I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. OK Informazioni

radio galileo

Mercatino

CERCO

OFFRO

Annunci Recenti Mercatino

VENDO IPHONE

MANSARDA PANORMAICA

LETTORE DVD NUOVO

CERCO LAVORO

OFFRO COMPAGNIA IN CAMBIO ALLOGGIO

VENDO FRIGO ARISTON DA UFFICIO

ULTIMI APPUNTAMENTI PER TERNINPRESEPE

5 gennaio 2024 | Categorie: Cronaca | Da Redazione Galileo | Stampa

Sabato 6 gennaio si conclude la nona edizione di TerninPresepe con la premiazione dei vincitori del concorso fotografico PresepiAMO che anche quest'anno ha visto partecipanti da tutta Italia.

Fino a domani sarà possibile visitare la mostra "Natività nei luoghi di Francesco. Il Presepio di San Francesco tra tradizione e spiritualità" allestita al museo diocesano e capitolare di Terni, in via XI Febbraio, 8 , e le altre mostre presenti sul territorio.

"TerninPresepe anche quest'anno ha registrato numerosissimi visitatori oltre che riscontro e interesse per le attività promosse nel corso della manifestazione" sottolineano dall'associazione Tempus Vitae, che ha organizzato l'evento con il contributo della Fondazione Carit e della Camera di Commercio dell'Umbria.

Info www.terninpresepe.it

avatar **Redazione Galileo**

Condividi Articolo:

Articoli Correlati:

NONA EDIZIONE DI TERNINPRESEPE:

"TERNINPRESEPE 2021", DALL'8

PRESEPI IN MOSTRA,

PER LA TUA PUBBLICITA'

0744-59031

Agenzia.Galileo@Gmail.com

Seguici nei Social Networks

Articoli in evidenza

ARRESTATO CINQUANTENNE COMMERCIANTE TERNANO, IN CASA AVEVA MARIJUANA, HASHISH E 10MILA EURO IN CONTANTI

CAMORRA: BLITZ DI CARABINIERI E DDA NEL NAPOLETANO, ARRESTI ANCHE A TERNI

Articoli più letti

SPOSTANO L'AUTO IN PANNE LUNGO LA E45 E VENGONO TRAVOLTI, UN MORTO E DUE FERITI

TRIAL CLINICO IN ONCOLOGIA PRESENTATO A MADRID: COINVOLTI CON SUCCESSO ANCHE PAZIENTI DEL SANTA MARIA DI TERNI

Articoli Recenti

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213
Rassegna del: 07/01/24
Edizione del:07/01/24
Estratto da pag.:42
Foglio:1/2

La Befana porta allegria ma anche tanta solidarietà

▶Dalla corsa per le vie del centro al volo degli aerei all'aviosuperficie

▶Gli assessori hanno portato i doni usando le biciclette elettriche

LA FESTA

Non è stata certo un po' di pioggia a fermare la befana a Terni. Gli appuntamenti per grandi e piccini in occasione dell'epifania si sono svolti regolarmente nonostante il meteo avverso. Grande partecipazione per la "corsa della befana", giunta alla sua 40esima edizione, l'evento di inizio anno organizzato dall'Amatori Podistica Terni per le vie del centro. La partenza c'è stata alle 10 da piazza Solferino. Poi spazio al concorso per premiare la befana più originale. Poco dopo, alle 10.35, da piazza Ridolfi è partito il giro di consegna solidale "Arriva la Befana...in e-bike": «Utilizzando le due ruote- ha spiegato l'assessore al welfare Viviana Altamura- abbiamo distribuito le calze a tutti i bambini che sono ospiti di strutture di assistenza. Ho pensato a questo gesto di solidarietà per far sentire coccolati i più piccoli. Alla manifestazione hanno partecipato assessori, consiglieri e personale del comune oltre ai volontari. Ringrazio tutti per la grande collaborazione e disponibilità nonostante il tempo. Il percorso di oltre 10 km totali, si è svolto in diverse tappe nelle comunità educative, nelle case famiglia e nei gruppi appartamento con la collaborazione dell'associazione San Martino Impresa Sociale, Caritas diocesana, Laboratorio I.d.e.a. ed Idea ride bike sharing Marmore». All'aviosuperficie di Maratta a partire dalle 14.30 tanta musica e animazione e alle 15.30 ecco la befana scendere dal cielo per portare i dolcetti a tutti. Alle 16.30 chiusura dell'evento con una tombolata al coperto. Tantissimi i ternani presenti, con lunghe file per arrivare a destinazione.

Doppio appuntamento con l'attore Stefano de Majo e la sua fiaba concerto della befana, prima in piazza della Pace alle 15 e poi in piazza Europa alle 16.30: uno spettacolo per tutte le età. La famosa vecchietta ha fatto un salto nel pomeriggio anche al luna park di vocabolo Staino per portare ai bambini caramelle e dolcetti. Il pensiero anche per i bambini ricoverati nel reparto di pediatria del Santa Maria dove Alessandro Rossi dell'associazione I Pagliacci ha consegnato cinquanta calze. "Un omaggio da parte di Michele, de La Suprema Srl, con cui - ha commentato Rossi- di sicuro abbiamo fatto contenti molti bambini"

.Tantissimi bambini di varie nazionalità, accompagnati dalle famiglie (oltre 200 persone), hanno partecipato a Terni alla festa della Befana, organizzata dalla San Vincenzo De Paoli. L'evento si è tenuto presso l'oratorio della parrocchia San Giuseppe lavoratore, nei locali della fondazione Aiutiamoli a Vivere.

Pomeriggio di festa anche per il presepio vivente del parco Le Grazie: sessanta figuranti, venti in più dello scorso anno e cinque quadri rappresentati: il censimento, Betlemme, i pastori, la corte di Erode, la Natività. Anche quello di Avigliano Umbro, alla sua prima edizione, si è chiuso con un bilancio positivo. Niente da fare invece per il presepio vivente di Arrone, dedicato all'ideatore recentemente scomparso Piero La Liscia e annullato nella sua ultima rappresentazione a causa del meteo incerto. Intanto a Terni e nei comuni che hanno aderito all'iniziativa continua per il weekend la mostra di Terninpresepe e Presepincittà, che ha riscosso grande partecipazione. "Anche quest'anno l'iniziativa ha registrato numerosissimi visitatori oltre che riscontro e interesse per le attività promosse nel corso della manifestazione" hanno sottolineato dall'associazione Tempus Vitae, che ha organizzato l'evento con il contributo della Fondazione Carit e della Camera di Commercio dell'Umbria.

Federica Mosca

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Peso:39%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

GASTROACCADEMY

FONDAZIONE PAOLETTI

TEDxSpoleto, successo per terza edizione al Caio Melisso

TEDXSPOLETO, SUCCESSO PER TERZA EDIZIONE AL CAIO MELISSO. TEATRO GREMITO E LUNGHI APPLAUSI PER I TREDICI SPEAKERS PROTAGONISTI. IN FUTURO UN'EDIZIONE DEDICATA AI GIOVANISSIMI

15 Gennaio 2024 | Rita Paltrinieri | Arte & Cultura, Ultime notizie | 0

ENHANCED BY Google

TEDxSpoleto, successo per terza edizione al Caio Melisso
Teatro gremito e lunghi applausi per i tredici speakers protagonisti. In futuro un'edizione dedicata ai giovanissimi

In scena al Teatro Caio Melisso Spazio Carla Fendi a Sploleto, sabato 13 gennaop, la **terza edizione** del TEDxSpoleto. Il pubblico, numerosissimo in sala, si è lasciato guidare attraverso un viaggio straordinario, un'esplorazione oltre i confini del mondo, ad opera di 13 speakers che hanno condiviso le loro idee geniali e i loro pensieri coraggiosi, in pieno stile TEDx. Quello di Spoleto, fin dalla sua prima edizione, ha mantenuto il tema del rapporto **tra l'Uomo e il Genio** credendo fermamente che ogni

SPHGR-FIVE-156701953

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CENTRO MEDICO GIULIO LORETI

invenzione ed idea condivisa sia capace di accendere luminose scintille, nuove ispirazioni, progetti e prospettive. L'evento, patrocinato dalla Regione Umbria, dal Comune di Spoleto, dalla Camera di Commercio dell'Umbria e da BNI Perugia, ha aperto con i saluti degli organizzatori, gli imprenditori Sara Cipriani e Leonardo Perini, e dell'Assessore al Turismo e Sviluppo Economico Giovanni Maria Angelini Paroli, che ha sottolineato l'importanza per la città di Spoleto, di avere un evento TEDx.

Protagonisti i 13 speaker provenienti da tutta Italia: il ricercatore Massimiliano Nicolini; l'autore e divulgatore Italo Pentimalli; gli ingegneri Francesco Schembari e Federica Vagnone; il formatore Golia Pezzulla; gli imprenditori Romi Fuke, Federica Mariola, Olga Urbani e Sonny Zanfardino; l'artista Mihaela Vengher; il consulente Marco Meroni; il fisico Andrea Buri e la cancer coach Mara Mussoni.

Ospiti **Giancarlo Orsini** divulgatore scientifico che da anni ha unito la sua carriera professionale con la sua grande passione per l'innovazione e la tecnologia e **Simona Laudani**, curatrice della mostra Cicatrici Rivelate, presentata in anteprima nazionale al TEDxSpoleto grazie alla collaborazione con l'Organizzazione di Volontariato Prenditi Cura di Te.

Grande attenzione, da parte dell'organizzazione, ai giovanissimi, coinvolti anche gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Spoleto De Carolis e in programma un TEDxYouth per il prossimo futuro, sempre in Umbria.

Maggiori info sul sito dedicato: **tedxspoleto.it**

A SPOLETO | TEDXSPOLETO

« PRECEDENTE
Comunicato stampa del Partito Democratico di Spoleto

UMBRIACON 2023

COOP

GRUPPO GRIFO ALIMENTARE

GRIFO

ARTICOLI CORRELATI

Spoleto, controllo straordinario del territorio

TEDxSpoleto, il 13 gennaio torna al Caio Melisso con "L'Uomo, il Genio"

A Spoleto, in Comune, si è insediato il commissario prefettizio, Tiziana Tombesi

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

SPIDER-FIVE-159761853

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

TEDXSPOLETO, SUCCESSO PER LA TERZA EDIZIONE AL CAIO MELISSO

Chiara Magna | Lun, 15/01/2024 - 16:48

Condividi su:

Teatro gremito e lunghi applausi per i tredici speakers protagonisti, in futuro un'edizione dedicata ai giovanissimi

Sabato 13 gennaio è andata in scena al Teatro Caio Melisso Spazio Carla Fendi la terza edizione del **TEDxSpoleto**. Il pubblico, numerosissimo in sala, si è lasciato guidare attraverso un viaggio straordinario, un'esplorazione oltre i confini del mondo, ad opera di 13 speakers che hanno condiviso le loro idee geniali e i loro pensieri coraggiosi, in pieno stile TEDx.

Quello di Spoleto, fin dalla sua prima edizione, ha mantenuto il tema del rapporto tra l'Uomo e il Genio credendo fermamente che ogni invenzione ed idea condivisa sia capace di accendere luminose scintille, nuove ispirazioni, progetti e prospettive.

L'evento, patrocinato dalla Regione Umbria, dal Comune di Spoleto, dalla Camera di Commercio dell'Umbria e da BNI Perugia, ha aperto con i saluti degli organizzatori, gli imprenditori **Sara Cipriani e Leonardo Perini**, e **dell'Assessore al Turismo e Sviluppo Economico Giovanni Maria Angelini Paroli** che ha sottolineato l'importanza, per

IN UMBRIA

Lun, 15/01/2024 - 15:06
Giro ciclo-pedonale di Todi, lavori dal 22 gennaio

Lun, 15/01/2024 - 15:00
Un albero per ogni nato o adottato, due domeniche per la messa a dimora

Lun, 15/01/2024 - 14:48
Pubblica illuminazione, ad Assisi si cambiano oltre 7.000 lampioni:

Lun, 15/01/2024 - 14:22
Gualdo Tadino ha celebrato il suo Patrono Beato Angelo a 700 anni dalla morte

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1567661d1

la città di Spoleto, di avere un evento TEDx.

Protagonisti i 13 speaker provenienti da tutta Italia: il ricercatore **Massimiliano Nicolini;** l'autore e divulgatore **Italo Pentimalli;** gli ingegneri **Francesco Schembari e Federica Vagnone;** il formatore **Golia Pezzulla;** gli imprenditori **Romi Fuke, Federica Mariola, Olga Urbani** e **Sonny Zanfardino;** l'artista **Mihaela Vengher;** il consulente **Marco Meroni;** il fisico **Andrea Buri** e la cancer coach **Mara Mussoni.**

Ospiti **Giancarlo Orsini** divulgatore scientifico che da anni ha unito la sua carriera professionale con la sua grande passione per l'innovazione e la tecnologia e **Simona Laudani**, curatrice della mostra *Cicatrici Rivelate*, presentata in anteprima nazionale al TEDxSpoleto grazie alla collaborazione con l'Organizzazione di Volontariato *Prenditi Cura di Te*.

Grande attenzione, da parte dell'organizzazione, ai giovanissimi. Coinvolti infatti anche gli studenti dell'**Istituto Alberghiero di Spoleto De Carolis** e in programma un **TEDxYouth** per il prossimo futuro, sempre in Umbria.

umbriacronaca.it

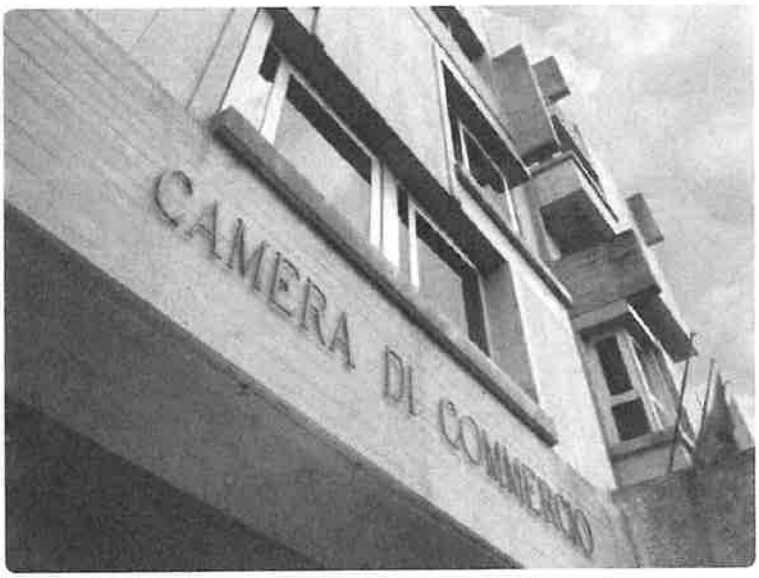
www.umbriacronaca.it
Utenti unici: 32

Rassegna del 15/01/2024
Notizia del: 15/01/2024
Foglio:1/2

CRONACA CULTURA ECONOMIA EVENTI

Camera di Commercio dell'Umbria: valorizzazione destinazione turistica integrata

15 GENNAIO 2024



Il contributo concedibile a ciascuna impresa turistica è pari al 60% delle spese sostenute, fino ad un importo massimo di 4mila euro. Le domande potranno essere presentate dalle ore 10:00 del 22 gennaio

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

umbriacronaca.it

www.umbriacronaca.it
Utenti unici: 32

Rassegna del 15/01/2024
Notizia del: 15/01/2024
Foglio:2/2

Perugia, 15 gennaio 2024 – La **Camera di Commercio dell'Umbria**, nell'ambito delle attività di promozione e valorizzazione del turismo svolte in sinergia con la **Regione**. prevede la concessione di contributi a favore delle imprese del settore, volti ad incentivare azioni che potenzialmente abbiano un impatto diretto sullo sviluppo della competitività delle imprese del settore.

In questo contesto ***l'Ente camerale umbro ha pubblicato il Bando 2024 per la valorizzazione della destinazione turistica integrata***. In particolare, il Bando intende sostenere l'adeguamento dell'offerta turistica delle imprese umbre ad un elevato livello qualitativo in linea con il nuovo Brand System regionale che mira a veicolare un'immagine del territorio in grado di rappresentare efficacemente le peculiarità, i valori, la storia e le tradizioni della regione Umbria.

Al fine di valorizzare, integrare e favorire l'offerta delle singole imprese dell'ecosistema turistico regionale con i siti di promozione turistica regionale e nazionale, si prevede la concessione di contributi che consentano l'adeguamento dei siti aziendali per implementare l'interoperabilità con le piattaforme di promozione regionale e nazionale (TDH) e favorire l'integrazione fra servizi ricettivi ed extra-ricettivi.

Quali attività vengono finanziate dal Bando?

Adeguamento della propria offerta turistica ad un elevato livello qualitativo e adozione del Marchio ombrello regionale "Umbria Cuore Verde d'Italia"; adeguamento dei siti aziendali per l'integrazione con i siti di promozione turistica regionale e nazionale.

A quanto ammonta il contributo?

Il contributo concedibile è pari al 60% delle spese sostenute, fino ad un importo massimo di 4mila euro. L'impegno finanziario che il Bando mette in campo è di 200mila euro.

I beneficiari

Possono presentare domanda per ottenere il contributo le imprese turistiche con sede legale e/o unità operativa nella regione Umbria, che rientrino nella definizione di micro, piccole e medie

imprese e svolgono un'attività classificata con i codici ATECO 2007 (si fa riferimento al codice

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213

Rassegna del: 17/01/24
Edizione del:17/01/24
Estratto da pag.:41
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Per TEDxSpoleto sale sul palco Olga Urbani

L'APPUNTAMENTO

TEDxSpoleto, c'era anche Olga Urbani sul palco del Teatro Caio Melisso Spazio Carla Fendi per la terza edizione del TEDxSpoleto. Tra gli applausi del pubblico, l'imprenditrice umbra ha raccontato il suo percorso professionale mettendo in luce le sfide che nel tempo si è trovata ad affrontare, prima fra tutte quella di emergere come donna in un mondo del lavoro e dell'imprenditoria tradizionalmente declinato al maschile, Un viaggio tra racconti straordinari, commozione e ironia che ha coinvolto in tutto tredici speaker d'eccezione provenienti da diversi contesti geografici e professionali, "che hanno condiviso le loro idee geniali e i loro pensieri coraggiosi, in pieno stile TEDx", sottolineano gli organizzatori. Fin dalla sua prima edizione, l'evento ha mantenuto il tema del rapporto tra l'Uomo e il Genio ed è patrocinato dalla Regione, dal Comune, dalla Camera di Commercio dell'Umbria e da BNI Perugia. Ad aprire la serata sono stati i saluti degli organizzatori, Sara Cipriani e Leonardo Perini, e dell'assessore al Turismo e Sviluppo Economico Giovanni Maria Angelini Paroli che ha sottolineato l'importanza, per la città di Spoleto, di avere un evento TEDx. Tra i protagonisti di quest'anno, oltre all'imprenditrice Olga Urbani, il ricercatore Massimiliano Nicolini, l'autore e divulgatore Italo Pentimalli, gli ingegneri Francesco Schembari e Federica Vagnone, il formatore Golia Pezzulla, gli imprenditori Romi Fuke, Federica Mariola e Sonny Zanfardino, l'artista Mihaela Vengher, il consulente Marco Meroni, il fisico Andrea Buri e la cancer coach Mara Mussoni. Ospiti Giancarlo Orsini divulgatore scientifico che da anni ha unito la sua carriera professionale con la sua grande passione per l'innovazione e la tecnologia e Simona Laudani, curatrice della mostra Cicatrici Rivelate, presentata in anteprima nazionale al TEDxSpoleto in collaborazione con l'Organizzazione di Volontariato Prenditi Cura di Te. Grande attenzione, da parte dell'organizzazione, ai giovanissimi con il coinvolgimento degli studenti dell'istituto alberghiero De Carolis: tra i nuovi progetti in programma un TEDxYouth per il prossimo futuro, sempre in Umbria.

Antonella Manni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A sinistra, Olga Urbani

Peso:17%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Interventi Pdf Rivista Notizie utili Area riservata Il mercatino Editore Redazione Pubblicità Collaborate

giovedì 18 Gennaio 2024
iltamtam.it
quotidiano online e mensile freepress

AMBIENTE E TERRITORIO CRONACA CULTURA ECONOMIA E LAVORO POLITICA SALUTE SPORT TURISMO

COLLAZZONE DERUTA FRATTA TODINA MARSCIANO MASSA MARTANA MONTE CASTELLO DI VIBIO SAN VENANZO TODI UMBRIA

ECONOMIA E LAVORO, UMBRIA

Il concorso "L'Umbria del Vino" entra nel vivo

Redazione 18 Gennaio 2024

A partire dal 23 gennaio, nella sede di Perugia della Camera di Commercio dell'Umbria, i 166 vini in concorso delle 61 cantine umbre

Sta per entrare nel vivo la **terza edizione dell'unico concorso enologico regionale** autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e rivolto alle aziende vitivinicole umbre.
Con numeri in crescita rispetto alla precedente edizione, "L'Umbria del vino" inizia quindi le degustazioni per andare ancora alla ricerca delle eccellenze enologiche umbre.

A partire **dal 23 gennaio**, nella sede di Perugia della Camera di Commercio dell'Umbria, i **166**

Cerca...

MARCHETTI EDILIZIA
SISTEMI E SOLUZIONI PER L'EDILIZIA
Stufe a pellet e camini per riscaldamento ad aria e ad acqua

AVIS SEZIONE COMUNALE DI TODI
Dona il sangue salva una vita
Sezione Comunale di TODI - Piazza Umberto I, 6
Info: 075 8942467
avistodi@avisumbria.it

OMAR
OSSERVATORIOMALATTIERARE
Invalidità civile e Legge 104 senza visita: ecco quando è possibile
Ipercolesterolemia familiare: l'effetto sinergico dell'aferesi e dei nuovi farmaci ipolipemizzanti
Emoglobinuria parossistica notturna: lanciato in Italia il progetto "PANTERA"

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

vini in concorso delle **61 cantine** umbre iscritte saranno esaminati da una Commissione di degustazione di alta qualità composta da 7 membri, di cui 4 tecnici degustatori, 2 sommelier e 1 giornalista enogastronomico: tutti professionisti con consolidata esperienza, a livello nazionale ed internazionale.

Come nelle precedenti edizioni, il capo panel della giuria che esaminerà i vini sarà ancora **Riccardo Cotarella** (presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi) che guiderà le sedute di assaggio.

Sono espressione di tutto il territorio umbro, in quanto provenienti dalle diverse realtà locali territoriali, i vini partecipanti al concorso che si differenzia da un classico premio e banco di assaggio soprattutto per l'accurata procedura ministeriale – che tra l'altro non rivela i nomi dei partecipanti ma solo dei classificati – alla quale sono sottoposte le vari fasi in cui si articola.

Il Concorso enologico regionale è promosso dalla Camera di Commercio dell'Umbria, grazie alla sua Azienda speciale Promocamera, di concerto con la Regione Umbria, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria, il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria.

Analogamente alle due precedenti edizioni, e successivamente alle sedute di assaggio, il concorso prevede il momento della proclamazione, quando verranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici (**22 febbraio**), e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori (**29 febbraio**).

Il concorso è dedicato alle seguenti categorie di prodotto: vino bianco, vino rosso, vino rosato, vino spumante di qualità, vino frizzante, vino dolce. I vini partecipanti, eccetto i vini spumanti di qualità, sono classificati esclusivamente come DOC (denominazione di origine controllata), DOCG (denominazione di origine controllata garantita) e IGT (indicazioni geografiche tipiche).

Per i vini vincitori è prevista, infine, la possibilità di utilizzare un bollino da applicare sulle confezioni.

E tra le azioni promozionali rivolte sempre ai premiati, sono in programma attività all'interno di manifestazioni di settore nazionali ed internazionali, come Vinitaly e Prowine, in stretta collaborazione con Umbria Top Wines, la società cooperativa dedicata alla promozione dei migliori vini regionali dell'Umbria.

