


**Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi**

Segnala a  
ViniSapori.net



**Hotel La Punta \*\*\***  
Otranto (Le)  
... a 50 m. dal mare



**ALTERNATIVA  
SOSTENIBILE  
.IT**



1 Maggio 2013 - 16:38  
MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 17 volte

## AL VIA IL PRIMO SALONE DEI PRODOTTI TIPICI DEI PARCHI

### D'ITALIA

Rassegna dei sapori tipici e tradizionali delle aree protette italiane. LA CERIMONIA DI INAUGURAZIONE E GLI APPUNTAMENTI DELLA PRIMA GIORNATA. L'AQUILA, giovedì 2 maggio 2013 - Complesso industriale Ex Italtel.

Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter

Tutto pronto per l'apertura del primo Salone di Prodotti Tipici dei Parchi d'Italia che verrà inaugurato domani 2 maggio a L'Aquila alle ore 11.00, presso l'ex Italtel (Nucleo industriale Pile).

Una mostra-mercato, la prima interamente dedicata alle produzioni enogastronomiche delle aree protette italiane, interamente sostenibile sia per i prodotti che per l'allestimento green dell'esposizione.

Un appuntamento nazionale, promosso dal mondo associativo locale che fa capo al Comitato Promoexpò (CIA L'Aquila, Coldiretti L'Aquila, Concommercio L'Aquila, Confesercenti L'Aquila e CNA L'Aquila), realizzato con il contributo della Camera di Commercio dell'Aquila, della Regione Abruzzo - Assessorato alle Politiche Agricole e Assessorato ai Parchi, con Carsa come partner organizzativo e membro del Comitato promotore, con il sostegno del Comune di L'Aquila e l'adesione di Federparchi-Europarc Italia e di [Symbola](#), Fondazione per le Qualità Italiane.

L'evento gode anche del patrocinio di Roma Capitale e della presenza attiva di Unioncamere Lazio, di altre Camere di Commercio italiane, di numerose aree protette e della partecipazione delle associazioni di categoria dei settori del commercio, dell'agricoltura e dell'artigianato.

Un programma articolato in quattro giorni di convegni, dibattiti, show cooking, esperimenti di cucina domestica con i migliori chef abruzzesi, fattorie didattiche dedicate ai più piccini a cura di Coldiretti L'Aquila e CIA L'Aquila, confronti e provocazioni con il giornalista autore delle guide del magiar rosso, Carlo Cambi, sul cibo come atto politico e sociale, laboratori del gusto e degustazioni di vini a cura di Slow Food Abruzzo e Molise e dell' AIS - Associazione Italiana Sommelier.

Un evento che nasce per contribuire a riavviare l'economia aquilana, a partire dalla sua storia di luogo propulsore nello sviluppo dei parchi italiani, e che rappresenta un importante momento di visibilità e insieme di rilancio per tante aziende che operano nelle aree protette italiane. Un'occasione per rimettere un testimone attivo nelle mani della filiera agroalimentare nazionale, che regge le sorti dell'economia del paese ai tempi della crisi.

Il Salone è tutto questo e molto di più: è un viaggio di ritorno alle identità locali, anche economico, affinché aprano un percorso nuovo allo sviluppo, basato su qualità e sostenibilità e mantengano vivo quel sistema condiviso di socialità che rappresenta uno dei valori aggiunti del nostro Paese. Denso e articolato il programma di domani.

Si comincia con la cerimonia di inaugurazione che vedrà la partecipazione di Massimo Cialente, Sindaco di L'Aquila, Lorenzo Santilli, Presidente della Camera di Commercio dell'Aquila, Mauro Febbo, Assessore Regionale alle Politiche Agricole, Gianfranco Giuliantè, Assessore Regionale alla Tutela alla Tutela e Valorizzazione del territorio e Protezione civile, Giancarlo Cremonesi, Presidente della Camera di Commercio di Roma e di Unioncamere Lazio, Arturo Diaconale, Membro del Direttivo di Federparchi-Europarc Italia, Domenico Sturabotti, Direttore di [Symbola](#) - Fondazione per le qualità italiane e dei membri del Comitato Promoexpò.

