



Coldiretti; A Fuorigrotta castagne e vino "offerte" da un irpino



E' corsa alla pasta Made in Italy che utilizza solo grano nazionale con gli acquisti che sono cresciuti in valore del 29% nel 2020 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, trainata dalla tendenza dei consumatori a cercare prodotti di origine nazionale per sostenere l'economia ed il lavoro del territorio. E' quanto emerge da un'analisi Coldiretti su dati Ismea relativi ai primi sei mesi dell'anno diffusa in occasione della Giornata Mondiale della Pasta che si celebra Domenica 25 Ottobre in tutto il mondo ed in Italia con la preparazione dalle ore 10 dei diversi tipi di pasta regionale fatta in casa nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica da Roma in via San Teodoro n.74 a Napoli in via Guidetti 72, Parco San Paolo Fuorigrotta, da Bari al Mercato di Piazza del Ferrarese e a Lecce in Piazza Ariosto. Al mercato San Paolo di Fuorigrotta ci sarà uno spazio dedicato alla "scuola di impasto", per trasferire alle famiglie i trucchi della pasta contadina fatta in casa. Gli acquisti di pasta con 100% grano italiano – sottolinea la Coldiretti - sono cresciuti ad un ritmo di quasi 2 volte e

mezzo superiore a quello medio della pasta secca (+12,5%) anch'essa in forte aumento anche dall'effetto dello smart working e del lockdown per combattere l'emergenza covid che ha costretto gli italiani in casa nel periodo considerato. Il risultato è che già oggi un pacco di pasta su 5 venduto al supermercato – precisa Coldiretti – utilizza esclusivamente grano duro coltivato in Italia. Ma la ricerca del Made in Italy – continua la Coldiretti - ha condotto anche alla riscoperta di grani antichi, riportando nel piatto il Senatore Cappelli, la Timilia, il Saragolla e altre varietà che hanno fatto la storia del Paese a tavola. Per acquistare la vera pasta Made in Italy 100% – precisa la Coldiretti - basta scegliere le confezioni che riportano le indicazioni “Paese di coltivazione del grano: Italia” e “Paese di molitura: Italia”. Al mercato San Paolo di Fuorigrotta il World Pasta Day si abbina al prodotto autunnale per antonomasia, le castagne, la cui farina nei periodi delle carestie veniva utilizzata per fare il pane. Anche domani, Domenica 25 Dicembre, al mercato Campagna Amica "San Paolo" è possibile acquistare e degustare i saporiti frutti d'autunno. Ampia scelta in termini di qualità e prezzo, a partire da 3,90 euro al kg per castagne di “categoria A” fino alle castagne bio di Montella a 6,00 euro al kg. Ce n'è per tutti i gusti. All'ingresso del mercato un giovane castanicoltore irpino fa degustare le caldarroste appena fatte, in abbinamento ad un ottimo bicchiere di vino rosso.