Lun 11 Nov, 2024

FIET VENEZIA “Italian FOOD and TOURISM” Camera di Commercio e Azienda Speciale Informare protagoniste con le eccellenze del basso Lazio

Gusto e tradizione del Frosinate, Latina, Aziende vitivinicole di

Camera di Commercio Frosinone Latina, Azienda Speciale Informare e Assonautica Italiana in scena al FIET di Venezia. Un evento prestigioso dedicato al luxury del food e dei turismi italiani in corso al Ca ’ Ver
Calergi, sede storica del Casino di

eccellenze Italiane fatte di paesaggi, territori, filiere agroalimentari ma anche di Economie del Mare; Pesca e Acquacoltura Intelligente ed Ecocompatibile. Al centro evento dell opportunità per le comunità che pesca; politiche marittime; risparmi e crescita; valorizzazione dei beni Culturali e Patrimonio Artistico legato ai micro Territori; riqualificazione dei Territori Rurali Interni e Costieri; Stili di Vita Sani; Cibo e Salute. Un evento internazionale che ospita bellezza, nella visita Città regina buyer mondo.

scenario le eccellenze delle province di Frosinone e Latina si sono fatte apprezzare nel corso della tavolo della. Sa

ad una

Carlo Avallone con

Guarino Tursi Panel test Olio evo” e

Un

appuntamento realizzato con il contributo di: Associazione "Strada del vino, dell'olio e dei sapori"; Associazione "Strada del vino del cesanese" e Consorzio di Tutela Cabernet d'Atina DOP,

importanza di esserci con una delegazione di ’Abbiamo colto da subito l“ area vasta Frosinone Latina, perché ’esperti di enogastronomia dell interno di un ’appuntamenti come questo offrono una visibilità importante all format di assoluta rilevanza che mette insieme Istituzioni, mondo universitario, esperti del settore e aziende. - Ha commentato a margine il Presidente di Camera di Commercio, Assonautica Italiana e - Le eccellenze locali che sono a Venezia **Giovanni Acampora** SiCamera, identità e della ’ per rappresentare il nostro territorio sono espressione dell tipicità delle nostre produzioni. Protagonista di questa iniziativa è la cultura orgoglio delle nostre terre e merita un profondo ’del cibo che rappresenta l rispetto delle tradizioni e della storia dei nostri luoghi. Il cibo è ambasciatore lavora” con il cibo ne è il migliore interprete. “del territorio e chi Fondamentali sono i saperi che spaziano intorno al cibo: dalle conoscenze in campo scientifico alla capacità di comunicare e di intercettare i nuovi esperienza del luogo.’trend del turista che vuole coniugare il gusto all enograstronomia è in continua evoluzione ed è strettamente legata ad un ’L turismo consapevole, che rispetta prima di tutto i luoghi e che ne vuole scoprire le origini e apprezzarne ogni aspetto sensoriale. Come Camera di Commercio abbiamo scelto di essere un partner per le nostre imprese, per

intera filiera del gusto dei nostri ’creare le opportunità per far crescere l territori”. - Ha concluso Acampora.

Azienda Speciale di Commercio e Turismo della Camera di Commercio di Frosinone-Latina, interviene anche l’

per promuovere le eccellenze sui mercati nazionali e internazionali e i riscontri sono molto positivi. Ne è convinto il Presidente di Informare, **Luigi Niccolini**, che alla tavola rotonda Oggi siamo così qui per parlare patrimonio inestimabile: le DOP del Basso Lazio. Questa regione, ricca di storia e tradizioni, è anche un tesoro di prodotti gastronomici che raccontano la nostra cultura e il nostro legame con la terra. Le DOP rappresentano l'eccellenza della nostra produzione agricola e alimentare. Non sono semplicemente prodotti ma il risultato di un lavoro appassionato che si tramanda di generazione in generazione. Pensiamo, ad esempio, all'Olio Extra Vergine di Oliva, ai vini pregiati delle nostre colline oltre ai fagioli cannellini di Atina, ai Peperoni di Pontecorvo e alle olive di Gaeta. Ogni morso e ogni sorso sono un viaggio sensoriale, un'esperienza unica che porta con sé il sapore del nostro territorio. Valorizzare le DOP del Basso Lazio significa, innanzitutto, riconoscerne l'importanza economica. Questi prodotti non solo generano reddito per i nostri agricoltori e produttori ma turisti, stimolano l occupazione. In ’l globalizzato, il nostro impegno deve essere quello di tutelare e promuovere ciò che è autentico e locale, sostenendo la filiera corta e la produzione sostenibile. Ma la valorizzazione delle DOP va oltre l'aspetto economico. Essa implica anche una responsabilità sociale e ambientale. Dobbiamo garantire che le pratiche agricole siano sostenibili, che la biodiversità venga preservata e che i nostri produttori possano continuare a lavorare nel rispetto della natura. In questo senso, le DOP possono diventare un modello di riferimento per uno sviluppo che unisce tradizione e innovazione. Dobbiamo lavorare insieme, istituzioni, produttori e consumatori, per creare una rete di collaborazione che sostenga e valorizzi le DOP del Basso Lazio. Solo così garantiremo un futuro prospero per i nostri prodotti, preservando la loro autenticità e unicità. Siamo custodi di un patrimonio che merita di essere valorizzato e condiviso con il mondo intero”. - Ha concluso il Presidente Niccolini.

All ’ evento“Gusto e tradizione: le Eccellenze del basso Lazio in tavola”, condotto da Agata Fortis, hanno portato i saluti istituzionali: l’On. Stefano Maria Benvenuti Gostoli- Commissione Ambiente Camera dei Deputati; Sebastiano Costalonga, Assessore attività produttive Comune di Venezia; Daniele Diguardo, Comandante in seconda / Direzione Marittima del Veneto e Francesco Di Filippo - Vice Presidente Nazionale di Assonautica Italiana.

Galleria immagini

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Lun 11 Nov, 2024

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (1 vote)

Rate