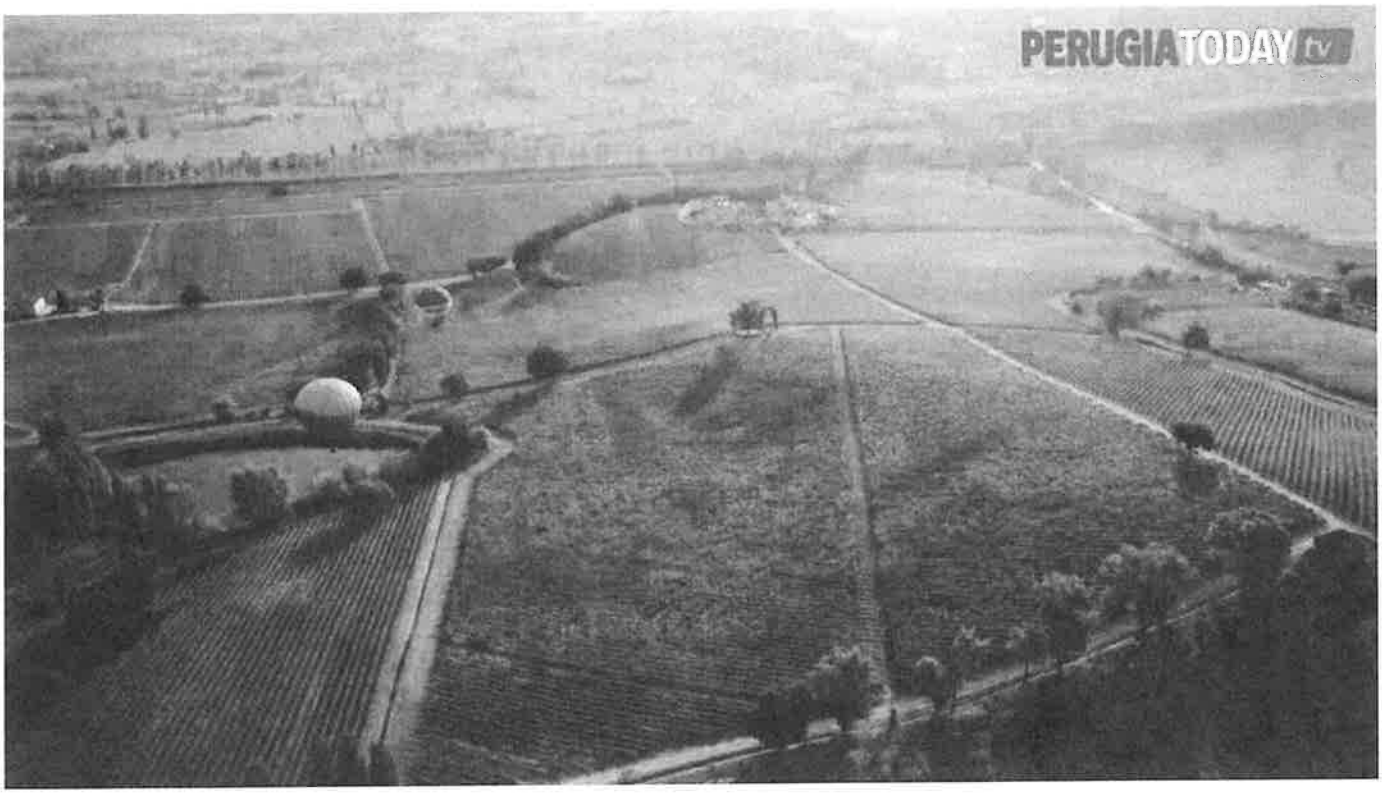
Oltre alla presenza dei vini del Concorso in queste fiere, è in corso di definizione una programmazione che prevede la possibilità di coinvolgimento in un'azione promozionale e di incontro con buyers internazionali anche in Umbria.

condividi su:

Lupini s.r.l.
www.lupinisrl.it
075 8789079

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256

Rassegna del 18/01/2024
Notizia del: 18/01/2024
Foglio:1/1



VIDEO Ai nastri di partenza il concorso Umbria del Vino

Promosso dalla Camera di Commercio dell'Umbria vede la presenza di 160 vini proposti da 60 cantine dell'Umbria. Dalla DOC alla DOCG e IGT

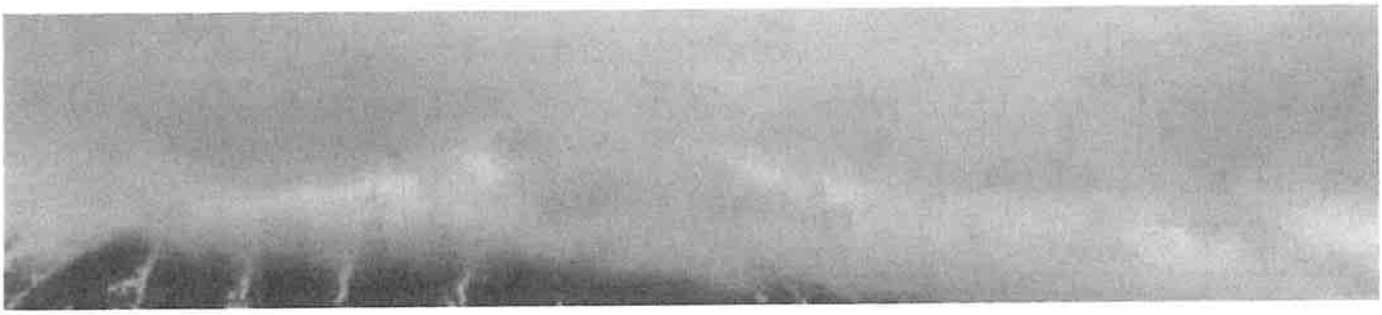
Giampiero Tasso

© Riproduzione riservata

Si parla di

l'umbria del vino

Video popolari



Il presente documento non e' riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Attualità Perugia

L'Umbria del vino: 61 cantine e 166 vini al concorso enologico regionale

Gen 18, 2024

Sta per entrare nel vivo la terza edizione dell'Umbria del vino, concorso enologico regionale autorizzato dal ministero dell'Agricoltura rivolto alle aziende vitivinicole umbre. Con numeri in crescita rispetto alla precedente edizione, inizia quindi la degustazione per andare ancora alla ricerca delle eccellenze enologiche umbre. A partire dal 23 gennaio, nella sede di Perugia della Camera di commercio dell'Umbria, 166 vini in concorso delle 61 cantine umbre iscritte saranno esaminati da una commissione di degustazione di alta qualità composta da sette membri, di cui quattro tecnici degustatori, due sommelier e un giornalista enogastronomico: tutti professionisti con consolidata esperienza, a livello nazionale ed internazionale. Come nelle precedenti edizioni, il capo panel della giuria che esaminerà i vini sarà ancora Riccardo Cotarella, presidente nazionale e internazionale degli enologi, che guiderà le sedute di assaggio. I vini partecipanti sono espressione di tutto il territorio umbro, in quanto provenienti dalle diverse realtà locali territoriali. Il concorso si differenzia da un classico premio e banco di assaggio soprattutto per l'accurata procedura

Editoriale

2024 UN ANNO CRUCIALE
di Pierluigi Castellani
L'anno appena iniziato si presenta denso di tanti appuntamenti e tante insidie...

Pillole

Debito di 580 mila euro per il bar dell'ospedale di Perugia: accordo sulla rateizzazione

L'Azienda ospedaliera di Perugia ha concordato con la società che gestisce il bar del Santa...

Scende in campo "Pensa Perugia": Intesa tra Azione, Socialisti e +Europa. Leonelli candidato a sindaco

"Pensa Perugia": è il progetto che nasce dall'unione di Azione, Socialisti per Perugia e +...

Gli studenti dell'Istituto "Capitini" hanno incontrato Giovanni Impastato

Ieri a Precenicco studenti dell'Istituto "Aldo Capitini" hanno ascoltato e applaudito Giovanni Impastato, noto testimone della strage...

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-156912734

Telpress Servizi di Media Monitoring

ministeriale, che tra l'altro non rivela i nomi dei partecipanti ma solo dei classificati, alla quale sono sottoposte le varie fasi in cui si articola. Gli obiettivi sono di rafforzare la valorizzazione dell'opera delle cantine umbre, stimolare i produttori verso una più alta qualità, rafforzarne la presenza nei mercato locali, nazionali e internazionali, e sostenere lo sviluppo del turismo enogastronomico. Il concorso è dedicato a vino bianco, vino rosso, vino spumante di qualità, vino rosato, vino frizzante, vino dolce. I vini partecipanti, eccetto i vini spumanti di qualità, sono classificati esclusivamente come Doc (denominazione di origine controllata), Docg (denominazione di origine controllata garantita) e Igt (indicazioni geografiche tipiche). Il concorso prevede il momento della proclamazione, quando verranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici (22 febbraio) e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori (29 febbraio).

← Foligno, arrestato ragazzino per spaccio: trovato con oltre 100 grammi di hashish in piazza del Grano

Presentata a Perugia la nuova stagione del teatro Consortium di Massa Martana →

Potrebbe anche interessarti

Anche la Usl Umbria 1 ha aderito alla campagna "Asma Zero Week"

Giu 19, 2021

Perugia, quattro giorni per la "Scuola multimediale di Protezione civile"

Mag 31, 2016

Parte la campagna di vaccinazione in 14 Comuni umbri della Valnerina colpiti dal sisma del 2016

Giu 4, 2021

Usl Umbria 1, l'Hospice di Perugia sempre più a misura di paziente

Hospice "La casa nel Parco", il centro residenziale di cure palliative di Perugia, sempre più ...

Sindaca Assisi prossima candidata per la Regione ?"Si porrà quando qualcuno farà il mio nome"

"Il mio interesse ora è solo focalizzato sulla Provincia e sul Comune di Assisi e ...

Caso Anas-Verdini, botta e risposta a Palazzo Cesaroni tra Bori e Melasecche: l'assessore respinge "qualsiasi allusione"

Botta e risposta in Consiglio Regionale sull'indagine degli appalti Anas che vede coinvolto Tommaso Verdini ...

Il centro sinistra ci prova: in Umbria "Patto avanti" contro le destre. Trovata l'unità, domenica prima iniziativa a Perugia

"Un patto avanti: ampio, plurale, tutti", è l'accordo stipulato in Umbria da Partito Democratico, Movimento ...

Chiusura Ex Pasta Julia, l'assessore incontra i sindacati: dopo il licenziamento collettivo si cerca una soluzione

L'assessore regionale allo Sviluppo Economico, Michele Fioroni, ha incontrato i rappresentanti delle organizzazioni sindacali Flai ...

Perugia, 150 famiglie del Liceo Mariotti contrarie alla "settimana corta"

Il Consiglio d'Istituto del Liceo classico Mariotti di Perugia ha proposto la cosiddetta "settimana corta" ...

Città di Castello, sempre più "Experience" al Centro delle Tradizioni Popolari di Garavelle

Il 2024 si è aperto con la nostra sp[illegible] Quattro anni di [illegible] a Garavelle ...

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SHIDER-FIVE-1569112734

Telpress

2313

LEGGI ARTICOLO

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data: 19 gen 2024 Ora: 07:43 Emittente: Ai nastri di partenza il concorso Umbria del Vino (18-01-2024)

Trasmissione:

"L'Umbria del vino": 23 gennaio al via assaggi dei 166 vini in concorso - Gazzetta di Genova

21/01/2024
admin

La Commissione di qualità è guidata da Riccardo Cotarella

Milano, 21 gen. (askanews) – Il 23 gennaio, nella sede della Camera di Commercio dell'Umbria a Perugia, prenderanno via gli assaggi alla cieca di 166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre iscritte alla terza edizione dell'unico concorso enologico regionale autorizzato dal ministero dell'Agricoltura e della sovranità alimentare.

I vini saranno esaminati da una Commissione di degustazione guidata da Riccardo Cotarella, composta da sette membri, di cui quattro tecnici degustatori, due sommelier e un giornalista enogastronomico, "tutti professionisti con consolidata esperienza, a livello nazionale ed internazionale".

Il concorso è dedicato alle seguenti categorie di prodotto: vino bianco, vino rosso, vino rosato, vino spumante di qualità, vino frizzante, vino dolce. I vini partecipanti, eccetto i vini spumanti di qualità, sono classificati esclusivamente come Doc, Docg e Igt.

Come nelle precedenti edizioni, successivamente alle sedute di assaggio, si terrà la cerimonia di proclamazione dove verranno svelate pubblicamente le Cantine vincitrici (22 febbraio), e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori (29 febbraio). Per le bottiglie vincitrici è prevista la possibilità di utilizzare un bollino da applicare sulle confezioni.

Il Concorso enologico regionale è promosso dalla Camera di Commercio dell'Umbria, grazie alla sua Azienda speciale Promocamera, di concerto con la Regione Umbria, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria, il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria.

Check out other tags:

Questo sito contribuisce alla audience di "Forum Italia". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. N. 5292 del 2/4/2002. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario e non è cedibile a terzi

violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@gazzettadigenova.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256

Rassegna del 22/01/2024
Notizia del: 22/01/2024
Foglio:1/2

EVENTI / CIBO E VINO

"L'Umbria del vino", al via i panel di assaggio dei 166 vini delle 61 aziende in "gara"

DOVE

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 23/01/2024

Orario non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

Redazione

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Sta per entrare nel vivo la terza edizione dell'unico concorso enologico regionale autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e rivolto alle aziende vitivinicole umbre.

Con numeri in crescita rispetto alla precedente edizione, "L'Umbria del vino" inizia quindi le degustazioni per andare ancora alla ricerca delle eccellenze enologiche umbre. A partire dal 23 gennaio, nella sede di Perugia della Camera di Commercio dell'Umbria, i 166 vini in concorso delle 61 cantine umbre iscritte saranno esaminati da una Commissione di degustazione di alta qualità composta da 7 membri, di cui 4 tecnici degustatori, 2 sommelier e 1 giornalista enogastronomico: tutti professionisti con consolidata esperienza, a livello nazionale ed internazionale.

Come nelle precedenti edizioni, il capo panel della giuria che esaminerà i vini sarà ancora Riccardo Cotarella (presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi) che guiderà le sedute di assaggio.

Sono espressione di tutto il territorio umbro, in quanto provenienti dalle diverse realtà locali territoriali, i vini partecipanti al concorso che si differenzia da un classico premio e banco di assaggio soprattutto per l'accurata procedura ministeriale - che tra l'altro non rivela i nomi dei partecipanti ma solo dei classificati - alla quale sono sottoposte le vari fasi in cui si articola.

Il Concorso enologico regionale è promosso dalla Camera di Commercio dell'Umbria, grazie alla sua Azienda speciale Promocamera, di concerto con la Regione Umbria, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria, il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria.

Gli obiettivi sono quelli di rafforzare la valorizzazione dell'opera delle cantine umbre, stimolare i produttori verso una più alta qualità, rafforzarne la presenza nei mercati locali, nazionali e internazionali, e sostenere lo sviluppo del turismo enogastronomico.

Analogamente alle due precedenti edizioni, e successivamente alle sedute di assaggio, il concorso prevede il momento della proclamazione, quando verranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici (22 febbraio), e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori (29 febbraio).

Il concorso è dedicato alle seguenti categorie di prodotto: vino bianco, vino rosso, vino rosato, vino spumante di qualità, vino frizzante, vino dolce. I vini partecipanti, eccetto i vini spumanti di qualità, sono classificati esclusivamente come Doc (denominazione di origine controllata), Docg (denominazione di origine controllata garantita) e Igt (indicazioni geografiche tipiche).

Per i vini vincitori è prevista, infine, la possibilità di utilizzare un bollino da applicare sulle confezioni.

E tra le azioni promozionali rivolte sempre ai premiati, sono in programma attività all'interno di manifestazioni di settore nazionali ed internazionali, come Vinitaly e Prowine, in stretta collaborazione con Umbria Top Wines, la società cooperativa dedicata alla promozione dei migliori vini regionali dell'Umbria.

Oltre alla presenza dei vini del Concorso in queste fiere, è in corso di definizione una programmazione che prevede la possibilità di coinvolgimento in un'azione promozionale e di incontro con buyers internazionali anche in Umbria.

I più letti

1. EVENTI
L'Epifania a Perugia: tutti gli appuntamenti per il 6 gennaio

2. EVENTI
Gran Tour, alla scoperta della Perugia esoterica

3. CENTRO STORICO
UmbriaLibri porta la letteratura nel centro storico di Perugia: il programma

4. CONCERTI
Umbria Jazz 2024, i primi colpi, Raye, Toto e Nile Rodgers & Chic

EVENTI

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

00:00 / 00:00

EVENTI UMBRIA VIDEO

Parte il concorso 'L'Umbria del vino', 166 vini con 61 aziende

Di Alessandro Cavalieri - 23 Gennaio 2024

Al via le degustazioni della commissione di qualità guidata ancora dal presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi, Riccardo Cotarella. Cerimonia di proclamazione il 22 febbraio e premiazione il 29.

In **Umbria,** è entrata nel vivo la terza edizione dell'unico **concorso enologico** regionale autorizzato dal **Ministero dell'agricoltura,** della sovranità alimentare e delle foreste e rivolto alle aziende **vitivinicole umbre.**

Con numeri in crescita rispetto alla precedente edizione, **'L'Umbria del vino'** ha iniziato quindi le **degustazioni** per andare alla ricerca delle eccellenze enologiche umbre.

I 166 **vini** in concorso delle 61 **cantine umbre** iscritte sono esaminati da una Commissione di degustazione di alta qualità composta da 7 membri, di cui 4 tecnici degustatori, 2 **sommelier** e 1 giornalista enogastronomico.

Tutti professionisti con consolidata esperienza, a livello nazionale ed internazionale.

Come nelle precedenti edizioni, il capo panel della giuria, che guida le

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

sedute di **assaggio,** è ancora **Riccardo Cotarella** (presidente Nazionale e Internazionale degli **Enologi**)

I **vini partecipanti** al concorso che si differenzia da un classico premio e banco di assaggio soprattutto per l'accurata procedura ministeriale e che, tra l'altro, non rivela i nomi dei partecipanti ma solo dei classificati, sono espressione di tutto il **territorio umbro,** in quanto provenienti dalle diverse realtà locali.

Il Concorso enologico regionale è promosso dalla **Camera di Commercio dell'Umbria,** grazie alla sua azienda speciale **Promocamera,** di concerto con la **Regione Umbria**, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori **Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria** e **Cia Umbria,** il **3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria**, l'**Associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria** e Confcooperative Umbria.

Gli obiettivi sono quelli di rafforzare la valorizzazione dell'opera delle **cantine umbre,** stimolare i produttori verso una più alta qualità, rafforzarne la presenza nei mercati locali, nazionali e internazionali, e sostenere lo **sviluppo** del **turismo enogastronomico.**

Dopo gli assaggi, il concorso prevede il momento della proclamazione, quando verranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici (22 febbraio), e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori (29 febbraio).

Il concorso è dedicato a **vino bianco**, vino rosso, vino rosato, vino spumante di qualità, vino frizzante, vino dolce.

I vini partecipanti, eccetto i vini spumanti di qualità, sono classificati esclusivamente come **DOC** (denominazione di origine controllata), **DOCG** (denominazione di origine controllata garantita) e **IGT** (indicazioni geografiche tipiche).

Per i **vini vincitori** è prevista, infine, la possibilità di utilizzare un **bollino** da applicare sulle confezioni.

TAGS [illegible]

Licata, incendio a un deposito di rifiuti: allerta ambientale e scuole chiuse. Il video

Italia, Francia e Austria contro la carne coltivata: "Una minaccia"

Telpress Servizi di Media Monitoring

1900

LINK ALL'ASTROLO

Il presente ritaglio è stato realizzato ad uso esclusivo del committente e non è riproducibile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp. Sergio Casagrande

Tiratura: 5 401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 24/01/24
Edizione del:24/01/24
Estratto da pag.:1,3
Foglio:1/2

Da Perugia volo per Lampedusa

Scalo regionale Il San Francesco si arricchisce di nuove rotte. Lampedusa in arrivo con HelloFly

➔ a pagina 3

Aeroporto Affondo di Tesei per i contributi mancati

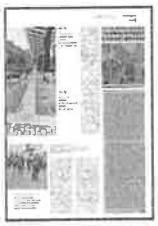
Un milione di biglietti E volo per Lampedusa

PERUGIA

Obiettivo un milione di passeggeri all'aeroporto San Francesco. Un target da raggiungere nel quadriennio, secondo la governatrice Donatella Tesei, che ieri nel question time ha risposto a un'interrogazione "amica" di Paola Fioroni e Stefano Pastorelli (Lega). Ma prima - visto che l'aerostazione non risultava adeguata neanche per 500 mila passeggeri - serviranno importati interventi di ampliamento che si aggiungono a quelli già effettuati. Qui la polemica: è necessario che tutti i soci versino la loro quota. Al momento l'hanno fatto Regione, Sviluppumbria, Camera di commercio e Comune di Bastia Umbra. Mancano all'appello il Comune di Assisi, che ha manifestato l'intenzione di non versare la quota al momento, e quello di Perugia, che avrebbe iscritto la posta a bilancio dichiarando di voler sostenere lo scalo, ma al momento non ha foraggiato. Lo scorso anno la mancata contribuzione di Assisi - ha detto Tesei - ha fatto saltare l'accordo con Lufthansa per un collegamento con l'hub di Francoforte. Nelle prossime settimane sarà ripresentato il piano industriale in cui Francoforte torna dentro e nel 2025 sono previsti altri collegamenti con Francia e Germania. Per il 2024 - anno di consolidamento del numero di passeggeri, che toccherà i 600 nel 2025 - sono annunciati nuovi voli per Orio al Serio e Lamezia con Aeroitalia (da marzo).

OK LAMPEDUSA

E da aprile per Lampedusa con HelloFly. Oltre ai soci citati, decisivi gli apporti della Fondazione Perugia (oltre al



Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

milione annuo altri 150 mila euro per tre anni) e di Confindustria (60 mila euro l'anno per tre). "I risultati raggiunti - ha detto Tesei - sono straordinari e arrivano dopo 3 anni di duro lavoro. Senza dimenticare che negli ultimi 2 anni Sase ha chiuso il bilancio con un utile, cosa mai verificata. Altro risultato positivo è che gli utenti del nostro aeroporto hanno espresso apprezzamento medio superiore al 90 per cento. A breve Sase dovrà presentare il piano industriale 2024-2027. Il piano sarà incentrato sui lavori di ampliamento dello scalo, che ad oggi non regge più di 500mila passeggeri. Verranno investiti 10 milioni di euro per proiettare l'aeroporto verso il futuro e alti obiettivi. Il 2024 sarà l'anno del consolidamento dei numeri attuali e dei lavori sull'area terminal, parcheggi e volo, anche se avremo assicurante nuove rotte, come Orio al Serio e Lamezia, ma anche Lampedusa come rotta estiva. Cercheremo anche di rivedere il mix di compagnie. Dal 2025 inizierà la seconda corsa dell'aeroporto che ci dovrà portare a superare i 600 mila passeggeri anche con rotte con Francia e Germania. Oltre a questo torneremo a ipotizzare il collegamento con Francoforte. Ma la possibilità di finanziare una rotta come questa è figlia della volontà dei soci di sostenere Sase. In passato non abbiamo potuto perfezionare l'accordo con Lufthansa perché non tutti i soci hanno contribuito come era giusto e doveroso fare. Al momento sono pervenuti i contributi di Regione, Sviluppumbria, Comune di Bastia e Camera di commercio. Avere un aeroporto che funziona è una linfa per il Pil, tasse di soggiorno e turismo. Noi abbiamo fatto la nostra parte. Chiederemo a tutti che facciano la loro parte perché serve fare squadra e credere in un progetto che per essere realizzato ha bisogno di risorse". Tradotto: chi non paga sarà "messo in mora".

Ale.Ant.

Governatrice Tesei è intervenuta in consiglio regionale per il question time

Peso:1-19% 3-32%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23 213

Rassegna del: 24/01/24
Edizione del:24/01/24
Estratto da pag.:29,33
Foglio:1/2

Perugia

Aeroporto, in estate un volo per Lampedusa

Nuova rotta estiva da Sant'Egidio per Lampedusa
Priolo a pag. 33

Aeroporto, volo per Lampedusa E Francoforte non è tramontato

TRASPORTI

Arrivano le spiagge di Lampedusa per l'estate, torna finalmente Lamezia per i migliaia di umbro-calabri e si pensa a Francia e Germania come nuove destinazioni. Con un ritorno di fiamma per Francoforte, desiderio ancora non esaudito. Ecco il futuro, a breve termine, per l'aeroporto San Francesco di Assisi, che ha chiuso il suo 2023 dei record abbattendo il tetto dei 500mila passeggeri, superando la rivale Ancona al 26esimo posti tra gli scali italiani e salendo al secondo posto in Europa per crescita. Risultati ormai noti, ricordati ieri a palazzo Cesaroni dalla consigliera regionale Paola Fioroni, ma con le novità sulle nuove rotte annunciate dalla presidente della Regione Donatella Tesei. Che, rispondendo a un'interrogazione servita sul piatto da Fioroni e Stefanno Pastorelli, ha parlato di «risultati straordinari», gli ultimi due anni di bilancio con un utile («Cosa mai verificata»), e il 90 per cento di apprezzamento degli utenti. Tesei ha ricordato come la Sase, la società che gestisce l'aeroporto internazionale dell'Umbria, è pronta al nuovo piano industriale 2024/2027, «incentrato sui lavori di ampliamento dello scalo», con investimenti di 10 milioni di euro «per proiettare l'aeroporto verso il futuro e alti obiettivi. Il 2024 sarà l'anno del consolidamento dei numeri attuali e dei lavori sull'area terminal, parcheggi e volo, anche se avremo assicurate nuove rotte, come Orio al Serio e Lamezia, ma anche Lampedusa come rotta estiva». Una buona notizia per gli umbri con la voglia di mare, per una destinazione tra le più apprezzate e con la soddisfazione espressa anche dall'aeroporto siciliano, per uno scambio di turisti evidentemente interessante per entrambi. Ma non solo. Perché Tesei ha annunciato anche come «dal 2025 inizierà la seconda corsa dell'aeroporto che ci dovrà portare a superare i 600mila passeggeri anche con rotte con Francia e Germania. Oltre a questo torneremo a ipotizzare il collegamento con Francoforte». E qui, arriva la stoccata ai soci in ritardo col bonifico, non nuova ma sempre con parole calibrate: «La possibilità di finanziare una rotta come questa – dice Tesei - è figlia della volontà dei soci di sostenere Sase. In passato non abbiamo potuto perfezionare l'accordo con Lufthansa perché non tutti i soci hanno contribuito come era giusto e doveroso fare. Al momento sono pervenuti i contributi di Regione, Sviluppumbria, Comune di Bastia e Camera di Commercio». Mancano all'appello, ma Tesei non li nomina, i Comuni di Assisi e Perugia, con palazzo dei Priori che però li ha messi a bilancio. «Noi abbiamo fatto la nostra parte e la continueremo a fare perché l'aeroporto è fondamentale per lo sviluppo della nostra Regione – chiude la presidente -. Chiederemo

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

a tutti che facciano la loro parte perché serve fare squadra e credere in un progetto che per essere realizzato ha bisogno di risorse».

