccio coi carinoci e i pannocchia e i giochi di una volta oggi pensati nelle tante Fattorie Didattiche come la pasta di mais che diventa "dado rurale" e l'argilla del Po per creare fischietti. E siccome con il cibo si può anche fare arte, ecco in mostra le sculture di pane permanente e creature di formaggi. Due infine i laboratori del gusto proposti dagli agricoltori di Campagna Agricola: la preparazione del pane, dal chicco alla pagnotta, e la magia del miele: i due ingredienti base della merendina locale.



Foto: M. G. - A. G. / Contrasto