

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 – Rama
Via Ciro il Grande, 10 – 00144 Roma

Organizzazione: *Piemmeti spa*

www.salonedelprodottotipico

Dal cibo, le civiltà: dal 5 al 7 novembre Golosaria 2016 a Milano

La nota rassegna, ideata dal giornalista **Paolo Massobrio**, torna a **Milano, dal 5 al 7 novembre**, negli spazi del **MiCo – Fieramilanocity** (zona Amendola Fiera – MM Lilla fermata Portello), per l'undicesima clamorosa puntata che si preannuncia come la più bella e ricca di sempre.

E **Golosaria** si presenterà in una veste completamente rinnovata e ricca di spunti già a partire dal concept: quella del 2016 sarà infatti un'edizione-guida tutta da sfogliare, che avrà come tema chiave **“Dal cibo, le civiltà”**. 300 artigiani del gusto ([Clicca qui](#) per consultare l'elenco, aggiornato ad oggi, degli espositori) selezionati dal best seller **IL Golosario** saranno raccolti in isole merceologiche che permetteranno di

approfondire il concetto di cibo come fattore di civiltà. Spazio quindi alla civiltà del latte e dei formaggi, della norcineria, della carne, della panificazione, ma anche del pesce, dei dolci e dei lievitati, delle paste e dei cereali, degli olii, del cioccolato, dell'acqua, dei distillati e delle birre artigianali. Oltre alla grande civiltà del vino, che vanterà la presenza di 100 cantine d'eccellenza ([Clicca qui](#) per consultare l'elenco delle cantine). Quindi la schiera delle Cucine di Strada, interpretate in maniera alternativa e suddivise in isole che offriranno un viaggio attraverso le espressioni più particolari delle cucine regionali, dai mondeggili agli sciatt, in versione da passeggio.

L'agorà di Golosaria ospiterà talk, incontri e premiazioni, dal **raduno delle botteghe d'Italia** con l'omaggio a **Giorgio Onesti** *"Da Bottega a Boutique del Gusto: andata e ritorno"* all'attesa cerimonia di premiazione dei Ristoranti del **GattiMassobrio**, taccuino dei ristoranti d'Italia. Quindi il riconoscimento Top Hundred, ovvero la premiazione delle 100 migliori cantine d'Italia selezionate da **Paolo Massobrio e Marco Gatti** con l'incontro tra giovani emergenti e l'ascolto dei personaggi che hanno fatto la storia del vino.

Accanto ai forum di discussione, gli spazi del MiCo ospiteranno **show cooking, lab e master** con i protagonisti del grande mondo dell'enogastronomia: produttori, chef e scuole di cucina racconteranno con mano (e direttamente ai fornelli) la filiera dei prodotti e le nuove frontiere della cucina. Ma **ci sarà anche la maestra di cucina Giovanna Ruo Berchera** che con Paolo Massobrio firma i primi due libri della nuova collana enogastronomica *"I Libri del Golosario"* di Cairo Editore.

Un unico grande spazio di eventi che, a rotazione no-stop, accenderà i riflettori su cuochi ed esperti che si confronteranno su prodotti e pietanze, oltre che sul loro servizio. Senza dimenticare i wine tasting aperti al pubblico, con le degustazioni di vini, con approfondimenti territoriali e le sessioni dedicate alle cantine del cuore, quei produttori

che hanno fatto la storia dei Top Hundred. ([Clicca qui](#) per scoprire il programma dei wine tasting). Poi per gli appassionati e i neofiti torna la **Grill Academy** e, nell'area **Fumoir**, le degustazioni con gli abbinamenti stimolanti e inusitati firmati dal **Club Amici del Toscano**.

Una grande occasione per toccare con mano l'eccellenza italiana legata ai territori che durante la rassegna, organizzata in collaborazione con **Regione Lombardia Agricoltura**, sarà tenuta a battesimo dai partner storici di Golosaria, che metteranno in vetrina la loro esperienza; a partire da **UniCredit**, che da tempo supporta i progetti che promuovono e valorizzano le eccellenze del territorio, passando per **Lauretana**, l'acqua ufficiale di Golosaria che quest'anno consoliderà il **Premio alla Ristorazione Italiana** selezionata dal GattiMassobrio. Quindi **Petra**, la linea di farina del Molino **Quaglia**, la tecnologia del Gruppo **De'Longhi** con i marchi De' Longhi, Kenwood e Braun, partner esclusivo degli show cooking e **Grana Padano** la più grande Dop d'Italia. Ma oltre [30 partner](#) costituiranno parte attiva durante la rassegna.

Un'edizione tutta in divenire, raccontata giorno dopo giorno sul sito www.golosaria.it, aggiornato in tempo reale con le novità, gli appuntamenti e le adesioni eccellenti della rassegna.