



A Roma nel 2017 debutta il Salone del Prodotto Tipico

Sabato 25 e domenica 26 febbraio 2017, presso gli ariosi e funzionali spazi del Salone delle Fontane - Via Ciro il Grande, 10-12, quartiere Eur - andrà in scena il Salone del Prodotto Tipico. Un appuntamento tutto incentrato sulle eccellenze del ricco e variopinto paniere agroalimentare italiano.

"Il Salone del Prodotto Tipico va ad affiancare quello del Turismo Rurale che, dopo il successo dell'anno scorso a Verona, abbiamo voluto riproporre a Roma - sottolinea Raul Barbieri, Direttore Generale di Piemmeti, la società che cura e organizza la manifestazione - Due eventi in contemporanea proprio per ribadire la liaison tra territori e prodotti, un connubio che ha portato l'Italia a ricoprire un ruolo di leader nell'ambito del turismo enogastronomico, una voce ormai determinante per l'economia nazionale. La Fiera diventa così un evento completo, capace di illustrare le proposte turistiche utilizzando i tesori del paniere agroalimentare nazionale come goloso fil rouge. Siamo convinti che il pubblico romano, curioso e appassionato, risponderà in maniera più che positiva".

L'occasione è di quelle da non perdere, con la possibilità di compiere un viaggio virtuale attraverso gli splendidi territori della Penisola, dalla Sicilia all'Alto-Adige, scoprendo, e assaporando prodotti unici e inconfondibili, tra i quali spiccano quelli definiti "bandiera", in qualche modo iconici delle regioni di provenienza. Formaggi, salumi, legumi, ortaggi, frutta e carni, tutti rigorosamente made in Italy, per un fine settimana che si preannuncia ad alto tasso gastronomico.

Non può mancare all'appello ovviamente il vino, al quale è riservato un apposito Festival, con una selezione di cantine italiane che porteranno in degustazione le etichette più rappresentative della propria azienda e del territorio, dando così al pubblico l'opportunità di apprezzare e acquistare anche vini non sempre facilmente reperibili sul mercato. La possibilità di comprare direttamente al Salone il prodotto appena degustato è in effetti una delle prerogative di questa prima edizione. Un'opportunità che aggiunge appeal ad un format che, al momento promozionale e informativo, accosta anche appunto quello dell'acquisto.

Ai banchi liberi di assaggio si aggheranno poi degustazioni guidate, laboratori e show cooking, strumenti che permetteranno ai visitatori di approfondire la propria conoscenza su tutto ciò che riguarda il goloso mondo dell'enogastronomia tricolore.

Il calendario è ancora in costruzione ma per rimanere sempre aggiornati basta visitare il sito <http://www.salonedelprodottotipico.it>
Per informazioni: <http://info@salonedelturismorurale.it>