

COMUNICATO STAMPA.

L'evento in programma il prossimo 23 Novembre al "Rinascimento" di Campobasso
LA XIII EDIZIONE DELL'INCONTRO ANNUALE FEDERCARNI
Momento cruciale: la degustazione guidata degli antipasti a base di carne

"A tavola con gli antipasti", con il gusto della tradizione e nel segno dell'innovazione. Sarà questo il titolo della XIII edizione dell'incontro annuale promosso e organizzato dalla Federcarni-Confcommercio del Molise, nel corso del quale si parlerà di qualità delle carni e ci sarà una degustazione guidata di antipasti tipici locali a base di carne. L'evento è previsto per domenica 23 novembre dalle ore 17,00 presso l'Hotel Gran Rinascimento di Campobasso, già sede, negli anni scorsi, di precedenti incontri annuali e di numerose altre iniziative promosse dalla Federazione. Con la consueta collaborazione della FIPE e della Federfiori, siamo ormai giunti al XIII appuntamento di una manifestazione divenuta tradizionale dell'autunno campobassano.

Momento centrale della serata sarà la degustazione guidata, che si svolgerà con la collaborazione e le competenze di docenti universitari, storici, nutrizionisti, dietologi, sommelier e operatori del settore carni. Da segnalare la collaborazione di fioristi professionisti che cercheranno di abbinare ad ogni preparazione gastronomiche con ornamenti floreali, adattandoli ai profumi ed ai colori delle prelibatezze servite ai commensali, rendendo ancora più piacevole e in un certo senso speciale la degustazione. Gli addetti ai lavori della Fipe, invece, prepareranno il palato dei partecipanti gustosi cocktail e aperitivi prima della degustazione.

Gli ospiti della manifestazione potranno quindi assaporare antipasti locali a base di carne, seguendo attentamente le indicazioni che in tempo reale saranno fornite dai vari esperti presenti all'incontro. L'obiettivo è quello di esaltare il gusto dei nostri prodotti con un approccio culturale nuovo, che in modo pratico e diretto ci guida verso una corretta alimentazione.

Da oltre un decennio, quindi, la Federcarni, con costanza, impegno, passione e professionalità mette in campo tutte le sue forze e risorse per promuovere a trecentosessanta gradi il "*prodotto Molise*", anche e soprattutto con l'ausilio di questi eventi che diventano fondamentali punti d'incontro tra gli associati, i consumatori e le Istituzioni.

L'obiettivo primario è sempre quello: la valorizzazione della sana e prestigiosa tradizione culinaria locale, che vede senza dubbio nelle carni la sua esaltazione. Un patrimonio alimentare che il Molise non può certo trascurare, dato i suoi risvolti culturali, sociali ed economici.

Tredici anni dopo quell'ormai lontano 1995, quando una rinnovata Federcarni decise di dare una svolta al suo cammino e dare un contributo alla crescita della propria terra, rinnoviamo l'invito a partecipare e collaborare anche a quest'ultima, importante iniziativa.

L'evento, patrocinato da varie amministrazioni, nasce con l'intento di promuovere i prodotti tipici della tradizione molisana e una corretta alimentazione.

Federcarni Molise
L'Ufficio Stampa

