

Ad AgrieTour anche i bambini mettono le mani in pasta con i corsi di cucina e con le iniziative di AgrieTour Bimbi, lo spazio promosso da Agrigiochiamo e dedicato al fenomeno delle Fattorie Didattiche

In campagna alla scoperta dei sapori della tradizione, cresce la ristorazione negli agriturismi. Ad AgrieTour premiati i piatti

È campano il miglior piatto del Campionato di cucina contadina: il *Cardone beneventano*, una pietanza tipica delle feste di Natale, e a proporlo è stata La Collina di Roseto di Benevento di **Nunzia Veronica Iannelli**

Arriva dalla Campania il piatto tradizionale migliore tra gli agriturismi italiani. Si chiama "*Cardone beneventano*", una pietanza tipica delle feste di Natale, e a proporlo è stata La Collina di Roseto di Benevento di Nunzia Veronica Iannelli. La ricetta, realizzata in diretta da **Pasqualina Pica**, vede il sapiente mix di sapori dati dal cardo, brodo di cappone, carne macinata, uova, limone, formaggio grattugiato e mollica di pane. La gara ha visto in concorso oltre dieci aziende agrituristiche giudicate da una giuria presieduta da **Marco Rossetti e Francesca Topi**, giornalisti enogastronomici. Per **Andrea Boldi**, presidente di Arezzo Fiere: «Il Campionato di Cucina Contadina è diventato ormai uno dei momenti più sentiti dai protagonisti di AgrieTour, gli operatori del settore. E anche quest'anno la grande partecipazione e la vera passione che hanno messo i partecipanti evidenzia come anche sul fronte agroristoro in questi anni si siano fatti passi da gigante e questo concorso ha permesso di recuperare e catalogare ormai centinaia di ricette tipiche di tutta Italia». Importanza e crescita sottolineate anche dai presidenti di giuria, i giornalisti **Francesca Topi e Marco Rossetti**: «La cucina che scalda, quella di casa, che ormai non si trova più nei ristoranti fatta con attenzione, ricerca, passione e soprattutto con materie prime semplici che in certi casi hanno dovuto recuperare: il valore aggiunto di questa cucina è proprio questo, il recupero del calore della cucina contadina».

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.

Piccoli chef crescono, quando i bimbi mettono le mani in pasta. I bambini, e sono molti, in visita alla fiera possono giocare e imparare con corsi di cucina nello stand istituzionale di Terranostra Coldiretti dove è presente la Banda Piccoli Chef con i laboratori di pasta fresca, zucca, frutta e verdura e legumi.

Dalle fattorie didattiche al turismo sostenibile. E sempre per i più piccoli è pensato **AgrieTour Bimbi**, lo spazio promosso da Agrigiochiamo e dedicato al fenomeno delle Fattorie Didattiche che anche quest'anno promuove momenti di incontro oltre che laboratori didattici per i più piccoli e l'incontro tra domanda e offerta. I corsi e gli appuntamenti dedicati al piacere di vivere in campagna, inoltre un'area con tante idee e forniture per la casa in campagna. La fiera come ogni anno dedica uno spazio a tutto quello che serve per migliorare il rapporto con la campagna. L'apicoltura è protagonista con ApieTour, lo spazio per il settore con forniture e incontri sulla legislazione del comparto. Inoltre grande importanza per uno dei temi più attuali del settore e non solo: la sostenibilità, che ad AgrieTour va in scena sotto varie forme attraverso la collaborazione con le principali associazioni di turismo all'aria aperta, con aree dedicate agli appassionati di cicloturismo, ippoturismo, oltre a le ultime innovazioni in campo di bioarchitettura.

Dati Osservatorio Ismea- Rete Rurale Nazionale: 11 miliardi di euro il valore della multifunzionalità. L'Italia è il Paese più multifunzionale d'Europa, il valore della produzione delle attività di supporto e secondarie è pari a 11 miliardi di euro, più di Francia (6,5 miliardi) e Paesi Bassi (3,2 miliardi).

Come si evolve l'agriturismo in Toscana, la regione leader. Le aziende agrituristiche autorizzate in Toscana alla fine del 2016 sono 4.518 unità (+3% sul 2015) per un totale di 62.487 posti letto, (+12%) e un fatturato di 300 milioni di euro circa all'anno. La provincia con maggiori strutture si conferma Siena (1.200 unità) seguita da Grosseto (circa 1.000) e Firenze (oltre 600). Stessa graduatoria anche per i posti letto con Siena che primeggia con 16.776 posti seguita da Grosseto, 11.516 e Firenze, 9.314. Delle aziende agrituristiche della Toscana, Più numerose sono le aziende che offrono solo pernottamento, 4.012, mentre quelle che somministrano anche la prima colazione sono 2.456, seguite da quelle che nell'offerta hanno anche la mezza pensione, 1247, e la pensione completa, 560. In Toscana la conduzione dell'agriturismo sembra essere superata la divisione di gender nella gestione, con una quasi equa ripartizione dei titolari, 59% maschi e 41% donne. La Toscana detiene il primato di aziende gestite da donne, sono in tutto 1.816, pari al 40,2% degli agriturismi presenti nella regione (compresi quelli a conduzione maschile) e al 22,3% di quelli nazionali a conduzione femminile.

Agriturismo ad Arezzo Ad oggi sono registrati in tutta la provincia di Arezzo oltre 550 agriturismo certificati (il 12,9% del totale della Toscana) per un totale di 7.630 posti letto (circa 14 posti letto a struttura) vale a dire il 12,5% del totale regionale. Di questi 539, 126 forniscono anche il servizio di ristorazione recuperando la tradizione culinaria del territorio e oltre 430 forniscono attività ricreative quali trekking, equitazione e sport all'aria aperta come cicloturismo e tiro con l'arco.

Domenica 19 novembre

Un convegno promosso dalla Regione Toscana alle ore 10.30 dal titolo "Toscana terra di mezzo di cammini e itinerari culturali". Alle ore 10 in sala 2 la Fise promuove un corso per istruttori. L'area Corsi prevede Orto invernale; corso di degustazione vini: Avvicinamento alle tecniche di degustazione; Conoscere l'olio d'oliva: degustazione con tecniche di analisi sensoriale; Oltre il miele: mini corso teorico/pratico sui prodotti delle api, presso lo Stand Coldiretti di Arezzo: Nell'orto - coltivazione dei principali ortaggi, Patate dei fruttiferi e dell'olivo, Le rose - coltivazione e patate, Patate dell'olivo. Nello stand di Bioarchitettura Toscana Sezione di Arezzo, laboratorio sull'edilizia in paglia: tecniche di auto costruzione.

Arezzo, 18 novembre 2017 C.s. n. 07

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