



COMUNICATO STAMPA

Roma, 16 marzo 2016

**Campagna Amica e FOCSIV fanno La cosa Giusta!
Parte da Milano la Maratona degli Agrichef della XIV Campagna
Abbiamo RISO per una cosa seria. Ospite d'eccezione Edoardo Raspelli.**

Sabato 19 marzo a Milano a "Fa' la cosa giusta!" dalle 16.30 alle 18.00, presso lo **spazio Valcucine**, si terrà lo **showcooking di street food** degli **Agrichef di Campagna Amica - Terranostra Stefania Grandinetti e Davide Stocco** con degustazione di specialità regionali a base di riso a sostegno della **XIV Campagna "Abbiamo RISO per una cosa seria"** promossa da **FOCSIV** in collaborazione con **Coldiretti**.

Nella stessa occasione il **Consorzio Francesco's Ways** presenta un lunch box ecosostenibile ed ecocompatibile per pranzo dei pellegrini dei cammini di fede tra Umbria e Lazio, proponendo in degustazione il **"panino del pellegrino"** realizzato con prodotti di aziende agricole selezionate. Fiore all'occhiello dell'evento, la amichevole partecipazione del giornalista, scrittore e gastronomo **Edoardo Raspelli**.

Parte così la prima tappa della **Maratona degli Agrichef** a favore della promozione dell'agricoltura familiare in Italia e nel mondo, modello vincente per offrire risposte sia alle esigenze di sostenibilità ambientale e sociale e di umanizzazione del mercato che al fenomeno dello sfruttamento del lavoro nei campi su scala mondiale. Nei tre giorni della fiera i volontari dei Soci **FOCSIV ASPEm, CELIM Milano, CISV, ISCOS, LVIA, MLFM – Movimento Lotta alla Fame nel Mondo, OVCI – la nostra Famiglia** saranno allo stand di Campagna Amica per informare sul valore e le finalità della Campagna.

Una Maratona da nord a sud – che percorrerà fino a Natale le regioni italiane (prossime città Cosenza e Roma) – per raccontare come un chicco di RISO possa attuare l'ecologia integrale: un paradigma di giustizia, in cui la preoccupazione per la natura, l'equità verso i poveri, l'impegno nella società risultano inseparabili. Una vera e propria carta vincente per il futuro della famiglia umana e del Pianeta.

Una squadra, quella degli **Agrichef di Campagna Amica**, che unisce la propria esperienza di agricoltori del Nord e del Sud Italia, grazie alla conoscenza profonda dei territori e i suoi prodotti, all'abilità in cucina nella realizzazione di ricette esclusive della tradizione contadina conservate da generazioni nelle campagne per una buona causa: l'agricoltura familiare. Un modello che coniuga diritto al cibo e dignità dell'uomo; restituisce alle comunità il diritto di produrre, prima di tutto, gli alimenti necessari al loro sostentamento e, poi, di avviare un processo di sviluppo territoriale che consegua la democrazia alimentare e, più in generale, l'ecologia integrale.

*"Quasi l'80% di quanto viene consumato nel mondo – ha dichiarato **Gianfranco Cattai, Presidente FOCSIV** – viene dalla piccola agricoltura familiare, eppure le famiglie di agricoltori nel Sud del mondo sono quelle più vulnerabili e spesso lo sono anche quelle del Nord. L'alleanza con Coldiretti e Campagna Amica è rappresentata dal pacco di Riso della Campagna "Abbiamo RISO per una cosa seria", con cui insieme sosteniamo le piccole comunità rurali, promuoviamo politiche favorevoli, combattiamo il caporalato e lo sfruttamento del lavoro nei campi su scala mondiale, connettiamo pratiche con scelte politiche e divulghiamo la conoscenza del valore dell'agricoltura familiare come risposta alla crisi, ai cambiamenti climatici, alle emigrazioni."*

