

AGRI@TOUR

Salone Nazionale dell'Agriturismo e dell'Agricoltura multifunzionale

Si chiude oggi ad Arezzo Fiere e Congressi la diciassettesima edizione di AGRleTOUR

CUCINA TRADIZIONALE: IL FRIULI VENEZIA GIULIA TRIONFA AD AGRleTOUR

E' una ricetta friulana la migliore tra le proposte della tradizione di campagna. Nell'anno del cibo italiano è la cucina di campagna a trainare il turismo: un agriturismo su due offre il servizio di ristorazione. I turisti cercano sempre di più la genuinità dei prodotti enogastronomici

Arriva dal Friuli Venezia Giulia la miglior ricetta della tradizione culinaria di campagna. È stata, infatti, l'azienda agricola Cortivo Pancotto di Caneva (Pn) a vincere l'edizione 2018 del Campionato di cucina contadina che si è svolto a AGRleTOUR, il Salone nazionale dell'agriturismo che si chiude oggi ad Arezzo Fiere e Congressi. Luca, che gestisce l'azienda dove ha raggiunto la piena autonomia di materia prima per tutte le produzioni, ha presentato **Goulash di vitello con polenta rustica e frant**, un piatto cucinato con carne di vitello grigio, allevato con fieno, farine di cereali, senza svezamento. La polenta rustica è fatta con semi di mais antichi. A questo piatto viene abbinato il Frant: frantumazione di esclusivi formaggi di malga di varie annate, lavorati e uniti dalla panna, speziati con pepe. Un successo che valorizza il grande lavoro di promozione che la Regione Friuli Venezia Giulia ha realizzato partecipando in fiera con una ampia delegazione di imprese del territorio. Al secondo posto si è piazzata la **Pastiera di Farro** proposta dall'agriturismo Collina di Roseto di Benevento mentre il terzo posto è andato a **Sagne e fascior** con cannellini di Atina dop, pecorino di picinisco dop e cotiche, una proposta gastronomica dell'agriturismo Il Fascinaro di Casalvieri (Fr). Menzione speciale, infine per **Pollo in tecia con fagioli in umido e polentina cucinato dall'agriturismo Villa Corona di Vicenza**, un piatto tipico vicentino servito nelle campagne il 2 agosto in occasione della Festa degli Uomini.

Si è chiusa proprio con la premiazione delle migliori ricette della tradizione italiana la diciassettesima edizione di AGRleTOUR, il Salone nazionale dell'agriturismo che ad Arezzo Fiere e Congressi, dal 15 al 16 novembre ha visto arrivare nella città toscana domanda internazionale e la migliore offerta da tutta Italia riconfermandosi ancora una volta l'appuntamento di riferimento per un settore che cresce. «Possiamo dire ancora una volta, dopo tutti questi anni, che il futuro dell'agriturismo si pianifica nel nostro polo fieristico – afferma **Andrea Boldi**, presidente di Arezzo Fiere – e che per la città questo appuntamento, come anche altri, rappresenta un fiore all'occhiello rendendola in un certo senso un paradigma per l'offerta di questo tipo di vacanza sempre più apprezzata da turisti stranieri, ma anche italiani».

La cucina tradizionale nell'anno del cibo italiano. Nel 2017 le aziende agrituristiche autorizzate alla ristorazione (o agriristori) sono 11.407 (+0,7% rispetto al 2016), pari al 48,7% degli agriturismi italiani; esse dispongono di 441.771 posti a sedere (-0,5% sull'anno precedente). Al pari delle altre tipologie agrituristiche, anche la ristorazione è nel complesso più presente nelle regioni centro-meridionali, dove è localizzato il 56,3% delle aziende ristoratrici. Gli agriristori aumentano maggiormente nel Centro (+4,6%) e di poco nel Nord (+0,2%), mentre diminuiscono nel Mezzogiorno (-1,9%).⁷ Un agriristoro può offrire contemporaneamente servizi di alloggio, degustazione e altre attività. Il 13,5% delle aziende è autorizzato unicamente alla ristorazione, il 72,1% offre anche servizio di alloggio, il 30,4% abbina la ristorazione con la degustazione e il 58,2% completa l'offerta con l'esercizio di altre attività (equitazione, escursionismo, sport, corsi, ecc.). 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 2017 le aziende autorizzate alla degustazione sono 4.849 e rappresentano il 20,7% degli agriturismi in complesso. Rispetto all'anno precedente si registra un aumento del 4,2% a livello nazionale, sintesi di una crescita del 10,3% nel Mezzogiorno, del 4,1% nel Centro e dello 0,6% nel Nord. A livello regionale, gli aumenti più consistenti si rilevano nel Lazio e in Sardegna (rispettivamente +56 e +55 unità), mentre la contrazione maggiore si registra in Veneto (-42 unità). Fra le aziende che offrono degustazione, 115 unità (2,4%) sono autorizzate alla sola degustazione, 3.467 (77,1%) associano anche l'ospitalità, 3.738 (71,5%) combinano la degustazione con la ristorazione e 3.295 (68%) completano l'offerta con l'esercizio di altre attività (equitazione, escursionismo, sport, corsi, ecc.)

Arezzo, 16 novembre 2018 C.s. n. 08

