



**Italia: Dal 24 al 28 aprile, un “ponte” gustoso, naturale e soprattutto sano, Il Salento è hi quality e low cost con Menutipico, Aperitipico e Vado, l’assaggio e torno**

Nel “Territorio dell’anno 2013” hotel, b&b, masserie, ristoranti e bar accolgono turisti e buone forchette al Festival della Dieta Med-Italiana

e il Salento è stato eletto “Territorio dell’Anno 2013” una parte del merito va sicuramente alle sue tradizioni gastronomiche e al suo storico attaccamento alle buone e sane abitudini alimentari dettate dalla Dieta Mediterranea. Inoltre, se il movimento che più di ogni altro ha acceso i riflettori sul rilancio dello stile di vita e alimentare più famoso del mondo, riconosciuto dall’Unesco nel 2010 quale “Patrimonio immateriale dell’Umanità”, è nato proprio in questo territorio una ragione dovrà pur esserci.

Parliamo del movimento “Dieta Med-Italiana” e di tutte le sue attività per un Italia da “trippla A”, agricoltura, alimentazione, ambiente.

Evento clou del movimento è il “Festival della Dieta Med-Italiana” che avrà luogo a Lecce dal 24 al 28 aprile e quindi quest’anno il “ponte” del 25 aprile, oltre che lungo, nel Salento si preannuncia hi quality (alta qualità nei prodotti e piatti della tradizione) e low cost (prezzi ribassati nelle strutture ricettive, nei ristoranti e persino nei bar). Il Festival è una ricca kermesse che ospiterà in cinque giorni esposizioni, degustazioni, incontri con buyer ed importatori, presentazioni, corsi di cucina e tante altre iniziative che nel complesso si traducono in occasioni culinarie a cui turisti e buone forchette potranno partecipare assaggiando, nel vero senso della parola, il Salento e le sue espressioni gastronomiche più tipiche e tradizionali.

Con “Vado, l’assaggio e torno” oltre 100 strutture ricettive del territorio (resort, hotel, masserie, b&b, etc.) offrono tariffe ribassate a tutti coloro che sceglieranno di visitare il Festival e di soggiornare a Lecce e nel Salento. Si parte dagli hotel di gran pregio (alcuni a 30 euro a persona per notte) fino ai tanti piccoli e accoglienti b&b disseminati su tutto il territorio (anche a 20 euro per notte).

Con “Menutipico Salentino” i ristoranti e le trattorie della città offriranno ai clienti nel periodo del

festival un menu a parte, a prezzo ridotto e fisso, comprendente una rosa di piatti strettamente riconducibili alla buona e sana Dieta Mediterranea specificatamente salentina. Sono previste sia pietanze preparate con ingredienti e modalità nel rigoroso rispetto delle antiche usanze che nuove elaborazioni e rivisitazioni che non si discostano però dalle consolidate abitudini gastronomiche locali. Antipasti, primi, secondi, contorni e vino, di “terra” e di “mare”, nella maggior parte dei casi preparati con prodotti locali, a km 0. Un vasto ventaglio di scelte e di sapori che permetteranno a chiunque in pochi bocconi (e con pochi denari) di cogliere a pieno l'essenza alimentare del Salento. I turisti, i visitatori e chiunque altro voglia approfittare dell'iniziativa non dovranno fare altro che leggere la locandina di “Menutipico Salentino” che i locali esporranno all'esterno e su cui indicheranno sia la rosa delle pietanze offerte che il relativo prezzo.

Mentre con “Aperitipico Salentino” anche i bar faranno la loro parte servendo un bicchiere di vino locale, bianco, rosato o rosso a scelta, accompagnato da stuzzichini e assaggi scelti tra le tante risorse tipiche del territorio, dalle friselline ai tarallini, alle olive, ai sottoli e alle mini porzioni di rustici e altre sfiziose prelibatezze gastronomiche. Anche l'Aperitipico Salentino avrà un prezzo fisso ed una specifica locandina che l'operatore esporrà al pubblico.

Con questa formula del “hi quality” abbinato al “low cost”, i promotori del Festival, l'Istituto “Galilei Costa” di Lecce affiancato dalla Regione Puglia, dalla Provincia di Lecce, dalla locale Camera di Commercio e dal Comune di Lecce, non nascondono di puntare al tutto esaurito per il periodo in questione.

Alcuni riferimenti utili:

Territorio dell'Anno 2013: [www.repubblicasalentina.it/territoriodelanno.html](http://www.repubblicasalentina.it/territoriodelanno.html)

Vado, l'assaggio e torno: [www.dietameditaliana.it/festival/turismo.html](http://www.dietameditaliana.it/festival/turismo.html)

Dieta Med-Italiana • Med-Italian Diet

Un'Italia da tripla A: agricoltura, alimentazione, ambiente

Lecce - P.tta De Sanctis, 10 - Tel. 0832/306014

Comunicato stampa