

Rassegna Stampa

**Nasce “Sapori italiani”, un Hub dedicato alle
eccellenze agroalimentari italiane**

26 aprile 2022



Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

<https://www.liberoquotidiano.it/news/italpress/31309583/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari.html>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



22 aprile 2022

a a a

ROMA (ITALPRESS) – E’ stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

<https://www.iltempo.it/italpress/2022/04/22/news/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari-31309588/>



Data:22/04/2022

Media: Web

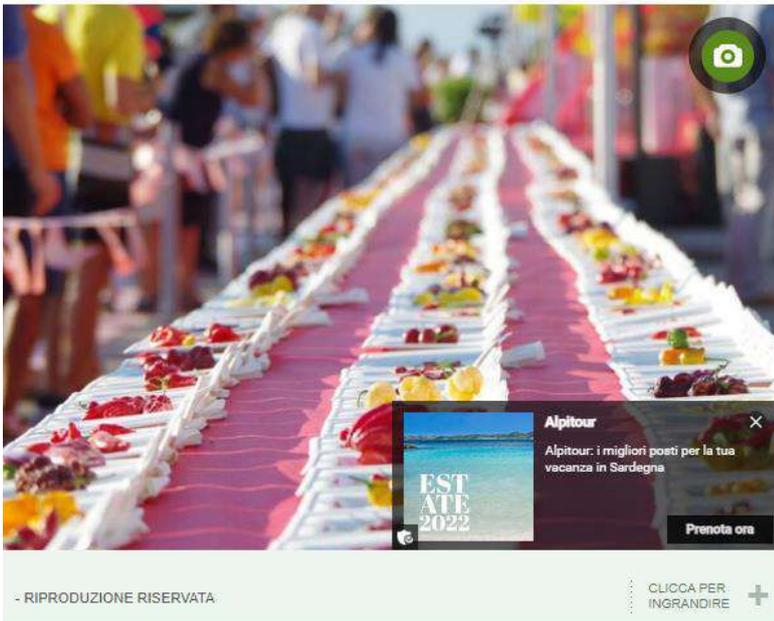
Nasce Sapori italiani, hub eccellenze agroalimentari italiane

Inaugurato durante XI Fiera Mondiale Peperoncino a Rieti



Redazione ANSA ROMA 22 aprile 2022 13:05

Scrivi alla redazione Stampa



(ANSA) - ROMA, 22 APR - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

informazione pubblicitaria

Congeliamo i prezzi di luce e gas per 2 anni e ti diamo il 50% di sconto
sulla componente energia e gas.

Passa a Pulsee!

Energia rinnovabile inclusa

ATTIVALA ORA

PULSEE
Luce e Gas

Messaggio promozionale

https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/istituzioni/2022/04/22/nasce-sapori-italianihub-eccellenze-agroalimentari-italiane_39332344-ff1b-49f4-b618-9fb8672621ac.html

Via libera ai primi bandi destinati a finanziare lo sviluppo del territorio ed accompagnare la ricostruzione **Fondo aree sisma, 180 milioni per le imprese**

RIETI

■ Sono stati approvati i primi due bandi per gli incentivi destinati alle imprese dell'Appennino centrale colpite dai terremoti del 2009 e del 2016 previsti dal Fondo complementare Aree Sisma 2009-2016, fondi aggiuntivi rispetto a quelli del Pnar nazionale, e destinati a finanziare lo sviluppo del territorio ed accompagnare la ricostruzione. I bandi approvati dalla Cabina di Coordinamento integrata, presieduta da Giovanni Legnini, Commissario straordinario sisma 2016, mettono a disposizione delle imprese 180 milioni di euro. I due bandi adesso saranno subito notificati alla Commissione Europea per le valutazioni che riguardano l'intensità degli aiuti di Stato previsti a favore delle imprese, e dovrebbero essere pubblicati entro il mese di maggio. Le risorse di questi bandi, i primi di un pacchetto che ammonta nel complesso ad oltre 600 milioni di euro, sono destinate ai Contratti di Sviluppo di carattere industriale, delle attività turistiche o per la tutela ambientale nelle aree colpite dal sisma. L'intensità degli aiuti concedibili alle imprese, come tutti quelli che verranno successivamente messi a bando, è pari a quella massima stabilita dalle disposizioni nazionali e comunitarie e potrà riguardare il finanziamento agevolato, il contributo in conto impianti e il contributo diretto alla spesa, da definire sulla base dei singoli progetti. Nello specifico i bandi, con le relative Ordinanze, riguardano "Sostegno agli investimenti di rilevante dimensione finanziaria" e che stanziò 80 milioni di euro per progetti d'in-



