



Comune di
Rieti

del 23-04-2022

Rassegna Stampa

Rassegna Stampa

23-04-2022

NOTIZIE LOCALI

CORRIERE DI RIETI	23/04/2022	27	"Sapori italiani", nasce hub per eccellenze agroalimentari <i>Redazione</i>	2
-------------------	------------	----	--	---

WEB

rietilife.com	22/04/2022	1	Fiera Mondiale del Peperoncino, nasce "Sapori italiani": è un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari italiane <i>Redazione</i>	3
RIETINVETRINA.IT	22/04/2022	1	Alla Fiera Mondiale del Peperoncino di Rieti 2022 "Sapori italiani", hub dedicato alle eccellenze agroalimentari italiane <i>Redazione</i>	6
agricolae.eu	23/04/2022	1	Fiera del peperoncino di Rieti, 11ma edizione insieme a Sapori italiani. Battistoni: accendere faro sulle nostre tipicità - VIDEOINTERVISTA <i>Redazione</i>	10
agroalimentarenews.com	22/04/2022	1	Nasce "Sapori italiani", un Hub dedicato alle eccellenze agroalimentari italiane <i>Redazione</i>	11
ansa.it	22/04/2022	1	Nasce Sapori italiani, hub eccellenze agroalimentari italiane - Istituzioni <i>Redazione Ansa</i>	12
formatrieti.it	22/04/2022	1	ALLA FIERA DEL PEPERONCINO `SAPORI ITALIANI`, UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE <i>Redazione</i>	14
ilnordestquotidiano.it	22/04/2022	1	Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari <i>Redazione</i>	16
it.geosnews.com	22/04/2022	1	Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari <i>Redazione</i>	18
italpress.com	22/04/2022	1	Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari <i>Redazione</i>	19
ladiscussione.com	22/04/2022	1	I Mondiali di wakeboard al Lago del Salto "Italia al top" <i>Italpress</i>	21
toscanamedianews.it	23/04/2022	1	Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari <i>Redazione</i>	23
tuttoggi.info	22/04/2022	1	Nasce ?Sapori italiani?, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari <i>Redazione</i>	24

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 se-

menti 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 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”.



Sapori italiani Livio Rositani e Francesco Battistoni



Peso: 19%

RIETI **Life** TV TERNI **Life** ITALIA **Life** 24 Cerca...

Chi Siamo Contatti Primo Piano - Smyla Comunicazione Aziende Amiche Contatti Privacy Policy



LA SOLUZIONE ANTI-APPANNAMENTO?
SCOPRILA DA
 ottica serafini

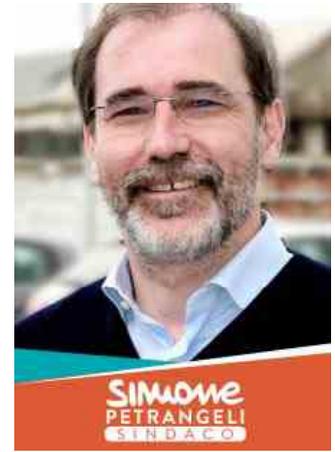


BigMat EDILTUTTO
HOME OF BUILDERS
Tutto per costruire e ristrutturare casa.

[Home](#) [Tutte le notizie](#) [Cronaca](#) [Politica](#) [Cultura](#) [Sport](#) [Meteo](#) [Aziende Amiche](#) [Terni Life](#) [Rieti Life TV](#) [Italia Life 24](#)

[Podcast](#)

MESSAGGIO ELETTORALE A PAGAMENTO



SPIDER-FIVE-1294.09756



Fiera Mondiale del Peperoncino, nasce “Sapori italiani”: è un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari italiane

in Cronaca 22/04/2022 17:00



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 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". È quanto dichiara il sottosegretario al Mipaaf, **Francesco Battistoni**.

Foto: FMP ©



« Articolo Precedente
 Mvm, ingiunzioni e dimissioni: i
 lavoratori sono esasperati

Articolo Successivo
 Rieti e l'imprenditoria d'adozione,
 esperienze d'impresa vissuta:
 evento con Lions »

ARTICOLI CORRELATI



++Fortissimo terremoto in Bosnia



Si ribaltano con il quad: salvati dai



Verso il derby tra Npc e Real

Home > Attualità > Alla Fiera Mondiale del Peperoncino di Rieti 2022 "Sapori italiani", hub dedicato...

