



## Arriva il gelato a "chilo zero"

Dopo il km zero, arriva il gelato a "chilo zero", adatto per chi deve stare a dieta oppure ha problemi di diabete. Infatti sarà composto solo da frutta e fruttosio, senza altri zuccheri o grassi aggiunti. "Faremo alcuni gusti con more, mirtilli, lamponi e fragole tutto rigorosamente del territorio o della filiera agricola italiana" - spiega Enrico Bononi, 46 anni, che nel suo laboratorio di Cittiglio (Varese), in via San Giulio 49, inizierà a produrre il gelato light, ma non solo. Infatti per gli altri gusti si userà esclusivamente latte fresco appena munto a km zero delle stalle del territorio, sottoponendolo a una sola pastorizzazione per conservarne il più possibile inalterate le caratteristiche nutritive e organolettiche. Sempre dalle aziende Coldiretti della filiera agricola italiana arriveranno, fra l'altro, mele, pere, frutti di bosco, pesche, kiwi, le prugne, lo yogurt.

## I "bancomat della salute" a km zero

Arrivano gli "snack della salute" con i nuovi bancomat alimentari installati a San Donato (Milano) presso il Policlinico, il Comune e le scuole medie "Galileo Galilei" in via Gramsci 53 e "De Gasperi" in via Agadir 8. I self service della filiera agricola italiana offrono yogurt da bere, mandorle e nocciole sgusciate, snack di mele, baby carote, insalatina con olive, pomodorini, melone a cubetti e frollini ricchi di fibra. Le zone di origine dei prodotti sono Mantova, Sondrio, Bergamo, Brescia, più Abruzzo, Sicilia e Puglia. Si stimano oltre mille utenti al giorno fra bambini delle scuole, cittadini, dipendenti del Comune e persone che frequentano il Policlinico San Donato. Con l'ospedale è già operativo un accordo per la fornitura di prodotti agricoli italiani per la mensa. I bancomat alimentari sono un'iniziativa di Coldiretti Lombardia, Coldiretti Milano e Lodi (attraverso la coop Agricolturamica) e del Policlinico San Donato, con il sostegno dell'amministrazione comunale, nell'ambito del progetto "Eat", portato avanti dalla struttura sanitaria per l'educazione alimentare fra i ragazzi.



## Maxi serra solare "salva suolo" a Lodi



Sotto le melanzane e sopra energia pulita. A Merlinò (in provincia di Lodi), presso la Cascina Torchio, è stata realizzata la prima maxi serra solare "salva suolo", in attività, della Lombardia. L'impianto, della potenza di un megawatt, è costituito da 15mila metri quadrati di pannelli al posto dei tradizionali vetri, mentre il terreno sottostante può continuare ad essere coltivato senza problemi. L'elettricità fornita dal sole servirà al funzionamento delle celle frigorifere e dell'impianto di irrigazione, mentre il resto verrà ceduto alla rete nazionale. "È un bell'esempio di applicazione virtuosa del fotovoltaico - spiega Carlo Franciosi, Presidente della Coldiretti di Milano e Lodi - perché si produce energia pulita e al tempo stesso non si consuma suolo agricolo, una risorsa importante e sempre più rara e costosa".

## Dal campo alla coppetta....

Dal campo alla coppetta. È questo l'obiettivo delle agri-gelaterie sparse sul territorio lombardo. Una realtà in crescita per uno dei prodotti (insieme alla pizza) più consumati in Italia e nel mondo. In Lombardia, secondo un primo report di Coldiretti, sono già 13 quelle che hanno aperto. L'ultima, in ordine di tempo, si trova a Bollate (MI), in via Quattro Novembre 47. A metà strada tra l'agriturismo e la gelateria, questi negozi sono gestiti da agricoltori titolari di aziende dalle quali ricavano le materie prime per un prodotto genuino. I gusti dei "gelati degli agricoltori" seguono l'andamento delle stagioni: in Primavera e in Estate trionfano quelli di frutta, come anguria, fragole e frutti di bosco, mentre in Autunno si punta su castagne e agrumi, senza dimenticare i tradizionali fior di mucca (puro latte italiano). C'è anche chi ha provato quello alla polenta, al grana padano e al vino. "Il vero gelato artigianale - spiega Coldiretti Lombardia - è completo ed equilibrato, contiene proteine di alto valore biologico, zuccheri semplici e vitamine. Nelle agri-gelaterie, le sue proprietà nutritive sono valorizzate attraverso un'attenta lavorazione di prodotti a chilometro zero freschi, di stagione e di alta qualità, secondo la filiera agricola italiana che Coldiretti sta costruendo in tutto il Paese".



