Made in Sud: enogastronomia lucana nell'area di Tito scalo

Data: 5 ottobre 2013 | Autore: Rocco Zaffino



POTENZA, 10 MAGGIO 2013 -Dal 10 al 12 maggio si svolgerà nell’area fieristica di Tito la tredicesima edizione di “Naturalmente Sud”.

La fiera si propone quale obiettivo quello di far conoscere ed apprezzare la filiera enogastronomica ed artistica del territorio, espressione di aree ricche di storia e tradizione, ancora tutte da scoprire e da visitare.

Più di 100 gli espositori che allieteranno la vetrina enogastronomica della Basilicata promossa dal Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, d’intesa con la Basilicata Fiere e la Provincia di Potenza.

Nel corso della manifestazione, oltre alle tante degustazioni, sono previste lezioni di cucina tipica lucana, mostre e laboratori di artigianato artistico.

L’evento ha soprattutto lo scopo di sostenere i diversi settori agroalimentari, dalla commercializzazione alla valorizzazione delle produzioni; dalla razionalizzare dei costi della logistica, alla competitività delle imprese e alla la tipicità delle produzioni.

Tantissimi i testimoni dell’iniziativa tra i quali l’Università degli Studi della Basilicata.

Nel programma è previsto che tutti i giorni si terranno lezioni di cucina tipica lucana, degustazioni, orientamento e laboratori a cura degli istituti scolastici presenti in fiera, nonché la vendita diretta dei

prodotti agricoli a cura delle Associazioni di categoria.

Nel Padiglione “Naturale Applicato” saranno trattati i temi del benessere naturale, delle nutrizioni, delle risorse ambientali e del lavoro. [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/made-in-sud-enogastronomia-lucana-nell-area-di-tito-scalo/42019