Attualità

Alla Fiera Mondiale del Peperoncino di Rieti 2022 "Sapori italiani", hub dedicato alle eccellenze agroalimentari italiane

Di **Redazione** - 22 Aprile 2022 - 19:48

Share




I migliori professionisti per siti internet, ecommerce, pubblicità, social Adv, reportage video/fotografici

**SITO E-COMMERCE ?
CI PENSIAMO NOI**
FDESIGN SRL 0746.1736704

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.



Le ultime



Vigili del Fuoco soccorrono due quaddisti bloccati a 1.400 metri

22 Aprile 2022 - 22:44

I Vigili del Fuoco del distaccamento territoriale di Posta sono intervenuti per il soccorso di due quaddisti, sbalzati...



Aggiornamento settimanale Covid città di Rieti. Scende il totale residenti positivi

22 Aprile 2022 - 22:06



Gli scolari di Passo Corese consegnano al Comune proposte per una...

22 Aprile 2022 - 21:55



L'ANPC festeggia la "Liberazione" con 250 ragazzi dell'EPN di Rieti - ...

Da **40** anni a Rieti
 con passione e professionalità
 un lavoro artigiano di qualità
 visita il nostro sito
 www.legnameriasalaria.com



22 Aprile 2022 - 20:10


**Comitato Gemellaggi, martedì 26
 aprile l'estrazione del coro reatino
 che sarà...**

22 Aprile 2022 - 19:58

Share



ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Attualità

Gli scolari di Passo Corese
 consegnano al Comune proposte
 per una scuola più ecologica



Attualità

L'ANPC festeggia la "Liberazione"
 con 250 ragazzi dell'EPN di Rieti -
 LE FOTO



Attualità

Comitato Gemellaggi, martedì 26
 aprile l'estrazione del coro reatino
 che sarà ospite di Nordhorn





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 2019 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.

Video Player

00:00

01:04

"Siamo all'XI edizione e abbiamo in programma diverse iniziative. Una delle più importanti è Sapori Italiani: la fiera mondiale del peperoncino allarga il suo campo di azione proponendo 500 mq di struttura dedicati alle eccellenze italiane che possano innescare iniziative economiche. Attendiamo come sempre almeno 150mila persone, la città è pronta per questa nuova edizione". Così ad Agricolae Livio Rositani.



Peso:84%

Ti informiamo che, per migliorare la tua esperienza di navigazione questo sito utilizza dei cookie. In particolare il sito utilizza cookie tecnici e cookie di terze parti che consentono a queste ultime di accedere a dati personali raccolti durante la navigazione. Per maggiori informazioni consulta [l'informativa estesa](#) ai sensi dell'art. 13 del Codice della privacy. L'utente è consapevole che, proseguendo nella navigazione del sito web, accetta l'utilizzo dei cookie.


AgroAlimentare News
 Quotidiano online

Venerdì 22 Aprile 2022

[AGRONEWS](#) | [FILIERA CORTA](#) | [CUCINO IO](#) | [LIBRI DA GUSTARE](#) | [FOOD MANIA](#) | [GLI IMPRENDITORI DEL GUSTO](#) | [L'INDIRIZZO](#)
[Media-partnership](#) | [#Unprimopassoperripartire](#) | [iFood. A tavola con un touch](#) | [La Novità di Mercato](#) | [Top&Flop](#) | [Aziende](#) | [Di che Dop&Igp sei?](#) | [Il Prodotto](#) | [Mipaaf](#) | [Organizzazioni Agricole](#) | [Regioni](#) | [Ricerca Agricola](#) | [Salute e Alimentazione](#) | [Unione Europea](#) | [Grande Distribuzione](#) | [Trend & Mercati](#) | [AgroSpeciali](#) | [Contatti](#) | [Pubblicità. Perché scegliere AgroalimentareNews](#)
[Home](#) » [Agronews](#) » Nasce "Sapori italiani", un Hub dedicato alle eccellenze agroalimentari italiane

AGRONEWS

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".

22/04/2022

[» ARCHIVIO DI AGRONEWS](#)

Sei un utente registrato?

Per poter inserire un commento devi essere un utente registrato a AgroAlimentareNews.com. Se sei registrato inserisci Username e Password. Se non sei registrato **REGISTRATI ORA**.

