

# AGRI@TOUR

Salone Nazionale dell'Agriturismo e dell'Agricoltura multifunzionale

Dal 18 ottobre diversi appuntamenti in vista della sedicesima edizione dal 15 al 16 novembre

## **AGRI@TOUR PARTNER DI UN CICLO DI CENE CON GLI AGRITURISMI ITALIANI**

*Un settore, quello della cucina degli agriturismi, che negli ultimi anni ha fatto la differenza raggiungendo importanti numeri. Ad AgrieTour il 15 novembre anche la nuova edizione del Campionato di Cucina Contadina, unico nel suo genere, per premiare le migliori cucine dei territori. Il 16 novembre cena conclusiva aperta al pubblico con i migliori prodotti delle campagne italiane*

Promuovere la cucina tradizionale con i prodotti delle aziende agricole nell'anno del cibo italiano. E' questo uno degli obiettivi dell'iniziativa promossa dalla Strada del Vino Terre di Arezzo in partnership, tra gli altri, anche con AgrieTour, il Salone nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale, in programma ad Arezzo Fiere e Congressi dal 15 al 16 novembre prossimi. Il 16 novembre in particolare la cucina a base di prodotti dei territori italiani sarà protagonista di una cena aperta al pubblico. «Abbiamo deciso di sostenere questa iniziativa che sicuramente onora queste nuove figure all'interno dell'agriturismo – spiega il presidente di Arezzo Fiere, Andrea Boldi – e che saranno protagoniste di questi appuntamenti in avvicinamento alla nuova edizione di AgrieTour». La cucina contadina, proprio ad AgrieTour, è da oltre dieci anni al centro dell'attenzione grazie all'unico campionato nazionale dedicato alle ricette cucinate da quella figura professionale che oggi viene identificata con "Agrichef" e che proprio nella giornata inaugurale della fiera, il 15 novembre, troverà ancora risalto grazie alla nuova edizione del campionato nazionale di cucina contadina.

**Il programma delle cene.** Sette appuntamenti nei ristoranti che aderiscono alla rete Vetrina Toscana con menù per conoscere, apprezzare e soprattutto gustare le eccellenze del territorio aretino e non solo. Da giovedì 18 ottobre si parte con "La disfida delle eccellenze", disfide gastronomiche a suon di piatti tra chef della provincia di Arezzo e Agrichef ospiti, selezionati dalla Confederazione italiana agricoltori (Cia), che daranno vita a menù originali frutto non solo delle eccellenze di ciascuna regione coinvolta, ma anche delle diverse esperienze maturate. Gli Chef Toscani incontreranno gli Agrichef delle aziende agrituristiche ospiti e insieme proporranno menù a 4 mani con piatti della tradizione toscana e non cucinati e serviti con la loro personalissima ed innovativa visione. Unire due tradizioni culinarie attraverso la cucina di due chef renderà le cene un vero e proprio evento: un incontro e confronto di eccellenze per serate ricche di gusto e convivialità. Il primo appuntamento sarà al ristorante Il Goccino a Lucignano che vedrà in questo primo appuntamento la chef Susanna e il Sig. Pino dell'Agriturismo La Ginestra cimentarsi in un menù toscano con contaminazioni molisane e dove si potranno degustare fra le altre cose i cavatelli molisani con il ragù di chianina e il caciocavallo. Poi sarà la volta delle Logge Vasari il 25 ottobre ad Arezzo che ospiterà l'Agriturismo Sapori di Bea dell'Abruzzo cui seguirà il 31 ottobre il Ristorante Belvedere a Monte S. Savino con la Collina di Roseto della Campania. Ultima disfida si terrà l'8 novembre a Cortona alla Locanda del Molino che accoglierà nella sua cucina l'Agrichef dell'Agriturismo Capodacqua di Teramo. Tutti i menù proporranno l'abbinamento con vini della Strada del Vino Terre di Arezzo che esalteranno e valorizzeranno le prelibate ricette.

**La cucina tradizionale, numeri in crescita.** Un agriturismo su due (il 50,4%) offre il servizio di ristorazione, un dato che oltretutto è in crescita di anno in anno. La degustazione consiste in un assaggio di prodotti alimentari che non assume le caratteristiche proprie di un pasto. Si tratta generalmente di un arricchimento dell'offerta aziendale, che si inserisce nel circuito di ristorazione-alloggio mediante il consumo in loco di prodotti alimentari di origine aziendale. Nel 2016 le aziende autorizzate alla degustazione sono 4.654 e rappresentano il 20,5% degli agriturismi in complesso. Rispetto all'anno precedente si registra un aumento dell'8,6% a livello nazionale, sintesi di una crescita del 2,5% al Nord, del 31,9% nel Mezzogiorno e del 2,9% al Centro. A livello regionale, gli aumenti più consistenti si rilevano in Calabria e Sicilia (rispettivamente +99 e +66 unità). Fra le aziende che offrono degustazione, il 2,7% è autorizzato alla sola degustazione, il 77,3% assicura anche l'ospitalità, il 71,8% combina la degustazione con la ristorazione e il 67,3% completa l'offerta con l'esercizio di altre attività (equitazione, escursionismo, sport, corsi, ecc.). L'offerta di degustazione è più diffusa nelle regioni centro-meridionali, dove è ubicato il 59% delle aziende.

**Il nuovo format di AgrieTour.** Si parte dal fiore all'occhiello di AgrieTour, il workshop B2B, potenziato il modello che vedrà ancora una selezionata e cospicua presenza di buyer provenienti da tutto il mondo interessati a scoprire l'offerta nazionale, con una delegazione selezionata in collaborazione con il salone TTG di Rimini. Il modello sarà quello del "matching day" con presentazioni dedicate ai buyer a cura dei territori presenti in fiera e del tradizionale B2B per le aziende che potranno creare una agenda prima della fiera. Prosegue l'attività di aggiornamento con approfondimento dei contenuti e degli strumenti tecnico professionali con convegni, seminari (il tema sarà quello del "Buon cibo italiano" in concomitanza con l'anno del cibo italiano) ed eventi promozionali come il campionato di cucina contadina. Proseguiranno le attività dei master formativi dedicati agli imprenditori con offerta sulle novità in ambito normativo e fiscale, analisi di mercato e area tecnica e gestionale.

Arezzo, 12 ottobre 2018 C.s. n. 04

Attività Culturali e Promozionali: Gloria Bastieri – Tel +39 0575 936261 - e-mail: gloria.bastieri@arezzofiere.it

Ufficio Stampa: Alessandro Maurilli - a.maurilli@almapress.net - Cell 3207668222

