

Olio, formaggi, vino e ortaggi da tutta la Penisola. La Campania espone le alici di Menaica, il carciofo bianco di Pertosa, l'oliva sanella ammaccata. Il Molise presenta, fra le altre tipicità, la famosa pasta filata. Da Cuneo arriva un'azienda specializzata nella produzione artigianale di cioccolatini. La Camera di Commercio di Matera espone l'olio locale della Lucania. Tra gli stand anche Unioncamere Lazio con i prodotti locali (formaggi storici romani e la strada dei vini dei Castelli e delle terre etrusco-romane). Questa è l'Italia dei Parchi in mostra all'Aquila.

Il Salone dei prodotti tipici dei Parchi italiani offre una vasta varietà di piatti e alimenti provenienti dalle varie regioni di Italia, un'occasione di confronto per tutto il circuito di Federparchi che venerdì 3 maggio vedrà il direttivo nazionale riunito nel capoluogo abruzzese. Spazio anche alla promozione dei prodotti agroalimentari catalani, grazie a un protocollo d'intesa da siglare con la Diputació de Barcelona (insieme a Legambiente, **Symbola** e la stessa Federparchi). Ma il Salone è anche l'occasione per mettere a confronto modi innovativi per raccontare parchi italiani. Sono da intendersi in questo senso la presentazione del progetto "Pollino People experience" e della Campagna di promozione delle aree marine protette "le Magie del mare", a cura di Domenico Sturabotti, direttore Fondazione **Symbola**.

Ci sarà un confronto anche su strategie e marchi d'area. Ad esempio, il marchio d'area

Dall'olio al cioccolato Profumi e sapori in trasferta al salone

La Campania porta nei suoi stand anche prodotti di mare Spazio alla Catalogna con un'intesa firmata Legambiente



Un produttore presenta le sue alici di Menaica

"Parco nazionale del Pollino" è sorto per tutelare l'originalità del sistema territorio. Il progetto, con un approccio integrato, lega organicamente emergenze paesaggistiche,

culturali e gastronomiche. I prodotti sono riuniti sotto le filiere dei salumi, degli alimenti da forno, ortofrutta, lattiero-caseario e la segreteria del Parco ne cura la promozione,

nell'ambito del "circuito breve" pubblicizzando la rete delle strutture ricettive dove si posso degustare ed acquistare i prodotti tipici a marchio Parco.

Il salone si presenta come un'occasione per conoscere evoluzioni alimentari dell'area calabrese Aspromonte-Sila. Una full immersion con la tipica tradizione pastorale e contadina: il friabile pane di grano cotto nel forno a legna, il capocollo, salame ricavato dalla spalla o dal lombo del suino, i fagioli "pappaluni", le patate d'Aspromonte. Tra i formaggi, i caprini della Limina, la ricotta affumicata, il canestraio, il pecorino dell'area grecanica dell'Aspromonte.

Spazio anche alla promozione di alcuni prodotti dell'area alpina. Attesa anche la partecipazione di alcuni chef stellati i cui nomi sono legati alle aree protette coinvolte nella kermesse.