Giovanni Legnini Commissario straordinario sisma 2016

vestimento di almeno 20 milioni ridotti a 7,5 milioni per quelli che riguardano la trasformazione e la commercializzazione di prodotti agricoli e il turismo. Il bando per le imprese "R2.1 e R2.3" finanzia con 100 milioni programmi di sviluppo unitari proposti da

una singola impresa o da una rete di imprese, composti da uno o più progetti d'investimento, tra 1,5 e 20 milioni di euro, a carattere produttivo o ambientale. Tali programmi possono ricomprendere progetti di ricerca, innovazione, sviluppo delle competenze, di-

gitalizzazione, e anche iniziative di consolidamento, rafforzamento, riposizionamento e crescita per le imprese che già avevano sede nel cratere prima del terremoto. Una parte dei fondi del bando è riservata al finanziamento di progetti per il riciclo delle macerie da sisma, anche tramite l'acquisto di macchinari, in un'ottica di economia circolare, in modo da ridurre al minimo il costo di smaltimento dei materiali che risultano dalle demolizioni e migliorarne la gestione, con incentivi a progetti di valore compreso tra 1 e 3 milioni di euro. La decisione assunta unanimemente dalla Cabina di coordinamento integrata dopo un'approfondita istruttoria, rappresenta il primo importante passo della strategia di sostegno all'economia dei territori colpiti dai terremoti del 2009 e 2016" ha detto il Commissario Legnini. - Firmerò le ordinanze nei prossimi giorni e dopo la notifica all'Unione europea e la pubblicazione dei bandi le imprese avranno a disposizione una grande opportunità per generare crescita e posti di lavoro".

GRECCIO

Simone Miccadei: "Pronto a dimettermi da consigliere in caso di elezione a Rieti"

GRECCIO

■ Le polemiche scaturite dalla candidatura di Simone Miccadei, attuale consigliere comunale di Greccio, al consiglio comunale di Rieti alle prossime elezioni amministrative, hanno costretto il diretto interessato ad intervenire seppur a distanza di giorni.

Miccadei tiene a precisare di aver volutamente "evitato fino ad ora, ma mi sembra a questo punto necessario rispondere a Marco Giordani, dell'associazione Nome Officina politica, che da giorni specula sulla mia candidatura e sul mio lavoro di consigliere per il Comune di Greccio. Ognuno, in politica come nella vita sceglie il tempo per comunicare le sue scelte". Miccadei, in particolare si rivolge proprio all'associazione che sostiene "il candidato a sindaco Carlo Uberini, avete aspettato le primarie per poi candidarsi. Noi di Italia Viva abbiamo deciso prima delle primarie di sostenere Daniele Sinibaldi - sottolinea il consigliere comunale di Greccio -. Tutto legittimo, chiaramente, ma non credo che la mia attuale carica di consigliere sia un problema per i risultati. Chi mi conosce sa che lascerò a malincuore la carica di consigliere a Greccio, dove con i consiglieri dimissionari, Vanessa Micheli e Antonio Rosati da tre anni portiamo avanti temi fondamentali per il borgo di Greccio. Dal Comune capoluogo continuerò ad impegnarmi perché a Montepiano sappia affrontare al meglio le sfide del futuro, a cominciare dall'importante ricorrenza dell'ottavo centenario del Presepe di Greccio" conclude Simone Miccadei.

ANTRODOCIO

Due giorni tra mercati, escursioni e shopping

ANTRODOCIO

■ Antrodocio si propone per un fine settimana lungo con attività per bambini ed adulti. Domani, oltre al tradizionale mercato domenicale, il Cai di Antrodocio propone una escursione per ragazzi da 8 a 17 anni nelle Grotte ed Eremi alle pendici del Monte Giano. La prenotazione è obbligatoria (tel. 335.7926932, 348.7491439). Sempre domani l'importante iniziativa del Cai

di riqualificazione del sentiero che porta al rifugio di Monte Giano che sarà di nuovo reso fruibile. Lunedì 25 aprile sarà invece possibile visitare Santa Maria Extra Moenia e i musei comunali (solo mattina), oltre che fare shopping per le caratteristiche vie del paese dove le attività commerciali rimarranno aperte. Sarà possibile anche affittare le e-bike presso l'Ostello il Casagno oltre che degustare prodotti tipici in ristoranti e pernottare in accoglienti B&B.

Il polo verrà inaugurato durante l'XI edizione della Fiera del peperoncino **"Sapori italiani", nasce hub per eccellenze agroalimentari**

RIETI

■ È stato presentato presso la sala Cavour del Mipavil il progetto "Sapori italiani", un hub di oltre 500 metri quadrati dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera campionaria mondiale del peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "Iucci", l'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'imporanza delle produzioni italiane e in generale le unicità del made in Italy e della dieta mediterranea.

La Fiera, grazie a "Sapori Italiani" - spiega Livio Rositani, presidente dell'associazione Rieti cuore piccante, organizzatrice della Fiera mondiale campionaria del peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino "Iucci" metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura retina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la dieta mediterranea".

Per il sottosegretario Francesco Battistoni "con questo evento siamo chiamati ad osservare e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le fibre di



Sapori Italiani Livio Rositani e Francesco Battistoni

di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezza. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi".

