



ess **TU WI TUSCANY WINE** **gusto**
 V sia il nostro e-commerce

DEGUSTA RIVISTA MENSILE CARTACEA e iPad - NEWSLETTER QUINDICINALE - TRASMISSIONE TV - EVENTI LIVE
 Tipicità e turismo enogastronomico, cucina del territorio, ristoranti e ristoratori, chef
 vini e vigneron, hotellerie, itinerari turistici, trend di mercato, cultura e lifestyle

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: WWW.VINOCLIC.IT

Home la rivista tv channel web radio newsletter eventi club sondaggi portfolio contatti

Percorso: Home » dalla cucina e dalla gastronomia... » La Dieta Mediterranea protagonista ad Assisi

cerca...

La Dieta Mediterranea protagonista ad Assisi

Dal 21 al 23 settembre si è tenuta ad Assisi la terza edizione del "World Tourism Expo", il Salone Mondiale del Turismo città e dei siti UNESCO che permette ad operatori turistici di tutto il mondo di conoscere nuove mete di viaggio, nuovi modi di viaggiare, grazie allo scambio con espositori italiani e stranieri. La vera novità dell'anno è rappresentata dalla prima edizione delle "Giornate della Dieta Mediterranea", divenuta patrimonio dell'umanità nel 2010 e presente a questo WTE proprio per far conoscere i propri valori nutrizionali e culturali. La dieta mediterranea è infatti cultura oltre che cibo, è uno stile di vita sano sostenuto da antiche tradizioni culinarie che sono l'anima dei paesi in cui da sempre questa dieta è radicata: Italia, Spagna, Grecia e Marocco. Per l'evento sono stati organizzati convegni su aspetti culinari e salutistici, un workshop sul marketing dei prodotti della Dieta e diverse degustazioni tenute da CIA, Confagricoltura e Coldiretti. Sono stati inoltre proposti cooking show dove gli chef Marco Bistarelli e Max Mariola si sono esibiti preparando gustose ricette. I pilastri della Dieta Mediterranea sono senza dubbio le materie prime di qualità: olio extravergine di oliva, cereali, frutta e verdura, pesce, carni e latticini accompagnati da buon vino. La regione Umbria è un esempio di eccellenza per i suoi prodotti tipici come l'olio DOP, la carne bovina chianina IGP, la lenticchia di Colfiorito e il vino DOC Montefalco. L' Umbria è quindi sinonimo di buon cibo ma anche di arte, natura e cultura; rimandiamo però al prossimo numero della rivista per un approfondimento su questa regione.



Condividi con i tuoi amici!

news

- » news dal mondo del vino...
- » **dalla cucina e dalla gastronomia...**
- » dal turismo enogastronomico...
- » mostre ed eventi...

Vinix Social Network

Les Pierres Blanches - Domaine Alquier

Domaine Jean-Michel Alquier, Faugères, France
 Vinificato in cemento a partire da uve Sauvignon
 questo Les Pierres Blanches 2011 è un vino non
 banale. ...

Osteria da Pippo di Pietro Villa

Salita alla Chiesa di Fontanegli 13r 16165,
 Genova, GE Italia tel: 010809351 / fax: Il locale
 si raggiunge percorrendo una stradina vicino ...

Alto Adige Riesling Rifal

Erste & Neue, Caldaro, Italia Ghiacciato al calice
 è stato - il vino giusto al momento giusto -.
 Gioioso sin dal colore luminoso verdolino-
 paglierino ...