*"Con il loro lavoro gli imprenditori agricoli italiani hanno costruito una agricoltura di straordinaria qualità, con caratteri distintivi unici, con una varietà e un'articolazione che non ha uguali al mondo" ha aggiunto **Roberto Moncalvo, Presidente della Coldiretti** nel sottolineare che "questo know how replicabile in ogni parte del pianeta è il contributo della Coldiretti per sostenere lo sviluppo in realtà assai meno fortunate. Abbiamo il dovere, oggi più che mai - ha concluso Moncalvo - di promuovere un modello di sviluppo più sostenibile per eliminare i troppi fattori distorsivi che pesano sulla filiera agroalimentare per assicurare a tutti il diritto al cibo, rispettare l'ambiente e dare risposte concrete ai cambiamenti climatici."*

La Campagna "Abbiamo RISO per una cosa seria" si svolgerà il **14 e 15 maggio 2016** grazie all'impegno di **più di 4.000 volontari** in **1000 piazze, Mercati di Campagna Amica e parrocchie d'Italia** che offriranno, per una

donazione di **5,00 Euro**, il riso prodotto dagli agricoltori di Coldiretti aderenti alla **Filiera Agricola Italiana**. Questa edizione vedrà, accanto allo storico testimonial dell'iniziativa l'attore **Antonello Fassari**, lo Chef veronese pluristellato **Giancarlo Perbellini**.

Ufficio Stampa Campagna FOCSIV - "Abbiamo RISO per una cosa seria".

Giulia Pigliucci tel. 335 6157253 comunicazione.add@gmail.com

www.abbiamorisoperunacosaseria.it

Gli Agrichef

Stefania Grandinetti, presidente di Terranostra Piemonte, ha incontrato l'agricoltura per dare ascolto ad una voce interiore che le suggeriva di lasciare il caos cittadino milanese per trasferirsi tra la natura. Originaria di Busto Arsizio e madre di quattro figli, ha così deciso di lasciare la sua carriera bancaria per trasferirsi tra i colli monferrini, vicino ad Acqui Terme. Un luogo di pace e serenità dove ha aperto un'attività agrituristica con un allevamento di suini allo stato brado. Qui ha dato vita alla sua idea di azienda agricola multifunzionale: una struttura attrezzata per attività didattiche e formative, per la ristorazione basata su prodotti sani e a km0 e per soddisfare il desiderio di evasione e vita salubre degli ospiti. Ha partecipato ad Expo gestendo la cucina presso il roof garden di palazzo Coldiretti ed entrando, così, a far parte del gruppo di agrichef che, con i prodotti del vero Made in Italy, hanno saputo creare ricette sfiziose ed apprezzate dai visitatori di tutto il mondo.

Davide Stocco ha 40 anni, e insieme al fratello Fabio gestisce l'azienda vitivinicola "Eredi Cerutti-Stocco" a Zenevredo, sulle colline dell'Oltrepo Pavese. Il terreno si estende per 10 ettari attorno all'abitazione, alla cantina e al porticato adibito al ricovero degli attrezzi. Dal 1948 è iniziata la coltivazione della vite, e l'azienda agricola è arrivata ad avere circa dieci ettari di vigneto in produzione. Oggi Davide e Fabio coltivano uve rosse (Croatina, Barbera, Uva Rara, Pinot e Cabernet) e uve bianche (Riesling, Moscato, Malvasia e Chardonnay). Una ventina di anni fa è stata realizzata una nuova e moderna cantina, e nel 2009 l'azienda ha ampliato i propri locali ristrutturando il vecchio cascinale e realizzando la sala degustazione oggi dedicata all'accoglienza dei clienti. Papà di due bellissime bambine, Davide è appassionato di cucina fin da bambino, da quando imparava a cucinare insieme alla nonna. Ora ha deciso di riprendere in mano questa passione, e sta per inaugurare a breve un agriturismo nei locali dell'azienda agricola, dove i clienti potranno degustare anche i suoi fantastici vini.