## Viva il Buttafuoco Storico

Lo scorso 14 Maggio una folta delegazione di sommelier lombardi, forse incuriositi dal "caso" Buttafuoco Storico, che sta vivendo un momento particolarmente felice in termini di interesse e richieste suscitate, ha voluto partecipare ad un momento di studio e degustazione incentrato su questo rosso pavese. Il gruppo, coordinato da Luigi Bortolotti, delegato AIS per la provincia di Mantova, è responsabile della selezione delle etichette che compaiono annualmente sulla guida Vinipius, organo ufficiale dell'AIS Lombardia in tema di migliori proposte enologiche regionali. La giornata che si è svolta a Canneto Pavese, nella cantina medievale dell'Enoteca, è iniziata con una passeggiata nelle vigne del Buttafuoco Storico, dove Valter Calvi, Socio fondatore del Club, ha illustrato le particolarità del territorio di produzione, la sua storia e le peculiarità delle tredici differenti vigne da cui trae origine il Buttafuoco stesso. Successivamente si è passati all'esame organolettico di dieci diverse proposte di Buttafuoco Storico di differenti annate, da un giovanissimo 2010 ancora in corso di produzione, ad un aristocratico vendemmia 1998. Tutti i degustatori sono rimasti particolarmente sorpresi sia dalla qualità riscontrata, sia dal rigore con cui il progetto Buttafuoco Storico viene portato avanti dai membri del Club. Unanime il giudizio di eccellenza e l'invito a prodigarsi affinché la conoscenza del Buttafuoco Storico non rimanga appannaggio di una élite privilegiata, ma si diffonda tra i cultori e gli appassionati del bere bene. Al termine della degustazione il Club ha offerto pane di Stradella con salame di Varzi. La delegazione ha lasciato Canneto dandosi appuntamento al 12 Giugno, quando, con partenza proprio dall'Enoteca, si terrà "Scollinando", salutare passeggiata tra le Vigne del Buttafuoco Storico destinata a tutti gli appassionati delle colline pavesi.



### LUNEDÌ

Alessandria, Corso Crimea, 8-13  
Piacenza, Piazza Duomo e Piazza Cavalli, 8-17.30

### MARTEDÌ

Tortona (AL), Piazza Gavino Lugano, 8-13

### MERCOLEDÌ

Milano, Via Ripamonti, 9-13

### GIOVEDÌ

Novi Ligure (AL), Piazza della Collegiata, 8-13

### VENERDÌ

Piacenza, Piazza Duomo e Piazza Cavalli, 8-17.30  
Lodi, Circolo Archenti, 8.30-13

### SABATO

Pavia, Piazza Guicciardi e Piazza Duomo, dalle 9 (da Giugno a Settembre)

Milano, Via Ripamonti, 9-13

### OGNI SECONDO SABATO DEL MESE

Tavazzano con Villanico (LO), Piazza Martiri della Libertà, 8.30-14

### OGNI TERZO SABATO DEL MESE

Novara, Piazza Vela, 8-13

### OGNI PRIMA DOMENICA DEL MESE

Pianello Val Tidone (PC), Piazza del Verme, 8-17

Novara, Largo Leonardi, 8-13

### OGNI SECONDA DOMENICA DEL MESE

Voghera, Piazza Duomo, 9-18.30 (da Maggio a Dicembre)

### OGNI TERZA DOMENICA DEL MESE

Melegnano (MI), Piazza Vittoria, 9-19

### OGNI QUARTA DOMENICA DEL MESE

Vigevano, Piazza Ducale, 9-18

02.97094511, [www.lombardia.coldiretti.it](http://www.lombardia.coldiretti.it)

0382.376811, [www.pavia.coldiretti.it](http://www.pavia.coldiretti.it)

0131.235891, [www.alessandria.coldiretti.it](http://www.alessandria.coldiretti.it)

0523.596511, [www.piacenza.coldiretti.it](http://www.piacenza.coldiretti.it)

02.5829871, [www.milano-lodi-monza-brianza.coldiretti.it](http://www.milano-lodi-monza-brianza.coldiretti.it)

0321.674211, [www.novara-vco.coldiretti.it](http://www.novara-vco.coldiretti.it)

## Pegaso cambia nome

L'Associazione "PEGASO

Confraternita del salame

Varzi" cambia nome. Da

oggi, infatti, si chiamerà

"PEGASO Confraternita

varzese Accademici del

salame", nome che ne ri-

riflette gli obiettivi: far degu-

stare e conoscere al mondo gastronomico il salame del

territorio varzese ma non solo ed ampliare la visibilità

di quel prodotto artigianale. La prima degustazione or-

ganizzata dall'Associazione sarà al castello di Oramala

Domenica 19 Giugno: dalle 16 in poi, i salami, accom-

pagnati da miccone e bonarda, saranno valutati da una

giuria di esperti selezionati da "Coenobium".



## La festa di Campagna Amica

Le scolaresche che hanno par-

tecipato al progetto educativo

"Campagna Amica" di Coldiretti

hanno festeggiato in Piazza del

Carmine a Pavia la chiusura an-

nuale di un percorso che ha

visto coinvolti oltre 3000 stu-

denti. "I temi della corretta alimentazione, della cono-

scienza dell'agricoltura e dell'ambiente - sottolinea

Giuseppe Ghezzi, presidente della Coldiretti di Pavia -

sono stati proposti attraverso lezioni in aula e visite in

fattoria didattica, per promuovere il territorio, far cono-

scere le sue specialità e spingere i giovani a scegliere

un'alimentazione sana e genuina".

