

## **Coldiretti; Sisma Centro Italia Gara di solidarietà tra gli "agrichef"**

*Comunicato - 18/03/2017 - Avellino - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*

Il sisma nel Centro Italia ha messo a dura prova le aree rurali e le imprese agricole, in particolare gli agriturismi, colpiti da un crollo degli arrivi pari al 90%. La gara di solidarietà degli agricoltori italiani non si ferma e questa volta a scendere in campo sono gli agrichef con l'iniziativa della Coldiretti #nonsolomatriciana. Venti agrichef di Campagna Amica sono giunti nelle Marche da tutta Italia, all'agriturismo Fiorenire di Castignano (Ascoli Piceno), uno dei comuni del cratere, per imparare le ricette con le tipicità salvate dalle macerie e diffonderle nelle proprie regioni. A rappresentare la Campania c'era Amelia Salamone, imprenditrice agrituristica salernitana e consigliere del direttivo regionale di Terranostra Campania, l'associazione ambientalista nata in Coldiretti per la tutela del territorio e degli agriturismi. L'obiettivo è spiegare la Coldiretti - quello di usare le specialità salvate dalle macerie in tante altre ricette e varianti nelle diverse regioni, grazie all'azione dei primi venti agrichef diplomati ufficialmente nella Marche al termine di un corso promosso dagli agriturismi di Campagna Amica, con il presidente nazionale dell'associazione Terranostra, Diego Scaramuzza. I prodotti locali salvati dalle macerie rischiano, infatti, di sparire per il crollo del mercato locale provocato dalla crisi del turismo e dallo spopolamento dovuto all'esodo forzato ma anche ai ritardi nella costruzione degli alloggi temporanei. Il crack delle vendite - sottolinea la Coldiretti - ha colpito maggiormente i formaggi, dal pecorino alle caciotte, anche in ragione del fatto che nelle zone colpite dal sisma è molto radicata l'attività di allevamento. L'abbandono forzato delle popolazioni, trasferite sulla costa, e la fuga dei turisti hanno fatto venir meno la clientela, mettendo in grave difficoltà le aziende che, oltre a non vendere, devono comunque mungere tutti i giorni con la necessità di trasformare il latte o cederlo a qualche caseificio, peraltro in una situazione in cui molte strutture di questo tipo sono inagibili. In difficoltà anche il settore dei salumi, a partire da quelli pregiati a Denominazione di origine, dove al blocco delle vendite si è accompagnato quello della produzione a causa dell'inagibilità dei laboratori che si trovano nelle zone del cratere. Ma l'assenza di acquirenti - continua la Coldiretti - sta interessando un po' tutte le produzioni, compresi farro, lenticchie e altri legumi. «Siamo orgogliosi di partecipare a questa iniziativa - commenta Manuel Lombardi, presidente di Terranostra Campania - che rappresenta lo spirito profondo di chi fa il nostro lavoro. Fare rete, scambiare conoscenze e valorizzare le tipicità italiane sono la formula vincente su cui occorre puntare. Questo primo diploma di agrichef consegnato alla nostra Amelia Salamone sarà l'inizio di un percorso di formazione che attiveremo sul territorio per far crescere le competenze, alla pari di un impegno deciso a favore del vero agriturismo».

