

Coldiretti difende la carne made in Italy: panino da record con salumi italiani

Giovedì 29 alle 9.30 l'iniziativa a Expo "contro l'allarmismo ingiustificato che rischia di provocare la perdita di migliaia di posti di lavoro". Mostra dei salumi tipici regionali a denominazione di origine aperta fino alla chiusura dell'Esposizione Universale

Simona Turini - Mer, 28/10/2015 - 17:39

commenta

G+1 0

Mi piace 3

"Contro l'**allarmismo ingiustificato** che rischia di provocare la perdita di migliaia di posti di lavoro, scendono in campo gli **allevatori** e i **produttori** italiani per far conoscere i primati della **salumeria made in Italy** delle diverse regioni nella *giornata della carne italiana*, **giovedì 29** ottobre alle ore **9,30** nel Padiglione Coldiretti all'inizio Cardo sud".



L'associazione annuncia così l'iniziativa a **Expo Milano 2015** che ha l'obiettivo di "fare chiarezza sul consumo di carne in Italia, sulle caratteristiche del sistema produttivo made in Italy e sulle sue specifiche caratteristiche qualitative ma anche verificare gli effetti sui comportamenti di acquisto degli italiani".

Sarà tentato il **record del panino con affettato "doc"** più grande del mondo che è il simbolo dell'alimentazione italiana e inaugurata la prima **esposizione dei salumi tipici regionali a denominazione di origine** che rimarrà aperta fino alla chiusura dell'Esposizione Universale. Presenti **Roberto Moncalvo** presidente della Coldiretti e **Alessandro Chiarelli** presidente degli agriturismi di **Terranostra**. E per "sconfiggere la paura ad assaggiare le specialità a base di carne made in Italy sono stati invitati autorevoli ospiti ma degustazioni saranno offerte anche ai visitatori italiani e stranieri".

A proposito di cibo, Coldiretti in occasione del suo Forum sull'eredità di Expo e sulle sfide future, ha fatto un consuntivo dei **piatti top più gettonati a Expo**: panino con zebra dello Zimbabwe, Sereshk dell'Iran, Sukiyaki Bento del Giappone, Falafel d'Israele, baklava turca.

Stilata anche la classifica dei **prodotti regionali italiani distribuiti** ai visitatori in questi sei mesi: 1500 chili di pane di Altamura e 500 chili di pane carasau, 500 chili di trofie al pesto, 2mila chili di prosciutto di San Daniele, 2



chili di zafferano, 20mila chili di mele del Trentino, mille chili di olive ascolane, 3mila litri di succo limpido di mele del Piemonte, 1500 chili di panzanella, 150 chili di peperoni cruschi, 100 chili di 'nduja calabra. Il "vincitore" fra i formaggi è il grana padano, con 2mila e 500 chili distribuiti, seguito dai 2mila chili di parmigiano reggiano e da altrettanti di pecorino romano, 1800 chili di caciocavallo di Agnone, 1500 chili di mozzarella di bufala, 100 chili di fontina della Valle d'Aosta. Da bere, mille litri di prosecco del Veneto.

Per **mangiare** all'interno dell'Esposizione Universale, i **visitatori** hanno **speso in media 27 euro**, con il 32% che ha scelto un cucina esclusivamente italiana, il 25% solo quella straniera, il 34% ha provato sia la straniera che quella italiana, mentre il 9 per cento non ricorda. Emerge dalla prima indagine sul bilancio dell'evento elaborata da Coldiretti-Ixè presentata al Forum. Meno della metà dei visitatori (47%) ha giudicato troppo alta la spesa per il cibo, mentre un 6% ha dichiarato di non aver acquistato niente. In cima alla lista della cucina straniera più apprezzata - sottolineano Coldiretti-Ixè- sale il Giappone, con il consenso del 18% dei visitatori, ma nella top ten ci sono anche la Thailandia, la Francia, la Spagna, l'Argentina, il Messico. Tra i diversi piatti stranieri molto ricordati sono stati gli hamburger e il panino all'astice degli Usa, la bistecca dell'Uruguay, le patate olandesi e quelle del Belgio, la sangria e tapas di prosciutto della Spagna, il riso fritto e pollo dell'Indonesia, le tajine di agnello berbero del Marocco, il falafel di Israele, il zereshk dell'Iran, il sukiyaki bento del Giappone.

Coldiretti, sempre in occasione del Forum, ha realizzato un **pane d'Altamura Dop da record** del peso di 1,5 quintali, lungo 3 metri e largo 1,5. Si allunga così la scia dei primati alimentari realizzati a Expo, dalla pizza alla baguette più lunghe del mondo, fino alla collana di peperoncini più grande e al primo porceddu sardo originale consumato fuori i confini dell'isola dopo quattro anni, la pasta fatta a mano da Guinness dell'Emilia Romagna, il maxi pane di burro del Trentino.

Speciale: Expo 2015