Egle Priolo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DIECI MILIONI DI INVESTIMENTI E LA CACCIA A NUOVE ROTTE PER FRANCIA E GERMANIA

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress Servizi di Media Monitoring

1327

Corriere dell'Economia

Raccontami l'Umbria 2024: la nuova giuria e il premio per l'eccellenza regionale

Il premio internazionale che celebra l'arte, la cultura, e l'enogastronomia dell'Umbria

Alessandro Pignatelli – 24/01/2024

Condividi su Facebook | Condividi su X

La quattordicesima edizione di "Raccontami l'Umbria" è pronta a celebrare e premiare i migliori articoli e video che hanno raccontato l'Umbria nel corso dell'ultimo anno. Questo prestigioso premio, iniziato nel lontano 2009, ha continuato a essere una voce risonante che mette in luce le **eccellenze artistiche, culturali, ambientali, enogastronomiche**, e il sistema economico regionale di qualità dell'Umbria, facendola apprezzare sia in Italia che nel mondo.

Per l'edizione 2024, la giuria è composta da quattro membri esterni di grande esperienza: **Bruno Gambacorta, Federico Fioravanti, Anna Maria Selini e Luca Garosi**. Si uniranno agli altri membri istituzionali, **Giorgio Mencaroni** e **Federico Sisti**, rispettivamente presidente e segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria, **Paola Buonomo**, responsabile del settore stampa e comunicazione della Camera, **Giuseppe Castellini**, addetto stampa camerale, e **Donatella Binaglia**, rappresentante dell'Ordine dei Giornalisti dell'Umbria, di cui è anche vicepresidente.

Bruno Gambacorta, noto esperto nel settore enogastronomico, è stato nuovamente scelto come presidente di giuria. Ha dichiarato: "Sono contento ed onorato di essere ancora una volta nella giuria del premio, che ho battezzato come primo premiato ed ho seguito finora in tutte le edizioni. Il motivo è presto detto: da un lato mi fa piacere

Cerca

Cerca

Primo piano ANSA – ANSA.it

Meloni al question time, scontro Schlein sulla sanità

La premier: "Non condivido la posizione di Netanyahu per uno Stato palestinese"

Casa Bianca, 3 missili Houthi contro 2 navi in Mar Rosso

Lo ha detto il portavoce del consiglio per la sicurezza nazionale Usa

Alain Delon shock: 'Voglio morire, la vita è finita'

Le Parisien riporta il colloquio dello scorso luglio con l'attore

Usa 2024, Trump vince le primarie anche del New Hampshire

Haley: la corsa è all'inizio. Il tycoon: lei dovrebbe ritirarsi. Vittoria simbolica per Biden

Aereo russo abbattuto nel Belgorod, scambio di accuse tra Mosca e Kiev

Trasportava prigionieri, abbattuto dall'Ucraina. La difesa: "A bordo c'erano missili"

La Ferrari entra nella vela, Soldini come team principal

Ellann: "Viaggio entusiasmante, emoziona la nostra squadra"

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress Servizio Media Monitoring

prendere parte, in questa veste, a un evento come il Festival del giornalismo che è un vanto per la città di Perugia e per il nostro Paese. Dall'altro, sono convinto che una certa continuità aiuti la crescita degli eventi e dei premi". Gambacorta è anche l'ideatore e responsabile del primo telegiornale italiano dedicato al cibo, al vino, alla nutrizione e al turismo enogastronomico, "TG2 Eat Parade".

Federico Fioravanti, esperto nel settore turistico e culturale, e giornalista di lunga esperienza, è un altro membro confermato della giuria. Noto per essere l'ideatore del Festival del Medioevo, una grande manifestazione culturale che ha riunito studiosi e appassionati dell'Età di Mezzo nella città dei Ceri per quasi dieci anni.

Le due nuove entrate nella Giuria sono **Anna Maria Selini**, esperta giornalista di livello internazionale, e **Luca Garosi**, esperto nel settore delle produzioni audiovisive. **Anna Maria Selini**, residente a Roma, vanta una vasta esperienza come podcaster, scrittrice, documentarista e giornalista professionista, con collaborazioni con importanti testate nazionali ed estere. **Luca Garosi**, laureato in Economia e Commercio, è caporedattore di Televideo a RaiNews24 e docente universitario in materia di comunicazione e giornalismo.

Il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, **Giorgio Mencaroni**, ha affermato: "Il nostro progetto è da sempre quello di realizzare un nuovo modello di promozione territoriale, capace di fare conoscere nel mondo le nostre eccellenze, la nostra terra, la sua storia, la cultura, i caratteri distintivi di un sistema produttivo di grande valore. I risultati raccolti in tutti questi anni, culminati con l'affermazione di un premio Pulitzer nel 2022, testimoniano che l'obiettivo è stato raggiunto e che possiamo guardare con fiducia al ritorno di un robusto turismo culturale, paesaggistico ed enogastronomico nella nostra regione".

Il premio è suddiviso in tre diverse sezioni di concorso: "Turismo Ambiente e Cultura," "Umbria del Gusto" e "Video", ciascuna delle quali prevede un premio di 2.500 euro. La Commissione di valutazione avrà anche la possibilità di conferire un "Premio della Giuria" del valore di 2.500 euro a una candidatura particolarmente meritevole.

Un altro aspetto rilevante dell'edizione 2024 è il "Premio Scuole di giornalismo" del valore di 1.000 euro, riservato ai servizi video realizzati dagli allievi delle scuole di giornalismo italiane. Questo premio spesso è stato assegnato a giovani talenti che hanno poi fatto carriera nel giornalismo nazionale.

I vincitori, selezionati dalla giuria, saranno invitati a partecipare alla cerimonia di premiazione presso la Camera di Commercio dell'Umbria, evento inserito nel programma ufficiale del Festival internazionale del Giornalismo di Perugia (17-21 aprile 2024), consolidando così la collaborazione tra i due prestigiosi eventi.

Le candidature per "Raccontami l'Umbria 2024" saranno aperte fino a domenica 11 febbraio 2024. Per ulteriori informazioni e per partecipare, è possibile visitare il sito dedicato all'evento: www.umbria.camcom.it/premio-giornalistico-internazionale-raccontami-lumbria.

Tags: eccellenza Giuria Premio Raccontami l'Umbria 2024 Umbria

SPIDER-FIVE-157170046

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000
Rassegna del: 24/01/24
Edizione del:24/01/24
Estratto da pag.:3
Foglio:1/1

Aeroporto Affondo di Tesei per i contributi mancati

Un milione di biglietti E volo per Lampedusa

PERUGIA

Obiettivo un milione di passeggeri all'aeroporto San Francesco. Un target da raggiungere nel quadriennio, secondo la governatrice Donatella Tesei, che ieri nel question time ha risposto a un'interrogazione "amica" di Paola Fioroni e Stefano Pastorelli (Lega). Ma prima - visto che l'aerostazione non risultava adeguata neanche per 500 mila passeggeri - serviranno importati interventi di ampliamento che si aggiungono a quelli già effettuati. Qui la polemica: è necessario che tutti i soci versino la loro quota. Al momento l'hanno fatto Regione, Sviluppumbria, Camera di commercio e Comune di Bastia Umbra. Mancano all'appello il Comune di Assisi, che ha manifestato l'intenzione di non versare la quota al momento, e quello di Perugia, che avrebbe iscritto la posta a bilancio dichiarando di voler sostenere lo scalo, ma al momento non ha foraggiato. Lo scorso anno la mancata contribuzione di Assisi - ha detto Tesei - ha fatto saltare l'accordo con Lufthansa per un collegamento con l'hub di Francoforte. Nelle prossime settimane sarà ripresentato il piano industriale in cui Francoforte torna dentro e nel 2025 sono previsti altri collegamenti con Francia e Germania. Per il 2024 - anno di consolidamento del numero di passeggeri, che toccherà i 600 nel 2025 - sono annunciati nuovi voli per Orio al Serio e Lamezia con Aeroitalia (da marzo).

OK LAMPEDUSA

E da aprile per Lampedusa con HelloFly. Oltre ai soci citati, decisivi gli apporti della Fondazione Perugia (oltre al milione annuo altri 150 mila euro per tre anni) e di Confindustria (60 mila euro l'anno per tre). "I risultati raggiunti - ha detto Tesei - sono straordinari e arrivano dopo 3 anni di duro lavoro. Senza dimenticare che negli ultimi 2 anni Sase ha chiuso il bilancio con un utile, cosa mai verificata. Altro risultato positivo è che gli utenti del nostro aeroporto hanno espresso apprezzamento medio superiore al 90 per cento. A breve Sase dovrà presentare il piano industriale 2024-2027. Il piano sarà incentrato sui lavori di ampliamento dello scalo, che ad oggi non regge più di 500mila passeggeri. Verranno investiti 10 milioni di euro per proiettare l'aeroporto verso il futuro e alti obiettivi. Il 2024 sarà l'anno del consolidamento dei numeri attuali e dei lavori sull'area terminal, parcheggi e volo, anche se avremo assicurante nuove rotte, come Orio al Serio e Lamezia, ma anche Lampedusa come rotta estiva. Cercheremo anche di rivedere il mix di compagnie. Dal 2025 inizierà la seconda corsa dell'aeroporto che ci dovrà portare a superare i 600 mila passeggeri anche con rotte con Francia e Germania. Oltre a questo torneremo a ipotizzare il collegamento con Francoforte. Ma la possibilità di finanziare una rotta come questa è figlia della volontà dei soci di sostenere Sase. In passato non abbiamo potuto perfezionare l'accordo con Lufthansa perché non tutti i soci hanno contribuito come era giusto e doveroso fare. Al momento sono pervenuti i contributi di Regione, Sviluppumbria, Comune di Bastia e Camera di commercio. Avere un aeroporto che funziona è una linfa per il Pil, tasse di soggiorno e turismo. Noi abbiamo fatto la nostra parte. Chiederemo a tutti che facciano la loro parte perché serve fare squadra e credere in un progetto che per essere realizzato ha bisogno di risorse". Tradotto: chi non paga sarà "messo in mora".

Ale.Ant.

Governatrice Tesei è intervenuta in consiglio regionale per il question time

Peso:32%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213

Rassegna del: 24/01/24
Edizione del:24/01/24
Estratto da pag.:33
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Aeroporto, volo per Lampedusa E Francoforte non è tramontato

TRASPORTI

Arrivano le spiagge di Lampedusa per l'estate, torna finalmente Lamezia per i migliaia di umbro-calabri e si pensa a Francia e Germania come nuove destinazioni. Con un ritorno di fiamma per Francoforte, desiderio ancora non esaudito. Ecco il futuro, a breve termine, per l'aeroporto San Francesco di Assisi, che ha chiuso il suo 2023 dei record abbattendo il tetto dei 500mila passeggeri, superando la rivale Ancona al 26esimo posti tra gli scali italiani e salendo al secondo posto in Europa per crescita. Risultati ormai noti, ricordati ieri a palazzo Cesaroni dalla consigliera regionale Paola Fioroni, ma con le novità sulle nuove rotte annunciate dalla presidente della Regione Donatella Tesei. Che, rispondendo a un'interrogazione servita sul piatto da Fioroni e Stefanno Pastorelli, ha parlato di «risultati straordinari», gli ultimi due anni di bilancio con un utile («Cosa mai verificata»), e il 90 per cento di apprezzamento degli utenti. Tesei ha ricordato come la Sase, la società che gestisce l'aeroporto internazionale dell'Umbria, è pronta al nuovo piano industriale 2024/2027, «incentrato sui lavori di ampliamento dello scalo», con investimenti di 10 milioni di euro «per proiettare l'aeroporto verso il futuro e alti obiettivi. Il 2024 sarà l'anno del consolidamento dei numeri attuali e dei lavori sull'area terminal, parcheggi e volo, anche se avremo assicurate nuove rotte, come Orio al Serio e Lamezia, ma anche Lampedusa come rotta estiva». Una buona notizia per gli umbri con la voglia di mare, per una destinazione tra le più apprezzate e con la soddisfazione espressa anche dall'aeroporto siciliano, per uno scambio di turisti evidentemente interessante per entrambi. Ma non solo. Perché Tesei ha annunciato anche come «dal 2025 inizierà la seconda corsa dell'aeroporto che ci dovrà portare a superare i 600mila passeggeri anche con rotte con Francia e Germania. Oltre a questo torneremo a ipotizzare il collegamento con Francoforte». E qui, arriva la stoccata ai soci in ritardo col bonifico, non nuova ma sempre con parole calibrate: «La possibilità di finanziare una rotta come questa – dice Tesei - è figlia della volontà dei soci di sostenere Sase. In passato non abbiamo potuto perfezionare l'accordo con Lufthansa perché non tutti i soci hanno contribuito come era giusto e doveroso fare. Al momento sono pervenuti i contributi di Regione, Sviluppumbria, Comune di Bastia e Camera di Commercio». Mancano all'appello, ma Tesei non li nomina, i Comuni di Assisi e Perugia, con palazzo dei Priori che però li ha messi a bilancio. «Noi abbiamo fatto la nostra parte e la continueremo a fare perché l'aeroporto è fondamentale per lo sviluppo della nostra Regione – chiude la presidente -. Chiederemo a tutti che facciano la loro parte perché serve fare squadra e credere in un progetto che per essere realizzato ha bisogno di risorse».

Egle Priolo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DIECI MILIONI DI INVESTIMENTI E LA CACCIA A NUOVE ROTTE PER FRANCIA E GERMANIA

Il presente documento non è riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Premio Giornalistico Internazionale "Raccontami l'Umbria – Stories on Umbria", costituita la giuria per la XIV edizione

mercoledì 24 gennaio 2024

"Raccontami l'Umbria 2024" ha la sua nuova giuria che tra qualche settimana sarà chiamata a valutare e premiare i migliori articoli e video che hanno "raccontato" l'Umbria nell'ultimo anno. Il Premio dal lontano 2009 contribuisce a fare da cassa di risonanza per tutte quelle eccellenze artistiche, culturali, ambientali, dell'enogastronomia e del sistema economico regionale di qualità dell'Umbria, che fanno apprezzare l'Umbria in Italia e nel mondo.

Sono quattro i componenti esterni selezionati per l'edizione 2024 del Premio: Bruno Gambacorta, Federico Fioravanti, Anna Maria Selini e Luca Garosi. Andranno ad affiancare in Giuria gli altri componenti "istituzionali" Giorgio Mencaroni e Federico Sisti, Presidente e Segretario Generale

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

della Camera di Commercio dell'Umbria, Paola Buonomo, responsabile del settore Stampa e Comunicazione della Camera, Giuseppe Castellini, addetto stampa camerale, Donatella Binaglia, in rappresentanza dell'Ordine dei Giornalisti dell'Umbria del quale è anche vicepresidente.

Bruno Gambacorta, esperto nel settore enogastronomico, è stato nuovamente chiamato a ricoprire il ruolo di Presidente di Giuria. "Sono contento ed onorato di essere ancora una volta nella giuria del Premio, che ho battezzato come primo premiato ed ho seguito finora in tutte le edizioni. Il motivo è presto detto: da un lato mi fa piacere prendere parte, in questa veste, a un evento come il Festival del giornalismo che è un vanto per la città di Perugia e per il nostro Paese. Dall'altro, sono convinto che una certa continuità aiuti la crescita degli eventi e dei premi". Gambacorta è ideatore e responsabile del primo telegiornale italiano dedicato al cibo, al vino, alla nutrizione e al turismo enogastronomico "TG2 Eat Parade" che, nato nel lontano 1998, può vantare innumerevoli record di ascolti e oltre 1200 puntate all'attivo.

Pubblicità

Acquista questo spazio pubblicitario

L'altro componente riconfermato è **Federico Fioravanti**, esperto nel settore turistico e culturale, giornalista di grande esperienza e lungo corso, alla direzione di numerose testate periodiche, nonché ideatore del fortunatissimo Festival del Medioevo, grande manifestazione culturale che da quasi dieci anni riunisce nella città dei Ceri studiosi e appassionati dell'Età di Mezzo.

Il ricevente destinatario non è autorizzato ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Le due nuove entrate sono rappresentate dalla bergamasca **Anna Maria Selini**, esperta di livello internazionale e dal chiusino Luca Garosi, esperto nel settore produzioni audiovisive. Anna Maria Selini, residente da tempo a Roma, giornalista professionista, podcaster (Autrice del podcast "Oslo 30. L'illusione della pace". Menzione speciale della Stampa Estera al Premio Vergani 2023), scrittrice e documentarista, vanta collaborazioni con L'Eco di Bergamo, Io Donna, Altreconomia, RAI Radio 3, Famiglia Cristiana, Repubblica e altre importanti testate.

Luca Garosi, laureato in Economia e Commercio, lavora da anni a RaiNews24 come caporedattore di Televideo ed è noto in regione per essere stato coordinatore didattico della Scuola di Giornalismo Radiotelevisivo di Perugia. Vanta collaborazioni con Rai Net News, Rai.it e altre testate. Dal 2016 è anche docente di "Strategie di comunicazione in rete" presso l'Università degli Studi di Perugia e dal 2019 docente di "Storia del Giornalismo" presso l'Accademia Silvio D'Amico di Roma.

"Il nostro progetto – ha affermato il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni – è da sempre quello di realizzare un nuovo modello di promozione territoriale, capace di fare conoscere nel mondo le nostre eccellenze, la nostra terra, la sua storia, la cultura, i caratteri distintivi di un sistema produttivo di grande valore. I risultati raccolti in tutti questi anni, culminati con l'affermazione di un premio Pulitzer nel 2022, testimoniano che l'obiettivo è stato raggiunto e che possiamo guardare con fiducia al ritorno di un robusto turismo culturale, paesaggistico ed enogastronomico nella nostra regione".

Il Premio, che anche quest'anno si avvale del patrocinio del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, è articolato in tre distinte sezioni di concorso: "Turismo Ambiente e Cultura", "Umbria del Gusto" e "Video", per ognuna delle quali è previsto un premio di 2.500 euro. La Commissione di valutazione potrà anche conferire un "Premio della Giuria" (2.500 euro) a una candidatura particolarmente meritevole.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

L'edizione 2024 vede confermato anche il "Premio Scuole di giornalismo" (1.000 euro), che Raccontami l'Umbria riserva a servizi video realizzati dagli allievi delle scuole di giornalismo italiane. Un premio che spesso è andato a giovani firme e volti approdati poi a ribalte del giornalismo nazionale.

Tutti i vincitori, selezionati dalla giuria, saranno ospiti della Camera di Commercio dell'Umbria per partecipare alla cerimonia di premiazione, che è già inserita nel programma ufficiale del Festival Internazionale del Giornalismo di Perugia (17-21 aprile 2024), col quale si consolida sempre più la collaborazione.

Le candidature per la quattordicesima edizione di Raccontami l'Umbria resteranno aperte fino a **domenica 11 febbraio**. Tutte le informazioni per partecipare sul sito dedicato www.umbria.camcom.it/premio-giornalistico-internazionale-raccontami-lumbria.

orvietonews.it by http://www.orvietonews.it is licensed under a Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Unported License.

www.orvietonews.it è una produzione Atunis Orvieto

Registrazione tribunale di Orvieto (TR) nr.94 del 14/12/2000 | Nr. ROC 18305

Sede: Corso Cavour 157 - 05018 – ORVIETO (TR) | P.IVA: 01650040551

Redazione: redazione@orvietonews.it | Gabriele Anselmi [Direttore - 3392619440] | Davide Pompei [ConDirettore - 3397474188]

Regolamento | Privacy Policy | Cookies

WELCARE

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-HVE-15710371

Telpress

1595

LINK ALL'ARTICOLO

Economia alta velocità Camera di Commercio dell'Umbria fuoriuscita di laureati Il Punto del Presdente infrastrutture mobilità Nodino di Perugia Presidente Giorgio Mencaroni trasporti

By Bruno Coletta

Infrastrutture, Mencaroni suona la carica su Alta Velocità a Creti e Nodino

25/01/2024 - 18:09

Il Presidente della Camera di Commercio, dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, suona la sveglia sulle infrastrutture e fa esempi di quali importanti occasioni l'Umbria abbia perso negli anni in questo campo per mancanza di collaborazione e sinergia nelle scelte: "Sulla Stazione Media Etruria e su altre opere, come ad esempio il Nodino, non ripetiamo gli stessi errori".

Mencaroni traccia poi alcuni punti di una visione per l'Umbria e in questo contesto rilancia la proposta di un fondo almeno biennale per integrare le retribuzioni dei migliori laureati assunti dalle imprese umbre.

Intanto le imprese di capitali della regione recuperano produttività del lavoro, che è ormai superiore alla produttività delle imprese di capitali di Marche e Toscana.

Video senza loghi e sottopancia:

CLICCA QUI

Video con loghi e sottopancia:

CLICCA QUI

"Troppe le occasioni perse negli anni dall'Umbria - e anche, ma in misura molto minore, dalle regioni confinanti - sulle infrastrutture per personalismi e mancanza di capacità di essere coerenti e coesi nonostante decisioni prese in maniera competente e trasparente, sulla base di studi, analisi approfondite, Libri bianchi e concertazione con gli enti nazionali competenti. Tra le occasioni perse cito per brevità il Nodo di Perugia, i poli fieristici del Centro Italia, una programmazione coordinata degli scali aeroportuali di Umbria, Marche e di parte dell'Emilia Romagna, il fatto che Perugia e Arezzo avrebbero potuto avere il treno dell'alta velocità Frecciarossa già nel 2010. Su quest'ultimo fatto voglio ricordare che, dopo aver trovato l'accordo tra tutti, comprese le Ferrovie dello Stato, per l'arretramento del treno dell'alta velocità da Firenze ad Arezzo e Perugia, il giorno della firma dell'intesa eravamo tutti presenti, dalla Regione Toscana e province toscane interessate con i loro assessori competenti, ai presidenti delle Camere di Commercio delle province toscane coinvolte, ai rappresentati delle Ferrovie dello Stato, ma non si presentarono né l'assessore regionale dell'Umbria, né quello provinciale di Perugia. Mi ritrovai solo e firmai. Però, senza la sigla delle Istituzioni umbre, che pure avevano condiviso e concordato la trattativa e i suoi risultati, la sola mia firma fu, ovviamente, monca. Saltò tutto e perdemmo la possibilità di avere il treno ad alta velocità fin dal 2010. Modi di fare che dimostrano come retropensieri, mancanza di condivisione reale, personalismi, reticenze abbiano fatto molto male alla regione sul fronte dell'isolamento infrastrutturale e non debbono più ripetersi".

Così Giorgio Mencaroni, **Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria,** nel video ***"Il Punto del Presidente"***, curato dall'**Ufficio Comunicazione e Stampa dell'Ente camerale**. Un video incentrato sulle infrastrutture, ma che poi allarga il suo orizzonte anche ad altri temi, offrendo alcune coordinate di una visione dell'Umbria.

Sulle infrastrutture stradali (quelle, afferma il Presidente, "*sulle quali in questi anni si è fatto di più*"), ferroviarie e aeroportuali per rompere l'isolamento dell'Umbria, tema su cui la Camera dell'Umbria ha sempre prestato grande attenzione, partecipando alla progettazione delle opere e, in alcuni casi come in quelli della Quadrilatero e dell'Aeroporto, anche con una diretta partecipazione economica (nel caso della Quadrilatero, grande opera viaria che ha cambiato il volto della viabilità in una parte consistente della regione, la Camera di Commercio è impegnata economicamente fino al 2037-2038), Mencaroni si riferisce ad opere su cui è stato approfondito e analizzato tutto ciò

Nazionali

Pollak, il conoscitore di arte antica finito nella morsa nazista
27/03/2022 - 00:46

Bouchard, Champollion e la Stele di Rosetta
27/03/2022 - 00:31

Un'inquieta flânerie tra i vivi e i morti
27/03/2022 - 00:30

SPIDER-FIVE-157216071

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

che andava approfondito e analizzato, anche all'interno del Libro Bianco sulle priorità infrastrutturali dell'Umbria: a cominciare dalla stazione dell'Alta Velocità "Media Etruria", per la quale una commissione tecnica di esperti nominata ad hoc ha indicato come luogo di realizzazione Creti (comune di Cortona, provincia di Arezzo). E lo stesso vale per il Nodino di Perugia, che va visto nell'ottica del completamento della trasversale che collega i porti di Ancona e Civitavecchia.

