

**DOPO LO STRAORDINARIO SUCCESSO DELLA PRIMA EDIZIONE,
TORNA A L'AQUILA IL SALONE DEI PRODOTTI TIPICI DEI PARCHI D'ITALIA,
MOSTRA-MERCATO DEDICATA ALLE PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE
DELLE AREE PROTETTE ITALIANE.**

La manifestazione disegna una mappa dei sapori tipici e tradizionali dei parchi italiani per sottolineare le potenzialità economiche di una "nuova industria": quella della sostenibilità e della valorizzazione delle produzioni di qualità.

INVITO

CONFERENZA DI PRESENTAZIONE AL PUBBLICO E ALLA STAMPA

ROMA, giovedì 8 maggio 2014 - ore 11.00

*Sala Cavour, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Via XX settembre, 20*

Dal 16 al 19 maggio 2014 si terrà a L'Aquila la seconda edizione del **Salone dei prodotti tipici dei Parchi d'Italia**, rassegna dedicata ai **sapori tipici e tradizionali delle aree protette italiane**. La prima edizione, che si è svolta nel maggio 2013, ha ottenuto importanti riscontri dagli addetti ai lavori, ma soprattutto ha incontrato il favore del pubblico e delle aziende che hanno partecipato. **Cifre da record** anche se si trattava solo della prima edizione: oltre **30.000 visitatori** e **150 espositori** provenienti dall'Abruzzo e da diverse regioni italiane. Un successo che è valso al Salone il riconoscimento di **Fiera Nazionale**. **Centinaia i prodotti tipici promossi** e venduti in **stand** con allestimenti e arredi **dall'anima green** che hanno fatto del Salone il primo evento fieristico d'Italia completamente sostenibile. Nato su iniziativa della **Camera di Commercio dell'Aquila** e promosso dal **Comitato Promoexpò**, il **Salone dei prodotti tipici dei Parchi d'Italia** anche quest'anno **propone**, con il suo programma culturale, **idee che coniugano qualità, tipicità e ambiente** e conferma un **modello di promozione a chilometro zero**. Un modello vincente che ha incontrato il favore di tanti sia tra il pubblico sia tra gli addetti ai lavori. La formula di **Tipici dei Parchi 2014** è quella della **mostra-mercato** con **stand, degustazioni, show cooking e commercializzazione dei prodotti**, in una visione totalmente integrata tra **territorio, economia rurale, sostenibilità e turismo**.

Intervengono

Giovanni Legnini, sottosegretario al Ministero dell'Economia
Gianfranco Giuliante, assessore Pianificazione, Tutela e Valorizzazione del Territorio della Regione Abruzzo
Lorenzo Santilli, presidente Camera di Commercio L'Aquila
Roberto Di Vincenzo, presidente Carsa e coordinatore del Salone
Arturo Diaconale, componente Consiglio Direttivo Federparchi - Europarc Italia e presidente Parco Nazionale del Gran Sasso Monti della Laga
Fabio Renzi, segretario generale Symbola, Fondazione per le Qualità italiane
Carlo Cambi, giornalista, scrittore e autore televisivo
Massimiliano Ricciarini, presidente Associazione Street Food
Leonardo D'Acquisto, responsabile Rapporti Istituzionali SNAM

*A seguire degustazione di prodotti tipici dei parchi abruzzesi,
con la partecipazione di William Zonfa, chef stellato del Ristorante Magione Papale (L'Aquila)*

LA STAMPA È INVITATA A PARTECIPARE