

L'AQUILA: DUE APPUNTAMENTI ASPETTANDO IL 'SALONE DEI PRODOTTI TIPICI'

17 Dicembre 2012

L'AQUILA - Appuntamento con il gusto per la prima delle iniziative promozionali di lancio del Salone dei Prodotti Tipici dei Parchi d'Italia, manifestazione espositiva dedicata alle produzioni enogastronomiche delle aree protette italiane, in programma all'Aquila dal 3 al 5 maggio 2013.

L'iniziativa, denominata "Aspettando il Salone dei Prodotti tipici dei Parchi d'Italia", propone un press tour e una cena di gala per valorizzare la ricca produzione gastronomica abruzzese e far conoscere alcuni dei luoghi a maggiore valenza turistica della provincia dell'Aquila.

Una parte del tour, in programma oggi lunedì 17 e martedì 18 dicembre, sarà realizzata ricorrendo a un treno delle Ferrovie Adriatico Sangritana che percorrerà una tratta della linea panoramica del vecchio tracciato ferroviario L'Aquila-Sulmona-Carpinone, ristrutturato e riconvertito a fini turistici per il suo valore paesaggistico e naturalistico.

La delegazione avrà l'opportunità di visitare alcune aziende agricole selezionate, con presentazioni e degustazioni delle loro produzioni tradizionali.

La cena di gala, in programma questa sera presso il ristorante "Magione Papale" all'Aquila, sarà a base di specialità gastronomiche abruzzesi preparate e rivisitate in chiave artistica dallo chef William Zonfa (1 stella Michelin).

Sponsor tecnici di questa prima iniziativa sono "Sangritana" (che offrirà personale e mezzi di trasporto per il tour) e "Feudo Antico" (che offrirà i vini per la cena di gala).

In occasione della serata, che vedrà la partecipazione di opinion leader del settore eno-gastronomico, di rappresentanti delle istituzioni e dell'imprenditoria locale, i referenti della Camera di Commercio dell'Aquila e del Comitato Promoexpò presenteranno la prima edizione del Salone dei Prodotti tipici dei Parchi d'Italia.

Si tratta di una vetrina specialistica che intende affermarsi come luogo di esposizione, elaborazione culturale e proposta nazionale di settore, pensata per sottolineare quanto l'eccellenza dei prodotti tipici derivi da territori sani e incontaminati e da pratiche di produzione e lavorazione sostenibili, attenti alla salvaguardia dell'ambiente.

Un percorso espositivo alla scoperta dei tipici dei parchi per mostrare tutto il loro valore in termini di qualità e cultura del prodotto, proponendo una visione integrata tra territorio, economia rurale, sostenibilità e turismo.

"Il progetto è complesso e ambizioso - sottolinea Lorenzo Santilli, presidente della Camera di Commercio dell'Aquila, ente promotore dell'iniziativa - Infatti, pur non esistendo nel nostro Paese appuntamenti specifici dedicati alle specialità enogastronomiche dei parchi, il panorama italiano è denso di iniziative legate al tema agro-alimentare sia a livello locale e nazionale che, in alcuni casi, hanno rilievo internazionale. Detto questo, sono certo del successo di questa manifestazione, in quanto i suoi punti di forza e fattori di appetibilità risiedono nella sua stessa impostazione culturale ed espositiva. Il Salone intende affrontare i temi strategici del settore, avere una partecipazione locale e nazionale forte e rappresentativa, ma nel contempo iniziare ad affrontare il tema della commercializzazione delle piccole produzioni locali, sempre più capaci di realizzare prodotti di qualità, ma spesso in difficoltà nel porle sul mercato".

Grazie all'impegno corale del mondo associativo locale - Coldiretti L'Aquila, CIA L'Aquila, Confesercenti L'Aquila, Confcommercio L'Aquila, CNA L'Aquila sono soci fondatori del Comitato Promoexpò - e alla collaborazione di numerosi Enti Camerali italiani, il Salone rappresenta un'importante occasione di visibilità e di rilancio per tante piccole e grandi aziende produttrici che operano nelle aree protette italiane.

Ma l'evento si rivolge anche a buyers, istituzioni, enti parco, associazioni di categoria, consorzi, media di settore e a tutti gli operatori che si occupano della valorizzazione del tipico.

Ricco e articolato il programma culturale, con workshop, convegni, laboratori del gusto e dibattiti su grandi temi legati al

cibo (benessere, mercato, comunicazione, territorio, certificazione). Ciascuna giornata vedrà l'articolazione di più appuntamenti:

Menù del giorno: workshop di cucina.

Colori, culture e profumi della tavola: laboratori del gusto.

Dacci oggi il nostro pane quotidiano: workshop su pane, pizza e altri prodotti da forno.

I segreti della nonna: le ricette della tradizione.

Il cibo è un'arte: incontri dedicati al connubio tra gastronomia e le diverse forme d'arte.

Altri appuntamenti, sempre sotto il cappello di "Aspettando il Salone dei Prodotti tipici dei Parchi d'Italia", saranno organizzati nei mesi precedenti la manifestazione, sia in Abruzzo che a livello nazionale.