



## Numeri da record per la Fiera dei Sapori d'Italia a Frascati

Domenica 29 settembre si è conclusa la Fiera dei Sapori d'Italia, tenutasi dal 19 settembre nella splendida cornice di Villa Torlonia a Frascati. L'evento, in collaborazione con Regione Lazio – “ARSIAL – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio”, è stato organizzato da Valica S.p.a, – MarTech company, leader di settore nel marketing tecnologico con un focus specifico su turismo e enogastronomia.

La manifestazione, durata 11 giorni, ha offerto un'esperienza indimenticabile tra degustazioni, masterclass, show-cooking e laboratori per bambini, permettendo di celebrare la ricchezza enogastronomica italiana nella sua forma più autentica. Una vera e propria immersione nei sapori tradizionali delle diverse regioni d'Italia, perfettamente rappresentati dai piatti iconici che ogni visitatore si aspetta di trovare in quella specifica destinazione.

Grande successo per un evento che intende celebrare l'Italia dei sapori più iconici e ci è riuscito, portando a Frascati tutte le 20 regioni d'Italia e ottenendo un riscontro di circa 35.000 presenze. Sono state proposte più di 300 specialità gastronomiche e sono state effettuate più di 80.000 degustazioni tra piatti, vini e sapori. Tra questi il cannolo siciliano ha rappresentato la prelibatezza più assaggiata (ben 6260 cannoli venduti). A questi numeri si sono aggiunti 35 eventi correlati, tra cui masterclass, workshop, show-cooking e laboratori.



I visitatori hanno potuto degustare un'ampia varietà di prelibatezze come gli gnocchi al tartufo dell'Umbria, le busiate siciliane, le sfogliatelle napoletane, la polenta valdostana, i canederli dell'Alto Adige, la cacio e pepe del Lazio. Il tutto accompagnato anche da una selezione di etichette enologiche. A dare ulteriore prestigio alla manifestazione, il legame con il G7 di Ortigia e la presenza in video-conferenza del Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, che ha sottolineato l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano nella serata inaugurale.

L'evento ha visto la partecipazione di due celebri chef: Max Mariola, che ha preparato un piatto a base di prodotti tipici del Lazio, e Giorgione, amatissimo oste italiano, che ha deliziato il pubblico con dei maltagliati preparati sul momento con cavolo nero, broccoletti, cavolo verza e pomodori pachino. Tra gli show-cooking più apprezzati, quelli dedicati ai Segreti del pesto alla genovese, a cura dello chef 2 stelle Michelin Massimo Viglietti, ai Segreti della Norma siciliana, reinterpretata sotto forma di risotto dal siciliano @lorsoincucina e a quello sulla Pasta, patate e porchetta con Fabio d'Amato ed Emanuela De Rosa. Grande interesse ha suscitato anche la masterclass dedicata ai vini della Piana Rotaliana, con degustazioni di Lagrein, Müller Thurgau, Merlot, Teroldego e Gewürztraminer.) e quella sul Frascati DOC che ha celebrato le etichette locali dei Castelli Romani.

Un evento in crescita

Un evento che punta a diventare un riferimento della cultura enogastronomica italiana, anche per gli stranieri che in pochi giorni, e in un'unica location, possono avere la possibilità di assaporare, scoprire e conoscere i piatti, vini e sapori più iconici di ogni regione italiana.

“Siamo molto soddisfatti di questa edizione – dichiara Luca Cotichini, Co-Founder, COO, BU Events di Valica S.p.a – Abbiamo costruito delle solide basi per far diventare questo evento un punto di riferimento a livello nazionale. La cucina e i prodotti locali stanno diventando sempre più un elemento attrattivo per i nostri splendidi territori, e riuscire a rappresentarli in un unico evento ha un valore inestimabile. Il nostro obiettivo per il prossimo anno è incrementare ulteriormente la partecipazione di visitatori stranieri, che già in questa edizione è cresciuta rispetto all'anno precedente.”

Anche la sindaca di Frascati, Francesca Sbardella, ha espresso orgoglio per l'edizione appena conclusa: “Siamo felici di aver ospitato nuovamente la Fiera dei Sapori d'Italia, un evento che ogni anno attira sempre più visitatori e ottiene un ampio consenso. Frascati vuole promuovere le eccellenze del territorio, in particolare nel settore enogastronomico, e la Fiera dei Sapori rappresenta una vetrina ideale per mettere in risalto i sapori autentici della nostra Penisola”.



[Read More](#)

---