

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.

Dal 16 al 19 maggio, la manifestazione che disegna una mappa dei sapori tipici e tradizionali e racconta il mondo sostenibile dei parchi italiani per sottolineare le potenzialità economiche di una "nuova industria": quella della sostenibilità e della valorizzazione delle produzioni di qualità.

Un evento per promuovere l'economia e la biodiversità dei parchi in aderenza al tema centrale dell'Expò 2015: Nutrire il Pianeta, energia per la vita.

Comunicato stampa del 8 maggio 2014

L'Aquila ospita il secondo Salone dei prodotti tipici dei Parchi d'Italia, manifestazione espositiva dedicata alle produzioni enogastronomiche delle aree protette italiane che vantano una consolidata tradizione di qualità, genuinità e autenticità.

Si svolgerà a L'Aquila, dal 16 al 19 maggio 2014, presso l'ex Agriformula (Via Rodolfo Volpe – Nucleo Industriale Caselle di Bazzano) 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. Centinaia di 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.

Perché L'Aquila?

Per dare un segnale forte, a tutto il Paese, di una rinnovata vitalità del capoluogo abruzzese, a 5 anni dal terremoto che ha distrutto il capoluogo e tanti altri comun abruzzesi.

Il Salone, anche quest'anno, si svolgerà a L'Aquila perché tante imprese del settore enogastronomico hanno trovato nella tipicità e nella sostenibilità il ritmo di una ricostruzione viva e dinamica, in grado di contribuire a rigenerare l'economia abruzzese, anche in un momento di crisi e difficile come quello che sta attraversando il nostro Paese.

Un'opportunità per promuovere una nuova "industria", quella della **sostenibilità**, della **valorizzazione delle produzioni di qualità** e dell'enogastronomia come opportunità di **sviluppo turistico ed economico**. Un'industria che vede l'**Abruzzo** in prima linea, proprio grazie alle iniziative di promozione territoriale legate al sistema dei parchi e alle eccellenze enogastronomiche che questi territori esprimono. Nell'ambito di questo tema e di un confronto costruttivo sulle politiche per la valorizzazione della biodiversità rientra infatti a pieno titolo il rilancio di un progetto di sviluppo sostenibile di cui la **Regione Abruzzo** è capofila, concepito per costruire una struttura di valorizzazione strategica delle aree protette dell'Appennino mettendo in relazione virtuosa biodiversità, territorio e antropizzazione. Un progetto che coniuga le politiche di conservazione della natura e della biodiversità con quelle dello sviluppo e della crescita occupazionale, per promuovere la centralità del turismo sostenibile e delle produzioni di qualità nel settore agroalimentare.

Qualità, tipicità e sostenibilità.

Uno stimolo che parte dall'Abruzzo per affermarsi a livello nazionale.

Il Salone dei Prodotti Tipici dei Parchi d'Italia, nato su iniziativa della **Camera di Commercio dell'Aquila** e promosso dal **Comitato Promoexpò**, anche quest'anno, oltre alla esposizione e vendita di prodotti tipici, propone idee che coniugano qualità, tipicità e ambiente e conferma la **formula di promozione a chilometro zero**. Una formula vincente che ha incontrato il favore di tanti sia tra il pubblico sia tra gli addetti ai lavori.

Il successo della prima edizione è valso al Salone il riconoscimento di **Fiera Nazionale**, sottolineato e accompagnato con grande interesse dalla stampa, e il patrocinio del Padiglione Italia dell'**Expo Milano 2015** il cui tema è: **Nutrire il pianeta. Energia per la vita**. Determinante è stata la volontà della **Camera di Commercio dell'Aquila**, che ha lavorato fin dall'inizio nella squadra che ha ideato e realizzato il progetto. "Ringrazio i parchi italiani che hanno condiviso questo percorso e ringrazio tutti quei produttori che a scatola chiusa hanno aderito lo scorso anno alla manifestazione – così **Lorenzo Santilli**, Presidente della Camera di Commercio dell'Aquila – *L'interesse nei confronti del Salone sta crescendo e*

vogliamo far sì che diventi un evento di riferimento per le tipicità dei nostri territori e un appuntamento importante per le aziende che con tanti sacrifici stanno ridando immagine e fiducia alla nostra economia. L'Ente camerale da me presieduto ha ritenuto di dover sostenere il Salone non solo economicamente, ma anche con l'impegno complessivo della struttura e attivandosi per il coinvolgimento del sistema produttivo".

