

INCONTRO. **Coldiretti** Donne Impresa



Gli ospiti sul palco durante l'incontro voluto da **Coldiretti**

# Arte e agricoltura si danno la mano per lanciare Verona

## Le eccellenze agroalimentari e gli artisti che le valorizzano

Esiste un filo conduttore che lega il Trittico del Mantegna, custodito nella basilica di San Zeno, i murales di Cibo, che sovrascrive «scritte d'odio» con prodotti agroalimentari locali, i piatti da due stelle Michelin realizzati dallo chef Giancarlo Perbellini, il vino Soave invecchiato 35 anni da Sandro Gino fino ai profumi realizzati dal figlio Francesco che rievocano l'emozione di bere un Soave, un Recioto e un Amarone.

Alla base di tutto ciò c'è l'agricoltura veronese che dai tempi antichi ai giorni nostri ispira forme d'arte diverse da parte di «artisti» che valorizzano Verona a livello internazionale. Questo in sintesi è quanto emerso durante l'in-

contro «L'Agricoltura è arte» organizzato all'antica Fondreria Aperta Teatro da **Coldiretti** Donne Impresa Verona a cui hanno partecipato 150 persone.

«Rappresentare alcune eccellenze agroalimentari tradizionali come il radicchio, la castagna e la pesca di Verona attraverso l'arte e la storia è sicuramente un modo nuovo e originale per promuoverne il consumo», ha evidenziato Chiara Recchia, responsabile provinciale di Donne Impresa. Franca Castellani, vice presidente di **Coldiretti** Verona, ha ricordato che «la nostra provincia è una delle più importanti in Italia per produzione e per export di agroalimentare». •

