

Genova si prepara al 'Salone delle Identità Territoriali'

notizia pubblicata **19 Luglio 2012** alle ore **11:40** nella categoria **Eventi**



Dal 23 al 25 novembre alla Fiera di Genova è in programma il 'Salone delle Identità Territoriali', organizzato dall'Ente Fiera in collaborazione con Anci Liguria, Compagnia dei Sapori e Accademia delle Imprese Europea con il patrocinio di Anci nazionale e Fondazione Carige, illustrato questa mattina a Savona.

“È una manifestazione che nasce come evento per portare alla ribalta nazionale e internazionale le eccellenze locali. L'intenzione è anche quella di creare una rete per valorizzare i prodotti, in modo tale da realizzare un modello di incoming: nostro obiettivo è attrarre turisti. In una parte espositiva saranno presenti le istituzioni, in altra si avranno momenti di degustazione, presentazione e formazione”, ha commentato Ivano Tocchi, direttore commerciale Fiera Genova.

Per la 1^a volta enti pubblici e i produttori locali avranno la possibilità di promuoversi e sostenere le produzioni tradizionali del proprio territorio. Inoltre, sarà un'occasione per far incontrare domanda ed offerta e di contribuire a fare rete.

“L'iniziativa ci vede aderire come sistema camerale, in un momento che coinvolge imprese, persone, produzioni e paesaggi. Anche i luoghi, infatti, vengono portati ad un'attenzione più ampia. È una fiera nella quale ci si mette in gioco, non solo tra liguri ma anche con le tipicità di altre regioni. I nostri punti di forza sono la qualità più che la quantità e la passione che va oltre il semplice rapporto commerciale con il cliente”, ha aggiunto Luciano Pasquale, presidente Cciaa di Savona.

L'area espositiva si svilupperà intorno a piazza Italia, dove tutte le peculiarità nazionali troveranno spazio per degustazioni e presentazioni. A contorno il 'Food Village', un mercato allestito con le tradizionali bancarelle per acquistare le eccellenze dell'enogastronomia italiana e 'Food Experience', ristorante condiviso da più professionisti della cucina per una proposta enogastronomica trasversale e poi ancora il 'Food edutainment', arena del gusto dedicata a momenti di intrattenimento, spettacolo e cultura gastronomica.

Per i gourmet più sofisticati ci sarà 'Food review', ristorante gestito dai più rinomati chef nazionali.