Presso la sala giunta del Comune di Rieti alle 16.30 **Festa della musica a Nordhorn** **Martedì estrazione del coro ospite**

RIETI

■ La presidente del Comitato gemellaggi e relazioni internazionali del Comune di Rieti, Elisabetta Occhiodoro, fa sapere che martedì 26 aprile alle ore 16.30, presso la Sala giunta dell'Ente in Piazza Vittorio Emanuele, si terrà l'estrazione del coro che parteciperà alla "Festa della musica e delle acque" di Nordhorn tra quelli che avevano presentato richiesta.

Il Comitato gemellaggi del Comune nei giorni scorsi aveva ricevuto dalla Città di Nordhorn l'invito per una rappresentanza musicale di Rieti che sarà ospitata interamente dalla cittadina tedesca. "Si ricorda - sottolinea la presidente del Comitato gemellaggi, Elisabetta Occhiodoro - che il coro che verrà estratto parteciperà alla festa ospite della città tedesca gemellata con Rieti nelle date del 24-25-26 ed avrà a proprio carico soltanto le spese per il trasferimento aereo".

C.S.



Data: 23/04/2022

Media: Agenzia di stampa



SABATO 23 APRILE 2022 00.15.21

Copia notizia

ALIMENTI: NASCE 'SAPORI ITALIANI', HUB ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE =

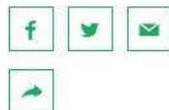
ADN0007 7 ECO 0 ADN ECO NAZ RLA ALIMENTI: NASCE 'SAPORI ITALIANI', HUB ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE = verrà inaugurato alla XI edizione Fiera Campionaria Mondiale Peperoncino a Rieti dal 24 al 28 agosto Roma, 23 apr. (Adnkronos) - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. "Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi". È quanto dichiara il sottosegretario al Mipaaf, Francesco **Battistoni**. (Sec/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 23-APR-22 00:15 NNNN



Data:22/04/2022

Media: Web

Condividi:



HOME / CORR.IT / ITALPRESS

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



22 aprile 2022

a a a

ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

<https://www.corr.it/news/italpress/31309581/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari.html>

ANSA

Data: 22/04/2022

Media: Agenzia di stampa

ANSA

Copia notizia

VENERDÌ 22 APRILE 2022 13.07.43

Nasce Sapori italiani, hub eccellenze agroalimentari italiane

ZCZC9355/SXB XSP22112019784_SXB_QBxB R CRO S0B QBxB Nasce **Sapori italiani**, hub eccellenze agroalimentari italiane Inaugurato durante XI Fiera Mondiale Peperoncino a Rieti (ANSA) - ROMA, 22 APR - E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto "**Sapori italiani**", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verra' inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Universita' di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. "La Fiera, grazie a '**Sapori italiani**' - sottolinea Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' mettera' in campo, gia' dalle prossime settimane, un progetto che vedra' ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea". "Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti **italiani** ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi" conclude il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. (ANSA). MON 22-APR-22 13:05 NNNN

Via libera ai primi bandi destinati a finanziare lo sviluppo del territorio ed accompagnare la ricostruzione

Fondo aree sisma, 180 milioni per le imprese

RIETI

■ Sono stati approvati i primi due bandi per gli incentivi destinati alle imprese dell'Appennino centrale colpito dai terremoti del 2009 e del 2016 previsti dal Fondo complementare Area Sisma 2009-2016, fondi aggiuntivi rispetto a quelli del Pnr nazionale, e destinati a finanziare lo sviluppo del territorio ed accompagnare la ricostruzione. I bandi approvati dalla Cabina di Coordinamento integrata, presieduta da Giovanni Legnini, Commissario straordinario sisma 2016, mettono a disposizione delle imprese 180 milioni di euro.

I due bandi adesso saranno subito notificati alla Commissione Europea per le valutazioni che riguardano l'intensità degli aiuti di Stato previsti a favore delle imprese, e dovrebbero essere pubblicati entro il mese di maggio.

Le risorse di questi bandi, i primi di un pacchetto che ammonta nel complesso ad oltre 600 milioni di euro, sono destinate ai Contratti di Sviluppo di carattere industriale, delle attività turistiche o per la tutela ambientale nelle aree colpite dal sisma. L'intensità degli aiuti concedibili alle imprese, come tutti quelli che verranno successivamente messi a bando, è pari a quella massima stabilita dalle disposizioni nazionali e comunitarie e potrà riguardare il finanziamento agevolato, il contributo diretto alla spesa, da definire sulla base dei singoli progetti.

