

## Tutto il gusto della sostenibilità nel SALONE DEI PRODOTTI TIPICI DEI PARCHI

■ SI È TENUTA ieri a Roma, presso la Sala delle Bandiere del Campidoglio, alla presenza dei Sindaci di Roma Capitale e L'Aquila, Alemanno e Cialente e dei presidenti delle Camere di Commercio di Roma e L'Aquila, Cremonesi e Santilli, la conferenza stampa di presentazione del primo Salone dei prodotti tipici dei Parchi d'Italia. La rassegna che intende disegnare una mappa dei sapori tipici e tradizionali delle aree protette italiane riconferma la grande e concreta collaborazione di Roma Capitale con L'Aquila, partita all'indomani del terremoto e proseguita in questi anni. Gusto e identità culturale, qualità e sostenibilità ambientale sono i motivi ispiratori della manifestazione che si svolgerà a L'Aquila, dal 2 al 5 maggio 2013, presso l'ex Italtel (Nucleo industriale Pile) e che si prospetta non soltanto come un'interessante opportunità per riavviare l'economia aquilana ma anche come occasione di promozione e rilancio per tante aziende che operano nelle aree protette italiane. La valenza nazionale dell'evento, promosso dal Comitato Promoexpò, con il contributo della Camera di Commercio dell'Aquila, della Regione Abruzzo - Assessorato alle Politiche Agricole e Assessorato ai Parchi, con il sostegno del Comune di L'Aquila e con il Patrocinio di Roma Capitale, è evidenziata dall'adesione di Federparchi-Europarc Italia, di **Symbola**, Fondazione per le Qualità Italiane, di tante aree protette, di Unioncamere Lazio e di numerose Camere di Commercio di tutta Italia e dalla



partecipazione attiva delle associazioni di categoria dei settori del commercio, dell'agricoltura e dell'artigianato. Nel segno di una sensibilità "green" non ci sono soltanto la tipologia dei prodotti presenti negli stand della mostra-mercato. «Abbiamo voluto estendere la scelta della sostenibilità ambientale anche agli allestimenti - sottolinea il dott. Roberto Di Vincenzo, Presidente della società organizzatrice Carsa- tutti realizzati in materiale interamente riciclabile». «Tutela dell'ambiente, valorizzazione del territorio, consumo consapevole - continua Di Vincenzo- saranno al centro dei numerosi Laboratori del Gusto in programma. Fra le iniziative più interessanti "La cucina domestica: uno chef, 4 persone, 10 euro": chef stellati saranno all'opera in una cucina LUBE per dimostrare come la scelta della qualità basata su prodotti a filiera corta possa rivelarsi anche low cost».