

# Salone del Prodotto Tipico, tra degustazioni e show cooking

Roma, il 25 e 26 febbraio 2017, una due giorni imperdibile dedicata ai vini ed ai sapori dei territori d'Italia, arricchito dalle proposte di ospitalità e i percorsi dell'agriturismo, tra **degustazioni e show cooking** per raccontare un fenomeno da 40 miliardi di euro l'anno con 500mila posti a tavola per accogliere l'esercito dei turisti enogastronomici.

La manifestazione, ideata e curata dalla **Piemmeti**, società di **Veronafiere**, propone quindi il perfetto 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.

I bellissimi spazi del **Salone delle Fontane**, nel **quartiere dell'EUR**, ospiteranno sia alcune delle più interessanti realtà agrituristiche del Belpaese che una selezione di artigiani del gusto che offriranno ai visitatori 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.

*“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”.*

E i più recenti dati ISTAT confermano questo trend. Delle **circa 22mila aziende agrituristiche** presenti nel nostro Paese, oltre **il 60% propone ristorazione o degustazione**, per un totale di circa 500mila posti a sedere.

Sono mediamente 40 i coperti proposti dalle singole aziende, con la Sardegna a condurre questa speciale classifica, con oltre 70 posti, e la provincia di Bolzano a chiuderla, con 11,5. La Toscana è la regione più rappresentata, con circa 1300 aziende autorizzate alla somministrazione di alimenti ma il fenomeno è in costante crescita su tutto il territorio nazionale, con punte altissime soprattutto nel centro della penisola.

*“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 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 gli 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 straordinaria partecipazione di **Giorgione**, il mitico **chef del Gambero Rosso**, e poi **Arcangelo Dandini**, l’oste per antonomasia, patron de l’**Arcangelo**, e **Stefano Callegari**, il re dei trapizzini.

Dunque grande attesa per gli show cooking evento di questi fantastici protagonisti della ristorazione.

salonedelprodottotipico@piemmetispa.com

**Eur**, Salone delle Fontane – Roma  
Via Ciro il Grande, 10 – 00144 Roma

**Organizzazione:** *Piemmeti spa*

[www.salonedelprodottotipico](http://www.salonedelprodottotipico)