

**E**siste un filo conduttore che lega il Triticum 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 realiz-

zati 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 – grazie all'impegno e a un approccio al lavoro spesso fuori dagli schemi – valorizzano Verona a livello internazionale. Questo in sintesi è quanto emerso durante l'incontro "L'Agricoltura è arte" organizzato da **Coldiretti Donne** Impresa Verona.

«Rappresentare in un testo 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

# Le forme artistiche dentro l'agricoltura

Tavola rotonda di **Coldiretti** Donne

promuoverne il consumo. Con questo documento abbiamo voluto dare uno strumento agli imprenditori agricoli per raccontare, anche in lingua inglese, a turisti e consumatori il meglio delle loro produzioni. Allo stesso tempo, abbiamo voluto chiedere ad autorevoli protagonisti un racconto sul modo in cui vengono utilizzate, trasformate e valorizzate», ha evidenziato **Chiara Recchia**, responsabile provinciale di Donne Impresa. **Franca Castellani**, vicepresidente di **Coldiretti** Verona, ha ricordato: «La nostra provincia è una delle più importanti in Italia per produzione e per export agroalimentare. Il merito va soprattutto agli imprenditori agricoli che, con il loro lavoro, dimostrano l'unicità del valore dei prodotti veronesi».

