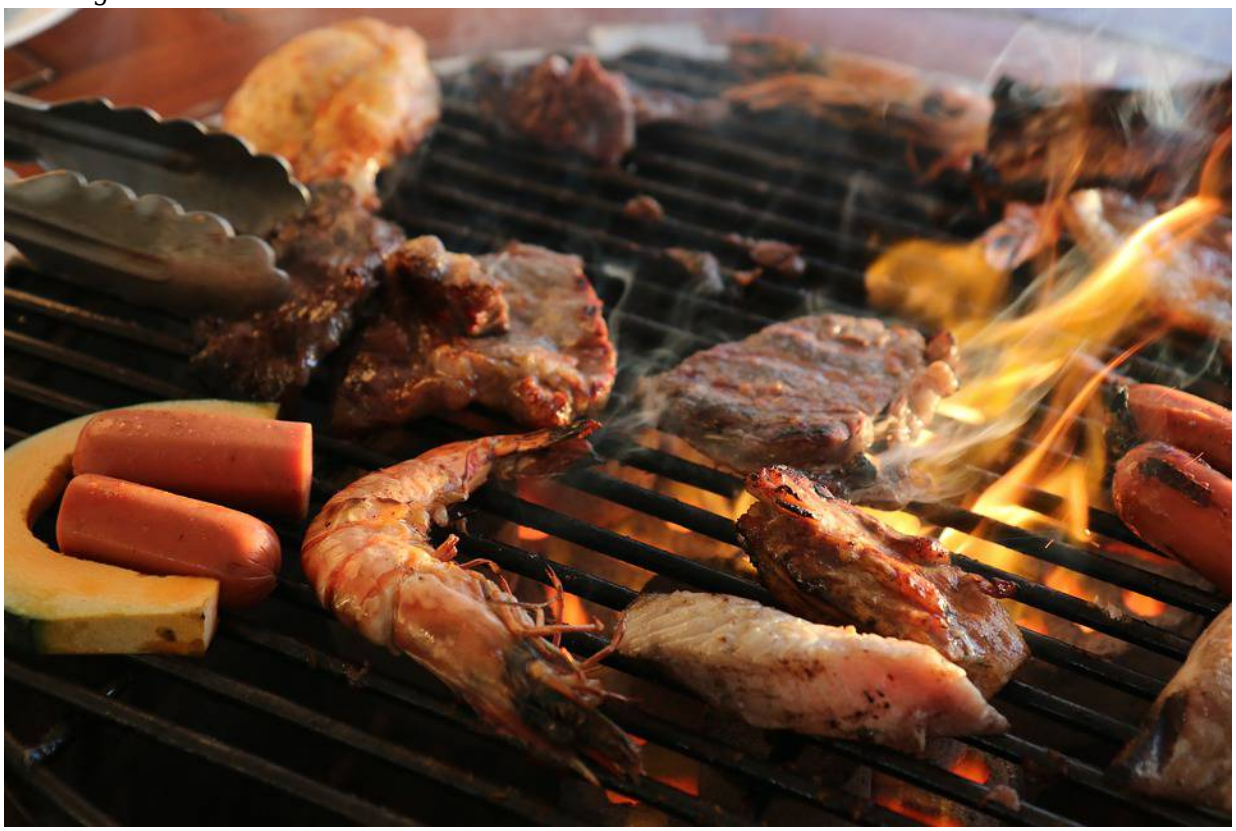
IVG

A Cairo Montenotte si festeggia il mondo della carne con “A tutta griglia”

di **Redazione**
28 Giugno 2019 – 13:48



Cairo Montenotte. “Dal mercato dei produttori Coldiretti-Campagna Amica Liguria alla mobilitazione contro il falso Made in Italy, dal convegno “Oro Rosso tocca i sensi” alla grande cena in piazza: è tutto pronto per la giornata dedicata alla carne del savonese, provincia ligure dove la razza piemontese viene allevata da più di 100 allevatori”. Lo rende noto Coldiretti Savona nell’annunciare l’evento organizzato in collaborazione con il Comune di Cairo Montenotte e il Consorzio il Campanile dove, grazie al fondamentale supporto dell’azienda agricola Campagna Amica Pastorino di Pontinvrea, sarà possibile entrare in contatto con il mondo dell’allevamento locale e i suoi prodotti.

L’azienda Pastorino animerà la giornata con il suo furgoncino per lo street-food dal quale farà scegliere direttamente al consumatore il taglio di carne desiderato, cucinato poi sul momento. La cena in piazza sarà costituita da battuta al coltello con tartufo e grigliata mista con la carne dell’allevamento Pastorino.

Ma in attesa della cena, i festeggiamenti inizieranno alle 16, con la possibilità di acquistare presso la mostra mercato Campagna Amica il meglio dei prodotti del territorio savonese interamente a km0, quali trasformati e miele, frutta e ortaggi, erbe officinali e

marmellate, formaggi e molto altro ancora, venduti direttamente dai produttori, i quali saranno pronti, insieme ai volontari, a rispondere a tutte le domande circa le loro produzioni e l'importanza di scegliere prodotti italiani per essere sicuri della qualità dell'acquisto. Per conoscere le proprietà nutrizionali della carne e l'importanza del suo consumo equilibrato, inoltre, si potrà partecipare al convegno "Oro rosso tocca i sensi" a cura della dottoressa Stefania Acquaro.

"Gli allevamenti dei bovini di razza piemontese in provincia di Savona – affermano il presidente di Coldiretti Savona Marcello Grenna e il direttore provinciale Antonio Ciotta – sono più di 100 con 2.408 capi allevati, concentrati perlopiù dall'entroterra savonese, con la Valbormida e il sassellese in testa. Questa iniziativa, che unisce il mercato alla festa, è stata organizzata per permettere alla cittadinanza e ai turisti di conoscere le grandi eccellenze locali ed entrare in contatto con le imprese che, con il loro lavoro, valorizzano e tutelano il nostro territorio. E per tutelare i nostri prodotti e più in generale il Made in Italy anche in quest'occasione sarà portata avanti la raccolta firme #eatoriginal, con la quale Coldiretti chiede all'Europa di rendere obbligatoria l'etichettatura di tutti i prodotti. Non ci resta che invitarvi tutti a questa importante festa all'insegna della qualità a chilometri zero e del buon cibo locale."