Nello specifico i bandi, con le relative Ordinanze, riguardano "Sostegno agli investimenti di rilevante dimensione finanziaria" e che stanziò 80 milioni di euro per progetti d'in-



Giovanni Legnini Commissario straordinario sisma 2016

vestimento di almeno 20 milioni, ridotti a 7,5 milioni per quelli che riguardano la trasformazione o la commercializzazione di prodotti agricoli e il turismo. Il bando per le misure R2.1 e R3.3 finanzia con 100 milioni programmi di sviluppo unitari proposti da

una singola impresa o da una rete di imprese, composti da uno o più progetti d'investimento, tra 1,5 e 20 milioni di euro, a carattere produttivo o ambientale. Tali programmi possono ricomprendere progetti di ricerca, innovazione, sviluppo delle competenze, di-

gitalizzazione, e anche iniziative di consolidamento, rafforzamento, riposizionamento e crescita per le imprese che già avevano sede nel cratere prima del terremoto. Una parte dei fondi del bando è riservata al finanziamento di progetti per il riciclo delle macerie da sisma, anche tramite l'acquisto di macchinari, in un'ottica di economia circolare, in modo da ridurre al minimo il costo di smaltimento dei materiali che risultano dalle demolizioni e migliorarne la gestione, con incentivi a progetti di valore compreso tra 1 e 3 milioni di euro. "La decisione assunta unanimemente dalla Cabina di coordinamento integrata dopo un'approfondita istruttoria, rappresenta il primo importante passo della strategia di sostegno all'economia dei territori colpiti dai terremoti del 2009 e 2016" ha detto il Commissario Legnini. "Fimerò le ordinanze nei prossimi giorni e dopo la notifica all'Unione europea e la pubblicazione dei bandi le imprese avranno a disposizione una grande opportunità per generare crescita e posti di lavoro".

GRECCIO

Simone Miccadei: "Pronto a dimettermi da consigliere in caso di elezione a Rieti"

GRECCIO

■ Le polemiche scaturite dalla candidatura di Simone Miccadei, attuale consigliere comunale di Greccio, al consiglio comunale di Rieti alle prossime elezioni amministrative, hanno costretto il diretto interessato ad intervenire seppur a distanza di giorni.

Miccadei tiene a precisare di aver volutamente "evitato fino ad ora, ma mi sembra a questo punto necessario rispondere a Marco Giordani, dell'associazione Nome Officina politica, che da giorni specula sulla mia candidatura e sul mio lavoro di consigliere per il Comune di Greccio. Ognuno, in politica come nella vita sceglie il tempo per comunicare le sue scelte". Miccadei, in particolare si rivolge proprio all'associazione che sostiene "il candidato a sindaco Carlo Ubertini, avete aspettato le primarie per poi candidarlo. Noi di Italia Viva abbiamo deciso prima delle primarie di sostenere Daniele Sinibaldi - sottolinea il consigliere comunale di Greccio -. Tutto legittimo, chiaramente, ma non credo che la mia attuale carica di consigliere sia un problema per i reatini. Chi mi conosce sa che lascerò a malincuore la carica di consigliere a Greccio, dove con i consiglieri di minoranza, Vanessa Micheli e Antonio Rosati da tre anni portiamo avanti temi fondamentali per il borgo di Greccio. Dal Comune capoluogo continuerò ad impegnarmi perché il Montepiano sappia affrontare al meglio le sfide del futuro, a cominciare dall'importante ricorrenza dell'ottavo centenario del Presepe di Greccio" conclude Simone Miccadei.

ANTRODOCO

Due giorni tra mercati, escursioni e shopping

ANTRODOCO

■ Antrodoco si propone per un fine settimana lungo con attività per bambini ed adulti. Domani, oltre al tradizionale mercato domenicale, il Cai di Antrodoco propone una escursione per ragazzi da 8 a 17 anni nelle Grotte ed Eremi alle pendici del Monte Giovo. La prenotazione è obbligatoria (tel. 335.7926932, 348.7491439). Sempre domani l'importante iniziativa del Cai

di riqualificazione del sentiero che porta al rifugio di Monte Giovo che sarà di nuovo reso fruibile. Lunedì 25 aprile sarà invece possibile visitare Santa Maria Extra Moenia e i musei comunali (solo mattina), oltre che fare shopping per le caratteristiche vie del paese dove le attività commerciali rimarranno aperte. Sarà possibile anche affittare le e-bike presso l'ostello il Casaggio oltre che degustare prodotti tipici in ristoranti e pernottare in accoglienti B&B.

Il polo verrà inaugurato durante l'XI edizione della Fiera del peperoncino "Sapori italiani", nasce hub per eccellenze agroalimentari

RIETI

■ È stato presentato presso la sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un hub di oltre 500 metri quadrati dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera campionaria mondiale del peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "Jucci", l'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della dieta mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori italiani' - spiega Livio Rositani, presidente dell'associazione Rieti cuore piccante, organizzatrice della Fiera mondiale campionaria del peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la dieta mediterranea".

Per il sottosegretario Francesco Battistoni "con questo evento siamo chiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di



Sapori italiani Livio Rositani e Francesco Battistoni

riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezza. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ridiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccezione di cui essere fieri ed orgogliosi".

Presso la sala giunta del Comune di Rieti alle 16.30

Festa della musica a Nordhorn Martedì estrazione del coro ospite

RIETI

■ La presidente del Comitato gemellaggi e relazioni internazionali del Comune di Rieti, Elisabetta Occhiodoro, fa sapere che martedì 26 aprile alle ore 16.30, presso la Sala giunta dell'Ente in Piazza Vittorio Emanuele, si terrà l'estrazione del coro che parteciperà alla "Festa della musica e delle acque" di Nordhorn tra quelli che avevano presentato richiesta.