Username

Password

cerca nel sito

Multimedia



VIDEO

Tg Agricoltura. Edizione 4 luglio



FOTO

Untitled 53, il cuore oltre l'ostacolo- Patas bravas Rivisitata



VIDEO

Tg Agricoltura. Edizione 27 giugno

Fiere & Appuntamenti

Festival

Manifestazioni, Incontri e Sagre enogastronomiche

Saloni del Gusto e dell'Agricoltura

Pubblica il tuo Evento

Suggerisci i tuoi appuntamenti enogastronomici, gli incontri tecnici e i meeting di settore. La redazione in tempi di valutazione brevi pubblicherà la proposta inviata. Grazie per la collaborazione

POST@ PRIORITY

informazione pubblicitaria

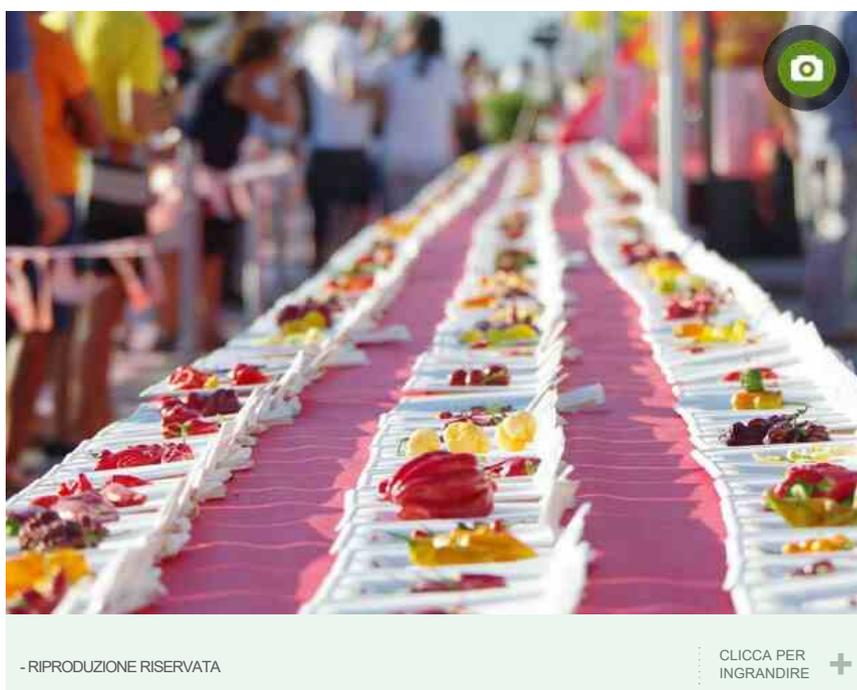
[ANSA.it](#) > [Terra&Gusto](#) > [Istituzioni](#) > [Nasce Sapori italiani, hub eccellenze agroalimentari italiane](#)

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


informazione pubblicitaria

DALLA HOME TERRA&GUSTO


Nasce Sapori italiani, hub eccellenze agroalimentari italiane
[Istituzioni](#)

Fa, boom (+75% in 20 anni) ingredienti da piante selvatiche vulnerabili
[Mondo Agricolo](#)

Giornata Terra: Centinaio, investiamo su Pianeta e agricoltura
[Istituzioni](#)

Giornata Terra: Federdoc aderisce alla Fondazione Symbola
[Vino](#)

Vino naturale, nasce piattaforma Florwine.com
[Vino](#)

(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.

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

AgriUE

[vai alla rubrica](#)

Olio: Salov abbatte CO2 con trigenerazione energetica

[Sostenibilità](#)


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. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione



Stampa

informazione pubblicitaria

Ai Terra&Gusto[ANSA.it](#) • [Contatti](#) • [Disclaimer](#) • [Privacy](#) • [Modifica consenso Cookie](#) • [Copyright](#)

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati


[HOME](#) [ARTICOLI](#) [L'EDITORIALE](#) [RUBRICHE](#) [ANNUNCI](#) [INFO E CONTATTI](#)


Aprile 2022

ALLA FIERA DEL PEPERONCINO 'SAPORI ITALIANI', UN HUB DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE



rieticuorepiccante

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,

ASCOLTA LA RADIO



RUBRICHE

- ▶ ELEZIONI
- ▶ LA DERMATOLOGIA
- ▶ EVENTI E MANIFESTAZIONI
- ▶ STORIE DOLCI
- ▶ RIETI SOTTO A UN TRENO
- ▶ SALUTE
- ▶ SISMA
- ▶ IL DOMENICALE
- ▶ REGISTRO DI CLASSE
- ▶ IMPIGLIATI NELLA RETE
- ▶ EDITORIALE
- ▶ RIETE DDE NOANDRI
- ▶ LE MANI IN PASTA
- ▶ EMERGENZA ESONDAZIONI
- ▶ TERMINILLO
- ▶ PROVINCIA
- ▶ REGIONE
- ▶ IMAGINE CINEMA
- ▶ REAL SEBASTIANI
- ▶ STORIE
- ▶ BRICIOLE DI DIRITTO DEI

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.

