**MERCATO MEDITERRANEO**

**Fiera Roma**

 **Gli espositori**

***Dal 23 al 26 novembre 2018***

***Padiglione 9***

La seconda edizione diMercato Mediterraneo: cibi/culture/mescolanze, la manifestazione dedicata alla filiera agroalimentare e finalizzata a valorizzare il cibo, chi lo produce e chi lo consuma, si apre il 23 Novembre e si chiude il 26. Moltissime le occasioni di riflessione sul Mediterraneo, nell’ambito dei numerosi seminari e tavole rotonde che si alterneranno nel corso della manifestazione.

Essendo una fiera dedicata all’agroalimentare, non bisogna dimenticare che Mercato Mediterraneo è anche l’occasione per farsi conoscere per i **piccoli produttori di grandi eccellenze della migliore produzione italiana**. Fra gli espositori selezionati da Fiera Roma, è interessante sottolineare come la Regione Lazio abbia la volontà di promuovere le aziende del territorio; non è un caso quindi che la più grossa rappresentanza sia quella laziale, che si propone con i suoi prodotti di punta, quali il **Pecorino Romano Dop**, presente con il suo Consorzio, le **nocciole della Tuscia**, l’**olio extravergine d’oliva**, i **vini dei Castelli Romani**, solo per fare qualche esempio.

Non mancano le chicche, come **il produttore di luppolo di Cori, Antonio Cherubini**, che sfida l’adattamento climatico di una pianta normalmente coltivata nei paesi più freddi e aiuta i produttori italiani di birre artigianali ad accorciare la filiera con un prodotto 100% made in Italy. Oppure **il produttore di Aloe, Alfonso Bottiglieri**, che ha portato questa pianta dall’India, avviando la prima coltivazione della pianta di Aloe certificata Biologica a cielo aperto lungo il litorale romano, a cui è seguita una seconda piantagione in Puglia, nei pressi di San Giovanni Rotondo (FG).

A queste si aggiungono le storie di resilienza, come quella di **Giuseppe Faraglia e della sua Fattoria San Pancrazio, che ha sede ad Accumoli**, comune della provincia di Rieti tristemente noto per la gravità del sisma che l’ha colpito insieme alla vicina Amatrice. Nella Fattoria San Pancrazio si produce miele biologico, ma c’è anche un lavoro certosino di recupero delle coltivazioni autoctone, ma a rischio di estinzione, come le visciole, alcuni tipi di mele come la Ruzza, la Pianella, la Renetta e la Annurca, mele e pere cotogne, frutta secca e frutti rossi. Senza contare la più recente coltivazione dello zafferano.

Si segnala inoltre una folta rappresentanza anche dalla regione Calabria, regione capofila del biologico, insieme a Sicilia e Puglia. Fra gli espositori presenti, c’è **l’azienda agricola Barone Macrì**, che conta ben 272.825 mq di superficie adibita alla coltivazione biologica solo di agrumi, fra cui il famoso bergamotto calabrese, oltre ad arance, mandarini e limoni.

In una fiera in cui si parla di prodotti agroalimentari, saranno molte le occasioni di degustazione. Proprio a due passi dal palco principale ci sarà il **Ristorante Nutraceutico del famoso chef siciliano Natale Giunta**. Qui si cucineranno piatti ispirati ai principi della nutraceutica, la crasi fra “nutrizione” e “farmaceutica”, che si riferisce a tutte quelle sostanze nutrienti contenute negli alimenti in grado di offrire effetti benefici sulla salute.

Questi preziosi alimenti saranno argomento di discussione nell’arena nutraceutica: sabato 24 novembre alle ore 16.00 con Alessia Meoli si affronterà il tema “L’erborista e le spezie” mentre domenica 25 novembre alle ore 11.00 e alle 17.00, si parlerà di “ Profumi e sapori della cucina rinascimentale” con Sandra Ianni.

I prodotti agroalimentari del Mare Nostrum saranno protagonisti negli **show cooking** che prenderanno il via a cominciare dal venerdì 23 novembre. Alla giornata di inaugurazione sono stati invitati **i ragazzi dell’Istituto alberghiero di Amatrice** che cucineranno un piatto ispirato ai prodotti del Mediterraneo: la “Panzanella cuore MediterraneUM”, ovvero un tortino di panzanella con cuore di bufala e salsa moretum. Come spiega l’insegnante Fabrizia Ventura, “*sarà l’occasione per raccontare il lavoro che stanno svolgendo i ragazzi sull’importanza della cultura mediterranea del gusto e la valorizzazione delle nostre eccellenze mediante la comunicazione del food. È anche per questo che abbiamo scelto il moretum, un formaggio diffuso fin dal quarto secolo dopo Cristo*”.

Durante tutti i giorni della manifestazione, presso **lo stand della Cna** (Confederazione Nazionale dell’Artigianato e della Piccola Impresa), si terranno dei **laboratori di preparazione della pasta, come lo gnocco riccio di Amatrice, e del pane da lievito madre**, di cui saranno mostrate le tecniche di innesto e di rinfresco dell’impasto. Lunedì 26, infine, sarà presente Federalberghi con la sua **Maratona Mediterranea di cucina**, una sessione di formazione dedicata ai gestori di alberghi che offrono ristorazione e che sempre di più hanno la necessità di essere stimolati sulle nuove tendenze della ristorazione attuale.

In questo spazio, i cuochi si alterneranno ai fornelli, traendo ispirazione dalla **Dispensa Mediterranea, composta dai prodotti presenti nel Mercato.** A rispondere all’invito, rinomati chef nazionali e internazionali: **Maria Luisa Zaia de L’Oste della Bon’Ora** di Grottaferrata, che racconterà “La tradizione”; **Diego Rossini di Eataly Roma**, che descriverà “Il cibo italiano nel mondo”; **Anna Maria Palma, chef de La Prova del cuoco**, che racconterà “Il cibo spettacolo”; **Carmine Di Bianco del ristorante Pinzimonio di Fiumicino** che suggerirà come “Esaltare il prodotto Mediterraneo”; **Elsa Javier Luelpi, chef di origini peruviane**, che spiegherà la sua linea di cucina modernamente fusion “Dalle Ande al Med”.

**Mercato Mediterraneo: Cibi/Culture/Mescolanze**

Fiera Roma

Padiglione 9

Ingresso: gratuito

Registrazione operatori:

 [http://www.mercatomediterraneo.it/registrazione-operatori/](http://www.mercatomediterraneo.it/registrazione-operatori/?fbclid=IwAR0R-2bnjA1kYccMgCDHoCO7YYEGNOJ-9SHA1KsgtGwYhegyTVfm7vqjtAY)

Orari:

Venerdì/Sabato/Domenica dalle 10.00 alle 19.00

Lunedì dalle 10.00 alle 18.00

www.mercatomediterraneo.it

info@mercatomediterraneo.it



**Ufficio Stampa**

Passionfruit Hub Media Food

Arianna Fusilli +39 349 7508566

Arianna Mauro +39 392 7436236

Mariolina Pepe +39 334 2985684

press@passionfruithub.com

[www.passionfruithub.com](http://www.passionfruithub.com)