



Dall'Expo ai Territori - Earth and Truffles: **AGRI SUMMER FOOD - EXPO MOLISE EXPERIENCE**

Evento Termoli 24-28 luglio 2015

La Presidenza della Giunta Regionale della Regione Molise in collaborazione con l'Assessorato alle politiche agricole della Regione Molise, il Comune di Termoli, Unioncamere e Sviluppo Italia Molise, nell'ambito del progetto dall'Expo ai territori - Earth & Truffles, ha organizzato l'Agri Summer Food - Expo Molise Experience.

L'evento si è svolto dal 24 al 28 luglio 2015 nell'incantevole location del borgo antico di Termoli, città individuata quale porta del Molise per le attività connesse ad EXPO 2015.

Le cinque date si sono contraddistinte come una vetrina eccezionale capace di promuovere l'immagine della cultura enogastronomica del Molise e, al contempo, di incentivare la partecipazione di flussi turistici extra regionali.

Ogni serata è stata dedicata ad uno dei prodotti delle principali filiere produttive: pasta, olio, tartufo, Tintilia e latticini. Lungo il percorso di via Federico II di Svevia, che costeggia piazza Duomo, si sono posizionati gli stand di promozione e gli stand delle aziende regionali legate a queste filiere.

40 sono le aziende molisane coinvolte nella manifestazione (33 agroalimentari + 7 birrifici artigianali).

Questa edizione, al fine di rendere maggiormente performante la fruibilità del pubblico, ha avuto una durata ridotta rispetto a quella svoltasi l'anno passato e, soprattutto, ha abbinato all'esposizione dei prodotti anche eventi di impatto culturale e un convegno legati alle peculiarità delle filiere molisane.

Programma di dettaglio

L'inaugurazione dell'evento si è svolta **venerdì 24** alle ore 19.30 circa.

La prima serata è stata dedicata alla **pasta**.

L'evento principale della serata è stato il "cooking show" realizzato da Maurizio e Andrea, due ex-concorrenti della trasmissione televisiva "Masterchef" che si è svolto in piazza Duomo con la presenza di uno schermo video per consentire ai partecipanti una fruizione completa.

Al termine della dimostrazione culinaria, sono state gustate le medesime pietanze, sapientemente cucinate dai cuochi dell'Istituto alberghiero di Termoli, in collaborazione con gli esperti dell'Associazione Enogastronomica Molise Gourmet e dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier), presso largo Tornola.

Sabato 25 si è svolta la serata dedicata all'**olio**.

In questa serata sono stati presenti anche i birrifici artigianali della regione Molise che hanno avuto uno spazio a loro dedicato in Piazza sant'Antonio.





La scelta è stata quella di unire in un particolare connubio di gusto, la birra, le bruschette con l'olio e la frittura di pesce. Le pietanze sono state preparate dalla Proloco di Termoli con possibilità di degustazione da parte del pubblico previo pagamento.

La parte di intrattenimento ha previsto un concerto di musica blues sotto la direzione artistica di "Macchia Blues".

Domenica 26 si è svolta la serata dedicata al vino molisano, la **Tintilia**.

Oltre alla presenza degli stand espositivi, la Fondazione Italiana Sommelier World of Tastes ha illustrato i principali abbinamenti tra il prezioso prodotto, di cui il Molise può vantare primati a livello europeo, e gli alimenti tipici molisani. L'evento parallelo si è svolto in piazza Duomo con concerto di musica folk di "Spedino" Moffa e il suo quintetto.

Lunedì 27 è stata la serata del **tartufo**, in particolare abbinata al **pesce**.

L'associazione enogastronomica Molise Gourmet e l'associazione ASPI hanno elaborato un particolare abbinamento tra il prezioso prodotto, di cui il Molise può vantare primati a livello europeo, e il tipico alimento della costa molisana: il pesce.

Questi gustosi piatti sono stati spiegati al pubblico attraverso un cooking show in Piazza Duomo e poi sono stati assaggiati in largo Tornola.

La serata è stata allietata dalla performance dell'attore molisano Marco Caldoro che, nella cornice di Piazza Duomo, ha narrato la storia e lo sviluppo della cultura e della tradizione del "vino che tinge" (la Tintilia) nella nostra regione. La performance di Caldoro è stata accompagnata dalla musica del bassista Daniele Marinelli.

Martedì 28 si è svolta la serata conclusiva incentrata sui **latticini**.

