

CCIAA Rieti e Consorzio Sabina Dop presentano il progetto di promozione dei prodotti reatini durante il Fara Music Festival (28 luglio - 5 agosto 2012)

25 luglio 2012

E' stato presentato oggi presso la Sala Conferenze della Camera di Commercio di Rieti il progetto di promozione enogastronomica promosso in occasione del Fara Music Festival dal Consorzio Sabina Dop in collaborazione con la Camera di Commercio di Rieti attraverso la società del Sistema Camerale Isnart.

Un progetto, hanno ricordato il presidente della Camera di Commercio di Rieti, Vincenzo Regnini, il presidente del Consorzio Sabina Dop, Stefano Petrucci, ed il direttore artistico della manifestazione, Enrico Moccia, che ruota attorno agli abbinamenti fra i sapori e i frutti del territorio, presentando al pubblico gli eccellenti risultati raggiunti dalla ricerca sui prodotti a base di Olio Sabina DOP, molto più di un "semplice" condimento, come sarà possibile provare di persona.

E' infatti attraverso l'Olio Sabina Dop e gli altri prodotti tipici locali veicolati attraverso grandi eventi che coinvolgono la provincia reatina che la Camera di Commercio di Rieti, integrando l'intensa attività programmata in tema di internazionalizzazione delle imprese, sta puntando ad una promozione dell'offerta dell'intero territorio e delle sue eccellenze. Un evento, quello del Fara Music Festival, che ha saputo unire il talento musicale di ospiti di fama internazionale con la tradizione e cultura enogastronomica locale e con la formazione delle giovani generazioni, raggiungendo nell'ambito dei seminari musicali organizzati nell'ambito della manifestazione una partecipazione di 110 studenti provenienti da tutta la Penisola e per il 30% dal resto d'Europa, generando un interessante canale turistico alimentato ogni anno da nuove adesioni.

Le prime novità tutte da scoprire all'interno del percorso enogastronomico organizzato durante il Festival saranno la maionese e la crema spalmabile all'Olio Extravergine di Oliva Sabina DOP, che daranno risalto al gusto delle insalate di farro e di verdure preparate da agriturismi locali e che sorprenderanno molti palati in abbinamento con delle fette biscottate molto speciali, prodotte anch'esse con olio Sabina DOP.

Ricchissimo poi il panorama dei secondi piatti e degli stuzzichini, tutti a base di prodotti della provincia di Rieti: il Prosciutto Amatriciano IGP ed altri salumi amatriciani, infatti, verranno serviti insieme ai formaggi della tradizione romana e sabina; ad accompagnarli, il pane e la pizza cotti al forno a legna resi ancora più gustosi dal paté di olive sabine e dall'Olio Sabina DOP.

Per finire un dessert davvero unico: gelato a vari gusti abbinato al Cioccolato all'Olio Extravergine di Oliva Sabina DOP e biscottini secchi.

La stessa ricerca sul gusto, la qualità ed il legame con il territorio è stata riservata naturalmente anche alle bevande, scegliendo per accompagnare le degustazioni i vini del Lazio.

Nell'area "degustazioni" allestita in prossimità del palco del Fara Music Festival, una serata speciale sarà dedicata alla Camera di Commercio di Rieti, quella del 29 luglio, durante la quale verrà illustrato il progetto.

Il programma del Fara Music Festival è visibile sul sito www.faramusic.it, mentre ulteriori informazioni sono disponibili sui siti www.sabinadop.it e www.ri.camcom.it.