Il Comitato gemellaggi del Comune nei giorni scorsi aveva ricevuto dalla Città di Nordhorn l'invito per una rappresentanza musicale di Rieti che sarà ospitata interamente dalla cittadina tedesca.

"Si ricorda - sottolinea la presidente del Comitato gemellaggi, Elisabetta Occhiodoro - che il coro che verrà estratto parteciperà alla festa ospite della città tedesca gemellata con Rieti nelle date del 24-25-26 ed avrà a proprio carico soltanto le spese per il trasferimento aereo".

C.S.

Nasce Sapori italiani, hub eccellenze agroalimentari italiane

22 Aprile 2022



<https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2022/04/22/nasce-sapori-italianihub-eccellenze-agroalimentari-italiane-3e475eb2-60fd-42a3-afd6-202fbffc0e6b/>



Data:22/04/2021

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



22 aprile 2022

a a a

ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in

BBVA

Conto e Carta di Debito
BBVA a zero spese

Con
Pay&Plan
di BBVA
**paghi come
vuoi tu!**

Apri il conto

GUERRA



<https://corrieredireti.corr.it/news/italpress/31309581/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari.html>

ANSA

Data: 22/04/2022

Media: Agenzia di stampa

ANSA
UMBRIA

VENERDÌ 22 APRILE 2022 13.07.43

Copia notizia

Nasce Sapori italiani, hub eccellenze agroalimentari italiane

ZCZC9354/SXR XSP22112019784_SXR_QBKU R CRO S43 QBKU Nasce **Sapori italiani**, hub eccellenze agroalimentari italiane Inaugurato durante XI Fiera Mondiale Peperoncino a Rieti (ANSA) - ROMA, 22 APR - E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto "**Sapori italiani**", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verra' inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Universita' di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. "La Fiera, grazie a '**Sapori italiani**' - sottolinea Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' mettera' in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedra' ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea". "Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti **italiani** ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi" conclude il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. (ANSA). MON 22-APR-22 13:05 NNNN



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



22 aprile 2022



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in



GUERRA



Mosca, tregua umanitaria solo con bandiera bianca a Azovstal Kiev, fossa comune a Manhush
Diretta, foto, video

Ross & Brown
Eyewear

<https://corrieredellumbria.corr.it/news/italpress/31309581/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari.html>

ANSA

Data: 22/04/2022

Media: Agenzia di stampa

ANSA
LAZIO

VENERDÌ 22 APRILE 2022 13.07.43

Copia notizia

Nasce Sapori italiani, hub eccellenze agroalimentari italiane

ZCZC9352/SXR XSP22112019784_SXR_QBXL R CRO S43 QBXL Nasce **Sapori italiani**, hub eccellenze agroalimentari italiane Inaugurato durante XI Fiera Mondiale Peperoncino a Rieti (ANSA) - ROMA, 22 APR - E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto "**Sapori italiani**", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verra' inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Universita' di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. "La Fiera, grazie a '**Sapori italiani**' - sottolinea Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' mettera' in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedra' ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea". "Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti **italiani** ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi" conclude il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. (ANSA). MON 22-APR-22 13:05 NNNN



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

<https://corrierediviterbo.corr.it/news/italpress/31309581/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari.html>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E’ stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

<https://www.ilnordestquotidiano.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E’ stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

Nasce “Sapori italiani”, un Hub dedicato alle eccellenze agroalimentari italiane

È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto “**Sapori italiani**”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere **uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore** che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ - dichiara **Livio Rositani**, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccante’, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

<http://www.agroalimentarenews.com/news-file/Nasce--Sapori-italiani---un-Hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari-italiane.htm>



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

<https://corrieredisiena.corr.it/news/italpress/31309581/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari.html>

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

Agenzia Itaipress

redazione@laprovinciacr.it



22 APRILE 2022 - 15:53



<https://www.laprovinciacr.it/news/italia-e-mondo/383946/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari.html>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra

<https://corrierediarezzo.corr.it/news/italpress/31309581/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari.html>

LO_SPECIALE

Dove la notizia è solo l'inizio

Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

di Italtpress - venerdì, 22 Aprile 2022 - 1 minuto di lettura



<https://www.lospecialegiornale.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) - E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. "La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino "C. Jucci" metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea". "Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. - foto Italcommunications -(ITALPRESS).

VIDEONORD

Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

ROMA (ITALPRESS) – E’ stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.



oltrepo MANTOVANO
NEWS

Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccante’, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://oltrepomantovanonews.it/dallitalia-e-dal-mondo/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce Sapori italiani, nasce l'hub delle eccellenze agroalimentari italiane

È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra

il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' - sottolinea Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi" conclude il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce Sapori italiani, l'hub delle eccellenze agroalimentari italiane



È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' - sottolinea Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi" conclude il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS – GUSTOH24) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della **Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto**.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

La Fiera, grazie a **‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè**, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, **Francesco Battistoni**.