Per il Presidente dell'Ente camerale si stanno facendo, ora che gli iter amministrativi sono completati, troppi distinguo, troppe controproposte, che rischiano di rallentare queste opere fino a non farle più, "*ripetendo – afferma Mencaroni – gli errori del passato, che hanno fatto perdere tante occasioni alla nostra regione. "Il metodo trasparente che segue la Camera di Commercio – spiega il Presidente – è sempre quello: studi approfonditi, indagini, Libri Bianchi, confronti, pieno coinvolgimento di tecnici di alto valore, esame di tutte le proposte, confronto gli enti e le agenzie nazionali e interessate. Quando da questi comitati tecnici emerge una valutazione compiuta, allora occorre tirare la fune tutti dalla stessa parte nell'interesse dell'Umbria, della sua economia, della sua società. Vedo ad esempio – continua Mencaroni – che sulla stazione dell'Alta velocità 'Media Etruria' ubicata a Creti continuano ad uscire proposte alternative che magari possono avere anche qualche elemento di validità, ma che non possono rimettere in discussione tutto rimandando le opere a babbo morto, che è il modo per non farle più. La soluzione di Creti, che garantisce numerose coppie di treni ad alta velocità al giorno verso il nord e verso il sud, è la migliore – anche per la rapidità con cui può essere concretizzata – e Creti deve essere. Lo stesso discorso vale, ad esempio, per il cosiddetto Nodino. Per Mencaroni l'unità d'intenti delle istituzioni coinvolte è fondamentale: "Prendiamo il caso dell'Aeroporto Perugia San Francesco d'Assisi, del quale la Camera di Commercio dell'Umbria è stata per anni socio di riferimento (senza mai tirarsi indietro nel contribuire sia sul piano economico che in termini dialettici, di proposta, di pensiero) e che, nonostante i pesanti tagli subiti dagli Enti camerali italiani nel 2016, continua a sostenere perché ritiene tale infrastrutturale di cruciale importanza. Lo scalo è ripartito, raggiungendo risultati importanti, nel momento in cui si sono ritrovate condivisione e sinergia nelle scelte*".

Insomma, un Ente camerale attivo, presente non solo come sostegno ai progetti infrastrutturali ma, in alcuni casi, impegnato in uno sforzo economico diretto, e anche visionario, nel senso di lavorare, promuovendo indagini, studi, Libri Bianchi, concertazione con le istituzioni e le Agenzie interessate, a tracciare le coordinate per lo sviluppo socio-economico della regione individuando le soluzioni migliori.

Una visione per l'Umbria /1 Un fondo per integrare le retribuzioni dei migliori laureati assunti dalle imprese umbre

Ne "Il Punto del Presidente", proprio nell'ottica di una visione per l'Umbria, Mencaroni ribadisce la centralità del problema della fuoriuscita dei laureati dalla regione e rilancia con forza la proposta dell'istituzione di un fondo di almeno due anni per integrare le retribuzioni dei migliori laureati che vengono assunti dalle imprese umbre. "*Sarebbe un modo* – afferma – *per far sì che questi giovani conoscano le imprese della regione e che le aziende conoscano questi giovani, provando a creare e a irrobustire percorsi di crescita per entrambi*".

Una visione per l'Umbria /2 La produttività delle imprese di capitali dell'Umbria ha superato quella delle aziende di Marche e Toscana

Intanto, rileva Mencaroni, "*giungono segnali importanti, come quello arrivato dal Rapporto sull'andamento dell'economia regionale, elaborato dall'Ente camerale sulla base anche dei bilanci delle imprese (dando così rilevanza all'economia reale), presentato lo scorso dicembre e dal quale emerge che le imprese di capitali dell'Umbria (S.p.A., S.r.l., cooperative, società in accomandita per azioni...) hanno superato nel 2022 la produttività di Toscana e Marche. E le nostre imprese sono mediamente più grandi, anche come addetti, sia nell'agricoltura che nei servizi*".

Una visione per l'Umbria /3 L'Umbria è anche una realtà di mestieri e di saperi che vanno difesi nella globalizzazione, perché altrimenti andrebbero persi penalizzando l'economia regionale

"*Non è un caso* – conclude Mencaroni – *che grandi marchi, non solo nel tessile ma anche altri settori, vengano a produrre in Umbria. È perché c'è un substrato forte di micro, piccole e talvolta anche medie aziende, di realtà di saperi e di mestieri. Queste vanno difese nella globalizzazione, perché altrimenti l'Umbria perderebbe mestieri e saperi con un impatto negativo sull'economia regionale*".

Share / Save

User login

Username: * Password: * Log in

Create new account

Request new password

Who's online

There are currently *0 users* and *6 guests* online.

Recent comments

Le dimissioni, "in
5 anni 46 weeks ago

Quadro perfetto della
5 anni 51 weeks ago

Non mi piacciono questi
6 anni 1 ora ago

Ma..Una legge elettorale
6 anni 3 days ago

Va bene una Testimonianza
6 anni 4 days ago

E VAI!!!!!!
6 anni 4 days ago

Signor Acerbo,non interessa a
6 anni 6 days ago

Lista Tsipras o Lista
6 anni 1 settimana ago

Facebook

Umbrialeft
12.360 follower
Segui la Pagina
Condividi

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ternitoday.it
www.ternitoday.it
Utenti unici: 6.967

Rassegna del 25/01/2024
Notizia del: 25/01/2024
Foglio:1/2

ATTUALITÀ

Turismo nel comprensorio Ternano: "Segnali positivi, buono l'impatto delle strutture extralberghiere"

Incontro alla Camera di Commercio per fare il punto della situazione: "Crescita costante per far diventare l'Umbria una meta apprezzata a livello nazionale e internazionale"

Redazione
25 gennaio 2024 12:59

Terni, incontro in Camera di Commercio

Lo stato di salute del turismo nel comprensorio Ternano, Narnese, Valnerina e Amerino. Questo il tema al centro dell'incontro 'Ospitalità e territorio' andato in scena giovedì mattina nella sala conferenza della Camera di Commercio a Terni. L'indagine ha coinvolto 90 aziende, di cui 21 del settore alberghiero e 69 extralberghiero. Per i tre quarti degli intervistati, le transazioni commerciali sono gestite attraverso le Ota (Booking, ecc…). Per quanto riguarda gli ospiti della categoria hotel, sono in prevalenza assoluta adulti italiani provenienti dal centro-sud (58%), come scopo del viaggio va per la maggiore il classico turismo mentre il 43% soggiorna per 'affari'. Diverso il settore extralberghiero, dove l'80% soggiorna per motivi turistici e il 17% per 'affari'. In questo caso, il 38% degli arrivi è costituito da famiglie con bambini, per i due terzi italiani ma anche con una buona componente di persone proveniente da fuori Italia.

Il presente documento non è riproducibile e l'uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ternitoday.it
www.ternitoday.it
Utenti unici: 6.967
Rassegna del 25/01/2024
Notizia del: 25/01/2024
Foglio:2/2

Durante l'incontro, coordinato da Stefano Lupi (presidente Confcommercio Terni) sono intervenuti Giorgio Mencaroni, presidente Camera di Commercio Umbria, Gianni Daniele, vicepresidente Provincia di Terni, Claudio Torcolacci, Servizi per lo sviluppo che ha presentato l'indagine, Ivana Jelenic, amministratore delegato Enit, Simone Fittuccia, presidente Federalberghi Umbria e Paola Agabiti, assessore regionale al turismo.

"Il settore extralberghiero - ha affermato Torcolacci - è in grandissima spinta dal post pandemia anche su tipologie flessibili come quello delle locazioni turistiche, quindi gli affitti cresciuti in modo significativo. Dal punto di vista commerciale l'elemento fondamentale è quello delle Ota, anche se dimostra una gracilità nella proposta commerciale. Altro aspetto, il target degli stranieri è per il 25% nel settore alberghiero, mentre per il 32% extralberghiero dovuto alle vacenza green".

"Nel 2023 - ha concluso Paola Agabiti - siamo arrivati a livello regionale a circa 7 milioni di presenze con un incremento del 12%. Siamo sempre al lavoro per far diventare l'Umbria una meta apprezzata a carattere nazionale e internazionale".

© Riproduzione riservata

Si parla di turismo

I più letti

1. ATTUALITÀ
Terni, la signora Antonella saluta dopo 56 anni di attività: "Restare al passo con i tempi aspetto fondamentale per resistere"

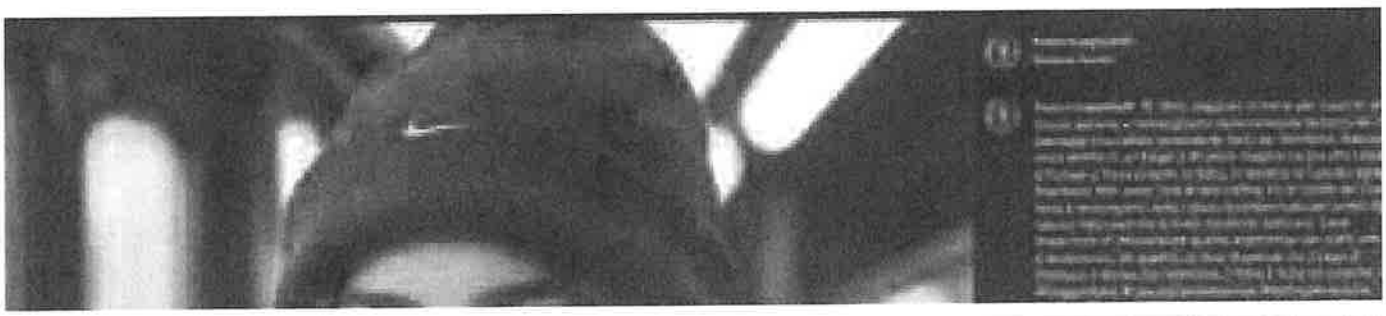
2. ATTUALITÀ
Vaffa, culi e tromb te, nuovo Bandecchi "show" a Palazzo Spada Le minoranze se ne vanno

3. ATTUALITÀ
Borghi più belli d'Italia, l'Umbria è la regina d'Italia in testa alla classifica, trentadue bellezze tutte da ammirare

4. ATTUALITÀ
Terni, due edicole storiche abbassano le serrande. Inizio anno "nero" e riconversione "Ampliamento e spendibilità"

5. ATTUALITÀ
Ospedale di Terni, paziente trova un insetto nel piatto della verdura: "Avviata un'indagine interna per ricostruire l'accaduto"

In Evidenza



Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp. Sergio Casagrande

Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Sezione: DICONO DI NOI

Rassegna del: 26/01/24
Edizione del: 26/01/24
Estratto da pag.: 4
Foglio: 1/1

Il presidente Mencaroni esorta ad andare avanti per rompere l'isolamento e ricorda il flop del Frecciarossa nel 2010

Infrastrutture, la Camera di commercio suona la sveglia

PERUGIA

Nel 2010 l'Umbria già poteva avere l'Alta velocità ma le istituzioni hanno disertato la firma. Il j'accuse è del presidente della Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, nella video intervista in cui fa il punto con l'ufficio stampa dell'ente sui temi di stretta attualità. Al centro stavolta le infrastrutture: su Medioetruria (a Creti) e Nodino bisogna rompere gli indugi, superare i distinguo e procedere. Bene l'aeroporto, dove c'è stata unità d'intenti. Ma non bisogna perdere tempo, come si è fatto in passato. "Troppe le occasioni perse negli anni dall'Umbria - ha detto Mencaroni - sulle infrastrutture per personalismi e mancanza di capacità di essere coerenti e coesi nonostante decisioni prese in maniera competente e trasparente, sulla base di studi, analisi approfondite, Libri bianchi e concertazione con gli enti nazionali competenti. Tra le occasioni perse cito per brevità il Nodo di Perugia, i poli fieristici del Centro Italia, una programmazione coordinata degli scali aeroportuali di Umbria, Marche e di parte dell'Emilia Romagna, il fatto che Perugia e Arezzo avrebbero potuto avere il treno dell'alta velocità Frecciarossa già nel 2010. Su quest'ultimo fatto voglio ricordare che, dopo aver trovato l'accordo tra tutti, comprese le Ferrovie dello Stato, per l'arretramento del treno dell'alta velocità da Firenze ad Arezzo e Perugia, il giorno della firma dell'intesa eravamo tutti presenti, dalla Regione Toscana e province toscane interessate con i loro assessori competenti, ai presidenti delle Camere di commercio delle province toscane coinvolte, ai rappresentati delle Ferrovie dello Stato, ma non si presentarono né l'assessore regionale dell'Umbria, né quello provinciale di Perugia. Mi ritrovai solo e firmai. Però, senza la sigla delle istituzioni umbre, che pure avevano condiviso e concordato la trattativa e i suoi risultati, la sola mia firma fu, ovviamente, monca. Saltò tutto e perdemmo la possibilità di avere il treno ad alta velocità fin dal 2010. Modi di fare che dimostrano come retropensieri, mancanza di condivisione reale, personalismi, reticenze abbiano fatto molto male alla regione sul fronte dell'isolamento infrastrutturale e non debbono più ripetersi".

Le infrastrutture stradali (quelle, afferma il presidente, "sulle quali in questi anni si è fatto di più"), ferroviarie e aeroportuali sono essenziali per rompere l'isolamento dell'Umbria, "tema su cui la Camera dell'Umbria ha sempre prestato grande attenzione, partecipando alla progettazione delle opere e, in alcuni casi come in quelli della Quadrilatero e dell'aeroporto, anche con una diretta partecipazione economica" e nel caso della Quadrilatero, grande opera viaria che ha cambiato il volto della viabilità in una parte consistente della regione, la Camera di commercio è impegnata economicamente fino al 2037-2038. Mencaroni si riferisce ad opere su cui è stato approfondito e analizzato tutto ciò che andava approfondito e analizzato, anche all'interno del libro bianco sulle priorità infrastrutturali dell'Umbria: a cominciare dalla stazione dell'alta velocità Medioetruria, "per la quale una commissione tecnica di esperti nominata ad hoc ha indicato come luogo di realizzazione Creti (comune di Cortona, provincia di Arezzo). E lo stesso vale per il Nodino di Perugia, che va visto nell'ottica del completamento della trasversale che collega i porti di Ancona e Civitavecchia. Per il presidente si stanno facendo, ora che gli iter amministrativi sono completati, troppi distinguo, troppe controproposte, che rischiano di rallentare queste opere fino a non farle più, ripetendo – afferma Mencaroni – gli errori del passato". Creti per l'alta velocità è la soluzione migliore, così come il Nodino.

A.A.

Presidente Giorgio Mencaroni a capo della Camera di commercio dell'Umbria

Peso: 36%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Infrastrutture, assessore Melasecche: "Siamo alla vigilia di una nuova stagione per l'Umbria"

venerdì 26 gennaio 2024

"Siamo alla vigilia di una nuova stagione per le infrastrutture dell'Umbria, in particolare sul fronte dei collegamenti ferroviari, stradali e aeroportuali. Proprio nella consapevolezza di quanto siano indispensabili per la crescita del sistema economico e per l'intera comunità regionale, in questi quattro anni questa giunta ha lavorato intensamente, riuscendo a voltare decisamente pagina rispetto al passato. Mi trovo pertanto in perfetta sintonia con le esortazioni del presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, con il suo invito a dire basta alle indecisioni e alle dietrologie che hanno fatto perdere all'Umbria molte occasioni di sviluppo e a fare finalmente tutti squadra".

È quanto afferma l'assessore regionale alle Infrastrutture e Trasporti, Enrico Melasecche. "Se in questi ultimi anni si è fatto di più per rompere l'isolamento dell'Umbria, come

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

orvietonews.it
www.orvietonews.it
Utenti unici: 236
Rassegna del 26/01/2024
Notizia del: 26/01/2024
Foglio:2/2

evidenzia il presidente Mencaroni, è grazie anche alla Camera di Commercio – sottolinea l'assessore – che non ha mai fatto mancare il suo sostegno, partecipando alla progettazione di grandi opere e intervenendo anche finanziariamente, come nel caso della Quadrilatero, senza dimenticare il supporto per l'aeroporto internazionale dell'Umbria-Perugia San Francesco d'Assisi".

"Un lavoro svolto in sinergia che ha prodotto significativi risultati – prosegue - e che ci ha consentito di giungere a progetti in grado di far compiere all'Umbria molti passi in avanti. Mencaroni si sofferma, fra gli altri, sul Nodino di Perugia e sulla localizzazione della stazione dell'Alta Velocità MedioEtruria a Creti, frutto di studi, analisi approfondite da parte di un comitato tecnico di esperti, del confronto fra le istituzioni ai vari livelli, le agenzie nazionali del settore. Abbiamo davanti un traguardo, prima impensabile, che non dobbiamo mancare".

"Condivido le parole del presidente della Camera di Commercio dell'Umbria – continua Melasecche -, quando dice che 'occorre tirare la fune dalla stessa parte nell'interesse dell'Umbria, della sua economia, della sua società'. Ci siamo connotati come l'Umbria del fare, non del non fare nulla – conclude -, mettendo in campo visione, progettualità e investimenti. Decisiva è ora più che mai la coesione e la sinergia attorno alle priorità infrastrutturali".

Pubblicità

Acquista questo spazio pubblicitario

orvietonews.it by http://www.orvietonews.it is licensed

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-15/26/2017

Telpress

1591

USA SU ARTICOLO

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5 401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Rassegna del: 26/01/24
Edizione del:26/01/24
Estratto da pag :7
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Evento

Tecnocom si presenta

PERUGIA

Expo Tecnocom, la kermesse professionale dedicata al settore horeca (hotel-restaurant-cafè o catering), quello del mercato dei consumi fuori casa, farà il suo ritorno dal 4 al 7 febbraio. L'evento si terrà come da tradizione a Bastia Umbra, al centro fieristico Umbriafiere.

La conferenza stampa di presentazione di Expo Tecnocom si terrà questa mattina, alle ore 12, alla Sala Fiume di Palazzo Donini, a Perugia. Interverranno: Aldo Amoni, presidente Epta Confcommercio, Donatella Tesei, presidente della Regione Umbria, Paola Lungarotti, sindaco di Bastia Umbra, Stefano Ansideri, presidente di Umbriafiere, Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria.

La manifestazione, ideata e organizzata da Epta Confcommercio Umbria, non è soltanto una vetrina di innovazione (oltre 300 stand presenti quest'anno), ma un vero e proprio punto di incontro strategico tra imprese, esercenti e associazioni di categoria. L'obiettivo della fiera è promuovere lo sviluppo di nuovi business.

R.C.

Peso:8%

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543
Rassegna del: 27/01/24
Edizione del:27/01/24
Estratto da pag.:41
Foglio:1/1

Ad Umbriafiere dal 4 al 7 febbraio la manifestazione dedicata al settore dei consumi fuori casa

Expo Tecnocom: novità in fiera

PERUGIA - Si contraddistingue per essere l'unica kermesse professionale B2B nel Centro Italia. Per questo motivo sempre molto attesa, Expo Tecnocom, dedicata al settore Horeca, farà il suo ritorno dal 4 al 7 febbraio 2024 a Bastia Umbra, al centro fieristico Umbriafiere. La conferenza stampa di presentazione della XVIII edizione si è tenuta nella Sala Fiume di Palazzo Donini alla presenza di Aldo Amoni, presidente Epta Confcommercio, Donatella Tesei, presidente della Regione Umbria, Paola Lungarotti, sindaco di Bastia, Stefano Ansideri, presidente di Umbriafiere, Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria. «Arrivato alla 18esima edizione Expo Tecnocom – afferma Amoni – è un appuntamento irrinunciabile per tutti gli operatori di pubblici esercizi, attività ricettive ed esperti di arte bianca. All'interno di quella che è l'unica fiera B2B realizzata al centro fieristico Umbriafiere, ma anche nel Centro Italia, potranno così trovare una rete di contatti fondamentali per sviluppare la propria impresa».

«Con questo evento – dichiara Tesei - Umbriafiere si conferma sempre più punto di riferimento per l'expo regionale e nazionale. Per quattro giorni i riflettori saranno accesi sulle idee innovative degli espositori. In questa occasione, infatti, ad esser protagonista è l'horeca, settore fondamentale in Umbria e in Italia, di grande interesse per la qualità dei suoi operatori e per i risvolti che ha sul comparto del turismo».

Un ampio scenario espositivo: tecnologie e servizi all'avanguardia nei 16.000 metri quadrati distribuiti su quattro padiglioni del centro fieristico ospiteranno una vasta gamma di prodotti e servizi essenziali per tutto il comparto. Dai materiali di base all'arredamento, dagli impianti alle attrezzature, dai macchinari ai complementi e servizi, ogni aspetto chiave sarà rappresentato negli oltre 300 stand presenti.

Un momento della conferenza stampa a palazzo Donini

Peso:32%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. OK Informazioni

radio galileo

"L'UMBRIA DEL VINO", TERMINATE LE SEDUTE DI ASSAGGIO DI 166 VINI, ORA LE PROCLAMAZIONI

27 gennaio 2024 | Categorie: Attualità | Da Redazione Galileo | Stampa

Hanno assaggiato alla cieca 166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre, espressione di tutto il territorio regionale. Bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, dolci, le categorie in concorso dei vini partecipanti.

La commissione di qualità del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino", composta da enologi, sommelier e giornalisti enogastronomici e guidata da Riccardo Cotarella (presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi), nella sede della Camera di Commercio dell'Umbria ha potuto verificare, durante le giornate di degustazione, anche lo stato di salute dei vini umbri che, al di là degli effetti che il clima ha sulla produzione, migliorano continuamente.

Tra gli obiettivi dell'unico concorso enologico regionale autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e rivolto alle aziende vitivinicole umbre, c'è infatti l'aspetto del confronto che serve per far crescere tutto il movimento e, arrivati alla terza edizione, già si notano passi in avanti nell'aumentata sensibilità in questo senso delle cantine.

Per il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria **Giorgio Mencaroni**, che ha voluto essere presente in alcune fasi delle degustazioni, sembrerebbe proprio che, visti i risultati del concorso, la strada imboccata sia quella giusta: *"Con grande soddisfazione vediamo che il numero delle cantine partecipanti aumenta così come anche il numero dei vini perché ogni cantina cerca di portare un numero superiore di prodotti. I produttori, quindi, hanno voglia di competere ma soprattutto di confrontarsi e chiaramente di migliorarsi con la soddisfazione di vedere oggi i vini umbri sempre più sui mercati nazionali e internazionali. Ancora c'è da lavorare, dobbiamo crescere, ma la Camera di Commercio c'è, la Regione c'è e quindi ci sono anche i presupposti. Ci auguriamo naturalmente di poter continuare su questa via e avere sempre ottimi eccellenze enologiche del nostro territorio"*

Mercatino

CERCO

OFFRO

Annunci Recenti Mercatino

VENDO IPHONE

MANSARDA PANORMAICA

LETTORE DVD NUOVO

CERCO LAVORO

OFFRO COMPAGNIA IN CAMBIO ALLOGGIO

VENDO FRIGO ARISTON DA UFFICIO

PER LA TUA PUBBLICITA'

0744-59031

Agenzia.Galileo@Gmail.com

Seguici nei Social Networks

Articoli in evidenza

ARRESTATO CINQUANTENNE COMMERCIANTE TERNANO, IN CASA AVEVA MARIJUANA, HASHISH E 10MILA EURO IN CONTANTI

CAMORRA: BLITZ DI CARABINIERI E DDA NEL NAPOLETANO, ARRESTI ANCHE A TERNI

Articoli più letti

SPOSTANO L'AUTO IN PANNE LUNGO LA E45 E VENGONO TRAVOLTI, UN MORTO E DUE FERITI

TERNI: MALTRATTAMENTI IN FAMIGLIA, MARITO E PADRE VIOLENTO COLTO IN FLAGRANZA DALLA SQUADRA VOLANTE

Articoli Recenti

Il presente documento non è riproducibile, né ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1572[illegible]344

Telpress Servizio Media Monitoring

radiogalileo.it
www.radiogalileo.it
Utenti unici: 44
Rassegna del 27/01/2024
Notizia del: 27/01/2024
Foglio:2/3

Una attenzione da parte delle cantine che è quindi aumentata, con un ulteriore aspetto positivo come sottolinea sempre Mencaroni: *"In questo modo ci possiamo presentare in campo nazionale e internazionale, agli eventi legati al vino, come brand Umbria e quindi con una serie di prodotti che sono eccellenze del territorio. Anche perché è evidente che la dimensione delle cantine della nostra regione è di diversa composizione, viste le aziende con produzioni che vanno oltre il milione delle bottiglie e quelle che si attestano sotto alle 200-300 mila bottiglie di vino. Quindi credo che l'unione serva a questo, a creare una 'massa critica' più importante ma non tanto sul versante dei numeri quanto su un prodotto diversificato, di qualità ed eccellente. Noi su questo dobbiamo ringraziare non solo il lavoro dei nostri produttori ma anche l'attenzione che pone la commissione di degustatori guidati da Cotarella che è sicuramente la massima espressione che abbiamo a livello nazionale tra gli esperti enologici".*

E il capo panel **Riccardo Cotarella** ha concluso le degustazioni facendo prima di tutto un plauso all'iniziativa *"perché finalmente* – ha commentato – *abbiamo avuto modo di assaggiare anche la trasversalità dei vini umbri che trova comunque sempre un miglioramento continuo nell'approccio diciamo operativo. Le differenze che riscontriamo dipendono infatti sia dalla stagione, che fa la sua parte, sia da un approccio professionale molto sensibile ed evidente"*

Secondo Cotarella il vino umbro necessita di questi *"piccoli ma significativi momenti"*. *"Dobbiamo renderci conto* – ha poi affermato – *di quella che è la potenzialità globale della nostra regione, tra territorio, produttori ed enologi, e non solo quella di due-tre aziende. Questo è l'unico momento in cui io e gli altri degustatori possiamo farci un giudizio che va da Est a Ovest, da Nord a Sud dei vini umbri è sempre una cosa molto emozionante perché ci rende consapevoli che dobbiamo fare molta strada anche se molta è stata già fatta"*

