

ALL'AQUILA IL PRIMO SALONE DEI PRODOTTI TIPICI DEI PARCHI D'ITALIA

18 Aprile 2013



L'AQUILA - Saranno almeno 250, ma il numero è destinato a salire, le aziende locali che parteciperanno al Salone dei prodotti tipici dei Parchi d'Italia che ci sarà all'Aquila dal 2 al 5 maggio.

Il capoluogo diventerà meta ambita per tutti gli appassionati di enogastronomia regionale: gli stand saranno ospitati all'interno dell'ex Italtel, nel nucleo industriale di Pile, per permettere a tutti i visitatori di assaggiare, gustare e magari anche comprare le specialità dei parchi d'Italia.

L'iniziativa è stata presentata questa mattina in conferenza stampa, alla presenza dell'assessore alle Attività produttive del Comune dell'Aquila Marco Fanfani, del presidente della Camera di commercio dell'Aquila, Lorenzo Santilli, del presidente di Carsa, Roberto Di Vincenzo, e dello chef "stellato" Michelin William Zonfa.

"È la prima fiera di queste proporzioni che si tiene all'Aquila - spiega Fanfani, presente al posto del sindaco, Massimo Cialente - Importantissimi saranno i temi di cui si discuterà, tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari e la sicurezza".

L'evento è promosso dal comitato Promoexpò, con il contributo della Camera di commercio dell'Aquila, della Regione Abruzzo e con il sostegno del Comune dell'Aquila. Hanno aderito anche Federparchi, con la scelta di pubblicizzare l'evento con manifesti sulla A24, Symbola, Fondazione per le Qualità Italiane, numerose camere di commercio nazionali e le associazioni di categoria dei settori del commercio, dell'agricoltura e dell'artigianato.

L'edificio dell'ex Italtel, scelto come cornice, attualmente è libero ed è in corso un bando per la sua gestione, "il salone,

comunque, troverà sicuramente una giusta collocazione tra gli eventi che vi si terranno in futuro”, spiega Fanfani.

“L’evento nasce per contribuire la rinascita dell’economia aquilana – conclude l’assessore – e rappresenta un importante momento di visibilità e di rilancio per tante aziende che operano nelle aree protette italiane”.

“Un plauso speciale va al Comune di Roma, per aver messo a disposizione tutta la pubblicità all’interno della città – esordisce Santilli – aiutando a dare all’evento risalto nazionale”.

Durante la quattro giorni si terranno dibattiti che copriranno tutti gli argomenti di interesse del momento, dai marchi del settore alla valorizzazione dell’economia montana per la ripresa del tessuto economico.

“Questa fiera sarà fondamentale per lo sviluppo del mangiar sano all’interno del nostro territorio, rimasto fermo troppo a lungo – conclude Santilli – Presenterà iniziative che legano non solo la qualità ma anche l’educazione alimentare, per mangiare bene e spendere molto poco”.

Proprio su questo argomento Di Vincenzo, precisa che “la crisi economica non deve significare fare la spesa nei discount, ma spendere poco utilizzando materie prime di qualità”.

Con questo motto, tra i molti chef che saranno presenti, alcuni cucineranno un menu molto particolare, rivolto a quattro persone presentando un conto di 10 euro, 20 nel caso si scelga il pesce. La cucina dove saranno preparate le pietanze è messa a disposizione dalla Lube.

All’evento sarà presente anche Carlo Cambi, direttore del servizio economico di *Repubblica* e “inventore” di *Mangiarozzo*.

“Scegliere prodotti locale significa fare una scelta culturale, economica e politica”, conclude Di Vincenzo.

“Ho scelto di aderire a questo evento per molti motivi, ma uno su tutti è che per un volta gioco in casa – commenta Zonfa – In tre anni ho rappresentato L’Aquila per tutto lo stivale, per la prima volta posso farlo qui, da aquilano”.

Lo chef porterà due piatti da lui inventati, il primo è il suo famosissimo “uovo”, dal costo di 50 centesimi, il secondo sarà una sorpresa, dal costo di 3 euro e mezzo. Per scoprirlo basterà andare alla fiera domenica alle 16.

L’ingresso è gratuito, gli orari di apertura sono: giovedì 2 maggio dalle 11 alle 21, venerdì e sabato dalle 11 alle 23, domenica 5 maggio dalle 11 alle 21.