<https://www.gustoh24.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

<https://www.telesettelaghi.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

– foto Italcommunications –

(ITALPRESS).

http://www.videopiemonte.it/top-news/30641_nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari.html?pag=0

Nasce Sapori italiani, hub eccellenze agroalimentari italiane

22 aprile 2022 A- A+   



(ANSA) - ROMA, 22 APR - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del



Rischi e benefici dell'IoT

<https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/nasce-sapori-italiani-hub-eccellenze-agroalimentari-italiane-1.318937>

StyLise

Data: 22/04/2022

Media: Web



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti

https://www.stylise.it/notizie-italpress/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/?utm_source=rss



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

<https://www.udinesetv.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

22 Aprile 2022



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

<https://www.italpress.com/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari-2/>



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) - E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. "La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea". "Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a

<https://www.reggiotv.it/notizie/italpress/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. “La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



Annunci Google

Invia commenti

Perché questo annuncio? ▶

ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla

collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, dalla produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<http://www.supertvoristano.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

VIGNOLA2000

Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino –

https://www.stylise.it/notizie-italpress/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/?utm_source=rss

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

NASCE "SAPORI ITALIANI", UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI

ZCZC IPN 585 ECO --/T NASCE "**SAPORI ITALIANI**", UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI ROMA (ITALPRESS) - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto "**SAPORI ITALIANI**", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. "La Fiera, grazie a '**SAPORI ITALIANI**' - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea". (ITALPRESS) - (SEGUE). sat/com 22-Apr-22 15:41 NNNN

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. "La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea". "Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. - foto Italcommunications - (ITALPRESS). sat/com 22-Apr-22 15:44

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. "La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea". "Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. - foto Italcommunications - (ITALPRESS). sat/com 22-Apr-22

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli

stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

NASCE “SAPORI ITALIANI”, UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.websuggestion.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

NASCE "SAPORI ITALIANI", UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE...-2-

ZCZC IPN 586 ECO --/T NASCE "**SAPORI ITALIANI**", UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE...-2- "Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti **ITALIANI** ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. (ITALPRESS). sat/com 22-Apr-22 15:41 NNNN

Nasce Sapori italiani, hub eccellenze agroalimentari italiane

22 aprile 2022 A- A+   



(ANSA) - ROMA, 22 APR - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del



Rischi e benefici dell'IoT

<https://www.giornaletrentino.it/terra-e-gusto/nasce-sapori-italiani-hub-eccellenze-agroalimentari-italiane-1.3189937>



Data: 22/04/2022

Media: Web

AGRICOLTURA | 22/04/2022 12:49

Fiera del peperoncino di Rieti, 11ma edizione insieme a Sapori italiani. Battistoni: accendere faro sulle nostre tipicità – VIDEOINTERVISTA

Si rinnova la Fiera campionaria del peperoncino di Rieti, che dal 24 al 28 agosto prossimi festeggerà l'11ma edizione. Si tratta del maggior evento specializzato del centro Italia, con 160 espositori e 150 visitatori totali, compresa la presenza di ambasciate di paesi stranieri. Quest'anno l'evento sarà accompagnato dalla prima edizione di "Sapori italiani", un nuovo spazio fieristico di oltre 500 mq in piazza Battisti, nel capoluogo reatino. L'evento parallelo sarà dedicato alle eccellenze regionali, i migliori prodotti dell'agroalimentare italiano e darà la possibilità di mettere in contatto produttori e buyer nazionali e internazionali. A patrocinare la manifestazione è il Mipaaf insieme ad Ismea, Regionale Lazio, provincia di Rieti e Comune di Rieti, con la collaborazione di Blumen e del Centro appenninico "C Jucci".

"La Fiera del peperoncino nasce nel 1919 a Rieti grazie ad una serie di sinergie tali da raggiungere oggi le 150mila presenze nei cinque giorni dell'evento, con espositori provenienti da tutta Italia e dall'Europa. Nel 2020 nasce il rapporto con Blumen per allargare la visione al comparto agroalimentare ed la nuova edizione partirà con Sapori Italiani. Quest'anno, siamo all'undicesima edizione, avremo un padiglione dedicato di 500 mq e tra gli obiettivi c'è la valorizzazione del territorio e dei prodotti nazionali così da attivare le filiere di queste eccellenze italiane". Così Livio Rositani, presidente dell'associazione "Rieti Cuore Piccante" organizzatrice dell'XI Fiera campionaria.

"Abbiamo interessato molti enti, come il ministero. Siamo convinti che Sapori Italiani possa accendere il faro sulle nostre tipicità, collegandole al territorio e al turismo. L'Italia si fregia di 841 prodotti a denominazione e indicazione e noi cerchiamo di promuovere i prodotti della dieta mediterranea, così da proteggere le nostre eccellenze. Faremo un percorso di preparazione con diversi eventi prima della fiera. Siamo in un momento di difficoltà che stanno ricadendo sull'agricoltura, ma il Governo ha adottato diversi interventi. Si parla di autosufficienza e l'Ue ha liberato diversi terreni: questa è la giusta direzione, ma dobbiamo, come paese, continuare a puntare sempre alla qualità". Così Francesco Battistoni, sottosegretario Mipaaf.

