

Ad AgrieTour, Arezzo Fiere, il campionato che premia la tradizione in tavola ha visto la partecipazione di 16 strutture di tutta Italia

È DEL CENTRO SUD LA MIGLIOR CUCINA CONTADINA:

BASILICATA E ABRUZZO TRIONFANO AL SALONE NAZIONALE DELL'AGRITURISMO

A vincere sono state l'Acquasala, ricetta millenaria della cucina popolare di tutto il Sud Italia, pari merito con il "Timballo teramano" tipico della terra abruzzese. Menzione speciale per "Polenta e figadei", friulana, e "fettuccine al ragù di faraona", laziale

In Italia un agriturismo su due offre la ristorazione recuperando ricette della tradizione

Sono due i piatti che meglio di tutti rappresentano la tipicità contadina in tavola. Si tratta di "Acquasala", ricetta tradizionale della Basilicata e di altre regioni del Sud Italia, e del "Timballo teramano", specialità abruzzese. A presentarle e a prepararle in diretta ad AgrieTour di Arezzo sono stati gli agriturismi Valle dell'Ofanto di Rapone (Pz) e dall'agriturismo Capodacqua di Germignano (Te). Menzione speciale della giuria, presieduta dal giornalista Claudio Zeni, per "Polenta e figadei", ricetta friulana proposta dall'agriturismo Cortivo Pancotto di Caneva (Pn) e per le "fettuccine acqua e farina al rosmarino con il ragù di faraona", preparata dall'agriturismo Borgo Campanile di Montefiascone (Vt). Ricette che premiano la tradizione e la tipicità di territori che vanno da Nord a Sud dell'Italia, una sorta di grande abbraccio che si consuma a tavola. «Il concorso è tra i pochi rimasti e riesce a portare nel piatto i territori attraverso la vera cucina contadina – dice il Presidente di Arezzo Fiere, Andrea Boldi - il livello della proposta gastronomica è stato molto alto e la caratteristica che li accomuna è quella di lavorare bene la materia prima, con il piglio della grande cucina, ma con i contenuti e la filosofia della tradizione, di come li faceva la mamma o la nonna ed è questo il vero valore aggiunto di questa iniziativa».

Le ricette premiate. Il Timballo teramano è il piatto della domenica e delle feste ed è preparato con strati di frittatine (scrippelle) di acqua, farina e uova intervallati da sugo con le pallottine, spinaci, uova, dadini di formaggio o mozzarella, carciofi e altri ingredienti che variano a seconda di chi prepara il piatto. L'Acquasala è un piatto povero, preparato secondo la tradizione, dai pescatori e dai contadini da consumarsi anche durante il lavoro. Fette di pane biscottato vengono immerse in acqua quindi condite con sale, olio extravergine di oliva, pomodoro e origano. Può essere arricchito con altri ingredienti. In Basilicata, l'acquasala viene anche preparata con l'aggiunta di peperoni cruschi scottati in olio bollente e salame.

Numeri in forte crescita. Un agriturismo su due (il 50,4%) offre il servizio di ristorazione, un dato oltretutto in crescita di anno in anno. La cucina insomma è uno degli elementi che per l'agriturista rappresentano un motivo di attrazione tanto che ad oggi risultano oltre 430 mila posti a sedere, +137% rispetto al 1998. Di queste aziende il 13,4% fa solo ristorazione, ma il 72,8% abbina il servizio a quello dell'ospitalità. Ci sono anche agriturismi che fanno degustazione (il 27,8%). Non a caso ad Arezzo si svolge l'unico Campionato di cucina contadina, che anche quest'anno vedrà recuperare ricette della tradizione regionale cucinate dagli agriturismi in concorso. Negli ultimi anni gli agrituristi sono cresciuti da 6.193 a 10.514, +69,8%.

Il Campionato di cucina contadina. I sapori di una volta, una vera e propria rarità per i nostri giorni. Piatti in via di estinzione, quasi introvabili nelle cucine italiane ma salvati grazie agli agriturismi italiani. I piatti della tradizione rurale sono stati i protagonisti della quattordicesima edizione di AgrieTour. Sono tutti piatti scomparsi nelle città, ma ancora presenti nell'agriturismo, che torneranno alla ribalta grazie all'area degli show cooking dove le massaie degli agriturismi di tutta Italia si daranno il cambio per presentare le ricette della tradizione di ogni singolo territorio. Il Campionato dà la possibilità di presentare piatti della tradizione dei vari Territori italiani, un modo per confrontare tradizioni e preparazioni e per valorizzare un patrimonio culturale immenso, di cui gli agriturismi in molti casi rimangono tra i pochi tenaci custodi.

Arezzo, 12 novembre 2016 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

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