



Salone dei PRODOTTI TIPICI dei PARCHI d'ITALIA

L'AQUILA 3-5 MAGGIO 2013

Orario di apertura:

venerdì 3 e sabato 4 maggio 11.00-23.00

domenica 5 maggio 11.00-21.00

INGRESSO GRATUITO

www.tipicideiparchi.it

CONTATTI

Coordinamento generale: Roberto Di Vincenzo

Commerciale: Annalisa Rapini – 345.3958573 annalisa.rapini@carsa.it

Segreteria organizzativa: Martina Delfino – 346.2458570 segreteria@tipicideiparchi.it

Logistica e allestimenti: Pierluigi La Banca – 335.7591347 pierluigi.labanca@carsa.it

Programma culturale: Sabina Rosso – 335.1372033 info@tipicideiparchi.it

Comunicazione e Ufficio stampa: Monica Carugno – 335.7591348 comunicazione@tipicideiparchi.it

Patrocini:



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Parco Nazionale
Lazio e Molese



Gran Campo
Monti della Laga
Parco Nazionale
d'Abruzzo



Parco Nazionale
Majella



Parco Regionale
Sirente-Vulturno



Federparchi
FEDERAZIONI ITALIANE PARCHI E RISERVE NATURALI



Symbola
FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE



Associazione Regionale Comuni d'Abruzzo

Camere di Commercio di:

Alessandria, Ascoli Piceno, Bergamo, Biella, Bologna, Brescia, Campobasso, Caserta, Cuneo, Ferrara, Frosinone, Lecce, Matera, Piacenza, Potenza, Rimini, Treviso



Camera di Commercio
L'Aquila

COMITATO
promoEXPO

Partner organizzativo



CARSA
the thinking company



Salone dei PRODOTTI TIPICI dei PARCHI d'ITALIA

L'AQUILA 3-5 MAGGIO 2013



carsa.it

TIPICI DEI PARCHI

qualità genuinità autenticità tradizione sostenibilità

Appuntamento con il gusto al Salone dei Prodotti Tipici dei Parchi d'Italia, in programma a L'Aquila dal 3 al 5 maggio 2013.

Un percorso espositivo alla scoperta dei tipici dei parchi per mostrare tutto il loro valore in termini di qualità e cultura del prodotto, proponendo una visione integrata tra economia rurale, territorio, sostenibilità e turismo.

IL SALONE

La formula è quella di una mostra-mercato dei prodotti tipici delle aree protette italiane. Un'iniziativa pensata anche per sottolineare quanto l'eccellenza di tali prodotti derivi da territori sani e incontaminati e da pratiche di produzione e lavorazione sostenibili.

A CHI SI RIVOLGE

Grazie alla collaborazione di numerosi Enti Camerali italiani, il Salone rappresenta un'importante occasione di visibilità e rilancio per tanti **produttori** che operano nelle aree protette. Ma l'evento si rivolge anche a **buyers**, istituzioni, enti parco, associazioni di categoria, consorzi, media di settore e a tutti gli operatori che si occupano della valorizzazione del tipico.

COME PARTECIPARE

Partecipare al Salone è semplice.

Diverse le modalità proposte secondo la visibilità che si vuol dare alla propria realtà:

- > come espositore;
- > come sponsor del Salone;
- > come sponsor di un convegno/evento;
- > come sostenitore.



IL PROGRAMMA CULTURALE

workshop convegni laboratori del gusto grandi temi

Ciascuna giornata vedrà l'articolazione di più appuntamenti:

- > Menù del giorno: workshop di cucina.
- > Colori, culture e profumi della tavola: laboratori del gusto.
- > Dacci oggi il nostro pane quotidiano: workshop su pane, pizza e altri prodotti da forno.
- > I segreti della nonna: le ricette della tradizione.
- > Il cibo è un'arte: incontri dedicati al connubio tra gastronomia e forme d'arte.

Il Salone offre anche l'occasione per affrontare **5 grandi** temi legati al cibo:

- **Benessere:** dieta mediterranea, corretta nutrizione, Food Therapy.
- **Mercato:** le nuove forme/piattaforme di commercializzazione del cibo.
- **Comunicazione:** le strategie di promozione dei prodotti sul mercato.
- **Territorio:** le produzioni che contribuiscono a far conoscere un territorio.
- **Certificazione:** il ruolo dei sistemi di certificazione per un'agricoltura sostenibile.

CHI SIAMO

Promotori: Camera di Commercio dell'Aquila e Comitato Promoexpò (Coldiretti L'Aquila, CIA L'Aquila, Confesercenti L'Aquila, Confcommercio L'Aquila, CNA L'Aquila). **Partner organizzativo:** CARSA srl