ARTICOLI CORRELATI

22/04/2022

Giornata mondiale Terra, Battistoni: Adottare misure sostenibili e salvaguardare spreco idrico e alimentare

22/04/2022

Giornata mondiale della T Confagricoltura Alessandro: sfida della sostenibilità e dell'incremento della produzione

<https://www.agricolae.eu/fiera-del-peperoncino-di-rieti-11ma-edizione-insieme-a-sapori-italiani-battistoni-accendere-faro-sulle-nostre-tipicita-videointervista/>

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

Redazione Web | Apr 22, 2022



ambrosino *caro*
PREMIUM CA
PREPAGATA
Il regalo perfetto

ai tuoi amici
facile da usare

ai tuoi clienti
deducibile
come
onere
di gestione

ai tuoi dipendenti
esclusa da IRPEF
e contributi
deducibile ai fini IRES

INFORMATICA DEL CREDITO SPA
BUCCHICCI DI SANAMARCO

081995940 CHIAMATA VALIDA PER IL RAPPRESENTANTE IN CARICAMENTO IN TUTTE LE LOCALITÀ
081991866 VIA M. MAZZELLA - ISCHIA (NA) - I.C.
081995940 VIA L. CATTOLICA - BARANO D'ALBA (BN)

WWW.AMBROSINOGENERALE.IT

In evidenza



<https://www.ildispariquotidiano.it/it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.nebrodinews.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

restoalsud

Data: 22/04/2022

Media: Web



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.restoalsud.it/top-news/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce "Sapori italiani", un Hub dedicato alle eccellenze agroalimentari italiane



ROMA - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto "Sapori italiani", un hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della **Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino** prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' - dichiara **Livio Rositani**, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea. Ringrazio, inoltre, il Presidente e il Vicepresidente della Camera di Commercio Rieti-Viterbo, Domenico Merlani e Leonardo Tosti, per il supporto".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi". È quanto dichiara il sottosegretario al Mipaaf, **Francesco Battistoni**.



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

ROMA (ITALPRESS) – E’ stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.itinerarinews.it/index.php/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>



Data: 22/04/2022

Media: Web

NASCE “SAPORI ITALIANI”, UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI



ROMA (ITALPRESS) - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani - dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezza. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.radiocafe.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://latr3.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) - E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

 Condividi 0  Tweet  Condividi



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. “La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccante’, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”. “Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. – foto Italcommunications – (ITALPRESS).

<https://www.quinewsarezzo.it/italpress/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari>



Data:22/04/2022

Media: Web

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

22 Aprile 2022



Ora in onda:

Hotel Ristorante Pizzeria
Castellarano - Via Radici Nord, 27
Ristorante - Tel. 0536.850425
Hotel - Tel. 0536.825226
Fax 0536.828455
castello-hotel@libero.it
Aperto tutti i giorni



Corsi POST DIPLOMA 2022-2023
Lavoro alla Tavola
iFoa Sapere utile

<https://www.appenninonotizie.it/notizie/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



di Redazione | 22/04/2022



Attiva ora le notifiche su Messenger 

ROMA (ITALPRESS) - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ - dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti

<https://www.blogsicilia.it/top-news/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/716557/>

CRONACA

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

📅 Aprile 22, 2022 👤 Vetrinatv

ROMA (ITALPRESS) - E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.vetrinatv.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

TELECITTA'

Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.telecitta.tv/40356/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. “La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccante’, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”. “Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. – foto Italcommunications – (ITALPRESS). sat/com 22-Apr-22 15:44

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccante, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.feelrouge.tv/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>



Data: 22/04/2022

Media: Web

NASCE "SAPORI ITALIANI", UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI



Foto: Italtpress ©

ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro

Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea". "Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://radionbc.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. “La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”. “Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezza. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. - foto Italcommunications - (ITALPRESS).

<https://www.sardiniapost.it/news-italia/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>



mantova UNO

Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://mantovauno.it/dallitalia-e-dal-mondo/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) - E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C.

Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione.

La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C.

Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze.

Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C.

Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione.

La partnership fra Blumen e il Centro Appennino "C.

Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.okmugello.it/dall-italia/news-nazionali/13589/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di

Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. “La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf,

Francesco Battistoni.

<https://sicilianews24.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari-707592.html>



alto MANTOVANO
NEWS

Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://altomantovanonews.it/dallitalia-e-dal-mondo/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C.

Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione.

La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C.

Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze.

Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a "Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione "Rieti Cuore Piccante", organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino "C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.reggio2000.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E’ stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

NASCE “SAPORI ITALIANI”, UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

QdS.it^{4.0}

Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala

Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccante’, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”. “Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://qds.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.ilmoderatore.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.zerounotv.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. – foto Italcommunications – (ITALPRESS).

