

La rassegna sui prodotti alimentari di qualità fa il pieno e si merita un collegamento in diretta su Rai Uno con Linea Verde

Agrifood: ottantamila visitatori

L'arte del mangiar bene non conosce crisi. Ed ha imparato a rinnovarsi

Chiusura con il botto per Agrifood, che si è guadagnata una passerella in tivù, con la diretta Rai da Linea Verde e facendo il pieno di visitatori: 80mila in quattro giorni.

Gli italiani si mostrano ancora una volta leader mondiali in fatto di gastronomia ma soprattutto in quanto a genialità nel rinnovare, con preparazione tecnica ed estro, l'arte del buon mangiare.

E' così che si distinguono per l'eccellenza molti prodotti che, a causa della loro laboriosa preparazione, rischiavano di scomparire per sempre e trovano ora un nuovo mercato destinato ai palati più ricercati. E' il caso della marmellata di pesche settembrine di Leonforte, un piccolo paese in provincia di Enna, dove questi frutti vengono infilati a mano, uno ad uno, all'interno di sacchetti intorno a maggio per essere poi colti, in tutta la loro fragrante maturazione, a settembre. «Questo permette di proteggere la pesca dagli antiparassitari e donarle un gusto davvero unico. Il sapore intenso di questa varietà si trova solo in 110 ettari di terreno». A sostenerlo è il titolare dell'azienda agricola Rape che spiega anche come, sulla pesca di Leonforte, siano stati fatti diversi studi da parte delle università siciliane. Impossibile infatti ottenere lo stesso risultato in altre zone dell'isola, la provincia di Enna sembra possedere l'unico microclima adatto



La prima edizione di Agrifood ha visto la presenza di 80 mila visitatori

a tale coltivazione. Ma a Leonforte famose non sono solo le pesche, bensì anche le fave che per la loro ampia dimensione non possono essere raccolte meccanicamente e vengono ancora trattate interamente a mano.

E a proposito di marmellate, la vera regina in que-

sto o ambito sembra essere proprio un'azienda veronese. Per la precisione si tratta dell'ortofrutta di Fabrizio Stringhetto di Legnago che realizza confetture davvero originali: di fichi e zenzero oppure di pomodoro e arancia passando per quella di melanzane e limoni o di zucca e

zenzero. Insomma, un mix di sapori da incuriosire anche i palati più reticenti.

E per restare nel campo, assolutamente da non perdere è la Gelatina di Birra Artigianale, ideata da due giovani ragazze di Caserta nella cui "Credenza" - questo è infatti il no-

■ Gli organizzatori

«Un'idea innovativa che è subito piaciuta»

«Se Fieragricola, divenuta biennale dal 2004, rappresenta la manifestazione rivolta all'impresa agricola in cerca dei fattori classici della produzione - meccanizzazione, tecnologie, servizi - con Agrifood l'idea è stata, invece, quella di far incontrare chi produce, chi distribuisce e chi compra con le produzioni italiane di qualità, al giusto prezzo e legate al territorio», sottolinea Luigi Castelletti, presidente della Fiera di Verona.

«Un'idea tradotta in una rassegna innovativa nel panorama fieristico italiano», evidenzia Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere, «che ha ottenuto alla sua prima edizione un riscontro davvero interessante e che è stata capace di mettere in contatto i prodotti agricoli e quelli agroalimentari trasformati dal sistema delle aziende agricole e delle imprese alimentari, rigorosamente di origine italiana, con il mondo della distribuzione, organizzata e al dettaglio, della ristorazione di qualità e dei consumatori».

me della loro ditta" - uniscono tradizione e fantasia. Si tratta proprio della "bionda" pura, non pastorizzata e non trattata con conservanti o additivi: la Saint John's Bier dei fratelli Di Lunardo che si fa morbida e invitante gelatina conservando intatti i profumi e il gusto delicato ma deciso della birra. Ideale con formaggi freschi e verdure alla griglia. E con i latticini si abbina bene anche l'altra loro invenzione: la gelatina di vino aglianico. Ma a spalmare il vino ci ha pensato an-

che un'altra azienda, la Calò Giordano, che oltre ad aver creato sei varietà diverse di crema di vino, ha pensato bene anche di infilarla all'interno di squisiti cioccolatini. E...niente paura, possono mangiarli anche i più piccoli visto che non c'è la minima presenza di alcol.

Infine, un'altra assoluta novità presentata ad Agrifood è il pesto di pistacchi di Bronte, una frazione di Catania, dove questi saporiti semi vengono raccolti una volta ogni due anni e poi "pesta-

ti" con l'olio di oliva, con la stessa procedura necessaria per la preparazione della maionese, fino a creare una salsina dal sapore molto forte. «Noi consigliamo di abbinarla sempre alla ricotta oppure alla panna e a un soffritto di cipolle e prosciutto, così da esaltarne il gusto senza renderlo troppo vigoroso», spiegano i titolari dell'azienda agricola Melina SanFilippo.

Nel tripudio di sapori e profumi dei vari padiglioni di Veronafiere, c'è chi a un certo punto ha preferito accontentare anche il senso della vista oltre a quello del gusto. Ed è forse questo lo scopo della mostra, organizzata da Fata Assicurazioni, dove erano esposte le 233 opere fotografiche di altrettanti autori che hanno preso parte a "Obiettivo Agricoltura 2005", la seconda edizione del concorso fotografico nazionale patrocinato dal ministero delle politiche agricole e forestali e dalla federazione italiana associazione fotografi. Circa 170, tra fotografie e stampe, ritraevano la campagna e i suoi frutti, mentre una sessantina esprimeva i prodigi dell'agricoltura moderna e infine ben dieci gruppi di stampe portavano il visitatore nel viaggio dalla filiera agroalimentare fino al consumatore. Un omaggio al duro lavoro della terra che, nonostante i progressi della scienza e della tecnologia, necessita ancora, e sempre di più, della grande passione dell'uomo per la natura.

Giorgia Cozzolino