

# Salone del prodotto tipico. Appuntamento a Roma il 25 e 26 febbraio 2017

14 DICEMBRE 2016

L'appuntamento è il 25 e 26 febbraio 2017 a Roma con il Salone del Prodotto Tipico, la grande fiera dedicata ai prodotti tipici territoriali dell'enogastronomia italiana.

Il Salone del Prodotto Tipico, che nell'edizione 2016 si era tenuto a Veronafiere (nell'ambito di Fieracavalli) cambia location e si trasferisce a Roma. **L'Appuntamento è per sabato 25 e domenica 26 febbraio 2017 presso il Salone delle Fontane (via Ciro il Grande 10 – EUR), in contemporanea e in sinergia con il Salone del Turismo Rurale. Al Salone del Prodotto Tipico è presente il meglio dell'enogastronomia tipica delle regioni italiane:** piccoli produttori, cantine, aziende agricole, consorzi di tutela e associazioni di categoria. Per i visitatori c'è la possibilità di degustare e acquistare vino, birre artigianali, liquori e distillati, dolci, olio e aceto, funghi e tartufi, carni e salumi, pesci e prodotti ittici, pane, pasta, riso e cereali, formaggi e prodotti lattiero-caseari, frutta e verdura, marmellate, conserve, miele, con **un'attenzione particolare per i produttori vinicoli (in arrivo da tutta Italia) e per alcuni "prodotti bandiera" (qui l'elenco)** considerati particolarmente rappresentativi della qualità e della varietà di gusti e sapori delle diverse regioni italiane. Per maggiori informazioni scrivere a [info@salonedelprodottotipico.it](mailto:info@salonedelprodottotipico.it), oppure telefonare al numero +39 049 8753730.

**La società che cura e organizza il Salone del Prodotto Tipico è Piemmeti. Il direttore generale di Piemmeti Raul Barbieri ha spiegato in questi termini il senso e gli scopi della manifestazione:** "il Salone del prodotto tipico va ad affiancare quello del Turismo Rurale. 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".