22_4_22

condividi su:



**ANCHE IL VIETNAM TRA I
PROTAGONISTI DI RIETI
CUORE PICCANTE**

#rieticuorepiccante



**RIETI CUORE PICCANTE,
DAL CONTEST PICCANTE
AL CARNEVALE
BRASILIANO TUTTE LE
NOVITA’**

#rieticuorepiccante



**LA ALESSANDRO RINALDI
FOUNDATION PRESENTE A
RIETI CUORE PICCANTE
CON UNO STAND**

#rieticuorepiccante



**I FINALISTI DEL PREMIO
POGGIO BUSTONE SUL
PALCO DI RIETI CUORE
PICCANTE**

#rieticuorepiccante



**FONDAZIONE RINALDI.
APERIDONO OGNI GIORNO
ALLE 19**

#rieticuorepiccante



**PEPERONCINO, MESSI A
PUNTO GLI ASPETTI
RELATIVI ALLA
SICUREZZA DEGLI
OPERATORI E DEL
PUBBLICO**

#rieticuorepiccante

CONSUMATORI

- ▶ LA FORZA DEL SOCIALE
- ▶ FUORI MURA
- ▶ CALCIO*
- ▶ EC...CITAZIONI
- ▶ LIBRINCIPIT
- ▶ PILLOLE CINOFILE
- ▶ MOSTRE
- ▶ RIETI DIGITAL
- ▶ IL VENTO CALDO DELLA
RIBELLIONE
- ▶ L'AVVOCATO DEL DIAVOLO
- ▶ LA SCALA DI BEAUFORT
- ▶ CLICK
- ▶ LIBRI
- ▶ SCARABOCCHI
- ▶ NEWS
- ▶ TEATRO
- ▶ SPORT
- ▶ NPC
- ▶ #ORGOGGIO REATINO
- ▶ SCATTO D'AUTORE
- ▶ PERSONE & PERSONAGGI
- ▶ RIETHITPARADE
- ▶ ALBUM DI FAMIGLIA
- ▶ RUGBY
- ▶ RIETI MISTERIOSA
- ▶ BASKET
- ▶ CALCIO A 5
- ▶ IL PROFESSOR ARISTIDE
- ▶ LUCI&OMBRE
- ▶ POLVERI SOTTILI
- ▶ CARATTERI ORIGINALI
- ▶ STRADA FACENDO



**DEVI REGISTRARE
UN CONTRATTO DI AFFITTO?
FARE UNA VISURA AL CATASTO?
ALLACCIARE LE UTENZE?
VENDERE O COMPRARE CASA?
ASSICURARE IL TUO IMMOBILE?**

**STOP a CODE e BUROCRAZIA.
RIVOLGITI A NOI**

TAMiMMOBILI
 AGENZIA IMMOBILIARE
 RIETI | V.le Morroni, 44 | 347.3538766

IL NORDEST QUOTIDIANO

NEWS

ECONOMIA ▾

POLITICA ▾

SOCIETÀ ▾

CULTURA ▾

CRONACA ▾

TERRITORIO ▾

ALTRE CATEGORIE ▾



Home > Top News Italtpress > Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

Top News Italtpress

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

By Italtpress - 22 Aprile 2022

 15
  0


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

TREND NEWS



Rifiuti, in Italia 13 mld di fatturato ma gestione frammentata



Sud, Carfagna "Non resteranno sulla carta gli investimenti del Pnrr"



Covid, Iss "aumento reinfezioni al 4.4%"



Inzaghi "Milan avversario di valore ma vogliamo la finale"



I PIU' POPOLARI



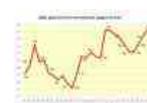
Ucraina, la Russia lancia l'offensiva nel Donbass
19 Aprile 2022



Il Milan risponde all'Inter, sconfitto 2-0 il Genoa
16 Aprile 2022



Fincantieri si chiude l'era Bono alla guida dei cantieri navali
20 Aprile 2022



Giornata di liberazione fiscale: arriva il 7 giugno
16 Aprile 2022

Load more ▾

Categorie Notizie

Seleziona una categoria ▾

– 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).



