

EMERGENZA CORONAVIRUS: QUI **COLDIRETTI**

# Cuochi contadini, pasti a km zero !

Hanno lavorato per aiutare le famiglie costrette a trascorrere in casa il week end di Pasqua. Cibi prelibati e, per il lunedì dell'Angelo, ecco le uova sode...



*I cuochi contadini al lavoro nel week end pasquale*

Oltre dieci cuochi contadini veronesi, oltre 70 in Veneto, hanno preparato i pasti a km zero per la Pasqua 2020, festeggiata tra le mura domestiche. E' quanto sostiene **Coldiretti** che nel week end pasquale ha realizzato la consegna dei menù alle famiglie costrette dall'emergenza sanitaria a rinunciare alla tradizionale gita per il pranzo nelle strutture agrituristiche. Per ricreare l'atmosfera tipica e tradizionale si sono messi ai fornelli gli chef di Campagna Amica per cucinare risotti alle erbe di campo o agli asparagi, pasticci e crepelle, frittate con bruscanoli, secondi a base di carne e verdure e dolci. Nelle proposte dei menù anche soluzioni ad hoc per gli intolleranti ad alcuni alimenti e per il lunedì dell'Angelo pronto il cestino con uova decorate e asparagi. "Gli ordini on line sono caratterizzati dai regali dei nonni

per i nipoti, dei figli per i genitori, perché il cibo è un dono buono per tutti" – spiega il presidente regionale e nazionale Diego Scaramuzza impegnato anche lui come i suoi colleghi nella consegna porta a porta sempre rispettando le misure di sicurezza e adeguandosi alle protezioni necessarie al fine di assicurare le bontà di origine regionali sulle tavole. L'agriturismo è tra le attività agricole che più duramente sono state colpite. Nella provincia veronese la stima per le perdite a causa della chiusura forzata delle strutture è di 8 milioni di euro. **Coldiretti** è impegnata nel realizzare un piano di intervento anche con la richiesta di un sostegno economico legato alle mancate presenze effettive sia come alloggio che come ristorazione, a fronte del completo annullamento di tutte le prenotazioni per le strutture diffuse su tutto il territorio regionale.

