

## Al porto antico arriva l' "arca di Noè" di Coldiretti, una fattoria galleggiante per diffondere la cultura agricola

di **Redazione**

29 Novembre 2018 - 13:03



**Genova.** Versi di animali mai sentiti prima tra le barche del porto: asini, pecore e mucche cabannine che popoleranno una vera fattoria a cielo aperto sulla banchina di calata Vignoso, area allestita con tutte le peculiarità del mondo agricolo e ittico ligure.

Lo rende noto Coldiretti Liguria iniziando il conto alla rovescia per l'inizio della mobilitazione che partirà domani, venerdì 30 novembre sul molo genovese, dove tra gli agricoltori e pescatori, avranno una parte fondamentale i grandi allevatori liguri e il comparto caseario, dove si producono eccellenze, dalle tome di pecora Brigasca a quelle ottenute da latte di Cabannina, esemplare a rischio d'estinzione, a cui si vanno a sommare ogni tipo di formaggio fresco e stagionato.

Centinaia di litri di latte delle mucche del levante ligure saranno distribuiti alla cittadinanza che parteciperà alla grande manifestazione in programma e che potrà dare il suo contributo alla difesa del vero Made in Italy grazie alla raccolta firme Eatoriginal, con la quale Coldiretti chiede all'Europa di rendere obbligatoria l'indicazione di origine degli alimenti per garantire una maggiore trasparenza al consumatore, che sarà sempre sicuro della provenienza degli alimenti che acquista.

Una vera Arca di Noè sarà ancorata nel centro del porto, con a bordo uno spaccato di vita contadina, di mare e di terra, che mette l'accento sul settore primario ligure, settore che fa i conti quotidianamente con problematiche quali le lungaggini burocratiche, i cambiamenti climatici, i danni da fauna selvatica, ma che allo stesso tempo conta sul duro lavoro di chi

ama questa terra e che sa l'importanza di non abbandonare la nave neanche quando attraversa le peggiori tempeste.

Un grande mercato di Campagna Amica aprirà la strada per far conoscere il meglio del km0, mettendo a portata di mano tutte le eccellenze liguri, dalle olive taggiasche all'olio extravergine DOP, dal miele ai formaggi, dai salumi agli ortaggi e frutti di stagione, mentre presso il mercato coperto dei Pescatori Campagna Amica il consumatore potrà scegliere il meglio del prodotto ittico, venduto direttamente dai pescatori che ogni notte portano a terra i frutti del mare. Ma non solo: tanti laboratori per far conoscere le attività ai curiosi, da quello di sfilettatura del pesce alla degustazione "al buio" di salumi, dalla mungitura della Cabannina alla creazione dell'orto-cittadino e utilizzo dei fiori eduli in cucina, dall'assaggio dell'olio nuovo alla preparazione del pesto al mortaio, mentre gli Agrichef di Campagna Amica, attraverso gli showcooking, faranno vedere com'è semplice reinterpretare le ricette della tradizione culinaria ligure in chiave moderna. A fine mattinata sarà possibile degustare il fritto di pesce del mar ligure valorizzato attraverso la sapienza culinaria dei FisherChef presenti.