Previous article

[A Sabrina Ferilli il David speciale 2022](#)

Next article

[Covid, Costa "Obiettivo è convivenza con il virus, avanti con i vaccini"](#)



Italtpress

IL NORDEST QUOTIDIANO

Il NordEst Quotidiano: notizie di economia, politica, società, cronaca, cultura, ambiente, territorio e opinioni dal Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Lombardia e delle Euroregioni.

Reg. Trib. Trento n. 28/2011 del 15.09.2011
 ISSN 2499-7943 | Iscrizione al ROC 30860
 Editore e Direttore Responsabile:
 Dr. Stefano Elena
 Produzione Giornalistica:
 MediaStudio Giornalismo & Comunicazione
 Partita Iva 01758510224

Piazza Rosmini, 11
 38068 Rovereto (TN) – Italia
 Cell (0039) 347.2771.191
 Tel – Fax (0039) 0464.486174

Email info@ilnordestquotidiano.it –
 pec@pec.mediastudiogc.eu

Proponi una fonte



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


 Home > Regione Umbria


Fonte immagine: Tuttoggi

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.. (...)

Leggi la notizia integrale su: [Tuttoggi](#) 

Il post dal titolo: «Nasce “Sapori italiani”, un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari» è apparso sul quotidiano online *Tuttoggi* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Umbria.

 Copia Link e condividi

sabato, Aprile 23, 2022



 >> Italpress
Agenzia di Stampa


 ITALPRESS TV


 PODCAST


 -°C | -°C
ROMA


 OROSCOPO

NOTIZIARI ▾ SPECIALI ▾ EDIZIONI REGIONALI ▾ BLOG ▾ METEO



Home > Top News > Nasce "Sapori italiani", un hub dedicato alle eccellenze agroalimentari

Top News

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.

"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".

Top News su Facebook

Top News su Twitter

Tweet di @Italpress



 Agenzia di Stampa ITALPRESS
@Italpress

 Crucial FINAL 5 MINUTES of FP2 at Assen |
#WorldSBK dlvr.it/SP4WqD


Incorpora

Visualizza su Twitter

Lifestyle


Mercato dell'auto: ecco dove si concentrano le vendite oggi

22 Aprile 2022


L'importanza della lettura

21 Aprile 2022


Le soluzioni migliori per stampare etichette adesive online

19 Aprile 2022


Regime fiscale forfettario: la soluzione per risparmiare sulle tasse

12 Aprile 2022



“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).

Vuoi pubblicare i contenuti di Italpress.com sul tuo sito web o vuoi promuovere la tua attività sul nostro sito e su quelli delle testate nostre partner? Contattaci all'indirizzo

info@italpress.com



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



Gas, Cingolani "L'Italia può diventare un hub nel Mediterraneo"



Isola "Ci portiamo a casa dei dati molto utili"

Venerdì bagnato a Portimao, le Honda comandano le libere



I nostri Partners


 >> Italpress
Agenzia di Stampa


 mna
malta news agency

Agenzia di Stampa Italpress

Headquarters: Via Dante, 69 – 90141 Palermo / Redazione di Roma: Via Piemonte, 32 – 00187 Roma
Partita IVA 01868790849
ISSN 2465-3535
Direttore Editoriale: Italo Cucci
Direttore Responsabile: Gaspare Borsellino

© Copyrights Italpress - Tutti i diritti riservati

[Azienda](#) [Amministrazione trasparente](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Contatti](#)

venerdì, 22 Aprile, 2022

Accedi o Registrati

Chi siamo

Redazione

Abbonati

Edizioni Digitali

Contatti

Accedi



 la Discussione
Quotidiano fondato da Attilio De Gasperi


News Italtpress

I Mondiali di wakeboard al Lago del Salto “Italia al top”