Un progetto costruito insieme al mondo associativo locale – **Coldiretti L'Aquila, CIA L'Aquila, Confesercenti L'Aquila, Confcommercio L'Aquila, CNA L'Aquila** che, insieme a **Carsa**, partner organizzativo della manifestazione, sono soci fondatori del **Comitato Promoexpò**, che quest'anno si arricchisce della presenza dei parchi abruzzesi – il **Parco Nazionale d'Abruzzo**, il **Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga**, il **Parco Nazionale della Majella**, il **Parco Regionale del Sirente Velino** – e di **Res Tipica**, Associazione costituita dall'ANCI (Associazione Nazionale dei Comuni Italiani) e dalle Associazioni Nazionali delle Città di Identità, per la promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, ambientale, culturale e turistico dei Comuni aderenti.

Tipici dei Parchi 2014, un'occasione di rilancio del sistema delle aree protette italiane e delle loro potenzialità turistiche ed economiche

Quattro giorni intensi, un programma culturale ricco e articolato per conoscere e parlare in modo concreto di **temi legati ai prodotti della terra e al cibo**, così come alla **necessaria e continua valorizzazione delle aree protette italiane**.

L'evento si carica anche di un **importante valore antropologico**, come spiega il giornalista, scrittore e autore televisivo **Carlo Cambi**, animatore culturale del Salone "Partiamo dal concetto che il consumo alimentare è un atto economico, politico, culturale e sociale insieme. Tipici dei Parchi, con il suo progetto, narra i cibi e la cucina, mettendo insieme quattro aspetti: agricolo, territoriale-ambientale, nutrizionale e gastronomico-culturale. Lo scopo dichiarato è educativo e di riacculturazione. In particolare gli operatori sono coinvolti in un'azione di narrazione dei prodotti, dei luoghi e delle prassi gastronomiche affinché diventino diffusori di cultura agroambientale-gastronomica. L'ambizione è quella di collocare la cucina domestica in un ambito di estrema qualificazione. Gli show cooking sono preparati da chef stellati e sarà interessante verificare come la gastronomia sia appannaggio delle aree rurali."

Mostra-mercato, laboratori dei sapori, degustazioni, show cooking, convegni e tanti altri appuntamenti in questo eccezionale contenitore di qualità, storia e identità territoriali.

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**.

Un calendario fittissimo di appuntamenti: **12 show cooking** con chef stellati, osterie dei Parchi e cuoche di famiglia; **10 degustazioni di vini** a cura di Ais-Associazione Italiana Sommelier; **4 laboratori del gusto** a cura di Slow Food Abruzzo e Molise; **50 degustazioni dei prodotti dei parchi** (salumi, formaggi, conserve, pani); **1° Congresso delle Food Blogger** in rapporto alla cucina dei parchi; realizzazione del Progetto Appennino con individuazione di **20 piatti testimoni**, di **20 ingredienti** e di **20 prassi agricole** indispensabili; **Concorso per premiare le eccellenze dei Parchi**; **6 laboratori di produzione artigiana** con dimostrazioni di come si producono salumi, formaggi e tutto ciò che di buono si produce nei parchi. Un **Corso di formazione "Esportazione negli Stati Uniti dedicato al settore food"** e **40 incontri B2B con Buyers americani**. Oltre 200 espositori.

Importanti le alleanze e le collaborazioni: con **Symbola-Fondazione per le qualità italiane**, **Federparchi-Europarc Italia** e **Fabbrica della Conoscenza** per la realizzazione del programma culturale, con **Roma Capitale**, **Strada dei Parchi**, **Trenitalia** e **CTS** per la promozione dell'evento, con **Slow Food Abruzzo e Molise** e **AIS** (Associazione Italiana Sommelier) per l'organizzazione di degustazioni e laboratori, con **Cia L'Aquila** e **Coldiretti L'Aquila** per le fattorie didattiche e con **Fondazione Bonduelle** che porta al Salone il **Gioco di inOrto** che offre a bambini e ragazzi un'esperienza istruttiva e divertente per metterli a contatto con l'orto e le verdure e avvicinarli ai principi di uno stile di vita corretto e un'alimentazione sana.

E poi un ringraziamento alle **aziende** e agli **enti** che, grazie al loro sostegno, hanno consentito di realizzare questa ambiziosa e importante manifestazione: **Snam Rete Gas**, **BCC Roma**, **Pastificio Verrigni**, **Valagro**, **Banca Popolare dell'Emilia Romagna**, **Camera di Commercio dell'Aquila**, **Fondazione Carispaq**.

