

Salone dei Prodotti Tipici dei Parchi d'Italia

Presente una rappresentanza di imprese laziali

L'Aquila, 2 – 5 maggio 2013

Roma, 2 maggio 2013 – Parte oggi la prima edizione del Salone dei Prodotti Tipici dei Parchi d'Italia. Sono 15 le aziende laziali che formano la collettiva promossa da Unioncamere Lazio e dalla Camera di Commercio di Frosinone.

Il Salone dei prodotti tipici dei Parchi d'Italia, dedicato alle peculiarità enogastronomiche delle aree protette italiane, rappresenta una grande opportunità per far conoscere il nostro territorio attraverso le produzioni di qualità.

Tra le presenze del Lazio segnaliamo la Strada Vini Castelli Romani, la Strada Vini Terre Etrusco Romane, il Consorzio Sabina DOP, l'Associazione Formaggi Storici Campagna Romana e, ancora, birrifici artigianali, produttori di conserve, pasta, biscotti e salumi.

Grazie alla collaborazione con la Camera di Commercio di Frosinone saranno presenti le eccellenze nella produzione di vino, formaggi e il rinomato fagiolo cannellino.

Il Salone dedica grande attenzione ai contenuti ambientali e alla sostenibilità, che sono fortemente presenti nei prodotti del Lazio.

Unioncamere Lazio, propone, in collaborazione e con il supporto tecnico di ARM (Azienda Romana Mercati, Azienda speciale della CCIAA di Roma), di utilizzare queste chiavi di comunicazione per rafforzare la presentazione dei prodotti delle imprese laziali presenti, nel contempo valorizzando gli spazi di comunicazione già attivi a livello della Fiera per inserire ed esaltare alcuni valori del nostro territorio.

Pertanto, è stato elaborato un ricco programma di animazione che compendia le esigenze delle aziende espositrici attraverso degustazioni di vini, show-cooking e laboratori professionali.

Si parlerà dei formaggi della Campagna Romana, ma anche della Marzolina della Val Comino e del Pecorino di Picinisco tipici della terra di Ciociaria, per poi passare alla degustazione dei vini coinvolgendo non solo le nostre Strade dei Vini, ma anche il nobile Cabernet di Atina.

Saranno, inoltre, presentati i laboratori con le degustazioni degli olii e delle birre prodotte artigianalmente nel nostro territorio e i dessert d'eccellenza. Il culmine si raggiungerà con gli show-cooking a cura dello chef Camilla Pistacchi che realizzerà un menù romanesco, e il menù ciociaro realizzato dalla Azienda Agricola Casa Lawrence di Picinisco (Fr).

*Info stampa:
Ufficio stampa C.C.I.A.A. di Roma
tel. 066781178, e-mail: ufficiostampa@assetcamera.it*