



Grande successo di pubblico per il Lazio al Salone del Gusto

Descrizione

Ricco programma di eventi e ingresso di 5 nuovi presÃ-di Slow Food. Soddisfatte le imprese.

Grande successo di pubblico presso lo stand della Regione Lazio alla decima edizione del Salone del Gusto a Terra Madre in programma a Torino dal 23 al 27 ottobre.

A rappresentare le eccellenze dell'enogastronomia del Lazio sono intervenute 45 imprese e un'area istituzionale di 200 metri quadrati dove si Ã svolto un ricco programma di eventi che, oltre a coinvolgere e a promuovere le piÃ¹ significative produzioni agroalimentari regionali (olio, formaggi, prodotti di alta gastronomia, prodotti da forno, legumi, patate, birra, salumi, carni), ha presentato il Sistema Lazio con il coinvolgimento di Regione, Arsial, Unioncamere, Provincia di Roma, Camere di commercio, Gal (Gruppi di Azione Locale) e Slow Food Lazio.

Le linee guida tracciate dal Salone quest'anno sono state lâ?Agricoltura Familiare e lâ?Arca del Gusto che raccoglie le biodiversitÃ del mondo strappate al rischio di estinzione, un impegno fondamentale teso a salvaguardare le produzioni locali tradizionali e a dare un futuro sostenibile al nutrimento del pianeta. Protagonista Ã stato il ruolo del Lazio che quest'anno ha fatto aggiungere al paniere dell'Arca del Gusto ben 5 nuovi presÃ-di Slow Food: la fagiolina di Arsoli, la lenticchia di Rascino, il fagiolone di Vallepietra, i giglietti di Palestrina e i Chiacchietegli di Priverno. Soddisfatti i produttori presenti a Torino che, grazie alla partecipazione al Salone del Gusto, hanno dato nuovo slancio alle loro produzioni riscontrando il forte interesse di molti buyers internazionali.

Molto contenti anche i presidenti dei GAL che hanno presentato il progetto di cooperazione lâ?Lazio di qualitÃ oltre Romaâ? per avviare un'azione comune di valorizzazione delle offerte turistiche dei territori coinvolti e delle produzioni locali enogastronomiche di eccellenza. Previsto nel programma lâ?appuntamento â?Il Laboratorio del Gustoâ? con passaggi di degustazione guidata a cura di esperti Slow Food Lazio, con prodotti provenienti dai panieri dei Gal partners del progetto.

Tra i momenti di animazione di maggior successo, quello dedicato agli abbinamenti dei cibi. A riscuotere grande interesse la proposta, oltre di un'ampia scelta dei migliori vini del Lazio, anche delle ricche acque minerali del territorio regionale raccolte nel marchio lâ?Acque dei Cesariâ?. Un

abbinamento che rafforza l'impegno di sensibilizzazione avviato dalla Regione Lazio a favore delle sue acque, importante risorsa di benessere, cultura e storia di cui il Lazio Ã" ricchissimo.

Emozione e coinvolgimento di pubblico anche per l'esordio presso lo spazio della Regione Lazio di "Cuochi senza barriere", l'associazione che ha come obiettivo quello di accorciare le distanze tra realtÃ svantaggiate e alta cucina.

A fare visita alle imprese del Lazio presenti al Lingotto di Torino anche il governatore Nicola Zingaretti che ha sottolineato quanto Il Salone del Gusto sia "il luogo piÃ¹ importante del mondo per la promozione del cibo e della terra, il posto giusto per promuovere quello che noi chiamiamo "l'ottimo Lazio", insieme di luoghi e prodotti straordinari. Non abbiamo petrolio, diamanti o miniere d'oro, ma possiamo contare su una terra eccezionale capace di produrre lavoro vero e crescita del Pil. Bisogna continuare a puntare non solo su storia e cultura, ma anche sul prodotto enogastronomico, elaborato dalla sapienza dell'uomo".

L'agone 2024