Focus sull'internazionalizzazione.

Distributori e buyer statunitensi in visita al Salone per individuare prodotti esportabili nel mercato USA.

All'interno del Salone verrà realizzato un **focus sull'internazionalizzazione dei prodotti** il cui scopo è di offrire un'opportunità concreta per conoscere le dinamiche legate all'esportazione di prodotti nel mercato USA. *“Il Salone dei prodotti tipici dei Parchi d'Italia 2014 si presenta con tante novità – commenta **Roberto Di Vincenzo**, Presidente di Carsa, partner organizzativo della manifestazione – La prima è che è diventata anche formalmente una manifestazione nazionale. La seconda novità è l'organizzazione di una importante azione di incoming dagli Stati Uniti distributori e buyer del mercato Gourmet. Proprio in tema di commercializzazione, verrà infatti realizzato all'interno del Salone un focus sull'internazionalizzazione dei prodotti, con la presenza di 12 tra distributori e buyer dagli USA, il cui scopo è quello di offrire un'opportunità di avviare o sviluppare l'esportazione dei prodotti esposti, nel mercato statunitense”.*

Roma e L'Aquila. *Un legame che si consolida. Un'amicizia che “ricostruisce”.*

Anche quest'anno il Salone dei prodotti tipici dei Parchi d'Italia gode del **Patrocinio di Roma Capitale**. Accordando alla manifestazione spazi e visibilità, il Comune di Roma riconferma la sensibilità e il forte spirito collaborativo dimostrati nei confronti del territorio aquilano all'indomani del terremoto e negli anni successivi.

Roma e l'Abruzzo hanno uno storico rapporto di parentela testimoniata dalla imponente presenza di abruzzesi nella Capitale, che trova un collante forte proprio nei parchi, vista la condivisione territoriale di uno dei più antichi e grandi parchi italiani, il Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise.

Tipici dei Parchi ospiterà Streetfood,
marchio di qualità del cibo di strada
tradizionale Italiano

Grande novità di questa edizione il **tour** dell'**Associazione Streetfood** che farà tappa al Salone per rappresentare il **cibo di strada genuino italiano**. Un Fuori Salone davvero originale che valorizzerà la "cucina povera" che esiste da epoche remote e si è tramandata nel tempo.

Questi i cibi e cucine di strada presenti per l'occasione: street food siciliano come arancine, pane ca' meusa, pane e panelle, cous cous e cannoli; Piada Romagnola, porchetta di Ariccia (Roma), dal Lazio anche il pesce fritto nel cono, trippa e lampredotto fiorentini, Porchetta di Monte San Savino (Ar), Olive e Fritto ascolano, Bombette di Alberobello (Ba), Arrosticini abruzzesi, street cocktails a base di frutta fresca da un rimorchio a forma di lime, panino con pastin di Belluno.

Non solo prodotti tipici.
Al Salone musica e fotografia
come espressioni della cultura
dei parchi.

Il Salone non è però solo prodotti e cibo ma anche **cultura in senso più ampio**. Un **Salone fuori del Salone** si possono infatti considerare le iniziative collaterali proposte dall'organizzazione.

Park on stage, festival musicale dedicato ai parchi, con l'obiettivo di contribuire alla diffusione di un modo di vivere slow, di una cultura sostenibile che i parchi italiani hanno costruito nel corso degli anni.

Il Salone, in collaborazione con **Pixcube.it**, il **Parco Nazionale Gran Sasso Monti della Laga** e la **Nikon School**, presenta il **Workshop Fotografico Nikon for Parks**, pensato per i Parchi Italiani. L'oggetto del workshop sarà: *La Rocca di Calascio e le praterie d'alta quota del Parco Nazionale*.

SALONE DEI PRODOTTI TIPICI DEI PARCHI D'ITALIA

L'AQUILA, 16-19 maggio 2014 – via Rodolfo Volpe - Nucleo Industriale Caselle di Bazzano

Biglietto intero: € 5,00

Biglietto ridotto: € 4,00

Orari di apertura:

16/17 e 18 maggio h. 11.00-23.00

19 maggio h. 11.00-15.00

Info: Monica Carugno – 335.7591348 – comunicazione@tipicideiparchi.it - www.tipicideiparchi.it