

# Tutto pronto per 'Mediterraneo wine & food and travel'

**Autore :** Redazione

**Data :** 18 Giugno 2022



**Dal 25 al 27 giugno al Castel dell'Ovo a Napoli una *kermesse* a tutto tondo, che lega ed esalta cibo, vino e turismo per operatori di settore e pubblico *gourmand***

*Riceviamo e pubblichiamo.*

Per la prima edizione della fiera internazionale *'Mediterraneo wine & food and travel'* dal 25 al 27 giugno 2022, no stop dalle 10:00 alle 19:00, organizzata da FagriFood, a Castel dell'Ovo a Napoli, si è pensato in grande, allestendo un intero castello che per tre giorni sarà la cittadella del gusto e del turismo, per ospitare i *buyer*, operatori di settore provenienti da diversi Paesi europei, americani e asiatici, che avranno modo di assaggiare le prelibatezze dei diversi territori e paesi del Mediterraneo e per il pubblico - acquistando il biglietto a €15,00 - alla ricerca di prelibatezze ed idee vacanza.

Ne hanno parlato stamane, 18 giugno, in conferenza stampa Gianfranco Grieci presidente della F.Agr.I, Filiera agricola italiana, ente promotore della manifestazione, Valeria De Sieno, Direttore generale della Fiera, Ely Aparicio, organizzatrice del Concorso AgriCouture e lo *chef* Renato Bernardi.

Ha dichiarato in una nota Gaetano Manfredi, Sindaco di Napoli:

Siamo lieti di ospitare a Napoli un evento dedicato ad un mercato strategico quale quello agroalimentare del bacino del Mediterraneo.

Il buon cibo è una leva decisiva nello sviluppo di azioni mirate alla promozione del territorio e le ricadute positive che il comparto enogastronomico hanno sul turismo ne sono testimonianza.

La fiera offrirà una grande occasione alle aziende del settore, italiane ed estere, per aprirsi al mercato globale e la cornice del Castel dell'Ovo rappresenterà la suggestione del panorama partenopeo.

Un modo per riappropriarci della nostra terra e della sua bellezza e generosità, come ha dichiarato il Presidente della F.Agr.I Gianfranco Grieci:

Negli ultimi due anni siamo stati forzatamente privati della nostra economia e dell'indotto che i prodotti e il turismo rappresentano, oggi ripartiamo da Mediterraneo wine & food and travel, la kermesse internazionale che per la sua peculiarità di unire il buon cibo al turismo ha già in sé la soluzione e il viatico per la ripresa.

Per la prima volta infatti, nel panorama fieristico, si uniscono le eccellenze enogastronomiche dei territori italiani ed esteri con il comparto turistico, sottolineando lo stretto legame tra cucina, qualità dei prodotti e turismo.

Una manifestazione che si preannuncia ricca, con oltre centocinquanta aziende ed allestimenti espositivi in aree interne ed esterne del maniero, per godere appieno della struttura che è già di per sé un'esperienza.

E poi naturalmente per tutto il giorno degustazioni di vini e di prodotti di eccellenza che raccontano i territori, a corredo delle società o enti turistici che promuovono le località turistiche più esclusive.

Ma anche premi e manifestazioni a chiusura giornata, ogni sera ad inviti, come sabato 25 dalle ore 20:00 il Premio Internazionale Meronis, presentato da Patrizio Rispo, con la partecipazione della cantante Romina Arena e che vedrà la premiazione per due persone con una crociera MSC.

E poi domenica 26 dalle ore 20:00 il Concorso di moda 'Agri-couture', che vedrà la premiazione a due persone di una settimana in Sicilia in un villaggio Valtur/Nicolaus.

Ed ancora lunedì 27 dalle ore 19:00 il Gala di premiazione del Concorso enologico Big Wine, presentato da Gabriele Massa e Antonella Salvucci, mentre durante la tre giorni si terrà *Chef in... Borgo*, il premio internazionale di alta cucina *gourmet* coordinato dallo *chef* Renato Bernardi, rivolto a *chef* italiani e stranieri, con la partecipazione di sei *chef* che si esibiranno due al mattino e due al pomeriggio ogni giorno.

Ha sottolineato in conferenza lo *chef* Renato Bernardi:

La fiera 'Mediterraneo wine & food and travel' è l'opportunità che metterà in connessione il cibo e la valorizzazione delle materie prime, con la professione del cuoco che sapientemente avrà la possibilità di tradurla nel piatto.

Un cammino in parallelo che permetterà alla qualità di emergere e diventare protagonista, per essere promossa e divulgata attraverso il 'Premio Internazionale di alta cucina gourmet Chef in... Borgo'.