



Coldiretti; “Annurca Fest” a Napoli in piazza Dante



Napoli. Il mondo dell'agricoltura incontra l'artigianato in occasione della seconda edizione di “Annurca Fest”, la tra giorni promossa da Coldiretti Napoli e Campagna Amica nel centro storico di Napoli. La regina delle mele colorerà il cuore antico della città dall'1 al 3 Novembre prossimi in piazza Dante. Al centro della piazza sarà montato un melaio lungo venti metri, riproducendo la tipica struttura che è possibile vedere in campagna per “arrossare” le mele al sole. Nei pressi della statua di Dante i visitatori potranno vivere l'esperienza degli agricoltori e comprendere la fatica che c'è dietro un prodotto dalle qualità straordinarie. Oltre ai gazebo delle mele annurche ci saranno gli agricoltori di Campagna Amica in vendita diretta, con il meglio delle produzioni agroalimentari a km zero, dall'olio extravergine al vino, dai formaggi ai salumi, dall'ortofrutta ai prodotti da forno, dalla pasta artigianale fatta con grano 100% italiano al miele, e tanto altro. Spazio anche per lo street food contadino e alle degustazioni del cibo buono, sano e garantito. Per la prima volta l'Annurca Fest ospita – grazie al contributo di UnionCamere e Camera di Commercio di Napoli – una ricca rappresentanza di artigiani del settore agroalimentare, in particolare maestri pasticceri e fornai napoletani, che porteranno in piazza Dante i profumi e i sapori straordinari di un'arte conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo. L'obiettivo di Coldiretti è favorire l'incontro tra artigiani del cibo e agricoltori per favorire la creazione di una filiera corta della qualità e della tracciabilità. L'Annurca Fest avrà anche uno spazio dedicato all'educazione alimentare e rivolto ai bambini. Infatti presso l'area Agriasilo ci saranno laboratori tematici a cura di Coldiretti Giovani Impresa e Donne Impresa Campania. I più piccoli potranno scoprire le proprietà dei cibi e il lavoro dei contadini nei laboratori “Gira la Rossa”, “La Fatina

dell'Olio", "Piedini Curiosi", "Manine Coraggiose", "Gustosi Pasticci" e "Semina, che magia!". La "Melannurca" è l'unica mela al mondo che matura due volte, prima sull'albero e poi a terra, arrossando al sole sui cosiddetti melai o "pòrche", attraverso un lavoro manuale. Alcuni dipinti rinvenuti negli scavi di Pompei e di Ercolano testimoniano la sua stretta connessione con il successivo mondo romano nell'ambito della Campania Felix. Si ipotizza che il luogo di origine sia il territorio di Pozzuoli, l'antica Puteoli, come riporta Plinio il Vecchio (I secolo d.C.) nel suo trattato *Naturalis historia*, con la denominazione di *Mala Orcula* in relazione al limitrofo "Orco" ovvero il lago d'Averno, sede degli Inferi. Secondo un'altra ipotesi, il nome deriverebbe dal verbo latino *indulcàre* riferendosi alla modalità di maturazione. L'attuale denominazione "*Annùrca*" è presente, per la prima volta, nel manuale di arboricoltura di Giuseppe Antonio Pasquale (1876). Sono molte le proprietà benefiche della mela annurca. Previene il cancro, è curativa per la calcolosi delle vie urinarie, elimina l'acido urico nonché l'acidità gastrica. Abbassa il colesterolo cattivo e rafforza i muscoli. La sua buccia, ricca di cellulosa, aiuta la digestione ed è indicata per la dieta dei diabetici.