Sui numeri in crescita del concorso sempre Cotarella ha inoltre dichiarato: *"Ben venga questa esperienza per tutti, anzi diciamo che sarebbe assurdo che le cantine umbre non partecipassero al concorso, non per il premio in sé ma soprattutto perché non avrebbero uno spaccato di quelli che sono i vini umbri. Tutti i produttori, gli enologi, gli operatori del vino devono considerare l'Umbria nel suo insieme, non per una denominazione ma per tutte le denominazioni, non per un territorio ma per tutti i territori, non per un produttore ma per tutti i produttori".*

Tra membri effettivi e supplenti la commissione, composta da professionisti con consolidata esperienza, a livello nazionale ed internazionale, era composta da: per gli enologi, oltre al capo commissione Cotarella, anche **Paolo Brogioni** (vicecapo commissione); **Pierpaolo Chiasso, Maurillo Chioccia, Raffaele Pistucchia, Francesco Fossati**; per i giornalisti enogastronomici, **Alessio Turazza**; per i sommelier, **Massimo Caponi, Pietro Marchi, Gianluca Falcinelli.**

PERUGIA, 28ENNE TENTA DI RUBARE NEL POLIAMBULATORIO DELL'USL1, ARRESTATO

OSPEDALE PERUGIA, DUE NUOVI MEZZI DI TRASPORTO PER IL SERVIZIO 118

AMELIA, 80ESIMO ANNIVERSARIO DEL BOMBARDAMENTO ALLA SCUOLA MAESTRE PIE VENERINI

AP TERNI: "IL RICORSO DI BIOTER SCONFESSA OGNI STRUMENTALIZZAZIONE"

Telpress
1767
LINK ALL'ARTICOLO

Analogamente alle due precedenti edizioni, e successivamente alle sedute di assaggio, il concorso prevede ora il momento della conferenza stampa di proclamazione, quando verranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici (**22 febbraio**), e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori (**29 febbraio**)

Per l'accurata procedura ministeriale, tra l'altro, non saranno rivelati i nomi dei partecipanti ma solo dei vincitori

Il Concorso enologico regionale è promosso dalla **Camera di Commercio dell'Umbria**, grazie alla sua Azienda speciale **Promocamera**, di concerto con la **Regione Umbria**, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori **Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria** e **Cia Umbria**, il **3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria**, l'Associazione **Strade del Vino e dell'Olio** dell'Umbria e **Confcooperative Umbria**. In stretta collaborazione con **Umbria Top Wines**, la società cooperativa dedicata alla promozione dei migliori vini regionali dell'Umbria, sono in programma (tra le azioni promozionali rivolte ai premiati) attività all'interno di manifestazioni di settore nazionali ed internazionali, come Vinitaly e Prowine. **Inoltre, sempre nell'ottica di promuovere il settore vitivinicolo umbro, la Camera di Commercio dell'Umbria sta programmando degli incontri di in-coming con operatori esteri per i quali uscirà uno specifico bando.**

avatar **Redazione Galileo**

Condividi Articolo:

Articoli Correlati:

"L'UMBRIA DEL VINO", SONO 58 LE CANTINE ISCRITTE, 162 I VINI IN GARA

"L'UMBRIA DEL VINO" AL VINITALY DI VERONA

"L'UMBRIA DEL VINO", DOMANI LA PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI DELLA PRIMA EDIZIONE

UMBRIA DEL VINO, 58 LE AZIENDE IN GARA DAL 12 AL 14 GENNAIO

Il presente documento non è riproducibile: è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Attualità Perugia

"L'Umbria del vino", terminate le sedute di assaggio di 166 vini

Gen 27, 2024

Hanno assaggiato alla cieca 166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre, espressione di tutto il territorio regionale. Bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, dolci, le categorie in concorso dei vini partecipanti. La commissione di qualità del concorso enologico regionale **"L'Umbria del Vino"**, composto da enologi, sommelier e giornalisti enogastronomici e guidata da Riccardo Corarella (presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi), nella sede della Camera di Commercio dell'Umbria ha potuto verificare, durante le giornate di degustazione, anche lo stato di salute dei vini umbri che, al di là degli effetti che il clima ha sulla produzione, migliorano continuamente.

Tra gli obiettivi dell'unico concorso enologico regionale autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e rivolto alle aziende vitivinicole umbre, c'è infatti l'aspetto del confronto che serve per far crescere tutto il movimento e, arrivati alla terza edizione, già si notano passi in avanti nell'aumentata sensibilità in questo senso delle cantine.

Editoriale

PARLAMENTO E STABILITA' DEL GOVERNO

di Pierluigi Castellani Il confronto istituzionale si è ormai incentrato sulla necessità di assicurare stabilità ...

Pillole

Ragazzino disabile multato sul bus ma aveva l'abbonamento: è polemica in Consiglio regionale

Il misfatto è avvenuto a metà gennaio su un mezzo pubblico della tratta Todi-Marsciano ...

Levi's fa causa a Cucinelli: per lo storico marchio americano l'imprenditore di Solomeo ha copiato le targhette dei jens. La replica del re del cashmere

Lo storico marchio americano Levi Strauss & Co. fa causa a Cucinelli. La guerra tra ...

Da sabato 27 gennaio torna l'appuntamento annuale con "Salute in piazza"

Da sabato 27 gennaio torna l'appuntamento annuale con "Salute in piazza". La campagna di prevenzione è realizzata da CISO Italia ...

Assisi, lupo ferito salvato

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Per il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria **Giorgio Mencaroni**, che ha voluto essere presente in alcune fasi delle degustazioni, sembrerebbe proprio che, visti i risultati del concorso, la strada imboccata sia quella giusta: *"Con grande soddisfazione vediamo che il numero delle cantine partecipanti aumenta così come anche il numero dei vini perché ogni cantina cerca di portare un numero superiore di prodotti. I produttori, quindi, hanno voglia di competere ma soprattutto di confrontarsi e chiaramente di migliorarsi con la soddisfazione di vedere oggi i vini umbri sempre più sui mercati nazionali e internazionali. Ancora c'è da lavorare, dobbiamo crescere, ma la Camera di Commercio c'è, la Regione c'è e quindi ci sono anche i produttori. Ci auguriamo naturalmente di poter continuare su questa via e avere sempre migliori eccellenze enologiche del nostro territorio"*

Una attenzione da parte delle cantine che è quindi aumentata, con un ulteriore aspetto positivo come sottolinea sempre Mencaroni: *"In questo modo ci possiamo presentare in campo nazionale e internazionale, agli eventi legati al vino, come brand Umbria e quindi con una serie di prodotti che sono eccellenze del territorio. Anche perché è evidente che la dimensione delle cantine della nostra regione è di diversa composizione, viste le aziende con produzioni che vanno oltre il milione delle bottiglie e quelle che si attestano sotto alle 200-300 mila bottiglie di vino. Quindi credo che l'unione serva a questo, a creare una 'massa critica' più importante ma non tanto sul versante dei numeri quanto su un prodotto diversificato, di qualità ed eccellente. Noi su questo dobbiamo ringraziare non solo il lavoro dei nostri produttori ma anche l'attenzione che pone la commissione di degustatori guidati da Cotarella che è sicuramente la massima espressione che abbiamo a livello nazionale tra gli esperti enologici".*

E il capo panel **Riccardo Cotarella** ha concluso le degustazioni facendo prima di tutto un plauso all'iniziativa *"perché finalmente* – ha commentato – *abbiamo avuto modo di assaggiare anche la trasversalità dei vini umbri che trova comunque sempre un miglioramento continuo nell'approccio diciamo operativo. Le differenze che riscontriamo dipendono infatti sia dalla stagione, che fa la sua parte, sia da un approccio professionale molto sensibile ed evidente".*

Secondo Cotarella il vino umbro necessita di questi *"piccoli ma significativi momenti". "Dobbiamo renderci conto* – ha poi affermato – *di quella che è la potenzialità globale della nostra regione, tra territorio, produttori ed enologi, e non solo quella di due-tre aziende. Questo è l'unico momento in cui io e gli altri degustatori possiamo farci un giudizio che va da Est a Ovest, da Nord a Sud dei vini umbri: è sempre una cosa molto emozionante perché ci rende consapevoli che dobbiamo fare molta strada anche se molta è stata già fatta".*

Sui numeri in crescita del concorso sempre Cotarella ha inoltre dichiarato: *"Ben venga questa esperienza per tutti, anzi diciamo che sarebbe assurdo che le cantine umbre non partecipassero al concorso, non per il premio in sé ma soprattutto perché non avrebbero uno spaccato di quelli che sono i vini umbri. Tutti i produttori, gli enologi, gli operatori del vino devono considerare l'Umbria nel suo insieme, non per una denominazione ma per tutte le denominazioni, non per un territorio ma per tutti i territori, non per un produttore ma per tutti i produttori".*

Tra membri effettivi e supplenti la commissione, composta da professionisti con consolidata esperienza, a livello nazionale ed internazionale, era composta da: per gli enologi, oltre al capo commissione Cotarella, anche **Paolo Brogioni** (vicecapo commissione), **Pierpaolo Chiasso, Maurilio Chioccia, Raffaele Pistucchia, Francesco Fossati**; per i giornalisti enogastronomici, **Alessio Turazza**; per i sommelier, **Massimo Caponi, Pietro Marchi, Gianluca Falcinelli.**

Analogamente alle due precedenti edizioni, e successivamente alle sedute di assaggio, il concorso prevede ora il momento della conferenza stampa di proclamazione, quando

dai carabinieri: aveva un laccio al collo

I militari del Reparto Carabinieri Biodiversità hanno recuperato ieri pomeriggio un lupo ferito nella località ...

Via libera del governo all'election day: ok terzo mandato sindaci fino a 15 mila abitanti. Panico tra i consiglieri regionali umbri per ipotesi abbinamento

Via libera del Consiglio dei ministri al decreto legge per l'election day, che fissa le ...

Galleria della Guinza, una storia lunga e tormentata: il 12 febbraio arriva la consegna dei lavori

Il 12 febbraio prossimo verranno consegnati i lavori per la Galleria della Guinza. Ad annunciarlo ...

Anci Umbria e Federsanità Anci Umbria: successo del primo degli incontri su "Conosci, sostieni, previeni"

Sono state circa 40 le persone che hanno preso parte martedì scorso a Spoleto presso ...

Oltre 11 mila firme per chiedere le dimissioni di Bandecchi: sabato manifestazione in piazza

Ha raccolto oltre 11 mila adesioni la petizione per chiedere le dimissioni del sindaco ...

Città a 30 all'ora è polemica, Perugia tace e Terni frena: Bandecchi " Soluzione demenziale "

La decisione del comune di Bologna di adottare il limite di 30 chilometri orari ...

Vescovo di Terni, "Linguaggio triviale non va bene: 'ne ammazza più la lingua della spada"

"Il linguaggio triviale non va bene. Deve essere sempre quanto più [illegible] ...

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

verranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici (**22 febbraio**), e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori (**29 febbraio**).

Per l'accurata procedura ministeriale, tra l'altro, non saranno rivelati i nomi dei partecipanti ma solo dei vincitori.

Il Concorso enologico regionale è promosso dalla **Camera di Commercio dell'Umbria**, grazie alla sua Azienda speciale **Promocamera**, di concerto con la **Regione Umbria**, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori **Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria** e **Cia Umbria**, il **3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria**, l'Associazione **Strade del Vino e dell'Olio** dell'Umbria e **Confcooperative Umbria**. In stretta collaborazione con **Umbria Top Wines**, la società cooperativa dedicata alla promozione dei migliori vini regionali dell'Umbria, sono in programma (tra le azioni promozionali rivolte ai premiati) attività all'interno di manifestazioni di settore nazionali ed internazionali, come Vinitaly e Prowine. **Inoltre, sempre nell'ottica di promuovere il settore vitivinicolo umbro, la Camera di Commercio dell'Umbria sta programmando degli incontri di in-coming con operatori esteri per i quali uscirà uno specifico bando.**

← Plastic Free, Betti: "Premiato l'impegno dei cittadini per un presente sostenibile"

Francesco Giorgino a Umbrialibri Politics →

Potrebbe anche interessarti

Perugia, "uno scrittore a palazzo della Penna": appuntamento con Roberta Bruzzone

Mar 8, 2021

La Cassazione conferma prescrizione per Pillon: diffamò Omphalos

Nov 23, 2023

"San Giustino domani", presentata la lista. Ecco i 16 candidati

Apr 27, 2019

Caso raro di malattia renale: risolto a Terni con approccio multidisciplinare

Un delicato intervento chirurgico su un uomo di 73 anni è stato portato a termine ...

Sviluppo rurale, riunito l'Organismo di coordinamento regionale "AKIS" per l'innovazione in agricoltura

L'agricoltura vive una fase di crisi profonda non solo per i fenomeni meteorologici ma anche ...

Meteo

Meteo in Umbria, da mercoledì tempo stabile e temperature in aumento

Dopo la breve parentesi di tempo moderatamente perturbato che durante il fine settimana passato ha ...

Scrivi a:

Umbria Domani

Manda una mail a umbriadomani.it
Vai al contatto >>

Reg. Trib. di Perugia num. 25/2013 © 2024 Umbria Domani - Privacy & Cookies Policy

Privacy & Cookies Policy

SPIDER-FIVE-157301241

Telpress Servizi di Media Monitoring

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

UMBRIALIBRI

CENTRO MEDICO GIULIO LORETI

L'Umbria del Vino attese le proclamazioni dei vincitori

L'UMBRIA DEL VINO ATTESE LE PROCLAMAZIONI DEI VINCITORI. COMMISSIONE GUIDATA DAL PRESIDENTE NAZIONALE E INTERNAZIONALE DEGLI ENOLOGI, RICCARDO COTARELLA

27 Gennaio 2024 Economia, Notizia in rilievo

L'Umbria del Vino attese le proclamazioni dei vincitori
Commissione guidata dal presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi, Riccardo Cotarella

Nelle sedute di assaggio, nell'ambito del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino", sono stati assaggiati alla cieca **166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre**, espressione di tutto il territorio regionale. Bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, dolci, le categorie in concorso dei vini partecipanti.

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-157269924

Telpress Servizi di Media Monitoring

FONDAZIONE PAOLETTI

UMBRIACON 2023

OPEN DAY ROSSELLI RASETTI

GLI EVENTI

La commissione di qualità del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino", composta da enologi, sommelier e giornalisti enogastronomici e guidata da **Riccardo Cotarella** (presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi), nella sede della **Camera di Commercio dell'Umbria** ha potuto verificare, durante le giornate di degustazione, anche lo stato di salute dei vini umbri che, al di là degli effetti che il clima ha sulla produzione, migliorano continuamente.

Tra gli obiettivi dell'unico concorso enologico regionale autorizzato dal **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste** e rivolto alle **aziende vitivinicole umbre**, c'è infatti l'aspetto del confronto che serve per far crescere tutto il movimento e, arrivati alla terza edizione, già si notano passi in avanti nell'aumentata sensibilità in questo senso delle cantine.

Per il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria **Giorgio Mencaroni**, che ha voluto essere presente in alcune fasi delle degustazioni, sembrerebbe proprio che, visti i risultati del concorso, la strada imboccata sia quella giusta – «Con grande soddisfazione vediamo che il numero delle cantine partecipanti aumenta così come anche il numero dei vini perché ogni cantina cerca di portare un numero superiore di prodotti. I produttori, quindi, hanno voglia di competere ma soprattutto di confrontarsi e chiaramente di migliorarsi con la soddisfazione di vedere oggi i vini umbri sempre più sui mercati nazionali e internazionali. Ancora c'è da lavorare, dobbiamo crescere, ma la Camera di Commercio c'è, la Regione c'è e quindi ci sono anche i produttori. Ci auguriamo naturalmente di poter continuare su questa via e avere sempre migliori eccellenze enologiche del nostro territorio».

Una attenzione da parte delle cantine che è quindi aumentata, con un ulteriore aspetto positivo come sottolinea sempre Mencaroni, – «In questo modo ci possiamo presentare in campo nazionale e internazionale, agli eventi legati al vino, come brand Umbria e quindi con una serie di prodotti che sono eccellenze del territorio. Anche perché è evidente che la dimensione delle cantine della nostra regione è di diversa composizione, viste le aziende con produzioni che vanno oltre il milione delle bottiglie e quelle che si attestano sotto alle 200-300 mila bottiglie di vino. Quindi credo che l'unione serva a questo, a creare una 'massa critica' più importante ma non tanto sul versante dei numeri quanto su un prodotto diversificato, di qualità ed eccellente. Noi su questo dobbiamo ringraziare non solo il lavoro dei nostri produttori ma anche l'attenzione che pone la commissione di degustatori guidati da Cotarella che è sicuramente la massima espressione che abbiamo a livello nazionale tra gli esperti enologici».

E il capo panel Riccardo Cotarella ha concluso le degustazioni facendo prima di tutto un plauso all'iniziativa «perché finalmente – ha commentato – abbiamo avuto modo di assaggiare anche la trasversalità dei vini umbri che trova comunque sempre un miglioramento continuo

SPIDER-FIVE-157289924

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Google Calendar

ACCADE IN UMBRIA
Installa APP con anteprime dei luoghi

COOP

AUTOGESTIONE PERUGIA

AUTO GESTIONE PERUGIA
COMPRIAMO AUTO USATE
VENDIAMO AUTO USATE E AZIENDALI
Via Pievaiola, 166/D Tel. 075 5287296

GHERLINDA SALDI 2024

VUSCOM

VUSCOM LUCE E GAS

SCARICA LA NUOVA APP

CARREFOUR

Carrefour market

LE OFFERTE DAL 23 GENNAIO AL 6 FEBBRAIO 2024

I 15 CHE CONTANO
15 OFFERTE INCREDIBILI

nell'approccio diciamo operativo. Le differenze che riscontriamo dipendono infatti sia dalla stagione, che fa la sua parte, sia da un approccio professionale molto sensibile ed evidente».

Secondo Cotarella – «il vino umbro necessita di questi "piccoli ma significativi momenti" dobbiamo renderci conto di quella che è la potenzialità globale della nostra regione, tra territorio, produttori ed enologi, e non solo quella di due-tre aziende. Questo è l'unico momento in cui io e gli altri degustatori possiamo farci un giudizio che va da Est a Ovest, da Nord a Sud dei vini umbri: è sempre una cosa molto emozionante perché ci rende consapevoli che dobbiamo fare molta strada anche se molta è stata già fatta».

Sui numeri in crescita del concorso sempre Cotarella ha inoltre dichiarato – «Ben venga questa esperienza per tutti, anzi diciamo che sarebbe assurdo che le cantine umbre non partecipassero al concorso, non per il premio in sé ma soprattutto perché non avrebbero uno spaccato di quelli che sono i vini umbri. Tutti i produttori, gli enologi, gli operatori del vino devono considerare l'Umbria nel suo insieme, non per una denominazione ma per tutte le dominazioni, non per un territorio ma per tutti i territori, non per un produttore ma per tutti i produttori».

Tra membri effettivi e supplenti la commissione, composta da professionisti con consolidata esperienza, a livello nazionale ed internazionale, era composta da: per gli enologi, oltre al capo commissione Cotarella, anche Paolo Brogioni (vicecapo commissione), Pierpaolo Chiasso, Maurilio Chioccia, Raffaele Pistucchia, Francesco Fossati; per i giornalisti enogastronomici, Alessio Turazza; per i sommelier, Massimo Caponi, Pietro Marchi, Gianluca Falcinelli.

Analogamente alle due precedenti edizioni, e successivamente alle sedute di assaggio, il concorso prevede ora il momento della conferenza stampa di proclamazione, quando verranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici (22 febbraio), e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori (29 febbraio).

Per l'accurata procedura ministeriale, tra l'altro, non saranno rivelati i nomi dei partecipanti ma solo dei vincitori.

Il Concorso enologico regionale è promosso dalla Camera di Commercio dell'Umbria, grazie alla sua Azienda speciale Promocamera, di concerto con la Regione Umbria, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria, il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria.
In stretta collaborazione con Umbria Top Wines, la società cooperativa dedicata alla promozione dei migliori vini regionali dell'Umbria, sono in programma (tra le azioni promozionali rivolte ai premiati) attività all'interno di manifestazioni di settore nazionali ed internazionali, come Vinitaly e Prowine. Inoltre, sempre nell'ottica di promuovere il settore

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-157289924

vitivinicolo umbro, la Camera di Commercio dell'Umbria sta programmando degli incontri di in-coming con operatori esteri per i quali uscirà uno specifico bando.

Per maggiori informazioni: Segreteria del Concorso Enologico Regionale "L'Umbria del Vino"
c/o Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria
tel. 075.9660589/075.9660639 | promocamera@umbria.camcom.it
www.promocameraumbria.it | www.umbria.camcom.it

AZIENDE VITIVINICOLE UMBRE | CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA | CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE | GIORGIO MENCARONI | L'UMBRIA DI VINO | RICCARDO COTARELLA | UMBRIA TOP WINES

GRUPPO-GRIFO-ALIMENTARE

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome*

E-Mail*

Website

☐ Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

☐ Sì, aggiungimi alla tua mailing list

INVIA COMMENTO

COM COM

ACTONCOM
WIFI - FIBRA - VOIP

Gruppo Editoriale Umbria Journal

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SIRIDER-FIVE-157289502A

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 28/01/24
Edizione del:28/01/24
Estratto da pag.:23
Foglio:1/1

Martedì l'incontro con Camera di Commercio, sindaci e categorie produttive sulle necessità del territorio

Focus sull'Alta Valle del Tevere

di **Paolo Puletti**

CITTÀ DI CASTELLO

La giunta della Camera di Commercio dell'Umbria diventa itinerante per toccare tutte le aree della regione, promuovendo così un confronto specifico e sul campo con le realtà territoriali economiche e sociali, ricevendo direttamente stimoli, suggerimenti e richieste e stringendo ancora di più collaborazioni e sinergie che contribuiscano alle scelte camerali più efficaci ed opportune.

Primo appuntamento martedì nella sala consiliare del Comune di Città di Castello, al quale parteciperanno tra gli altri otto sindaci dei Comuni dell'Alta Valle del Tevere e le rappresentanze delle categorie economiche e professionali dell'area.

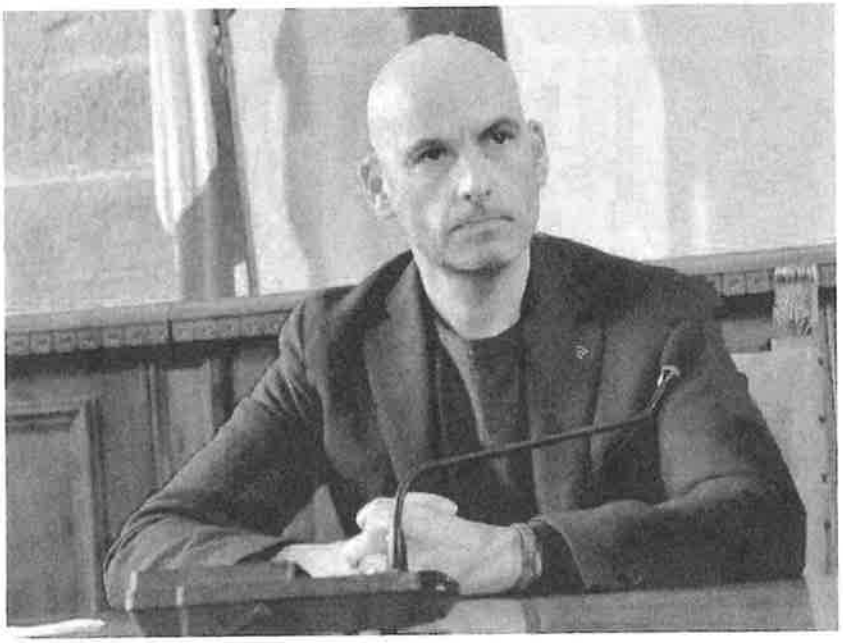
Alle 9.45 si terrà appunto la seduta della giunta camerale, mentre dalle 11.45 si svolgerà una parte pubblica di confronto con le rappresentanze delle categorie economiche e professionali dell'Alta Valle del Tevere. Una novità importate perché per la prima volta l'intera giunta camerale incontrerà sia il mondo politico che quello associativo delle varie categorie produttive, per conoscere direttamente dalle loro voci necessità e bisogni dell'Alta Valle del Tevere, per decenni considerata motore economico regionale, ma molto dimenticato.

Per l'Alta Valle del Tevere c'è sicuramente il problema della viabilità, con le eterne incompiute della E78 e della velocizzazione della ex Fcu, con l'auspicabile collegamento almeno con Arezzo.

Il confronto sarà supportato da un approfondito report curato dalla Camera di Commercio dell'Umbria con tutta una serie di dati e indicatori, compresi quelli relativi ai bilanci delle imprese (dal fatturato al valore aggiunto per impresa, al numero degli addetti, all'andamento della produttività del lavoro, al ritorno economico per i soci), così da avere un aggancio diretto con l'economia reale. Un report che, nel suo complesso, permette di avere un quadro degli andamenti economici e sociali dell'Alto Tevere, dalle tendenze di fondo alla situazione congiunturale, consentendo anche di cogliere le probabili evoluzioni nel breve e medio periodo.

