

Comunicato Stampa

“Il Salame Nobile del Giarolo al MEATing Roma 2008 ”

**1° World Meat Conference & Exhibition
Roma 19 – 22 settembre 2008**

Il Consorzio di Tutela “SALAME NOBILE del GIAROLO” è stato presente alla Nuova Fiera di Roma che ha aperto i battenti alla prima edizione di **MEATing 2008** , la manifestazione interamente dedicata al mondo della carne e dei salumi che si propone di affrontare tutti i temi dedicati alle dinamiche del settore.



Dal 19 al 22 settembre il Consorzio ha infatti partecipato con espositori e esperti di fama nazionale e mondiale , buyer da tutto il mondo, alla manifestazione svoltasi nella nuovissima struttura della Fiera di Roma, sorta da poco su una superficie di circa 390.000 mq. nella nuova area vicino a Fiumicino, dove ha presentato la propria produzione con degustazione finale alla presenza della stampa nazionale ed internazionale.

La manifestazione ha visto infatti la presenza di allevatori, produttori di carni, di salumi ed insaccati, operatori della lavorazione, della conservazione, della refrigerazione, della distribuzione e di operatori leader protagonisti della catena produttrice dove gli operatori professionali ed i buyer hanno potuto trovare un'esposizione delle più avanzate tecnologie, attrezzature per la trasformazione ed un programma di convegni che ha affrontato i temi più importanti del settore con la partecipazione di esperti di livello nazionale ed internazionale.

Il Consorzio nell'ambito di questa importante manifestazione, ha allestito uno stand di mq. 28 all'interno dell'area espositiva riservata ai produttori della Regione Piemonte.



Sabato pomeriggio alle ore 1 ,00 si è tenuta poi la conferenza organizzata dal Consorzio " Il Nobile per un palato di qualità" condotta da Ricardo Lagorio esperto giornalista gastronomo con la collaborazione del Dottor Agronomo Cesare Giordano consulente esperto del Consorzio .



La presenza del vice presidente , Marco Moro produttore storico del Consorzio , in rappresentanza del Consorzio , ha garantito la riuscita della manifestazione ed ha curato personalmente la degustazione seguita alla conferenza , con il supporto di un salumaio esperto della Ditta Funachi , e con l'abbinamento professionale dei vini della marca obertenga curato dai somellier della Regione Piemonte , Luciano e Serena che hanno fatto degustare il timorasso ed il barbera .





