

## Il Meeting di Rimini apre il primo salone sui cibi a rischio estinzione

**Attualità** - 21 agosto 2021 - 09:09



Al Meeting per l'amicizia fra i popoli di Rimini apre il primo salone 2021 dei tesori agroalimentari a rischio estinzione salvati grazie all'impegno e al lavoro dei contadini italiani durante l'emergenza Covid che ha colpito duramente il turismo enogastronomico e la ristorazione che rappresentano mercati di sbocco privilegiati delle specialità alimentari nazionali.

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.

L'appuntamento è fissato per domani sabato 21 agosto dalle ore 9,30 al Meeting di Rimini presso il padiglione internazionale con l'esclusiva esposizione dei Sigilli di Campagna Amica con la biodiversità delle grandi eccellenze del Made in Italy.

Nell'ambito della manifestazione la Ape car della Coldiretti promuoverà il cibo italiano con i cuochi contadini e degustazioni gratuite agli ospiti del padiglione, con una sezione riservata anche alla conoscenza e agli assaggi dell'olio d'oliva insieme ai sommelier 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".