





I BUONI D'ABRUZZO & MOLISE Engastronomia per intenditori a per passio

Enogastronomia per intenditori e per passione «Conoscersi per farsi conoscere»

DOMENICA 29 APRILE 2018
GIORNATA DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI D'ABRUZZO E MOLISE.
Sulmona (AQ) – dalle ore 11.00 – Hotel Meeting Santacroce
(Viale della Repubblica, 55)

LE ORIGINI

Gruppo Whatsapp "Gastronomo Assaggiatore"

Partendo da questo Gruppo social che oggi raggruppa 100 membri tra produttori, esperti ed appassionati del settore, si vuole creare un'Associazione tra produttori e trasformatori abruzzesi e molisani, espressione e sintesi di un territorio caratterizzato da storia e qualità, uniti dal desiderio di sinergia con l'obiettivo di promuovere e innovare con eventi, incontri, workshop e degustazioni di prodotti che rappresentano la tipicità, la tradizione e la qualità.

I BUONI D'ABRUZZO & MOLISE

Il Progetto del Brand Territoriale

Il brand è la filosofia di una ricerca di prodotti più naturali, più vicini e meno elaborati e che offra prodotti abruzzesi e molisani altrove introvabili, tutto all'insegna di un'attenta selezione e di un controllo qualitativo costante.

È questa la finalità principale dell'Associazione "I BUONI D'ABRUZZO & MOLISE" che dovrebbe unire sinergicamente le aziende che producono eccellenze agroalimentari autentiche nostrane, con l'obiettivo anche di diffondere le potenzialità dei suoi prodotti e, di conseguenza, i territori di Abruzzo e Molise.

Il Brand territoriale dovrà essere abbinato ad un piano di espansione del tipico regionale, in Europa e negli altri Paesi del mondo.

LE STRATEGIE

Conoscersi per farsi conoscere

«Conoscersi per farsi conoscere» vuole essere un atto d'amore nei confronti delle eccellenze e dei tesori nascosti del settore alimentare abruzzese e molisano, esempio di una cultura da rivalutare e che merita di essere valorizzata. Ogni operatore si porrà come obiettivo primario quello di far emergere questi prodotti dalla ristretta nicchia in cui sono conosciuti, rendendoli fruibili e noti ad una platea di persone più vasta, conoscerli e farli conoscere, anche e soprattutto oltre i confini nazionali.

Oggi la strategia di gruppo consiste nell'investire nella tradizione alimentare regionale, nel contribuire alla conoscenza della cultura enogastronomica nel mondo e nel portare in modo rapido e sicuro i grandi prodotti tipici e tradizionali sulle tavole di ognuno.

FORMAZIONE E INFORMAZIONE

Adeguare le competenze e le conoscenze sia del produttore che del consumatore

Per sostenere un Progetto articolato quale quello de "I BUONI D'ABRUZZO & MOLISE", è necessario avere ben presente la necessità di misurarsi con un consumatore sempre più informato e con una normativa agroalimentare molto articolata e complessa che al centro dei propri obiettivi ha la Sicurezza Alimentare collettiva.

Per questo è necessario coniugare le competenze e le conoscenze acquisite alla passione per il buon cibo e delle tipicità locali.

Occorre capacità e conoscenza per poter portare il gusto e le tradizioni dell'Abruzzo e del Molise sulle tavole di tutto il mondo, per proporre il meglio del cibo regionale con prodotti selezionati uno ad uno con la massima cura e attenzione.

IL MEGLIO DEL TIPICO

Dare visibilità alle unicità enogastronomiche tipiche e tradizionali

In questa GIORNATA DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI D'ABRUZZO E

MOLISE, la **Fiesa Regionale d'Abruzzo** (Federazione Italiana Esercenti Specialisti dell'Alimentazione) consegnerà **ATTESTATI DI MERITO** ai Salumieri Abruzzesi vincitori del XII Campionato Italiano del Salame Edizione 2017 organizzato dall'Accademia delle 5 T: *Fattorie del Tratturo*, di Scerni (CH);

Salumificio Artigianale di Sandro Racciati & C., di Furci (CH).

Azienda Agricola Le Tre Casette, di Gessopalena (CH);

Salumificio Di Fiore, di Fresagrandinara (CH);

Salumificio Di Paolo, di Furci (CH);

Questa è la motivazione degli Attestati:

Protagonista di una storia di successo – Un'attività condotta ed esercitata con capacità, competenza e con la determinazione di portare avanti con passione e tramandare sapori e profumi inebrianti delle cose buone e genuine dell'Abruzzo.

GIORNATA DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI D'ABRUZZO E MOLISE Programma

L'evento è previsto presso l'Hotel Meeting Santacroce di Sulmona, domenica 29 aprile 2018, dalle 11.00 a tutto il pomeriggio.

Nella **Sala ristorante** saranno allestite delle **postazioni a "penisola"** in cui ogni produttore esporrà i propri prodotti che potranno essere venduti ai clienti dell'Hotel e ad altri interessati. Dalle ore 13.00, a bordo della piscina dell'Hotel Meeting Santacroce, in un buffet che è una esplosione di colori, sapori e di profumi unici, gli stessi prodotti verranno degustati con attenzione e con passione.

RACCOMANDAZIONI

Si chiede a chi intende di partecipare all'evento e ancora non provvede a comunicare la propria adesione, di farlo subito utilizzando il Gruppo Whatsapp "Gastronomo Assaggiatore" affinché l'Hotel possa predisporre tavoli e postazioni.

Ogni soggetto deve comunicare quante persone lo accompagnano e quali sono i prodotti che intende far conoscere e assaggiare.

Ogni produttore può indossare la divisa di lavoro per la presentazione dei prodotti.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La <u>Quota di partecipazione è di € 10,00 a persona</u> da versare all'Hotel Meeting Santacroce quale rimborso per il servizio offerto.

«Confido in una vostra partecipazione, perché dalle vostre eccellenze agroalimentari, che sono il fiore all'occhiello del nostro territorio, possiamo creare questa Associazione "I BUONI D'ABRUZZO & MOLISE" per affermare nel mondo intero i nostri prodotti di qualità, tipici e tradizionali e inondare l'universo di profumi sapori e colori unici e irripetibili».

Lanciano 25 aprile 2018

Antonio Di Caro
Gruppo Gastronomo Assaggiatore



