

A Fondi, la Fiera Agroalimentare dei Prodotti Tipici

Si terrà a Fondi questo fine settimana, dal 13 al 16 febbraio, la Fiera Agroalimentare dei Prodotti Tipici, che cercherà di offrire un momento di grande visibilità al patrimonio agroalimentare, enologico, paesaggistico e ricettivo del basso litorale laziale e del suo entroterra.

“Provare amore per le proprie origini e per i prodotti dell'arte contadina è il modo più concreto di promuovere la propria terra. Salvare una varietà in via d'estinzione, conservare gli antichi sapori, recuperare una ricetta, vuol dire preservare un ambiente e diffondere cultura del territorio” si legge da una nota divulgata dagli organizzatori.



Le premesse sembrano essere alte: “Offrire al territorio pontino un evento che crescendo anno dopo anno, diventi una vetrina di rilevanza nazionale”.

Una fiera che punta anche ad agganciarsi anche al turismo, ovvero cercherà di portare a sé “un turismo che non sia solo marino e vacanziero ma rurale ed enogastronomico, caratterizzato da esperienze di confronto e di arricchimento della propria identità attraverso un'interazione autentica con il territorio e le realtà locali- continua la nota diffusa- orientato all'esplorazione di aree ad alto valore ambientale e paesaggistico, vicine alle direttrici del turismo di massa ma poco frequentate”.

Per raggiungere l'obiettivo, occorre “educare” il visitatore ad un consumo più consapevole dei prodotti tipici, questo spiega il perché delle degustazioni organizzate in Fiera con l'apporto d'importanti associazioni e federazioni del mondo enogastronomico, che presenteranno menù degustativi basati sulla provenienza dei prodotti tipici utilizzati.

La giornata di domenica 15 Febbraio è all'insegna dell'intrattenimento, sarà infatti possibile assistere alle preparazioni dei cuochi che si esibiranno per l'occasione.

Natura, agricoltura, enogastronomia, tradizione ed arte, faranno da cornice a momenti di approfondimento su tematiche specifiche, visite guidate e degustazioni dei migliori prodotti dell'area, con l'obiettivo di contribuire alla difesa delle tradizioni produttive pontine, contro l'omologazione e a favore dell'economia locale.

PROGRAMMA FIERA AGROALIMENTARE

Giorno 13 Venerdì

Ore 18,30 – aperitivo inaugurale

Giorno 14 Sabato

Ore 10,00 - seminario scientifico (Sig. Nocca “professore di scienza dell'alimentazione dell'Ipssar di Formia” - Sig. Perfilì “professore di Sala Bar dell'Ipssar di Terracina”)

Ore 11,00 - seminario sulla pizza (Pizzeria Posterula di Terracina - relatore Claudio Bono di Pizza New)

Giorno 15 Domenica

Degustazioni guidate:

Ore 11,30-12,30 Assorif (Associazione dei Ristoratori di Fondi) degustazione aperitivo

Ore 16,30-17,30 (Presentazione Cooperativa Italgood)

Ore 18,00-19,00 Fic (Federazione Italiana Cuochi)

Giorno 16 Lunedì

Degustazioni guidate:

Ore 16,00-17,30 Terracina a tavola (Associazione dei Ristoratori di Terracina)

Ore 18,30-20,00 Assorif (Associazione dei Ristoratori di Fondi)

PRESENTATRICE

Mariassunta Muccitelli