



SviluppoItalia

Molise

AGRI SUMMER FOOD - EXPO MOLISE EXPERIENCE

Termoli 24-28 Luglio 2015

La Presidenza della Giunta regionale 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, organizza l'Agri Summer Food – Expo Molise Experience.

L'evento si svolgerà 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 caratterizzeranno 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 sarà 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 posizioneranno gli stand delle aziende regionali legate a queste filiere.

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

PROGRAMMA DI DETTAGLIO

L'inaugurazione dell'evento si terrà **venerdì 24** dalle ore 19.30

La prima serata è dedicata alla **PASTA**.

L'evento principale della serata sarà il "cooking show" realizzato da Maurizio e Andrea, due finalisti della trasmissione televisiva "Masterchef" che si svolgerà in piazza Duomo con la presenza di schermi video per consentire ai partecipanti una fruizione completa.

Al termine della dimostrazione culinaria, potranno essere gustate le medesime pietanze che verranno sapientemente cucinate dai cuochi dell'Istituto alberghiero di Termoli, in collaborazione con gli esperti dell'Associazione Enogastronomica Molise Gourmet e dell'Ais, presso largo Tornola.

Si forniranno circa 300 pasti che verranno distribuiti mediante acquisto di voucher dal costo di 5 €. La serata prevede anche un accompagnamento musicale (Music space) fino alla chiusura.

Sabato 25 si terrà la serata dedicata all'**OLIO**.

In questa serata saranno presenti anche i 7 birrifici artigianali della regione Molise che avranno uno spazio a loro dedicato in Piazza sant'Antonio.

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

La parte di intrattenimento prevede un concerto di musica blues con l'esibizione di artisti locali sotto la direzione artistica di "Macchia Blues".

Domenica 26 si svolgerà la serata dedicata al vino molisano, la **TINTILIA**.

Oltre alla presenza degli stand espositivi, la Fondazione Italiana Sommelier- World of Tastes illustrerà i principali abbinamenti tra il prezioso prodotto, di cui il Molise può vantare primati a livello europeo e gli alimenti tipici molisani.

L'assaggio del vino è previsto in largo Tornola per circa 300 persone mediante acquisto di voucher. L'evento parallelo si svolgerà in piazza Duomo e si configurerà in un concerto di musica Folk tenuto da "Spedino Moffa ed il suo quintetto".

Lunedì 27 è in programma la serata del **TARTUFO**, in particolare abbinato al **PESCE**.

L'Associazione enogastronomica 'Molise Gourmet' e l'Associazione ASPI elaboreranno un particolare abbinamento tra il prezioso prodotto ed il tipico alimento della perla della costa molisana: il pesce. Questi gustosi piatti potranno essere assaggiati in largo Tornola da circa 300 persone mediante acquisto di voucher. La serata sarà allietata dalla performance di un attore che nella cornice di Piazza Duomo narrerà la storia e lo sviluppo della cultura e della tradizione del 'vino che tinge' (la Tintilia) nella nostra regione.

Martedì 28 la serata conclusiva sarà incentrata sui **LATTICINI**.

La parte culinaria sarà gestita dall'Unione cuochi della regione Molise che prepareranno, in largo Tornola, pietanze a base di latticini da fare degustare al pubblico mediante acquisto voucher.

Durante la serata si terrà un importante convegno dedicato all'internazionalizzazione delle imprese molisane legate alla produzione enogastronomica.

Il seminario che si svolgerà presso la Sala conferenze Don Tonino Bello (a piazza Bisceglie), darà risalto ai progetti finanziati dai fondi POR FESR e PSR per la programmazione 2007-2013.

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