



Cerca



HOME Cronaca Attualità Politica Economia Cultura Lettere e Opinioni Sport24 Noise24
Gusto24 Publireazionali
Altro



2017

SHERLINDA

GUSTO24

Bastia Umbra, prima Borsa agroalimentare: al Salone del turismo rurale si promuove anche il buono dell'Italia centrale

La Bta è una delle novità del salone che si conferma occasione di incontro tra operatori, ma anche opportunità di approfondimento per il pubblico





Dan. Nar.

Prenderà il via venerdì 6 ottobre, fino a domenica 8 a UmbriaFiere di Bastia Umbra, la seconda edizione del Salone del Turismo Rurale Eco Natura, organizzato da MC Marketing Consulting, con il patrocinio dell'Unesco, dell'Enit, della Regione dell'Umbria e delle principali associazioni di settore. Tra le novità ci sarà anche la prima edizione della Borsa del turismo agroalimentare, che anticipa di qualche mese la proclamazione del 2018 quale 'Anno del Turismo enogastronomico' in Italia e che, proprio nel 2018, potrebbe

aprire a Bastia Umbra la
vino novello e olio Dop

'Versando Torgiano', la Festa
del vino e dell'olio nuovo
che dà spazio anche all'arte

Tutti a Fabro per la frittata
al tartufo più grande del
mondo

laboratori creativi per bambini.

Agroalimentare Protagoniste della prima BTA saranno le eccellenze dell'Italia centrale, in particolare Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio e Toscana, tra degustazioni, cooking show, esposizioni di prodotti tipici. Ma non mancherà l'offerta di itinerari del gusto e di proposte turistiche che coniugano la scoperta del territorio con i sapori della tavola. «C'è sempre più richiesta di pacchetti e itinerari turistici legati alle eccellenze enogastronomiche tipiche – spiega Simone Fittuccia, presidente di Umbria & Tastes, il consorzio di promozione del turismo enogastronomici della regione, che ha organizzato la BTA – e il piacere della tavola, i prodotti tipici sono sempre più un arricchimento che il turista ricerca nel corso della sua vacanza. Di conseguenza, anche i tour operator hanno inserito questo tematismo

COOKING SHOW REALIZZATI IN COLLABORAZIONE con l'Università dei Sapori, convegni sulla storia dei prodotti e anche sulle abitudini degli italiani a tavola. Nella parte espositiva aperta al pubblico, ad ingresso gratuito, si potranno conoscere e degustare i prodotti alla presenza diretta dei produttori e delle botteghe del circuito Good, che selezionano solo prodotti di elevata qualità a filiera corta e avere informazioni su pacchetti turistici e itinerari, anche su misura a seconda delle esigenze. Infine, sabato 7 ottobre, a partire dalle ore 15, è in programma il convegno sul Turismo del Gusto: protagonisti, in questo caso, saranno Roberta Garibaldi, esperta di turismo enogastronomico, Mauro Rosati, direttore generale Qualivita e consigliere del Ministro Martina, Fernanda Cecchini, assessore alle politiche agricole della Regione Umbria, Marco Caprai, presidente Confagricoltura Umbria e

unisci, in grado di coniugare la scoperta del territorio con il piacere tipico della tavola umbra. Alle 10,00 invece, Assogal illustrerà le diverse azioni di promozione, che i cinque Gal territoriali dell'Umbria, grazie proprio al coordinamento di Assogal, stanno attuando a vantaggio delle aziende e dei territori.

Incontri e presentazioni Nel pomeriggio di venerdì, quindi, si terrà l'incontro 'Il PST 2017/2020, il Turismo Sostenibile e i suoi protagonisti nell'Anno dei Borghi', a cui parteciperanno Francesco Palumbo, direttore generale del Mibact, Ottavia Ricci consulente del Ministero per il turismo sostenibile, Stefano Landi, in rappresentanza della Rete Turistica Rurale, l'assessore regionale al turismo dell'Umbria Fabio Paparelli, Mauro Agostini, direttore generale Sviluppumbria, Fiorello Primi, presidente de I Borghi più belli d'Italia ed Helga

way e autore di numerose guide sul pellegrinaggio lungo la Via di Francesco, la Via Lauretana e in Terra Santa, Fabrizio Ardito, scrittore e autore di guide specializzate per Turing Club e Sandy Brown, pastore metodista di Seattle e autore della guida "The Way of Saint Francis", edita dalla nota casa editrice inglese Cicerone Publishing, specializzata in cammini e trekking, saranno i protagonisti dell'incontro 'La Via di Francesco, un grande cammino italiano'. Un'occasione per i partecipanti di confrontarsi direttamente con chi la Via di Francesco l'ha già fatta e ha già messo la sua esperienza al servizio degli altri camminatori, oltre che un momento di dialogo tra operatori del settore.

Workshop Venerdì 6 sarà anche la giornata dedicata al workshop di incontro tra domanda e offerta di turismo, che vedrà presenti circa un centinaio di buyer

tendenze del turismo post rurale ,
guidato dal prof. Stefano Soglia e
dedicato agli operatori.

Educational Per tutta la durata del
Salone, inoltre, spazio ai più piccoli – e
non solo – nei laboratori a cura
dell'EcoMuseo della Canapa di
Sant'Anatolia di Narco. Venerdì 6 dalle
14 alle 15 si terrà il laboratorio didattico-
tattile 'Vietato non toccare', mentre dalle
15 alle 17 il laboratorio di tessitura,
'Tessiamo insieme'. Gli stessi laboratori
saranno replicati sia sabato che domenica
rispettivamente dalle 15 alle 16 e dalle
16,30 alle 17,30. In occasione del Salone
del Turismo Rurale saranno in Umbria
dieci giornalisti e food blogger che,
grazie alla collaborazione della Strada dei
vini del Cantico potranno conoscere e
gustare le eccellenze del territorio, nel
corso di appositi educational tour. Per
maggiori info: www.turismorurale.info.