Nasce "Sapori Italiani", Un Hub Dedicato Alle Eccellenze Agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.approdocalabria.it/giornale/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>



Data: 22/04/2022

Media: Web

NASCE “SAPORI ITALIANI”, UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://primaradio.net/2022/04/23/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari-12/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



Roma – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla

collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccanti’, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione.

La partnership fra Blumen e il Centro Appennino “C. Jucci” metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.quotidianodiragusa.it/2022/04/22/cucina/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>



Data: 22/04/2022

Media: Web



Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.cagliarilivemagazine.it/nasce-asapori-italiana-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari.htm>

Nasce “Sapori italiani”, un Hub dedicato alle eccellenze agroalimentari italiane



È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf, il progetto “**Sapori italiani**”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara **Livio Rositani**, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccante’, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”. È quanto dichiara il sottosegretario al Mipaaf, **Francesco Battistoni**.

<https://www.meridianotizie.it/2022/04/eventi/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari-italiane/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e La Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. “La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè,

organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”. “Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. – foto Italcommunications – (ITALPRESS).



Data: 22/04/2022

Media: Web

NASCE “SAPORI ITALIANI”, UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.paviaunotv.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E’ stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.111tv.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E’ stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci’ metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

NASCE “SAPORI ITALIANI”, UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.videosicilia.com/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. “La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè,

organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”. “Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezza. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. – foto Italcommunications – (ITALPRESS).

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

Condividi 0 Tweet Condividi



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. "La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè,

organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea". "Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni. – foto Italcommunications – (ITALPRESS).

<https://www.quinewslunigiana.it/italpress/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari>

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante', organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.trmweb.it/italpress/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari.html>



Data: 22/04/2022

Media: Web

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

<http://www.lavocedisansevero.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>



MASTER-BLOG
Web suggestion!

Data: 22/04/2022

Media: Web

NASCE "SAPORI ITALIANI", UN HUB DEDICATO ALLE ECCellenze AGROALIMENTARI



ROMA (ITALPRESS) - E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

<https://www.websuggestion.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto. Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi Italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea. “La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara

<https://www.quotidianodigela.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) - E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

<https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2022/04/22/nasce-8220sapori-italiani8221-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari-610cb780-5293-4b92-82c7-2dc64e3a35bc/>

ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani' – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci' metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

"Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi", afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

– foto Italcommunications –

<https://notiziario.uspi.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

22 Aprile 2022 Redazione ItalPress



ROMA (ITALPRESS) - E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

<https://www.lanotifica.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) - È stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

"La Fiera, grazie a 'Sapori Italiani - dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione 'Rieti Cuore Piccante, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino - diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino 'C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea".

<https://piunotizie.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

Di ITALPRESS

ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani – dichiara Livio Rositani, presidente dell'Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l'Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un'eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<https://www.italianotizie24.it/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto “Sapori italiani”, un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell’agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo “C. Jucci”, dell’Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l’importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

“La Fiera, grazie a ‘Sapori Italiani’ – dichiara Livio Rositani, presidente dell’Associazione ‘Rieti Cuore Piccantè, organizzatrice della Fiera Mondiale Campionaria del Peperoncino – diventa un moltiplicatore per la promozione della filiera, della produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli destinati all’alimentazione. La partnership fra Blumen e il Centro Appennino ‘C. Jucci metterà in campo, già dalle prossime settimane, un progetto che vedrà ospitare nel cuore della pianura reatina, oltre al peperoncino, anche altre varietà che caratterizzano la Dieta Mediterranea”.

“Con questo evento siamo richiamati ad osservare, e a ricordare, le tipicità dei nostri prodotti, le filiere di riferimento e le nostre unicità organolettiche che rendono l’Italia una terra unica e piena di ricchezze. Attraverso la conoscenza, la promozione e la valorizzazione dei prodotti italiani ribadiamo ancora una volta la centralità dei nostri agricoltori e della nostra industria agroalimentare che rappresentano un’eccellenza di cui essere fieri ed orgogliosi”, afferma il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni.

<http://www.economiasicilia.com/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>

Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari



ROMA (ITALPRESS) – E' stato presentato presso la Sala Cavour del Mipaaf il progetto "Sapori italiani", un Hub di oltre 500 mq dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano che verrà inaugurato in occasione della XI edizione della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino prevista a Rieti dal 24 al 28 agosto.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra il Centro Appennino del Terminillo "C. Jucci", dell'Università di Perugia e la Blumen Group, vuole essere uno spazio di confronto e di analisi fra gli stakeholder del settore che ha come obiettivo quello di far conoscere l'importanza delle sementi italiane e in generale le unicità del made in Italy e della Dieta Mediterranea.

<https://www.modena2000.it/2022/04/22/nasce-sapori-italiani-un-hub-dedicato-alle-eccellenze-agroalimentari/>