

---

## Meeting Rimini: Coldiretti, domani apre il primo salone sui cibi a rischio estinzione

(Da Rimini) Al Meeting per l'amicizia fra i popoli di Rimini apre domani (ore 9.30, padiglione internazionale) il primo salone dei tesori agroalimentari a rischio estinzione salvati grazie al lavoro dei contadini italiani durante l'emergenza Covid che ha colpito duramente il turismo enogastronomico. Dalla Pompia sarda al Conciato romano, dal caciocavallo podolico al Provolone del monaco, dal fagiolo della Carnia all'aglio bianco di Vessalico, dal mais corvino al fagiolo del purgatorio di Gradoli, dal vino cotto al Bagoss, dal formaggio di Vacca Rendena al Lampascione: sono solo alcuni dei tesori esposti al Meeting di Rimini. "Sono i sigilli di una tradizione tricolore che nasce nei territori da nord a sud della Penisola e che – spiega Coldiretti - raccontano la storia, la resilienza e la distintività di una tradizione a tavola che rappresenta un punto di forza del Made in Italy da cui ripartire". Nel padiglione sarà presente anche la Ape car della Coldiretti che promuoverà il cibo italiano con i cuochi contadini e degustazioni gratuite, con una sezione riservata anche alla conoscenza e alla degustazione dell'olio d'oliva insieme a un assaggiatore professionista dell'extravergine della Evoschool di Coldiretti. Per l'occasione sarà diffuso l'esclusivo report di Coldiretti su "Estate 2021, fra malghe e cantine per dimenticare il Covid". Alle 17 (Sala Generali B4) è previsto l'intervento del presidente della Coldiretti, Ettore Prandini, nell'ambito dell'incontro "Food coalition. La sfida della nutrizione in tempo di pandemia" con Agnes Kalibata, inviata speciale del segretario generale dell'Onu, al Food Systems Summit.

Daniele Rocchi