

# All'Expò dei Sapori la Valtellina dei 5 sensi

**DOVE:** presso Fiera Milano City

**QUANDO:** dal 4 al 7 novembre

**ORARI DI APERTURA:**

Per Operatori di settore:

– venerdì 4 e lunedì 7 novembre dalle 10 alle 18

– Sabato 5 e domenica 6 Novembre dalle 10 alle 23

Per il pubblico:

– sabato 5 e domenica 6 novembre dalle 10 alle 23

**INGRESSO:** a pagamento (10 euro)

**ENTRATE:** Porta Metropolitana

**EVENTI**

• Presentazione "Guida critica e golosa alla Lombardia". Edizione 2006: 7 novembre, dalle ore 11

• Workshop dei 100 migliori vini 2005 e delle cantine sociali d'Italia: 6 novembre

• I prodotti d'eccellenza della provincia di Brindisi: 5 novembre, ore 13

• Festival dei Sapori: 4 novembre

• I profumi e i sapori della provincia di Imperia: 4 novembre, ore 13

**CONVEGNI**

• Siamo "Boutique del gusto": ovvero la qualità contro ogni recessione: 6 novembre, ore 11.30

• La ristorazione di qualità: problematiche e percorsi di crescita: 7 novembre, ore 12

**SONDRIO - (mmd)** "Valtellina, terra dei 5 Sensi". È con questo progetto di presentazione e valorizzazione dei prodotti tipici locali che la provincia di Sondrio si presenterà all'Expò dei Sapori 2005, il Salone dell'eno-gastronomia e dei prodotti tipici dedicato agli operatori del comparto in scena dal 4 al 7 novembre prossimi nei padiglioni 10-11 della Fiera di Milano. L'iniziativa è della Provincia di Sondrio, Settore Agricoltura, della Camera di Commercio e del Gal Valtellina Leader, che per l'occasione riunirà i Consorzi di Tutela dei prodotti tipici di Valtellina, il Consorzio Turistico Provinciale e gli Artigiani della provincia di Sondrio. Attraverso "Valtellina, terra dei 5 sensi", il visitatore di Expò dei Sapori potrà conoscere il territorio valtellinese mettendo alla prova tutti e cinque i propri sensi attraverso un percorso unico e stimolante, fatto di profumi, musiche, esperienze tattili e degustative. Perché a volte non basta "guardare" per conoscere veramente un luogo e perché l'impulso a viaggiare, scoprire, approfondire, nasce da sensazioni oltre che da informazioni raccolte su depliant e brochure.

Lo scopo dell'iniziativa, alla sua prima edizione, è duplice: da un lato, fare cultura, diffondere informazio-

ni sui prodotti enogastronomici della provincia di Sondrio e, dall'altro, creare un legame emotivo con i visitatori di Expò Sapori, per stimolarne la curiosità e il desiderio di vivere anche nella realtà, grazie ad un viaggio o un weekend in Valtellina, questo assaggio virtuale del territorio e dei suoi sapori.

All'interno del Padiglione 11, stand C39-C41; D40-D42; D46-D52, la Valtellina dispiegherà tutte le sue potenzialità seduttive in uno spazio espositivo che sarà al tempo stesso "sguardo d'insieme" e "approfondimento temati-

co": in un percorso che rappresenta, secondo il Gal Valtellina Leader, un "punto d'eccellenza itinerante", i prodotti Dop ed Igp accoglieranno i visitatori all'interno di nicchie multisensoriali, ognuna delle quali rappresenterà un prodotto tipico e la sua lavorazione interpretandolo secondo colori, suoni, profumi e racconti del passato e del presente. In particolare, sarà possibile scoprire l'arte casearia Dop di Valtellina, il frutto della viticoltura eroica dei terrazzamenti, la bresaola Igp, i pizzoccheri e il miele.

## ISTITUTO ZOOPROFILATTICO

# Il censimento è di tutti i prodotti tipici

**SONDRIO - (mmd)** E' l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di via Bormio, a Sondrio, l'unità operativa attiva nella nostra provincia e in quella di Lecco per ciò che concerne il censimento dei prodotti tipici alimentari voluto dal Ministero della Salute.

Un grande progetto di raccolta ed analisi di dati che si sta concretizzando

nel database consultabile, in parte anche al pubblico, al sito internet [www.siv-ars.it](http://www.siv-ars.it). «L'iniziativa - spiega la dottoressa Paola Bertoletti, dell'Istituto sondriese - intende codificare tutti i prodotti tipici d'Italia, censirli, valutarli dal punto di vista sanitario e dei rischi per il consumatore». Per ogni regione, il sito mette a di-

sposizione un lungo elenco di prodotti, da quelli derivati dal latte a quelli derivati dalla carne, dai prodotti dell'apiario a quelli di origine vegetale, fino ai gelati, le paste e le acque minerali. Una massa enorme di dati che in parte ha coinvolto anche la nostra provincia dove i tecnici dell'Istituto Sperimentale Zooprofilattico hanno allaccia-

to contatti con i singoli produttori e fatto, in alcuni casi, anche una serie di indagini di carattere microbiologico. «Si tratta di un lavoro immenso - commenta la dottoressa Bertoletti - ma importante in quanto fornisce un quadro scientifico, il più chiaro possibile, della produzione alimentare italiana, tra le più ricche al mondo».