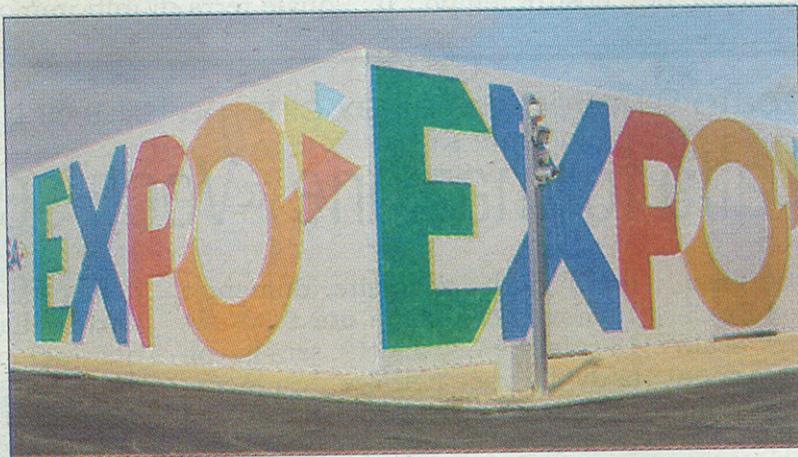


LE FINALITÀ E GLI OBIETTIVI DELLA KERMESSE

Una vetrina delle eccellenze pontine per il rilancio del territorio

L'obiettivo con cui nasce «Gastronomica» è quello di dare origine ad un appuntamento fisso in cui gli operatori del settore si incontrano e incontrano i visitatori. La kermesse si rivolge per questo motivo ad Aziende agricole, vinicole, cooperative di pescatori, distributori di prodotti alimentari, enoteche, birrifici, ristoranti, agriturismi, aziende biologiche, tour operator, produttori e distributori di alimenti per intolleranze alimentari e ancora scuole professionali, riviste di settore, industrie alimentari ed agroalimentari, operatori del settore ricettivo (ristoranti ed alberghi), enologi, operatori del settore della pasticceria e panificazione artigianale ed industriale, associazioni di categoria, agronomi, enti di formazione e scuole agrarie e università. Gastronomica costituirà il giusto mix per mettere in mostra i prodotti delle terre pontine, promuovendo e rinnovando il ruolo delle tipicità italiane, superandone i confini nazionali. Una piattaforma espositiva all'insegna di degustazioni, tavole rotonde, incontri e workshop destinati al

business. La fiera sarà per i visitatori un vero e proprio viaggio attraverso la molteplicità di profumi e sapori delle regioni italiane, un itinerario non solo figurato e volto a valorizzare la qualità dei prodotti di piccoli produttori, di imprese locali, di consorzi (non sempre conosciuti e apprezzati) come pure delle grandi aziende. Sarà un modo per condividere la passione per il gusto e per la qualità delle nostre eccellenze, in un momento espositivo che rappresenta il veicolo attraverso cui valorizzare il patrimonio della gastronomia italiana. Il compendio alla realizzazione del padiglione espositivo è assicurato dai workshop e dagli incontri B2B. Le aziende avranno l'opportunità di relazionarsi con buyer nazionali ed internazionali, individuati nell'eurozona, con la GDO, la DO e i possibili partners commerciali quali agenti di vendita e operatori, soggetti attori della filiera di interesse. La partecipazione ai tavoli commerciali di aziende del comparto turistico della provincia offre inoltre l'opportunità di presentare il prodotto pontino non solo sotto il profilo enogastronomico ma



anche sotto quello turistico. Grandi chef di livello nazionale e internazionale sfiliranno sul palco di Gastronomica per lezioni di alta scuola di cucina. Incontri di circa un'ora in cui le icone della culinaria mondiale cucineranno in diretta spiegando, passo dopo passo, le ricette realizzate con prodotti pontini selezionati. Il pretesto è quello di divulgare una cultura del buon mangiare e del buon bere con l'impiego delle materie prime tipiche dell'Agro Pontino. Un modo per attrarre risorse ma anche per far conoscere ai guru della cucina nazionale e internazionale una terra a fortissima vocazione agroalimentare. Contestualmente all'esposizione e ai tavoli commerciali sarà attivata la Scuola del Gusto, un laboratorio riservato agli studenti delle scuole di ogni ordine e grado nel quale, in fascia oraria

mattutina, gli alunni apprendranno da esperti del settore dell'alimentazione caratteristiche organolettiche, proprietà e abbinamenti in funzione di una corretta alimentazione. Nel pomeriggio invece, la Scuola del Gusto sarà destinata agli adulti che potranno seguire lo stesso programma ma con un taglio meno didattico. Impariamo a bere, a cura delle associazioni dei sommelier italiani percorrerà le tappe della Scuola del Gusto per spiegare come bere e degustare il vino. Suggerimenti e ricette completeranno il percorso didattico in una sorta di scuola di cucina tenuta da chef selezionati. Le degustazioni saranno guidate dagli stessi produttori in concerto con le relative associazioni, dando modo ai partecipanti di ampliare la conoscenza di cibi e bevande pontini.