Il sindaco di Città di Castello, Luca Secondi, a nome dei sindaci dell'Altotevere, "nel ringraziare il presidente Giorgio Mencaroni e i membri della giunta camerale per aver individuato questa interessante e concreta formula di incontri itineranti sul territorio", ha sottolineato "la possibilità di poter affrontare in maniera corale e condivisa le tematiche che riguardano da vicino diversi aspetti della vita quotidiana a partire dallo sviluppo economico e sociale della vallata. Un metodo di sinergie istituzionali che va incontro alle esigenze quotidiane anche nei rapporti ottimi con le associazioni imprenditoriali, di categoria e sindacali per il bene dei cittadini", ha concluso Secondi.

Il primo cittadino Secondi
"Affronteremo in maniera corale le tematiche che ci riguardano da vicino



Giunta itinerante La Camera di Commercio si riunirà anche a Città di Castello. Soddisfatto il sindaco Luca Secondi

Telpress

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213
Rassegna del: 28/01/24
Edizione del:28/01/24
Estratto da pag.:37
Foglio:1/1

Dall'arredamento ai macchinari, a Bastia arriva Expo Tecnocom

L'EVENTO

BASTIA UMBRA -Oltre 300 stand, in 16.000 metri quadrati distribuiti su quattro padiglioni del centro fieristico regionale. Questo i numeri della 18esima edizione di Expo Tecnocom, la grande fiera dedicata al settore dei consumi fuori casa (Ho.re.ca.), in programma ad Umbriafiere dal 4 al 7 febbraio.

L'appuntamento è stato presentato a Perugia, nella sala Fiume di palazzo Donini, alla presenza di Aldo Amoni, presidente di Epta Confcommercio, Donatella Tesei, presidente della Regione Umbria, Paola Lungarotti, sindaco di Bastia Umbra, Stefano Ansideri, presidente di Umbriafiere, Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio e di Confcommercio Umbria. Questa manifestazione, ideata e organizzata da Epta Confcommercio Umbria, non è soltanto una vetrina di innovazione, ma un vero e proprio punto di incontro strategico tra imprese, esercenti e associazioni di categoria.

«Expo Tecnocom - ha spiegato Amoni - vuole offrire alle aziende e a chi desidera avviare una attività, idee, soluzioni e spunti per crescere, svilupparsi e rinnovarsi».

«L'Ho.re.ca. - ha puntualizzato Tesei - è un settore fondamentale in Umbria e in Italia, di grande interesse per la qualità dei suoi operatori e per i risvolti che ha sul comparto del turismo».

«Una fiera - ha aggiunto Lungarotti - non solo per gli operatori del settore ma anche per tantissime persone appassionate e curiose di enogastronomia». I quattro padiglioni di Umbriafiere ospiteranno una vasta gamma di prodotti e servizi essenziali per tutto il comparto: dai materiali di base all'arredamento, dagli impianti alle attrezzature, dai macchinari ai complementi e servizi. Gli espositori organizzeranno anche momenti formativi, dimostrazioni e show cooking.

M. Cam.

Peso:10%

Il presente documento non è riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

GRUPPO EDITORIALE
L'Opinionista®
giornale online

Gastronomia

Anteprima Olio e.v.o. Dop Umbria, il 19 e 20 febbraio la presentazione della nuova annata

Da Redazione L'Opinionista - 29 Gennaio 2024

14

BETTONA (PG) – Il 19 e 20 febbraio, a Bettona (Pg), una delle città dell'Olio dell'Umbria, tornerà protagonista il racconto dell'olio extravergine umbro con la terza edizione dell'"Anteprima olio e.v.o. Dop Umbria", la presentazione dell'annata olearia 2023, rivolta a giornalisti, chef e operatori di settore. L'Anteprima Olio Evo Dop Umbria sarà da quest'anno aperta anche a pochissimi appassionati di oleoturismo, infatti viene proposta in concomitanza la "Evo & Art Experience in Umbria", un prodotto oleoturistico acquistabile, che permetterà di prendere parte ad un evento a porte chiuse riservato ad esperti conoscitori, partecipare ad una due giorni (partendo da Bettona per seguire itinerari alla scoperta di alcune zone dell'Umbria dell'Olio) immersiva, incentrata sulla conoscenza dell'antica e fascinosa cultura dell'Olio e.v.o. in Umbria.

Ultime notizie

Anteprima Olio e.v.o. Dop Umbria il 19 e 20 febbraio la ...
Gastronomia

Radio 2 a Sanremo: oltre 100 ore di diretta e l...
Musica

Report nPerf: Vodafone la migliore per prestazioni di rete mobile nel...
Tecnologia

Movimento Cristiano Lavoratori, al via a Roma il XIV congresso generale
Attualità

Truffe finanziarie on line: 1 vittima su 4 è under 30
Economia

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

lopinionista.it
www.lopinionista.it
Utenti unici: 22.000
Rassegna del 29/01/2024
Notizia del: 29/01/2024
Foglio:2/3

L'evento, organizzato dall'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, l'Associazione Mirabilia e il Comune di Bettona, si conferma come un unicum nel panorama degli eventi di promozione dedicati agli oli extravergini di oliva certificati, che si prefigge, ispirandosi alle grandi anteprime dei vini, di contribuire alla valorizzazione del prodotto Olio Evo, agendo in sinergia con i grandi eventi di promozione del territorio umbro, in particolare Frantoi Aperti in Umbria, la più importante iniziativa di oleoturismo in Italia, e, nel contempo, si presenta come un'occasione per sottolineare con forza il peso dell'origine, che va intesa non solo quale fattore capace di influenzare la qualità organolettica dell'olio, ma anche come chiave di lettura originale per la scoperta a livello turistico dei territori di produzione.

L'evento è inserito nell'ambito delle iniziative del Mirabilia Day, circuito di promozione dell'UnionCamere che intende valorizzare aree accomunate dalla rilevante importanza storica, culturale e ambientale, nonché caratterizzate dalla presenza di siti UNESCO – Patrimonio dell'umanità.

La prima giornata dell'Anteprima, lunedì 19 febbraio, avrà come cornice il borgo umbro di Bettona (Pg) e sarà focalizzata sull'assaggio e sull'approfondimento conoscitivo del prodotto, dove nella Sala della Pinacoteca comunale, che ha sede nello storico Palazzo del Podestà e in alcuni ambienti di Palazzo Biancalana, si terrà una grande degustazione, con un Panel test, sessione di assaggio di Olio e.v.o. Dop Umbria a cura dei capi Panel del Premio Regionale Oro Verde dell'Umbria, per poi proseguire, con l'apertura del Banco di Assaggio con i produttori di Olio Dop Umbria, che costituirà un'imperdibile occasione di confronto con i produttori di olio e.v.o. di qualità partecipanti al Premio regionale "Oro Verde dell'Umbria" ed aderenti al circuito della Strada dell'Olio Dop Umbria, seguita da una serie di attività formative e di approfondimento.

Una sinergia perfetta tra la valorizzazione del prodotto, dei luoghi di produzione e dei beni culturali della città, grazie ad una visita guidata che terminerà con la consueta conferenza di presentazione dell'annata olearia 2023/24 con le maggiori Istituzioni umbre legate all'Olio e.v.o. La prima giornata dell'Anteprima si concluderà con la Cena Oleocentrica ad 8 mani a cura degli chef: Cappiello del Ristorante Vespasia (una Stella Michelin), Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago (Bib Gourmand Michelin), Lorenzo Cantoni del ristorante Il Frantoio di Assisi (Bib Gourmand Michelin) ed Ada Stifani del Ristorante Ada Gourmet (una Stella Michelin), che fanno parte del circuito EvooAmbassador, la rete creata dalla Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria che seleziona i migliori ristoranti ed enoteche umbri in cui trovare prodotti di qualità tra cui una ricca selezione di oli e.v.o. prodotti in Umbria.

Il secondo giorno, l'esperienza riservata a giornalisti e professionisti del settore, ma anche agli oleoturisti che acquisteranno il pacchetto "Evo&Art Experience in Umbria", si allargherà alla conoscenza del territorio di origine dell'olio e.v.o. Dop Umbria e di alcune sottozone della Dop Umbria con la possibilità di partecipare ai due diversi itinerari, costruiti attorno alle chiavi di lettura dell'Olio e.v.o. e dell'arte, che condurranno alla scoperta dei valori paesaggistici e storico-artistici dell'Umbria in stretta correlazione con i peculiari prodotti alimentari e enogastronomici della Regione.

Il primo itinerario è il tour del Dolce Agogia nell'Umbria dei Colli del Trasimeno dove

Il presente documento non è opera dell'ingegno e non è divulgabile a terzi

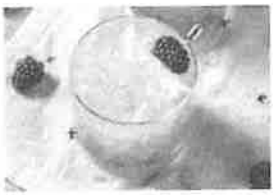
affianco all'esperienza di pesca turismo con la Cooperativa dei pescatori del lago Trasimeno, ci sarà un particolare focus nei luoghi del Perugino; il secondo itinerario, sempre all'insegna di paesaggio olivato, arte e enogastronomia, è il tour del Moraiolo nell'Umbria dei Colli Assisi – Spoleto e dei siti UNESCO. Una proposta che comprende la visita di Trevi, con il Museo dell'Olio e della civiltà dell'Olivo e dell'opera del Perugino custodita nella Chiesa di Santa Maria delle Lacrime, la passeggiata all'olivo secolare di Sant'Emiliano, e per quanto riguarda i siti Patrimonio Mondiale dell'Umanità, la sosta ad Assisi, esempio unico di città-santuario perfettamente inserita nello scenario naturale, con lo straordinario complesso architettonico della Basilica di San Francesco e gli altri siti francescani, fino a Campello sul Clitunno, dove sorge il Tempietto del Clitunno ed a Spoleto per una visita alla Basilica di San Salvatore, due ragguardevoli testimonianze di arte longobarda inserite nel sito seriale UNESCO "I Longobardi in Italia: i luoghi del potere" (568-774 d.C.).

L'Anteprima dell'Olio e.v.o. Dop Umbria è un evento della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, Promocamera Umbria, Associazione Mirabilia e il Comune di Bettona; con la partnership della Famiglia Cotarella, della Scuola di Alta Formazione "Intrecci", di Cancelloni Food Service e Giuliano Tartufi ed il supporto di Sviluppumbria, Parco Tecnologico agroalimentare dell'Umbria, Associazione Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria, Strada dei Vini del Cantico, le Associazioni di categoria e la Regione Umbria.

ARTICOLI CORRELATI ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE

"We Are Sinners", il cocktail che celebra lo storico trionfo dell'azzurro

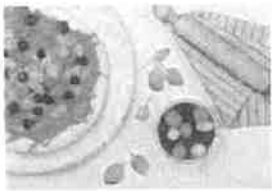
Gelato, Cna premia i maestri artigiani al Sigep



Tabar Bramble, la ricetta del cocktail con Gin alla ciliegia

Giornata della Pizza, Italmopa, "Orgogliosi di contribuire con farine di qualità al successo di un emblema del Made in Italy"

Baci Perugina per San Valentino 2024, la rivoluzionaria edizione



Pizza gluten free, la ricetta

GRUPPO EDITORIALE L'Opinionista®

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande

Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175 000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 29/01/24
Edizione del:29/01/24
Estratto da pag.:3
Foglio:1/1

Il 22 febbraio saranno svelate le cantine vincitrici e il 29 si terrà la premiazione

L'Umbria del vino, degustati 166 tipi

PERUGIA

Hanno assaggiato alla cieca 166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre, espressione di tutto il territorio regionale. Bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, dolci, le categorie in concorso dei vini partecipanti.

La commissione di qualità del concorso enologico regionale L'Umbria del vino, composta da enologi, sommelier e giornalisti enogastronomici e guidata da Riccardo Cotarella (presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi - *in foto*), nella sede della Camera di Commercio dell'Umbria ha potuto verificare, durante le giornate di degustazione, anche lo stato di salute dei vini umbri che, al di là degli effetti che il clima ha sulla produzione, migliorano continuamente.

Analogamente alle due precedenti edizioni, e successivamente alle sedute di assaggio, il concorso prevede ora il momento della conferenza stampa di proclamazione, quando verranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici (22 febbraio), e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori (29 febbraio).

Ma.Mo.

Peso:13%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

agricultura.it IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

FIERAGRICOLA 116° INTERNATIONAL AGRICULTURAL TECHNOLOGIES SHOW 31 GEN 03 FEB VERONA 2024

A Bettona (Pg) l'Anteprima dell'Olio dell'Umbria dal 19 al 20 febbraio tra degustazioni e visite

Agricultura.it - 29 Gennaio 2024

Condividi

PERUGIA – Il 19 e 20 febbraio 2024, a Bettona (Pg), una delle città dell'Olio dell'Umbria, tornerà protagonista il racconto dell'olio extravergine umbro con la terza edizione dell'"Anteprima olio e.v.o. Dop Umbria", la presentazione dell'annata olearia 2023, rivolta a giornalisti, chef e operatori di settore.

L'Anteprima Olio Evo Dop Umbria sarà da quest'anno aperta anche a pochissimi appassionati di oleoturismo. infatti viene proposta in concomitanza la "Evo & Art Experience in Umbria". un prodotto oleoturistico acquistabile (https://anteprimaoliodopumbria.it/evo-experience/). che permetterà di prendere parte ad un evento a porte chiuse riservato ad esperti conoscitori, partecipare ad una due giorni (partendo da Bettona per seguire itinerari alla scoperta di alcune zone dell'Umbria dell'Olio) immersiva, incentrata sulla conoscenza dell'antica e fascinosa cultura dell'Olio e.v.o. in Umbria.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-157...

Telpress

L'evento, organizzato dall'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, l'Associazione Mirabilia e il Comune di Bettona, si conferma come un unicum nel panorama degli eventi di promozione dedicati agli oli extravergini di oliva certificati, che si prefigge, ispirandosi alle grandi anteprime dei vini, di contribuire alla valorizzazione del prodotto Olio Evo, agendo in sinergia con i grandi eventi di promozione del territorio umbro, in particolare Frantoi Aperti in Umbria, la più importante iniziativa di oleoturismo in Italia, e, nel contempo, si presenta come un'occasione per sottolineare con forza il peso dell'origine, che va intesa non solo quale fattore capace di influenzare la qualità organolettica dell'olio, ma anche come chiave di lettura originale per la scoperta a livello turistico dei territori di produzione.

L'evento è inserito nell'ambito delle iniziative del Mirabilia Day, circuito di promozione dell'UnionCamere che intende valorizzare aree accomunate dalla rilevante importanza storica, culturale e ambientale, nonché caratterizzate dalla presenza di siti UNESCO – Patrimonio dell'umanità.

La prima giornata dell'Anteprima, lunedì 19 febbraio, avrà come cornice il borgo umbro di Bettona (Pg) e sarà focalizzata sull'assaggio e sull'approfondimento conoscitivo del prodotto, dove nella Sala della Pinacoteca comunale, che ha sede nello storico Palazzo del Podestà e in alcuni ambienti di Palazzo Biancalana, si terrà una grande degustazione, con un Panel test, sessione di assaggio di Olio e.v.o. Dop Umbria a cura dei capi Panel del Premio Regionale Oro Verde dell'Umbria, per poi proseguire, con l'apertura del Banco di Assaggio con i produttori di Olio Dop Umbria, che costituirà un'imperdibile occasione di confronto con i produttori di olio e.v.o. di qualità partecipanti al Premio regionale "Oro Verde dell'Umbria" ed aderenti al circuito della Strada dell'Olio Dop Umbria, seguita da una serie di attività formative e di approfondimento.

Una sinergia perfetta tra la valorizzazione del prodotto, dei luoghi di produzione e dei beni culturali della città, grazie ad una visita guidata che terminerà con la consueta conferenza di presentazione dell'annata olearia 2023/24 con le maggiori Istituzioni umbre legate all'Olio e.v.o. La prima giornata dell'Anteprima si concluderà con la Cena Oleocentrica ad 8 mani a cura degli chef: Cappiello del Ristorante Vespasia (una Stella Michelin), Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago (Bib Gourmand Michelin), Lorenzo Cantoni del ristorante Il Frantoio di Assisi (Bib Gourmand Michelin) ed Ada Stifani del Ristorante Ada Gourmet (una Stella Michelin), che fanno parte del circuito EvooAmbassador, la rete creata dalla Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria che seleziona i migliori ristoranti ed enoteche umbri in cui trovare prodotti di qualità tra cui una ricca selezione di oli e.v.o. prodotti in Umbria.

Il secondo giorno, l'esperienza riservata a giornalisti e professionisti del settore, ma anche agli oleoturisti che acquisteranno il pacchetto "Evo&Art Experience in Umbria", si allargherà alla conoscenza del territorio di origine dell'olio e.v.o. Dop Umbria e di alcune sottozone della Dop Umbria con la possibilità di partecipare ai due diversi itinerari, costruiti attorno alle chiavi di lettura dell'Olio e.v.o. e dell'arte, che condurranno alla scoperta dei valori paesaggistici e storico-artistici dell'Umbria in stretta correlazione con i peculiari prodotti alimentari e enogastronomici della Regione.

Il primo itinerario è il tour del Dolce Agogia nell'Umbria dei Colli del Trasimeno dove affianco

all'esperienza di pesca turismo con la Cooperativa dei pescatori del lago Trasimeno, ci sarà un particolare focus nei luoghi del Perugino; il secondo itinerario, sempre all'insegna di paesaggio olivato, arte e enogastronomia, è il tour del Moraiolo nell'Umbria dei Colli Assisi – Spoleto e dei siti UNESCO. Una proposta che comprende la visita di Trevi, con il Museo dell'Olio e della civiltà dell'Olivo e dell'opera del Perugino custodita nella Chiesa di Santa Maria delle Lacrime, la passeggiata all'olivo secolare di Sant'Emiliano, e per quanto riguarda i siti Patrimonio Mondiale dell'Umanità, la sosta ad Assisi, esempio unico di città-santuario perfettamente inserita nello scenario naturale, con lo straordinario complesso architettonico della Basilica di San Francesco e gli altri siti francescani, fino a Campello sul Clitunno, dove sorge il Tempietto del Clitunno ed a Spoleto per una visita alla Basilica di San Salvatore, due ragguardevoli testimonianze di arte longobarda inserite nel sito seriale UNESCO "I Longobardi in Italia: i luoghi del potere" (568-774 d.C.).

L'Anteprima dell'Olio e.v.o. Dop Umbria è un evento della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, Promocamera Umbria, Associazione Mirabilia e il Comune di Bettona; con la partnership della Famiglia Cotarella, della Scuola di Alta Formazione "Intrecci", di Cancelloni Food Service e Giuliano Tartufi ed il supporto di Sviluppumbria, Parco Tecnologico agroalimentare dell'Umbria, Associazione Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria, Strada dei Vini del Cantico, le Associazioni di categoria e la Regione Umbria.

TAGS olio umbria

Condividi

Crisi Mar Rosso: a rischio 380 milioni di euro di export di conserve rosse, Anicav, il 14% dell'export

Ue, Carloni: Lega a fianco degli agricoltori contro politiche scellerate

Agricultura.it

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL AUTORE

Al MAXXI di Roma il 29 gennaio 2024 torna Evoluzione, sesta edizione dedicata alle eccellenze enoiche italiane

A Siena l'ultimo appuntamento con il vino di tutta Italia, Wine2Siena dal 26 al 29 gennaio con la prima edizione

A Verona, dal 2 al 4 febbraio torna Amarone Opera Prima con l'annata 2019 in presentazione

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DI AREZZO

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 656 Diffusione: 1.369 Lettori: 21.255

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 29/01/24
Edizione del:29/01/24
Estratto da pag.:10
Foglio:1/1

Il 22 febbraio saranno svelate le cantine vincitrici e il 29 si terrà la premiazione

L'Umbria del vino, degustati 166 tipi

PERUGIA

Hanno assaggiato alla cieca 166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre, espressione di tutto il territorio regionale. Bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, dolci, le categorie in concorso dei vini partecipanti.

La commissione di qualità del concorso enologico regionale L'Umbria del vino, composta da enologi, sommelier e giornalisti enogastronomici e guidata da Riccardo Cotarella (presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi - *in foto*), nella sede della Camera di Commercio dell'Umbria ha potuto verificare, durante le giornate di degustazione, anche lo stato di salute dei vini umbri che, al di là degli effetti che il clima ha sulla produzione, migliorano continuamente.

Analogamente alle due precedenti edizioni, e successivamente alle sedute di assaggio, il concorso prevede ora il momento della conferenza stampa di proclamazione, quando verranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici (22 febbraio), e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori (29 febbraio).

Ma.Mo.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

UMBRIALIBRI

Anteprima Olio e.v.o. Dop Umbria – Il 19 e 20 febbraio 2024 la presentazione della nuova annata dell'Olio Dop Umbria

31 Gennaio 2024 Gastronomia, Notizia in rilievo, Turismo

CENTRO MEDICO GIULIO LORETI

Il 19 e 20 febbraio 2024 a Bettona (Pg), in Umbria, andrà in scena la terza edizione dell'"Anteprima olio e.v.o. Dop Umbria" con la presentazione della nuova annata olearia

In occasione dell'Anteprima una "Evo&Art Experience in Umbria" che consentirà a massimo 10 oleo-turisti di partecipare all'evento

Cena Oloecentrica ad 8 mani con gli chef del circuito "Evoo Ambassador": due chef stellati Michelin e due Bib Gourmand

Umbria, 29 gennaio 2024 – Il **19 e 20 febbraio 2024**, a **Bettona (Pg)**, una

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-157481400

Telpress Servizi di Media Monitoring

delle città dell'Olio dell'Umbria, tornerà protagonista il racconto dell'olio extravergine umbro con la terza edizione dell'"**Anteprima olio e.v.o. Dop Umbria", la presentazione dell'annata olearia 2023**, rivolta a giornalisti, chef e operatori di settore.

L'Anteprima Olio Evo Dop Umbria sarà da quest'anno aperta anche a pochissimi appassionati di oleoturismo, infatti viene proposta in concomitanza la "**Evo & Art Experience in Umbria**", un prodotto oleoturistico acquistabile (https://anteprimaoliodopumbria.it/evo-experience/), che permetterà di prendere parte ad un evento a porte chiuse riservato ad esperti conoscitori, partecipare ad una due giorni (partendo da Bettona per seguire itinerari alla scoperta di alcune zone dell'Umbria dell'Olio) immersiva, incentrata sulla conoscenza dell'antica e fascinosa cultura dell'Olio e.v.o. in Umbria.

L'evento, **organizzato dall'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria**, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, l'Associazione Mirabilia e il Comune di Bettona, si conferma come un unicum nel panorama degli eventi di promozione dedicati agli oli extravergini di oliva certificati, che si prefigge, ispirandosi alle grandi anteprime dei vini, di contribuire alla **valorizzazione del prodotto Olio Evo**, agendo in sinergia con i grandi eventi di promozione del territorio umbro, in particolare **Frantoi Aperti in Umbria**, la più importante iniziativa di oleoturismo in Italia, e, nel contempo, si presenta come un'occasione per sottolineare con forza **il peso dell'origine**, che va intesa non solo quale fattore capace di influenzare la qualità organolettica dell'olio, ma anche come chiave di lettura originale per la scoperta a livello turistico dei territori di produzione.

GREEN RECUPERI

CIOCCOLENTINO 2024

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

GLI EVENTI

ACCADE IN UMBRIA
Installa APP con anteprime dei luoghi

COOP

FINO AL
7 FEBBRAIO 2024

CARNEVALE CITTÀ DELLA PIEVE

VUSCOM

L'evento è inserito nell'ambito delle iniziative del **Mirabilia Day**, circuito di promozione dell'UnionCamere che intende valorizzare aree accomunate dalla rilevante importanza storica, culturale e ambientale, nonché caratterizzate dalla presenza di **siti UNESCO – Patrimonio dell'umanità**.

La prima giornata dell'Anteprima, **lunedì 19 febbraio**, avrà come cornice il borgo umbro di **Bettona (Pg)** e sarà focalizzata sull'assaggio e sull'approfondimento conoscitivo del prodotto, dove nella Sala della Pinacoteca comunale, che ha sede nello storico Palazzo del Podestà e in alcuni ambienti di Palazzo Biancalana, si terrà una grande degustazione, con un **Panel test, sessione di assaggio di Olio e.v.o. Dop Umbria** a cura dei capi Panel del Premio Regionale Oro Verde dell'Umbria, per poi proseguire, con l'apertura del **Banco di Assaggio con i produttori** di Olio Dop Umbria, che costituirà un'imperdibile occasione di confronto con i produttori di olio e.v.o. di qualità partecipanti al Premio regionale "Oro Verde dell'Umbria" ed aderenti al circuito della Strada dell'Olio Dop Umbria, seguita da una serie di **attività formative e di approfondimento**.

Una sinergia perfetta tra la valorizzazione del prodotto, dei luoghi di produzione e dei beni culturali della città, grazie ad una visita guidata che terminerà con la consueta **conferenza di presentazione dell'annata olearia 2023/24** con le maggiori Istituzioni umbre legate all'Olio e.v.o. La prima giornata dell'Anteprima si concluderà con la **Cena Oleocentrica ad 8 mani** a cura degli chef: Cappiello del Ristorante Vespasia (una Stella Michelin), Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago (Bib Gourmand Michelin), Lorenzo Cantoni del ristorante Il Frantoio di Assisi (Bib Gourmand Michelin) ed Ada Stifani del Ristorante Ada Gourmet (una Stella Michelin), che fanno parte del **circuito EvooAmbassador**, la rete creata dalla Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria che seleziona i migliori ristoranti ed enoteche umbri in cui trovare prodotti di qualità tra cui una ricca selezione di oli e.v.o. prodotti in Umbria.

