



AD EXPO ALUNNI E TURISTI A SCUOLA DI OLIVA ASCOLANA E MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE

Show cooking con la Coldiretti Ascoli Fermo e la Camera di Commercio di Ascoli Piceno

Alunni e turisti a scuola di olive ascolane e Maccheroncini di Campofilone. E' la lezione organizzata da Coldiretti Ascoli Fermo ad Expo, nella giornata dedicata da Coldiretti all'agricoltura ascolana, in collaborazione con la Camera di Commercio di Ascoli Piceno. All'iniziativa hanno preso parte il presidente di Coldiretti Ascoli Fermo, Paolo Mazzoni, quello della Cciaa picena, Gino Sabatini, e il Presidente della Provincia di Ascoli, Paolo D'Erasmus. Dall'impasto preparato usando tre tipi di carne, assieme a mortadella e Grana Padano Dop, alla snocciolatura dell'oliva, fino alla farcitura, Cinzia e Cristian Bordon, dell'agriturismo la Pieve di Altidona hanno mostrato tutte le fasi della preparazione di uno dei prodotti più noti in Italia, le olive fritte ascolane. Sono stati, invece, Stephanie e Giovambattista Mecozzi, dell'agriturismo La Vecchia Monta di Campofilone a illustrare passo passo come si fanno i Maccheroncini di Campofilone, dalla stesura della pannella alla difficile operazione del taglio millimetro dei "capelli d'angelo". "Due esempi della straordinaria ricchezza del nostro patrimonio enogastronomico - ha spiegato Paolo Mazzoni, presidente di Coldiretti Ascoli Fermo - ma anche la conferma che ad Expo la Coldiretti si distingue ancora una volta per la capacità di mostrare non solo le eccellenze ma anche chi le rende possibili, ovvero gli agricoltori, senza i quali non ci sarebbe il cibo". Le nostre specialità enogastronomiche costituiscono un patrimonio di enorme valore e tra i prodotti tipici l'oliva tenera ascolana ha senza dubbio un posto di rilievo - ha sottolineato Gino Sabatini, presidente della Camera di Commercio di Ascoli Piceno intervenendo all'iniziativa -. Per questo motivo abbiamo deciso di concedere dei contributi per l'impianto dell'oliva ascolana tenera per accrescere il livello qualitativo della produzione. E' importante la sinergia offerta della Coldiretti che ci ha permesso di promuovere i prodotti enogastronomici e dell'artigianato, come il merletto e tombolo e la ceramica, all'Expo, in un apposito spazio curato dal consigliere camerale Barbara Tomassini". Da parte sua, il presidente della Provincia di Ascoli Piceno, Paolo D'Erasmus, ha ricordato l'importanza dell'agricoltura per il territorio provinciale e la necessità di una adeguata tracciabilità.