di Italtpress • venerdì, 22 Aprile 2022 • 10

ROMA (ITALPRESS) – Le acque del Lago del Salto, a Rieti, ospiteranno i mondiali di Wakeboard dal 25 al 30 luglio. La manifestazione è stata presentata oggi nella sede del Coni, a Roma. A fare gli onori di casa è stato il numero uno dello sport italiano, Giovanni Malagò. "La crescita di questa federazione è stata impressionante – ha dichiarato il numero uno dello sport italiano – Franco Carraro è stato un campione di sci nautico e grazie a lui fu costituita, ma con la governance di Luciano Serafica questo movimento è diventato molto popolare, penso in particolare al wakeboard. E quando il surf è entrato nel programma olimpico ho pensato che si fosse chiuso un cerchio". Il presidente della Federazione Italiana Sci Nautico Wakeboard e Surfing, Luciano Serafica, ha ricordato come l'Italia sia "tra le prime tre nazioni al mondo" nella specialità, dopo Stati Uniti e Australia "che negli sport acquatici vanno fortissimo". Gli azzurri, di fatto, dominano nel Vecchio Continente: "Quest'anno vorrei vincere il decimo Europeo per mettere la stelletta sulla maglia delle nazionali – ha aggiunto – Il mondo cambia, la società cambia e lo sport è una componente fondamentale della società. E le competenze organizzative oggi sono determinanti per competere ad alto livello. Gli sport acquatici non sono più sport stagionali e i nostri atleti si allenano tutto l'anno, andando anche nei Paesi caldi durante l'inverno". I Mondiali di luglio, con i migliori atleti internazionali che si sfideranno nel più grande lago artificiale della regione Lazio, arrivano in Italia dopo lo straordinario successo degli Europei del 2018, organizzati sempre nella stessa location. Saranno 35 le nazioni partecipanti alla kermesse, 250 gli atleti, con affluenza prevista di oltre 40 mila persone. Secondo la sottosegretaria allo sport Valentina Vezzali, che ha inviato il proprio messaggio agli organizzatori non potendo presenziare alla conferenza, "i Mondiali di Wakeboard daranno al nostro Paese un'importante visibilità internazionale e porteranno nei



luoghi del Lago del Salto tanti turisti". Anche il vicepresidente del Parlamento europeo, Fabio Massimo Castaldo, ha evidenziato "la storia di coraggio e di amore per il territorio" che questo evento porta con sé. "Gli Europei del 2018 furono ricordati come una delle migliori edizioni di sempre – ha aggiunto – mi auguro che il Wakeboard possa diventare una disciplina olimpica seguendo l'esempio del surf". Lo spettacolo del wakeboard coinvolgerà lo specchio d'acqua ma anche le rive del lago con un grande villaggio che ospiterà le eccellenze locali, dalla gastronomia al beverage artigianale, aziende familiari e produttori a km 0. Oltre all'enogastronomia saranno presenti sponsor, punti informativi e un palco vista lago per gli eventi di premiazione e per l'intrattenimento. – foto Spf – (ITALPRESS). spf/glb/red 22-Apr-22 14:02

Sponsor

Con i nuovi Tg e i suoi Notiziari tematici



DESEU DESTINAZIONI EUROPA
Una rete di Professionisti al tuo fianco per l'accesso a Bandi Europei e Nazionali
www.deseu.it

Link lesivi minacciano la tua reputazione? Contattaci per rimuoverli



CONDIVIDI

 0


< ARTICOLO PRECEDENTE

Riapre dopo un profondo rinnovamento il Museo Mazda

ARTICOLO SUCCESSIVO >

A Sabrina Ferilli il David speciale 2022



Italpress

LASCIA UN COMMENTO

Devi essere connesso per inviare un commento.

NUOVE agevolazioni statali per le imprese

scopri di più

powered by Bannerstack



ARTICOLI RECENTI



In E.Romagna nuova pista ciclabile lungo il torrente Baganza

🕒 venerdì, 22 Aprile 2022



Sardegna, Solinas "Fiera nautica evento dedicato a settore trainante"