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-157481400

Telpress Servizi di Media Monitoring

umbriajournal.com

www.umbriajournal.com
Utenti unici: 476

Rassegna del 31/01/2024
Notizia del: 31/01/2024
Foglio:4/4

Il secondo giorno, l'esperienza riservata a giornalisti e professionisti del settore, ma anche agli oleoturisti che acquisteranno il pacchetto "Evo&Art Experience in Umbria", si allargherà alla conoscenza del territorio di origine dell'olio e.v.o. Dop Umbria e di alcune sottozone della Dop Umbria con la possibilità di partecipare ai **due diversi itinerari**, costruiti attorno alle chiavi di lettura dell'**Olio e.v.o.** e dell'arte, che condurranno alla scoperta dei valori paesaggistici e storico-artistici dell'Umbria in stretta correlazione con i peculiari prodotti alimentari e enogastronomici della Regione.

Il primo itinerario è il **tour del Dolce Agogia** nell'Umbria dei **Colli del Trasimeno** dove affianco all'esperienza di **pesca turismo** con la Cooperativa dei pescatori del lago Trasimeno, ci sarà un particolare **focus nei luoghi del Perugino**; il secondo itinerario, sempre all'insegna di paesaggio olivato, arte e enogastronomia, è il **tour del Moraiolo** nell'Umbria dei **Colli Assisi – Spoleto e dei siti UNESCO**. Una proposta che comprende la visita di **Trevi**, con il Museo dell'Olio e della civiltà dell'Olivo e dell'opera del Perugino custodita nella Chiesa di Santa Maria delle Lacrime, la passeggiata all'olivo secolare di Sant'Emiliano, e per quanto riguarda i siti Patrimonio Mondiale dell'Umanità, **la sosta ad Assisi**, esempio unico di città-santuario perfettamente inserita nello scenario naturale, con lo straordinario complesso architettonico della Basilica di San Francesco e gli altri siti francescani, fino a **Campello sul Clitunno**, dove sorge il Tempietto del Clitunno ed a Spoleto per una visita alla Basilica di San Salvatore, due ragguardevoli testimonianze di arte longobarda inserite nel sito seriale UNESCO "**I Longobardi in Italia: i luoghi del potere" (568-774 d.C.)**.

L'**Anteprima dell'Olio e.v.o. Dop Umbria** è un evento della **Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria** organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, Promocamera Umbria, Associazione Mirabilia e il Comune di Bettona; con la partnership della Famiglia Cotarella, della Scuola di Alta Formazione "Intrecci", di Cancelloni Food Service e Giuliano Tartufi ed il supporto di Sviluppumbria, Parco Tecnologico agroalimentare dell'Umbria, Associazione Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria, Strada dei Vini del Cantico, le Associazioni di categoria e la Regione Umbria.

Per maggiori informazioni

SPIDER-FIVE-157481480

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

MeteoWeb

METEOWEB » VIAGGI & TURISMO

L'Umbria alla BIT tra turismo lento, cultura, sapori e borghi da scoprire

Un ricco palinsesto di incontri e presentazioni anima lo spazio espositivo della Regione Umbria alla BIT

Beatrice Raso 31 Gen 2024 10:36

Video Vedi tutti

00:00 / 00:00
Anggrek e Candice, i meteorologi di tutto il mondo monitorano le tempeste simultanee dell'oceano Indiano

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

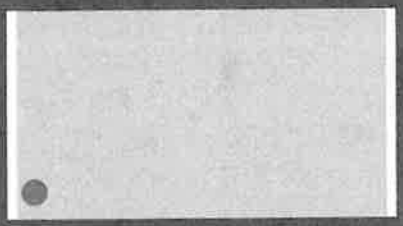
MeteoWeb

Sarà all'insegna di turismo lento, cultura, sapori, borghi da scoprire e ricettività più autentica la presenza della **Regione Umbria alla BIT, Fieramilanocity dal 4 al 6 febbraio** (Pad 3 – Stand C157-D160). Il *cuore verde d'Italia* metterà in risalto il meglio del suo territorio che offre – tutto l'anno – tantissime occasioni di vacanze ed esperienze. Durante la tre giorni non mancheranno presentazioni di eventi culturali, turismo slow e sostenibile, nuovi percorsi e attrattive, senza dimenticare le eccellenze gastronomiche e una ricettività fatta prevalentemente di strutture di charme, agriturismi e borghi diffusi. Nello stand della Regione, la cui organizzazione è curata da Sviluppumbria, sarà possibile anche entrare in contatto con operatori, associazioni, strutture ricettive e rappresentanze territoriali.

Con un **2023 estremamente positivo**, con circa 7 milioni di presenze e oltre 2.6 milioni di arrivi – per un incremento rispettivamente di +5,8% e +11,8% rispetto al 2019 – **l'Umbria si conferma come un territorio di grande appeal**, sia a livello nazionale sia internazionale. **Per il 2024** sono tanti i progetti e gli eventi in programma, alcuni dei quali saranno presentati in anteprima proprio alla BIT. Tra i principali:

- **Domenica 4 febbraio ore 15,15** ***Umbria e futuro: un intreccio virtuoso di parole e immagini*** – Costantino D'Orazio, nuovo Direttore della Galleria Nazionale dell'Umbria-Direzione Regionale Musei Umbria presenta il nuovo allestimento della GNU: una traversata nella storia dell'arte e nel patrimonio del museo, da Gentile da Fabriano fino a Burri.
- **Domenica 4 febbraio ore 16** presentazione di ***Cammini aperti & aromi d'Italia*** *"Scopri l'Italia che non sapevi – Viaggio Italiano"*, il progetto di promozione turistica a cura del Ministero del Turismo e delle regioni e province autonome italiane, in collaborazione con ENIT.
- **Sempre domenica 4 febbraio, ma nella mattinata, alle ore 12** presentazione de ***I Borghi più belli d'Italia in Umbria***: la guida descrive i 32 comuni umbri all'interno dell'Associazione con un'innovativa veste editoriale.
- **Lunedì 5 febbraio ore 14,30** ***Il viaggio verso le tue radici: il progetto in Umbria*** Presentazione APS Radici Umbre, progetto PNRR Turismo delle Radici, promosso e finanziato dalla Direz. Gen. per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie.
- **Lunedì 5 febbraio ore 15,15** ***L'Abbazia di San Pietro di Perugia e i suoi tesori*** – La Fondazione per l'Istruzione Agraria, partecipata dall'Università degli Studi di Perugia, presenterà la cittadella monastica dell'Abbazia benedettina di San Pietro, che vanta oltre mille anni di storia,

Gallery Vedi tutti



Convivenza millenaria nel Nord Europa: Homo sapiens e Neanderthal, una storia scritta nel DNA di Ranis | FOTO

MeteoWeb

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-157170362

Telpress

1337

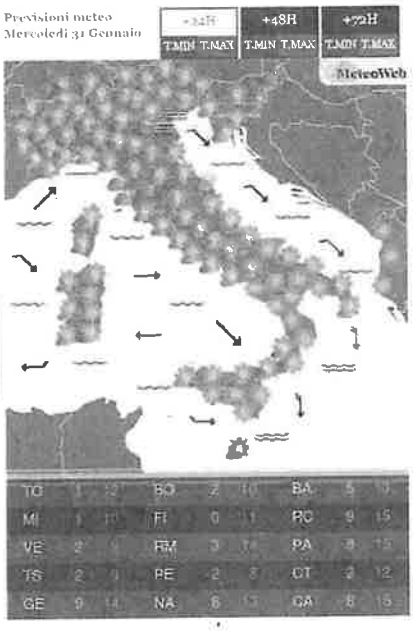
LINK ALL'ARTICOLO

e i suoi tesori.

- **Lunedì 5 febbraio ore 16** ***La sottile linea d'Umbria: l'arte contemporanea svela i tesori antichi di un territorio*** Costantino D'Orazio, nuovo Direttore Galleria Nazionale dell'Umbria, illustra il percorso che mette in dialogo i siti museali del Ministero della Cultura con l'arte contemporanea.
- **Lunedì 5 febbraio ore 16,45** ***Cibo, cultura e territorio: la nuova frontiera dell'ospitalità rurale targata Campagna Amica*** a cura di Coldiretti Umbria.

Sono previste anche presentazioni della **Camera di Commercio dell'Umbria, del Corso di studi sul Turismo di Assisi** e di altri espositori: tra questi il **Pampepato di Terni**, che ha da poco ottenuto la denominazione IGP e annuncia un grande evento per l'autunno.

In BIT, naturalmente, anche i sapori e le tradizioni enogastronomiche umbre, con degustazioni legate alla specificità dei sapori di diversa provenienza territoriale volte alla conservazione dell'agro-biodiversità: una collaborazione tra Parco 3A-PTA e Strade del vino e dell'olio tramite il format 'Umbria Biodiversity'.



Iscriviti alla Newsletter

Iscrivendoti dichiari di aver preso visione delle condizioni generali del servizio.

Continua la lettura su MeteoWeb

CONDIVIDI

TAGS: TURISMO

SPIDER-FIVE-157170462

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213
Rassegna del: 01/02/24
Edizione del:01/02/24
Estratto da pag.:66
Foglio:1/2

San Valentino, il Comune acquista due nuovi quadri

▶Si tratta delle opere di Gasparotto che saranno presentate il 9 febbraio

▶Lo storico dell'arte Paolo Chicchini: «Dipinti cruciali per la storia di Terni»

L'INVESTIMENTO

«Al Caos, il 9 febbraio, la presentazione delle opere di Giovanni Gasparro». Il Comune acquista tre quadri dal giovane artista pugliese (Bari, 1983) definito da Sgarbi «l'ultimo caravaggesco». E non tre quadri qualsiasi: opere che Gasparro dedica a San Valentino. Ovvero il dittico già esposto nel 2022 in basilica durante i festeggiamenti per il santo patrono, più un olio commissionato di recente. Passo indietro. Nel gennaio 2022 la giunta Latini promuove l'installazione, in basilica, del dittico - "San Valentino risana il figlio di Cratone" e "Il Martirio di San Valentino" - dopo di che tenta di tenerselo partecipando ad un bando del ministero della cultura che finanziava opere di privati che potevano essere acquisite dalle amministrazioni locali. Ma non ci riesce nonostante la cifra indicata fosse di 60mila euro. Quindi le due tele, ciascuna delle dimensioni di un metro per due, restano esposte a Palazzo Santacroce di San Gemini fino a quando la nuova amministrazione non si fa avanti con Giovanni Gasparro.

Le compra per 40mila e se le porta via, a Terni, «dove è giusto che stiano», il commento degli storici Paolo Cicchini e Giuseppe Cassio. Al Caos. Dove l'assessora alla Cultura, Michela Bordoni, le presenterà alla stampa venerdì 9 febbraio, e dove rimarranno custodite fino a quando non si deciderà dove esporle. C'è già chi dice che andranno ad arricchire gli arredi dell'ex chiesa del Carmine una volta ultimati i lavori all'interno del parco della Passeggiata. «Intanto tornano a Terni» - esulta Paolo Cicchini, che ha sempre dichiarato di voler dare vita ad un museo dedicato a San Valentino. Magari partendo proprio dal dittico: «Quei dipinti – spiega Cicchini - riflettono due momenti cruciali della Passio sancti Valentini martyris, un testo agiografico composto nel quinto secolo, che ha trasmesso l'eroicità del santo evangelizzatore e taumaturgo». Resta da capire con quali fondi la giunta Bandecchi sia entrata in possesso delle opere di Gasparro, ma probabilmente basterà attendere venerdì 9 per saperlo.

SAN VALENTINO JAZZ

Quello stesso giorno partirà la ventesima edizione del Cioccolentino. Prima ancora, l'8, ci sarà il debutto della Street band ad inaugurare la 14esima edizione di San Valentino Jazz, il festival organizzato da Confartigianato in collaborazione con l'associazione "Vibrazioni", il patrocinio del Comune di Terni e della Camera di Commercio dell'Umbria. In programma undici concerti in otto locali: al ristorante La Cruda, al Bloom – spazio condiviso, da Pazzaglia, al Caffè del Corso, da Randez-Vous, al Bogart, al ristorante Cacio e pepe, da Carletti. «Una rassegna di qualità – sottolinea il presidente di Confartigianato, Mauro Franceschini – che porta la musica jazz nei club rendendo il centro città più attrattivo, vivace e bello». Si segue la Street band (l'8 alle 17,30) tra via Cavour, piazza della Repubblica, corso Vecchio, piazza San Francesco, e si arriva al Bogart alle 21 per il concerto di Alessandro Bravo (pianoforte) e Ferruccio Spinetti (contrabbasso). Venerdì 9 alle 21 a La Cruda sarà la volta di Lumber – Jazz Trio con brani che rievocano il jazz delle origini, fino ai classici della musica italiana, dallo swing al funk. Sabato 10 appuntamento da Pazzaglia alle 17, 30: con Jazz For Lovers Trio. Domenica 11 alle 21 Alessandro Bossi- Virdigo al Bloom, lunedì 12 alle 21 Paris Glove a La Cruda, martedì 13 Durga Mc Broom 4Tet da Rendez Vous. Il 14 alle 21 a Rendez Vous, Sivan Arbel 4Tet special guest Stefano "Cocco" Cantini. Il festival si chiude con Rainer Push 5 ET il 15 alle 18 al Caffè del Corso, New Jazz 4Tet il 16 da Cacio e Pepe, The Bedhoppers Jumping Orchestra il 17 alle 17,30 da Pazzaglia. In A Jazz Way il 18 da Cerletti.

Aurora Provantini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

I dipinti acquistati dal Comune

Peso:30%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256

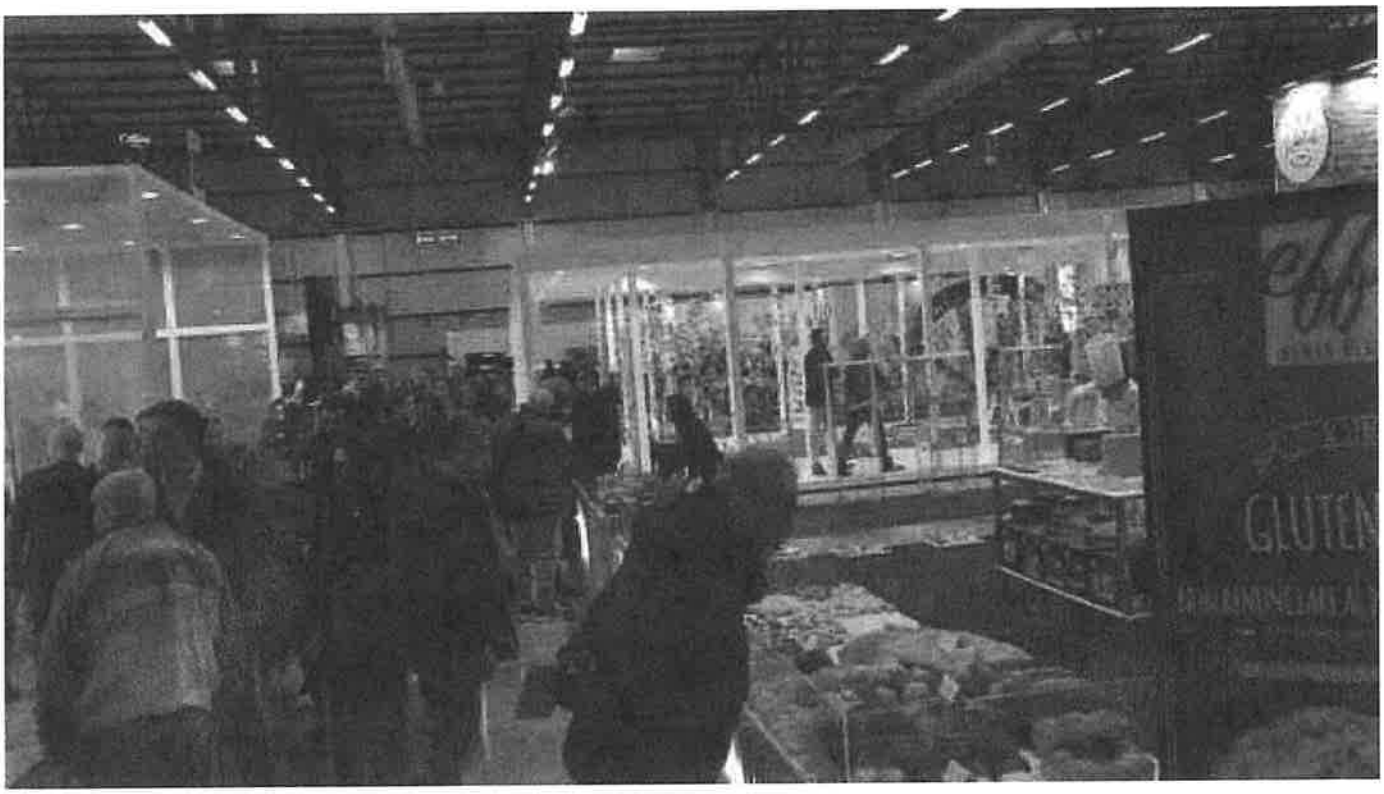
Rassegna del 01/02/2024
Notizia del: 01/02/2024
Foglio:1/2

EVENTI BASTIA UMBRA

Expo Tecnocom, tutto pronto per la 18esima edizione

Taglio del nastro domenica 4 febbraio, il programma

Redazione
01 febbraio 2024 16:53



È iniziato il conto alla rovescia per la kermesse professionale dedicata al settore dei pubblici esercizi, delle attività ricettive e dell'arte bianca in cui trovare tutto quello che occorre per il business development e per ampliare e migliorare le potenzialità e gli orizzonti delle imprese del settore Horeca (Hotel-Restaurant-Cafè o Catering).

Expo Tecnocom, in programma da domenica 4 a mercoledì 7 febbraio 2024 al centro fieristico Umbriafiere di Bastia Umbra, è l'unica fiera B2B del Centro Italia e per questo ha attirato l'attenzione anche di aziende provenienti da fuori regione.

Domenica 4 febbraio alle ore 10.30 (padiglione n.9) è in programma il taglio del nastro alla presenza di organizzatori e istituzioni. Interverranno, tra gli altri, Aldo Amoni, presidente Epta Confcommercio, Roberto Morroni, vicepresidente della Regione Umbria, Paola Lungarotti, sindaco di Bastia Umbra, Stefano Ansideri, presidente di Umbriafiere, e Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e di Confcommercio Umbria.

"Questo evento – afferma Amoni – è il vero Expo dell'Umbria, fiore all'occhiello del centro fieristico regionale, finalizzato a rilanciare quelle

SPIDER-FIVE-157521215

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

attività, come l'enogastronomia e l'accoglienza, che stanno facendo sempre più da traino alla crescita del turismo che in Umbria sta toccando cifre importanti. I professionisti possono quindi, durante i giorni di fiera, aggiornare le loro attività Horeca anche nel settore della strumentazione, digitale e manuale, al fine di migliorare la qualità dei loro servizi".

L'expo, ideato e organizzato da Epta Confcommercio Umbria, torna quindi con la volontà di confermarsi una delle più importanti fiere italiane interamente dedicata a tecnologie, prodotti, servizi ed arredi per tutto il mercato dei consumi fuori casa, un settore che rappresenta uno degli asset portanti dell'economia italiana, e naturalmente anche dell'Umbria.

Nella cornice del centro fieristico domanda ed offerta tornano ad incontrarsi con il pubblico che può partecipare a un ricco calendario di eventi, convegni, workshop, dimostrazioni tecniche e laboratori con nomi di prestigio che si alterneranno nelle performance tecniche e nei cooking show.

Una rassegna quindi ideata e costruita per agevolare l'incontro tra imprese, esercenti e associazioni di categoria con lo scopo di sviluppare new business, confrontarsi e fornire opportunità di aggiornamento professionale puntando tutti nella stessa direzione, quella della soddisfazione del cliente, ma allo stesso tempo quella della crescita di una filiera strategica per tutto il sistema economico nazionale, nonché uno dei pilastri fondamentali dell'Italian way of life.

La fiera vuole anche confermarsi come luogo perfetto dove trovare idee, spunti e instaurare utili contatti per tutti quelli che desiderano avviare un'attività di ristorazione, bar, birreria, distribuzione alimentare, somministrazione e ricettività.

Ampio sarà lo scenario espositivo, tra tecnologie e servizi all'avanguardia. Saranno riproposte, per facilitare l'orientamento dei visitatori e favorirne la ricerca merceologica le tre macroaree tematiche: Food, Equipment e Contract. Materie prime, arredamento da interno ed esterno, impianti, attrezzature, macchinari, complementi e tanto altro, distribuiti in 4 padiglioni, per un totale di 16.000 metri quadrati e oltre 300 stand.

Primo piano sul bar: prodotti, attrezzature, macchinari e arredamenti, ma anche caffè, birre, impianti di aspirazione, videogiochi, misuratori fiscali, verificatori di banconote, contabanconote, contamonete.

Ristorazione di successo: forni, frigoriferi, lavastoviglie, grandi impianti per ristorazione e comunità, e poi abbigliamento, tovagliati, prodotti alimentari.

Ricettività ad alto gradimento: per alberghi, country house, arredi, arredi esterni, coperture, piscine, complementi, forniture, informatica.

Gelato artigianale: concorsi, laboratori attivi e degustazioni, ed anche macchinari e alimenti per una passione sempre in crescita, con nuovi gusti e assortimenti.

Panificazione e pasticceria: per tutti gli artisti dell'arte bianca laboratori attivi, forni, macchinari, prodotti alimentari, semilavorati e farine.

Pizza che passione: tutti i segreti per una pizza di qualità, forni, tecnologie, nuovi alimenti, farine e prodotti specifici.

Pasta fresca: i macchinari per tutti i tipi di pasta fresca, ripiena, gnocchi ecc… Contenitori per il sottovuoto e l'asporto.

Finger food, wine bar, pub: tendenze e nuovi stili a confronto. Proposte di alto livello. Prodotti e componentistica per qualificare ogni locale.

Expo Tecnocom non si limita alla pura esposizione, ma offre anche un ricco calendario di eventi. Tra questi, spiccano la Masterclass "In cucina con le piante grasse" (in programma domenica 4 febbraio, ore 11.30, con lo Chef Vittorio Ottavi) a cura di La Clarice, start-up con sede a Cannara che da anni fornisce i migliori ristoranti e chef stellati d'Italia con piante ed erbe esclusive; il "3° Trofeo della pizza" a cura di Molino sul Clitunno (lunedì 5 febbraio, ore 9) e altri appuntamenti focalizzati su temi cruciali come la sostenibilità nella filiera alimentare e la digitalizzazione nel settore alberghiero e della ristorazione. Da segnalare per martedì 6 febbraio, "Dac e Molino Casillo: l'origine del futuro" a cura di Gruppo Dac (ore 10.30), "Zero Sprechi nella Filiera del Cibo" a cura di Confcommercio Umbria e Regusto (ore 15) e "C'è sempre più Gustum in Umbria" a cura di Confcommercio Umbria e Università dei Sapori, Gal Media Valle del Tevere, con lo Chef e storico gastronomico Marino Marini (ore 17). Infine, mercoledì 7 febbraio, "Dac Meat Lab" a cura di Gruppo Dac (ore 10.30) e "Check-up digitale hotel e ristorante: 6 aspetti da verificare" a cura di "Slope" (ore 11.30).

© Riproduzione riservata

I più letti

Telpress Servizi di Media Monitoring

1713

LINK ALL'ARTICOLO

Il presente documento non è riproducibile al di fuori dell'uso esclusivo del Committente e non è fotocopiabile o fotocopiabile

EXPO TECNOCOM AL VIA, DOMENICA 4 FEBBRAIO IL TAGLIO DEL NASTRO ALL'UMBRIAFIERE DI BASTIA UMBRA

Materie prime, arredamento da interno ed esterno, impianti, attrezzature, macchinari, complementi e tanto altro, distribuiti in 4 padiglioni, per un totale di 16.000 metri quadrati e oltre 300 stand.