La parte culinaria è stata gestita dall'Unione cuochi della regione Molise che, dopo un cooking show a Piazza Duomo, ha preparato, in largo Tornola, pietanze a base di latticini da fare degustare al pubblico mediante acquisto voucher.

Alle 18.30, prima della degustazione, si è tenuto un importante convegno dedicato all'internazionalizzazione delle imprese molisane legate alla produzione enogastronomica.

Il seminario svoltosi presso la sala conferenze Don Tonino Di Bello in piazza Bisceglie ha dato risalto ai progetti finanziati dai fondi POR FESR e PSR per la programmazione 2007-2013.

Importante, inoltre, è stato il contributo delle aziende che hanno riportato la diretta testimonianza delle loro esperienze di partecipazione e contatto con le delegazioni straniere durante i contesti fieristici di CIBUS, TUTTOFOOD e padiglione del vino di EXPO 2015.

Questo il programma dettagliato del convegno.

#MoliseEsporta

Le attività di promozione e internazionalizzazione delle aziende molisane. Il caso EXPO

Convegno

Termoli, Borgo Antico - Sala don Tonino Di Bello - Piazza Bisceglie

28 luglio 2015 - ore 18.30

Video promozionali prodotti da Extra per la Regione Molise





SALUTI

Sindaco Termoli – Angelo Sbrocca

Assessore alle politiche agricole ed agroalimentari della Regione Molise – Vittorino Facciolla

Presidente Unioncamere Molise - Pasqualino Piersimoni

Video girati ad Expo 2015 durante la settimana di protagonismo

ATTIVITÀ DI PROMOZIONE E INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE AZIENDE MOLISANE **Luca Marracino - Responsabile gestione operativa Unioncamere Molise**

Esperienza padiglione CIBUS è Italia: Franco Sassano

Esperienza delle Cantine Molisane a EXPO 2015 Padiglione Vino: Sara Catabbo e Loredana Dragani

Esperienza TUTTOFOOD Salone dell'Agroalimentare: Spighe Molisane / Biosapori / Ulisse Tartufi

Esperienza incontri delegazione giapponese: L'Arco Antico / La cantina di Remo

Proiezione dei messaggi lasciati sul guest book

CONCLUSIONI

Presidente della Regione Molise – Paolo di Laura Frattura

Comuni interessati: Termoli

Soggetti coinvolti: Presidenza della Giunta Regionale della Regione Molise, Assessorato alle politiche agricole della Regione Molise, Comune di Termoli, Unioncamere, Sviluppo Italia Molise.

Proloco di Termoli, Istituto Alberghiero di Termoli, AIS, Molise Gourmier, Macchia Blues, Fondazione Italiana Sommelier World of Tastes, ASPI, Unione Cuochi Regione Molise.

Aziende coinvolte: Biscottificio Ioccardoro Snc, Az. Agricola Sant'Angelo di Maurizio Desiderio, Spighe Molisane srl, Trucco Dario Apicoltura, Angelo Sabetta, Cofelice srl, Il Pane di Matrice di Petrella Laurino e C., Azienda agricola ARES di Marzio Fiore Ilario, Società Vignale snc, Az. Agricola Colle Sereno, Pasticceria Torzi di Domenico Torzi, Molise Goloso di Giovanni Palumbo, Salumificio artigianale L'arte del gusto di Piero Mirco, Az. Agr. Bio Di Martino Lucia, PIG la Pampanella di Tomizzi Maria Antonietta, Frantoio Oleario Di Vito Giovanni, Iarocci Michele Antonio, STANTE SNC, Rusciano snc, Agriturismo Collebiano, Panificio F.lli Di Maio & c. snc, Vitelium di Davide Petrollino, Caseificio La Fonte Nuova di Nomaro Giovanni, Frantoio Oleario Marchetti Rosina, La Cantina di Remo, Filiera Molisana srl,, Agriturismo La Guardata, Tagliaferri Domenico, Az. Agr. Principe Pignatelli srl, Birrificio del Volturmo S.a.s. di Di Matteo Dante & C., Az. Agricola Masseria Zinni di Zinni Maria Antonietta, BIRRIFICIO DEL VOLTURNO s.a.s, FARDONE, BIRRA KASHMIR srl, LA FUCINA snc, SANNITA, LE BIRRE DEL MISTERO, CANTALOOP.