🕒 venerdì, 22 Aprile 2022



A Sabrina Ferilli il David speciale 2022

🕒 venerdì, 22 Aprile 2022



Riapre dopo un profondo rinnovamento il Museo Mazda

🕒 venerdì, 22 Aprile 2022



Cybersecurity, 64,6% degli italiani bersaglio di e-mail ingannevoli

🕒 venerdì, 22 Aprile 2022

Questo sito contribuisce alla audience di

CORRIERE DELLA SERA

Toscana Media News

Percorso semplificato

Aggiornato alle 19:15

METEO: FIRENZE 11° 21°  QuiNews.net

sabato 23 aprile 2022

[Home](#) [Politica](#) [Lavoro](#) [Arte](#) [Cultura](#) [Eventi](#) [Cronaca](#) [Attualità](#) [Sport](#) **CORONAVIRUS** [Animali](#) [Chi siamo](#) [Agenzia](#) [Pubblicità](#) [Contatti](#) [Network](#)
[TOSCANA](#) [FIRENZE](#) [AREZZO](#) [GROSSETO](#) [LIVORNO](#) [LUCCA](#) [MASSA CARRARA](#) [PISA](#) [PISTOIA](#) [PRATO](#) [SIENA](#)
Tutti i titoli: [Covid, in Italia altri 73.212 positivi, 202 morti proviene dalle rinnovabili](#) [Niente proroga fino al 2023 per le 'vecchie' concessioni balneari](#) [Baby gang nel centro commerciale, altri 5 nei guai](#) [Energia prodotta in Toscana, il 50%](#)
 **Il muro delle famiglie divise che cercano i loro cari scomparsi**


 Il muro delle famiglie divise che cercano i loro cari scomparsi

 Guarda gli altri video di **CORRIERE TV**
TOP NEWS by
Italpress

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

[Condividi](#)
 [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 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).

Se vuoi leggere le notizie principali della Toscana iscriviti alla [Newsletter QUInews - ToscanaMedia](#). Arriva gratis tutti i giorni alle 20:00 direttamente nella tua casella di posta.

 Basta cliccare [QUI](#)

L'articolo di ieri più letto

Grave bimbo di 3 anni per un'epatite sconosciuta

Il piccolo abita a Prato con la famiglia ed è stato trasferito all'ospedale Bambino Gesù. Sono 100 casi in Europa, allerta del Ministero della salute



DOMANI AVVENNE

Prenotazione vaccino per i settantenni, si cambia

OFFERTE DI LAVORO

 Programmazione **CINEMA**
FARMACIE DI TURNO

Qui Blog

di Federica Giusti

Liberi liberi...ma da cosa?


PSICO-COSE

QUI Condoglianze

Ultimi articoli

 [Vedi tutti](#)

Attualità


Covid, in Italia altri 73.212 positivi, 202 morti

Attualità


Niente proroga fino al 2023 per le 'vecchie' concessioni balneari

Attualità


Energia prodotta in Toscana, il 50% proviene dalle rinnovabili

Cronaca

TUTT  **GGI**

IL GIORNALE ON LINE DELL'UMBRIA

MENU PERUGIA TERNI FOLIGNO SPOLETO CITTÀ DI CASTELLO UMBRIA ITALIA



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

ItalPress | Ven, 22/04/2022 - 16:00

 Condividi su:     


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

Meteo Umbria

Sabato 23
Domenica 24
Lunedì 25
>>

Aggiornato il: 22-04-2022 19:04



© Previsioni a cura di **Centro Meteo Italiano**

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).

Condividi su:



ITALIA

NEWS ONLINE

ULTIMORA

TUTTOGGI.INFO

Edito da Associazione Culturale
 TUTTOGGI
 Piazza Sansi 5 | 06049 Spoleto (PG)
 CF 93026830542 | PI 03699290544

Iscrizione al Registro per la Pubblicazione
 di Giornali e Periodici del Tribunale di
 Spoleto n. 05/2007 del 18/09/2007
 Iscrizione al ROC n. 33578

COPYRIGHT

La riproduzione di articoli, foto e video
 contrassegnati da © è vietata con
 qualsiasi mezzo analogico o digitale, se
 non autorizzata senza il consenso scritto

ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA



TuttOggi.info è una testata associata
 all'Unione Stampa Periodica Italiana
 USPI associa le testate periodiche
 italiane, edito o trasmesse con qualunque
 mezzo, compreso quello digitale, e ha
 come scopo rappresentare la stampa
 periodica italiana nella tutela degli

CONTATTI

Tutti i riferimenti per metterti in contatto
 con i giornalisti di TuttOggi.info,
 segnalare notizie o risolvere problemi con
 il giornale

[Contatta la redazione](#)

DISCLAIMER PUBBLICITA'

La pubblicità su questo giornale viene
 segnalata in modo trasparente. Gli
 sponsor ospitati su TuttOggi.info
 acquistano appositi spazi in cui appaiono
 banner grafici o redazionali commerciali
 pubblicati nella sezione "Vetrina".

[Change privacy settings](#)