A Roma il primo Salone del prodotto tipico: in mostra il buono d'Italia

Arriva a **Roma**, il 25 e 26 febbraio, la prima edizione del **Salone del Prodotto Tipico**, salone dedicato ai vini e ai prodotti dei territori d'Italia, arricchito dalle proposte di ospitalità e i percorsi dell'agriturismo. Gli ampi spazi del **Salone delle Fontane, nel quartiere dell'EUR,** saranno inondati dai profumi e sapori di una selezione di artigiani del gusto che offriranno ai visitatori l'opportunità di assaggiare e acquistare i loro prodotti. Un viaggio attraverso le migliori produzioni d'Italia, dai formaggi alle carni e ai salumi, dal pesce allo zafferano ai dolci tipici. E, sempre a proposito di tipicità, a Roma si potranno scoprire, tra le tante glosserei, la laziale Tiella di Gaeta, torta salata composta da due dischi di pasta morbida, ripieni di farcia di terra o di mare; la marchigiana Crescia Sfogliata di Urbino, ideale per accompagnare formaggi e salumi; e infine dall'Abruzzo i "Pizzicuni", un primo piatto impastato, tagliato e cotto al momento con farina, acqua, pancetta, salsiccia, olio. Frutta e dessert? Sempre l'Abruzzo ci regala il Pan dell'Orso da Scanno, mentre dalla Sicilia arrivano marmellate agli agrumi e al fico d'india e dalla Campania il Fico Bianco del Cilento DOP, una vera prelibatezza da non perdere. Su tutto, Last but not least, Vini a denominazione e Olio extravergine di oliva italiano, protagonisti anche di degustazioni guidate per conoscerne tutti i segreti.
Ma per il pubblico di Roma non ci saranno solo prodotti da degustare e acquistare. Troveranno anche chi i prodotti li presenta e li elabora: il Salone del Prodotto Tipico vede infatti, per questa sua prima edizione, la straordinaria partecipazione di **Giorgione**, il mitico chef del **Gambero Rosso**, e poi Arcangelo Dandini, l'oste per antonomasia, patron de l'Arcangelo, e Stefano Callegari, il re dei trapizzini. Dunque grande attesa per gli show cooking di questi protagonisti della ristorazione. Infine, spazio a degustazioni guidate, laboratori e incontri che animeranno la due giorni.