

Con il Salone del prodotto tipico parte da Roma il viaggio del gusto

MADE-IN-ITALY



Publicato il: 17/02/2017 14:21

Arriva la prima edizione del Salone del prodotto tipico, dedicato ai vini e ai prodotti dei territori d'Italia, arricchito dalle proposte di ospitalità e i percorsi dell'agriturismo. Gli ampi spazi del Salone delle Fontane, nel quartiere dell'Eur, a Roma, saranno invasi, nel weekend di sabato 25 e domenica 26 febbraio, dai profumi e sapori di una selezione di artigiani del gusto, che offriranno ai visitatori un vero e proprio viaggio enogastronomico, con l'opportunità di assaggiare e acquistare prodotti che alla bontà uniscono anche il fascino di una storia e di una tradizione con pochi eguali nel mondo.

La manifestazione, ideata e curata dalla Piemmeti, società di Veronafiere, propone quindi un connubio tra il mondo dell'accoglienza rurale e quello dei prodotti tipici, i

due protagonisti del turismo enogastronomico, un fenomeno capace di sviluppare un business che sfiora i 40 miliardi di euro l'anno.

“L'Italia può vantare un'indiscutibile leadership nel campo della produzione agroalimentare - spiega Ado Rebuli, presidente di Piemmeti - ma, soprattutto, è il Paese che più di ogni altro ha creato un forte processo di identificazione tra i territori e le loro eccellenze gastronomiche. La nostra manifestazione si basa appunto su questo imprescindibile legame tra le bellezze delle nostre terre e la bontà dei prodotti che esse esprimono. In sintesi, possiamo dire che il cosiddetto turismo rurale e i prodotti tipici sono le sentinelle della tradizione gastronomica italiana”.

“Il turismo enogastronomico ha smesso da tempo di essere un fenomeno di nicchia - conferma Raul Barbieri, direttore di Piemmeti - ed è diventato un asset fondamentale per la nostra economia. Tanto il fruitore italiano quanto quello internazionale è sempre più attento alla qualità di quanto trova sulla tavola e nei calici dei luoghi che sceglie per le proprie vacanze. Anzi, spesso sono proprio i prodotti a determinare la scelta di un luogo piuttosto che un altro e non sono pochi i territori che devono la loro fortuna alle proprie eccellenze”.

“La nostra manifestazione - aggiunge - vuole dare agli ospiti l'occasione di ritrovare, in scala, una mappa ragionata del giacimento enogastronomico italiano, senza dimenticare la capacità di accoglienza che ormai caratterizza gran parte delle nostre regioni e province”.

Ma per il pubblico di Roma non ci saranno solo prodotti da degustare e acquistare. Troveranno anche chi i prodotti li presenta e li elabora: il Salone del prodotto tipico vede infatti, per questa sua prima edizione, la partecipazione di Giorgione, chef del Gambero Rosso, e poi Arcangelo Dandini, l'oste per antonomasia, patron de l'Arcangelo, e Stefano Callegari, il 're dei trapizzini'. Infine, spazio a degustazioni guidate, laboratori per imparare a fare il burro e la ricotta (anche per bambini) e incontri che animeranno questa due giorni tutta da assaporare.