All'inaugurazione sono stati invitati a partecipare autorità, esponenti istituzionali e rappresentanti delle associazioni di categoria. A seguire buffet di prodotti tipici offerto dal Consorzio Terre del Cerrano-Gli Amici del Parco, presentato da Rosanna Di Michele di Abruzzo in Tavola.

Si prosegue con il primo appuntamento con "La cucina domestica. Uno chef. 4 persone. 10 euro", con il Ristorante Villa Maiella e con Carlo Cambi.

**LE NOSTRE RUBRICHE**
[NOVITA' DAL MONDO](#)
[MANIFESTAZIONI ED EVENTI](#)
[SEMINARI E CONVEGNI](#)
[PUBBLICAZIONI E RIVISTE](#)
[ITINERARI E DEGUSTAZIONI](#)
[LEGGI E REGOLAMENTI](#)
**ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE**

24-04-2013 Enrico Letta: "Difficoltà ma fiducioso"

1-04-2013 Da Tgcom24 le anticipazioni sulla Puglia di Beautiful

20-04-2013 Crisi: addio pizza e cinema, un milione di bambini in fattoria

4-04-2013 New York, oggi sciopero dei fast food

3-04-2013 Divieto sigaretta elettronica. Quel vizio del divieto che fa sempre piu' male del divieto stesso

Alle 15.00 il convegno "Qualità Abruzzo. La valorizzazione di un territorio. Presentazione del Marchio Collettivo "Qualità Controllata della Regione Abruzzo", volto a illustrare il provvedimento della Regione Abruzzo relativo all'istituzione di un marchio collettivo teso a promuovere e a valorizzare i prodotti agroalimentari abruzzesi di qualità, per sostenere comportamenti virtuosi da parte degli operatori agricoli e tutelare i consumatori.

All'incontro parteciperanno Mauro Cordischi, Funzionario della Regione Abruzzo che illustrerà il provvedimento, Celso Cioni, Direttore regionale Confcommercio Abruzzo, Agostino Del Re, Direttore CNA L'Aquila, Domenico Pasetti, Presidente regionale Coldiretti Abruzzo, Giulio Petronio, Giunta regionale CIA Abruzzo, Carlo Rossi, Direttore Confesercenti L'Aquila e Donato De Falcis Amministratore delegato del Polo di Innovazione Agroalimentare AGIRE. Le conclusioni saranno affidate all'Assessore Mauro Febbo.

Alle ore 16.00 Show cooking a cura di Unioncamere Lazio presentato da Carlo Cambi, con Camilla Pistacchi che proporrà un tipico menù romanesco. Alle 17.00 degustazioni guidate di vini di Roma, sempre a cura di Unioncamere Lazio e alle 19.00, nuovo appuntamento con "La cucina domestica. Uno chef. 4 persone. 10 euro", questa volta con il ristorante Elodia Ristorante e Relais. A presentarlo sempre Carlo Cambi.

[Ricette Antipasti](#) | [Ricette Primi](#) | [Ricette secondi piatti di carne](#) | [Ricette secondi piatti di pesce](#) | [Ricette secondi piatti di pollame](#) | [Ricette Salse](#) | [Ricette Contorni](#) | [Ricette Dessert](#) | [Ricette Bevande](#) | [Ricette Biscotti](#) | [Ricette Dolci](#)

 Cerca

Otranto-Hotel La Punta  
a partire da € 56 [Prenota ora](#)

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



vini e sapori .net

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

[Vini e Sapori](#) - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 [Otranto](#) (Lecce)

[RSS Feed](#) | [News](#) | [Chi Siamo](#) | [Contatti](#) | [Mappa del sito](#) | [Novità dal mondo](#) | [Manifestazioni ed Eventi](#) | [Seminari e Convegni](#) | [Pubblicazioni e Riviste](#) | [Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici](#) | [Leggi e Regolamenti](#) | [Segnala a VinieSapori.net](#)

© Copyright 2013 Vini e Sapori. All Rights Reserved

10-04-2013 La Campania diventa... CHIC con due giorni di eventi di alta gastronomia e pizze di qualità

6-04-2013 Berlusconi: le