È iniziato il conto alla rovescia per la kermesse professionale dedicata al settore dei pubblici esercizi, delle attività ricettive e dell'arte bianca in cui trovare tutto quello che occorre per il business development e per ampliare e migliorare le potenzialità e gli orizzonti delle imprese del settore Horeca (Hotel-Restaurant-Cafè o Catering). Expo Tecnocom, in programma da domenica 4 a mercoledì 7 febbraio 2024 al centro fieristico Umbriafiere di Bastia Umbra, è l'unica fiera B2B del Centro Italia e per questo ha attirato l'attenzione anche di aziende provenienti da fuori regione. Domenica 4 febbraio alle ore 10.30 (padiglione n.9) è in programma il taglio del nastro alla presenza di organizzatori e istituzioni. Interverranno, tra gli altri, Aldo Amoni, presidente Epta Confcommercio, Roberto Morroni, vicepresidente della Regione Umbria, Paola Lungarotti, sindaco di Bastia Umbra, Stefano Ansideri, presidente di Umbriafiere, e Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e di Confcommercio Umbria. "Questo evento – afferma Amoni – è il vero Expo dell'Umbria, fiore all'occhiello del centro fieristico regionale, finalizzato a rilanciare quelle attività, come l'enogastronomia e l'accoglienza, che stanno facendo sempre più da traino alla crescita del turismo che in Umbria sta toccando cifre importanti. I professionisti possono quindi, durante i giorni di fiera, aggiornare le loro attività Horeca anche nel settore della strumentazione, digitale e manuale, al fine di migliorare la qualità dei loro servizi". L'expo, ideato e organizzato da Epta Confcommercio Umbria, torna quindi con la volontà di confermarsi una delle più importanti fiere italiane interamente dedicata a tecnologie, prodotti, servizi ed arredi per tutto il mercato dei consumi fuori casa, un settore che rappresenta uno degli asset portanti dell'economia italiana, e naturalmente anche dell'Umbria. Nella cornice del centro fieristico domanda ed offerta tornano ad incontrarsi con il pubblico che può partecipare a un ricco calendario di eventi, convegni, workshop, dimostrazioni tecniche e laboratori con nomi di prestigio che si alterneranno nelle performance tecniche e nei cooking show. Una rassegna quindi ideata e costruita per agevolare l'incontro tra imprese, esercenti e associazioni di categoria con lo scopo di sviluppare new business, confrontarsi e fornire opportunità di aggiornamento professionale puntando tutti nella stessa direzione, quella della soddisfazione del cliente, ma allo stesso tempo quella della crescita di una filiera strategica per tutto il sistema economico nazionale, nonché uno dei pilastri fondamentali dell'Italian way of life. La fiera vuole anche confermarsi come luogo perfetto dove trovare idee, spunti e instaurare utili contatti per tutti quelli che desiderano avviare un'attività di ristorazione, bar, birreria, distribuzione alimentare, somministrazione e ricettività. Ampio sarà lo scenario espositivo, tra tecnologie e servizi all'avanguardia. Saranno riproposte, per facilitare l'orientamento dei visitatori e favorirne la ricerca merceologica le tre macroaree tematiche: Food, Equipment e Contract. Materie prime, arredamento da interno ed esterno, impianti, attrezzature, macchinari, complementi e tanto altro, distribuiti in 4 padiglioni, per un totale di 16.000 metri quadrati e oltre 300 stand.

Primo piano sul bar: prodotti, attrezzature, macchinari e arredamenti, ma anche caffè, birre, impianti di aspirazione, videogiochi, misuratori fiscali, verificatori di banconote, contabanconote, contamonete.

Ristorazione di successo: forni, frigoriferi, lavastoviglie, grandi impianti per ristorazione e comunità, e poi abbigliamento, tovagliati, prodotti alimentari.

Ricettività ad alto gradimento: per alberghi, country house, arredi, arredi esterni, coperture, piscine, complementi, forniture, informatica.

Gelato artigianale: concorsi, laboratori artigiani e degustazioni, ed anche macchinari e alimenti per una

UTENTI ONLINE: 323

DIRETTA TV
diretta streaming

RGM HITRADIO
diretta streaming

Centro Noleggi Martinelli
Professionisti del Noleggio
CHIAMA ORA
0759220595

NEWSLETTER TRGMEDIA
Iscriviti alla nostra newsletter
Indirizzo email
Accetta informativa privacy (leggi)
Iscriviti ora

SOCIAL
Trg media
14.316 follower
Segui la Pagina
Condividi

SPIDER-FIVE-157519863

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

passione sempre in crescita, con nuovi gusti e assortimenti

Panificazione e pasticceria: per tutti gli artisti dell'arte bianca laboratori attivi, forni, macchinari, prodotti alimentari, semilavorati e farine

Pizza che passione: tutti i segreti per una pizza di qualità, forni, tecnologie, nuovi alimenti, farine e prodotti specifici.

Pasta fresca: i macchinari per tutti i tipi di pasta fresca, ripiena, gnocchi ecc... Contenitori per il sottovuoto e l'asporto.

Finger food, wine bar, pub tendenze e nuovi stili a confronto. Proposte di alto livello Prodotti e componentistica per qualificare ogni locale.

Expo Tecnocom non si limita alla pura esposizione, ma offre anche un ricco calendario di eventi. Tra questi, spiccano la Masterclass "In cucina con le piante grasse" (in programma domenica 4 febbraio, ore 11.30, con lo Chef Vittorio Ottavi) a cura di La Clarice, start-up con sede a Cannara che da anni fornisce i migliori ristoranti e chef stellati d'Italia con piante ed erbe esclusive, il "3° Trofeo della pizza" a cura di Molino sul Clitunno (lunedì 5 febbraio, ore 9) e altri appuntamenti focalizzati su temi cruciali come la sostenibilità nella filiera alimentare e la digitalizzazione nel settore alberghiero e della ristorazione. Da segnalare per martedì 6 febbraio, "Dac e Molino Casillo. l'origine del futuro" a cura di Gruppo Dac (ore 10.30), "Zero Sprechi nella Filiera del Cibo" a cura di Confcommercio Umbria e Regusto (ore 15) e "C'è sempre più Gustum in Umbria" a cura di Confcommercio Umbria e Università dei Sapori, Gal Media Valle del Tevere, con lo Chef e storico gastronomico Marino Marini (ore 17). Infine, mercoledì 7 febbraio, "Dac Meat Lab" a cura di Gruppo Dac (ore 10.30) e "Check-up digitale hotel e ristorante 6 aspetti da verificare" a cura di "Slope" (ore 11.30). La partecipazione delle aziende non si limita agli eventi ufficiali, in quanto numerosi espositori organizzeranno momenti formativi, workshop, dimostrazioni e show cooking nei loro spazi dedicati. Una grande opportunità per confrontarsi con i colleghi del settore, scambiarsi esperienze ed entrare in contatto con altri professionisti

Orari e info da domenica 4 a martedì 6 febbraio, dalle ore 9 alle 19, mercoledì 7 febbraio, dalle ore 9 alle 17. Sito ufficiale dell'evento www.expo-tecnocom.it

Tweets di @TrgMedia

X Posta

Assisi/Bastia
01/02/2024 16:50
Redazione

NEWS NEWS trg media

01/02/2024 17:16 | Cultura
UMBERTIDE: DOMANI ALLE 18 AL MUSEO "ROMETTI" PRESENTAZIONE DEL LIBRO "UN VICE SINDACO DI PROVINCIA" DI JACOPO BARBARITO. RICAVATO DEVOLUTO ALL'ASSOCIAZIONE "L'AURA"
Domani alle ore 18, il Museo "Rometti" ospiterà la presentazione del libro "Un vice sindaco di Provincia - Cosa vuol dir...
LEGGI

01/02/2024 16:25 | Cronaca
DROGA ESPOSTA COME AL MERCATO, 9 MISURE CAUTELARI A PERUGIA
Droga esposta come al mercato e pesata sul posto, in una sorta di "piazza dello spaccio": accade a Perugia dove la Poliz...
LEGGI

01/02/2024 15:37 | Costume
GUBBIO: SABATO SERA IL VEGLIONE DEI SANGIORGIARI
E' in programma sabato sera al Park Hotel "Ai Cappuccini" di Gubbio il Veglione dei Sangiorgiari. E' il secondo appuntam...

Il presente ritaglio è stato consegnato per l'utilizzo esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Rassegna del: 01/02/24
Edizione del:01/02/24
Estratto da pag.:46
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Terni Undici appuntamenti nel cartellone della kermesse dall'8 al 18 febbraio

San Valentino ed il jazz un legame che si rafforza

di **Simona Maggi**

TERNI

Si alzerà l'8 febbraio il sipario su San Valentino Jazz. Saranno 11 i concerti che animeranno vari locali di Terni fino al 18 febbraio. Inoltre nei pomeriggi dell'8 e del 14 febbraio una street band animerà con la musica le vie del centro della città.

"San Valentino Jazz è ormai una tradizione per Terni - spiega il presidente di Confartigianato Imprese Terni, Mauro Franceschini - un evento che si inserisce in una settimana particolare, quella del Santo patrono. Un aiuto alla città perché gli eventi richiamano gente". Tutte le serate vedranno la partecipazione di artisti di grande spessore. La serata del 13, al Rendez Vous, vedrà la presenza di Durga, una delle tre coriste dell'ultimo tour del gruppo iniziale dei Pink Floyd. Il 14 febbraio, sempre al Rendez Vous, si esibirà Sivan Arbel, una delle maggiori promesse del jazz mondiale. "Il festival San Valentino Jazz nasce 14 anni - continua Fabrizio Zampetti, organizzatore del festival fin dall'inizio - per ricordare l'amore che Terni ha sempre avuto per la musica jazz. Tutto nasce negli anni Settanta del secolo scorso dai primi due grandi concerti di Umbria Jazz a Terni e a Villalago. Alla fine degli anni Novanta tornò a Terni Uj, limitata però a concerti gospel durante il periodo pasquale. Poi ci fu un buco di anni. Da qui l'esigenza di colmare questo vuoto con San Valentino Jazz". Per l'assessore comunale al Commercio, Stefania Renzi, "i concerti jazz s'inseriscono in una serie di iniziative che toccano gran parte della città. L'obiettivo è quello di fare di Terni una città attrattiva. Vogliamo creare un marchio di valore e di qualità che faccia di Terni una città turistica in modo da richiamare gente anche da fuori Italia". Il direttore artistico del festival Alessandro Bravo ha tenuto a evidenziare che quello di Terni è il primo festival jazz italiano dell'anno e che dunque apre la stagione nazionale. "Il menù che proponiamo - ha detto Bravo - ha due caratteristiche. Da una parte quella di ritrovare lo spirito del vecchio Circuito dei club, dall'altra quella di far suonare insieme artisti di fama nazionale e internazionale accanto a veri talenti della realtà locale". Infine il direttore di Confartigianato, Michele Medori, ha ringraziato la Camera di Commercio e i vari sponsor che, insieme allo sforzo economico dell'associazione, hanno permesso la realizzazione dell'evento.

Parla Alessandro Bravo

"Artisti di fama internazionale accanto ai veri talenti locali"

San Valentino Jazz Nella foto, la presentazione del festival che si svolgerà a Terni

Peso:40%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213

Rassegna del: 02/02/24
Edizione del:02/02/24
Estratto da pag.:37
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

«A UmbriaFiere vedrete il vero Expo dell'Umbria

BASTIA UMBRA

Si avvicina il momento del taglio del nastro di Expo Tecnocom. La rassegna dedicata a tecnologie, prodotti, servizi ed arredi per tutto il mercato dei consumi fuori casa è in programma da domenica 4 a mercoledì 7 febbraio. Domenica alle alle ore 10.30 (padiglione n.9) è in programma il taglio del nastro alla presenza di organizzatori e istituzioni. Interverranno, tra gli altri, Aldo Amoni, presidente Epta Confcommercio, Roberto Morroni, vicepresidente della Regione Umbria, Paola Lungarotti, sindaco di Bastia Umbra, Stefano Ansideri, presidente di Umbriafiere, e Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio e di Confcommercio Umbria.

«Questo evento – afferma Amoni – è il vero Expo dell'Umbria, fiore all'occhiello del centro fieristico regionale, finalizzato a rilanciare quelle attività, come l'enogastronomia e l'accoglienza, che stanno facendo sempre più da traino alla crescita del turismo in Umbria. I professionisti possono, durante i giorni di fiera, aggiornare le loro attività Horeca anche nel settore della strumentazione, digitale e manuale, al fine di migliorare la qualità dei loro servizi». La fiera, distribuita in 4 padiglioni, per un totale di 16.000 metri quadrati e oltre 300 stand, vuole confermarsi come luogo perfetto dove trovare idee, spunti e instaurare utili contatti per coloroo che desiderano avviare un'attività di ristorazione, bar, birreria, distribuzione alimentare, somministrazione e ricettività.

Massimiliano Camilletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Peso:11%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

Data: 02 feb 2024 Ora: 23:21 Emittente: UMBRIA TV
Trasmissione: TELEGIORNALE DELL'UMBRIA 19.00

Terminati gli assaggi concorso "L'Umbria del vino"

In onda: 02-02-2024
Condotto da:
Ospiti:

Servizio di: NOEMI CAMPANELLA
Durata del servizio: 00:01:41
Orario di rilevazione: 19:19:20

Intervento di:

Tag: CAMERA DI COMMERCIO DELL UMBRIA, CONCORSO ENOLOGICO, EDIZIONI, GIORGIO MENCARONI (PRES CAMERA DI COMERCIO UMBRIA), MINISTERO DELL AGRICOLTURA, RICCARDO COTARELLA (PRESIDENTE DI ASSOENOLOGI)

Keywords: camera di commercio, camera di commercio dell'umbria, Giorgio Mencaroni

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Rassegna del: 04/02/24
Edizione del:04/02/24
Estratto da pag :7
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Expo Tecnocom scatta oggi a Bastia Umbra: fino a mercoledì oltre 300 stand nei 4 padiglioni. Ricco calendario di eventi e momenti formativi

Al via la fiera dedicata ai professionisti dei consumi fuori casa

BASTIA UMBRA

Apre oggi la kermesse professionale dedicata al settore dei pubblici esercizi, delle attività ricettive e dell'arte bianca in cui trovare tutto quello che occorre per il business development e per ampliare e migliorare le potenzialità e gli orizzonti delle imprese del settore Horeca (hotel-restaurant-cafè o catering). Expo Tecnocom, in programma da oggi a mercoledì al centro fieristico Umbriafiere di Bastia Umbra, è l'unica fiera B2B del Centro Italia e per questo ha attirato l'attenzione anche di aziende provenienti da fuori regione.

Oggi alle 10.30 (padiglione 9) è in programma il taglio del nastro alla presenza di organizzatori e istituzioni. Interverranno, tra gli altri, Aldo Amoni, presidente Epta Confcommercio, Roberto Morroni, vicepresidente della Regione Umbria, Paola Lungarotti, sindaco di Bastia Umbra, Stefano Ansideri, presidente di Umbriafiere, e Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e di Confcommercio Umbria.

"Questo evento – afferma Amoni – è il vero Expo dell'Umbria, fiore all'occhiello del centro fieristico regionale, finalizzato a rilanciare quelle attività, come l'enogastronomia e l'accoglienza, che stanno facendo sempre più da traino alla crescita del turismo che in Umbria sta toccando cifre importanti. I professionisti possono quindi, durante i giorni di fiera, aggiornare le loro attività Horeca anche nel settore della strumentazione, digitale e manuale, al fine di migliorare la qualità dei loro servizi". L'expo sarà distribuiti in 4 padiglioni, per un totale di 16.000 metri quadrati e oltre 300 stand.

Sa.Nu.

Vasta gamma di prodotti e servizi essenziali per il comparto degli hotel, ristoranti e catering

Tanti stand Oggi il taglio del nastro alle 10,30 alla presenza delle istituzioni

Peso:23%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE dell'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5 401 Diffusione: 11 278 Lettori: 175.000

Rassegna del: 05/02/24
Edizione del:05/02/24
Estratto da pag :5
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Il settore Horeca sino a mercoledì a Umbriafiere

Inaugurata a Bastia Expo Tecnocam Amoni: "Qui eccellenze"

BASTIA UMBRA

Ristorazione ed enogastronomia, hotel ed accoglienza sono i comparti più trainanti per il turismo e più in generale per l'economia dell'Umbria e per questo vanno sostenuti con appuntamenti di qualità rivolti agli operatori professionisti del settore. È quanto è emerso ieri durante il taglio del nastro (*in foto*), alla presenza di organizzatori e istituzioni, della 18esima edizione di Expo Tecnocom, ideato e organizzato da Epta Confcommercio Umbria, e in programma fino a mercoledì al centro fieristico Umbriafiere di Bastia Umbra. All'avvio della kermesse professionale dedicata al settore dei pubblici esercizi, delle attività ricettive e dell'arte bianca, in una parola sola all'Horeca (Hotel-Restaurant-Cafè o Catering), sono intervenuti Aldo Amoni, presidente Epta Confcommercio, Roberto Morroni, vicepresidente della Regione Umbria, Paola Lungarotti, sindaco di Bastia Umbra, Stefano Ansideri, presidente di Umbriafiere, e Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e di Confcommercio Umbria. Ad Expo Tecnocom, ha spiegato Aldo Amoni, "si trova tutto quello che può servire per dormire e per mangiare grazie ad aziende, tutte eccellenze, provenienti anche da fuori dell'Umbria". "C'è sempre più consapevolezza – ha aggiunto Amoni – che questo evento, dopo il Sigep di Rimini, è quello in cui le imprese del settore Horeca possono trovare, come unica fiera B2B del Centro Italia, tutto quello che occorre per lo sviluppo del proprio business".

Sa.Nu.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 06/02/24
Edizione del:06/02/24
Estratto da pag.:36
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Dormire e mangiare 'fuori' C'è "Expo Tecnocom"

Negli spazi di Umbriafiere, le attività del settore "Horeca" si confrontano Hotel, ristoranti, pizzerie, bar: un evento biennale per addetti ai lavori e curiosi

BASTIA UMBRA

È in corso di svolgimento la diciottesima edizione dell'evento biennale Expo Tecnocom ideato e organizzato da Epta Confcommercio Umbria. Potrà essere visitato fino a domani, al centro fieristico Umbriafiere, dove sono presenti tutte le attività del settore Horeca (hotel, ristoranti, pizzerie, enoteche, pub, bar, gelaterie, pasticcerie, catering e attività ricreative), rivolgendosi sia agli addetti ai lavori ma è aperto a tutti i curiosi. Ad Expo Tecnocom, ha spiegato Aldo Amoni in occasione del taglio del nastro «si trova tutto quello che può servire per dormire e per mangiare grazie ad aziende, tutte eccellenze, provenienti anche da fuori dell'Umbria». «C'è sempre più consapevolezza – ha aggiunto Amoni – che questo evento, dopo il Sigep di Rimini, è quello in cui le imprese del settore Horeca possono trovare, come unica fiera B2B del Centro Italia, tutto quello che occorre per lo sviluppo del proprio business e di conseguenza per ampliare e migliorare le potenzialità e gli orizzonti. Ci siamo impegnati a fondo quest'anno per l'organizzazione visti i risultati ottenuti dal turismo in Umbria, per una edizione che consentirà di far diventare l'evento sempre più un punto di riferimento per tutta l'attività horeca». Intervenuti all'inaugurazione, inoltre, Roberto Morroni, vicepresidente della Regione Umbria, Paola Lungarotti, sindaco di Bastia Umbra, Stefano Ansideri, presidente di Umbriafiere, e Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e di Confcommercio Umbria. Fra gli appuntamenti di oggi, alle ore 9, del «3° Trofeo della pizza» a cura di Molino sul Clitunno. La competizione, con nuovi premi in palio e una nuova giuria, è quindi pronta a decretare il nuovo maestro della pizza. Si è rimarcato quindi lo sviluppo di un settore che cresce e che è collegato strettamente allo sviluppo del turismo. Sotto i riflettori pertanto, durante i quattro giorni di evento, c'è un settore strategico per una regione come l'Umbria e che, soprattutto per il rilancio postcovid, ha rappresentato un elemento di sollievo importante per il tessuto economico regionale.

Momento di confronto dedicato agli operatori del settore ma ha interesse generale per tutto quello che propone a livello di innovazione, nuove tecnologie, tecniche e nuove esperienze-tendenze che si stanno vivendo in questi contesti. Materie prime, arredamento da interno ed esterno, impianti, attrezzature, macchinari, complementi e tanto altro, per dare una svolta al locale o all'attività, distribuiti in 4 padiglioni, per un totale di 16.000 metri quadrati, tre macroaree tematiche (Food, Equipment e Contract) e oltre 300 stand.

L'Xpo Tecnocom è alla diciottesima edizione

Il presente documento non è riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

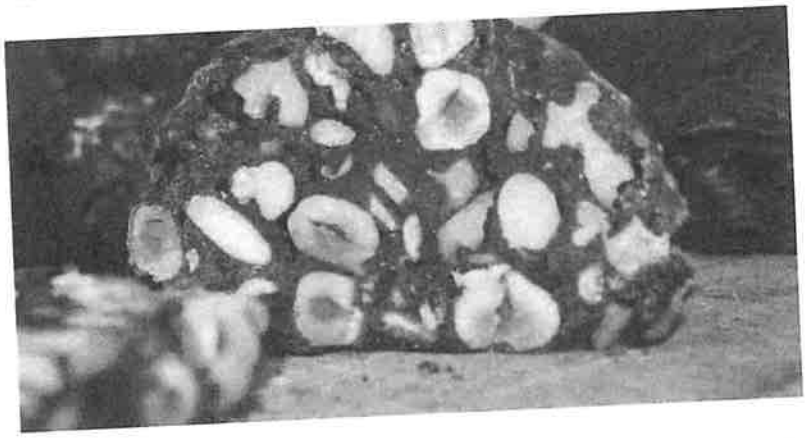
VISIONINMUSICA SEASON 2024 20° ANNIVERSARIO

ATTUALITÀ, TERNI

'Sweet Pampepato', presentato a Milano il festival dedicato al dolce tipico ternano

Evento imperdibile in programma dal 22 al 24 novembre. Per Mauro Franceschini di Confartigianato: «Un'occasione per valorizzare il territorio»

6 Febbraio 2024



«L'Umbria ha una tradizione incredibile nella gastronomia, non conosciuta fino ad oggi a livello nazionale. Uno di questi prodotti, assolutamente di avanguardia e di assoluta originalità, è proprio il pampepato». Così l'assessore regionale Enrico Melasecche a margine della presentazione della prima edizione del festival 'Sweet Pampepato'. Una delegazione umbra ha preso parte alla manifestazione mondiale Bit, Banca internazionale del turismo, lo scorso lunedì 5 febbraio. Un'occasione «per continuare a promuovere il dolce tipico affinché possa diventare da un'idea, da un gusto, anche un prodotto che possa essere diffuso, come tanti altri prodotti di questo settore, per dare sviluppo a molti laboratori artigianali che a Terni lo producono».

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress

'Sweet Pampepato' Alla presentazione hanno preso parte l'assessore regionale alle Infrastrutture Enrico Melasecche, l'assessora al Bilancio e al Turismo di Terni Michela Bordoni, Giorgio Mencaroni, presidente Camera di Commercio Umbria, Mauro Franceschini, presidente Confartigianato Imprese Terni, Ivana Fernetti, presidente Federazione Alimentazione Confartigianato e Stefano Pelliciardi, amministratore Sgp Grandi Eventi. «Siamo molto soddisfatti che Terni abbia un prodotto come il pampepato, che finalmente può essere riconosciuto anche come promozione del territorio, quindi anche a fini turistici, non solo commerciali. E' un'identità che – commenta Bordoni – oltre al nostro San Valentino, trascinerà tutto il nostro territorio, la città, in un ambito più ampio e internazionale».

L'evento In programma dal 22 al 24 novembre 'Sweet Pampepato' sarà una preziosa occasione per scoprire la ricca varietà di dolci umbri. Ci saranno showcooking, degustazioni guidate e ci sarà la possibilità di scoprire importanti cuochi e importanti nomi della pasticceria nazionale. «Il prodotto – spiega Giorgio Mencaroni – è fortemente identitario e rappresenta un territorio che merita di essere conosciuto da tutti venendo a visitare la città». E non solo, per Mauro Franceschini «sarà un'iniziativa vantaggiosa per creare un evento di marketing territoriale che possa accendere i riflettori sulla città».

Questo contenuto è libero e gratuito per tutti ma è stato realizzato anche grazie al contributo di chi ci ha sostenuti perché crede in una informazione accurata al servizio della nostra comunità. Se puoi fai la tua parte. Sostienici

Accettiamo pagamenti tramite carta di credito o Bonifico SEPA. Per donare inserisci l'importo, clicca il bottone Dona, scegli una modalità di pagamento e completa la procedura fornendo i dati richiesti.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

cultura Gubbio-Gualdo

"Secoli di luce" è il titolo del Festival del Medioevo 2024

Feb 7, 2024

Sarà "Secoli di luce" il tema della decima edizione del **Festival del Medioevo**, in programma a Gubbio dal 25 al 29 settembre 2024. Più di cento i protagonisti: storici, scrittori, scienziati, filosofi, architetti e giornalisti impegnati a fare finalmente luce sui "secoli bui" evocati per la prima volta da Francesco Petrarca e rilanciati alla fine del Novecento grazie a una fulminea sintesi giornalistica di Indro Montanelli.

Per provare a sfatare il più persistente dei pregiudizi: quello di una Età di Mezzo raccontata ancora come oscura, maligna e barbarica. Un'epoca così calunniata da non meritare nemmeno un nome: il **"Medio Evo"** che i manuali di storia e il dibattito pubblico confinano ancora fra gli inarrivabili splendori dell'antichità e le "magnifiche sorti e progressive" di un mondo moderno costretto invece, come è sempre avvenuto in ogni vicenda dell'uomo, a fare i conti anche con le guerre, le epidemie, le violenze quotidiane e i pregiudizi di ogni genere.

Le lezioni di storia del Festival del Medioevo seguiranno il filo della celebre metafora attribuita al filosofo Bernardo di Chartres, che agli inizi del XII secolo esortava i suoi allievi allo studio attento del passato: «Noi siamo come nani sulle spalle di giganti, così che

Editoriale

IL CAMPO E' ANCORA LARGO?

di Pierluig. Castellani Il confronto all'interno dei partiti, che si opporranno al governo Meloni è ...

Pillole

"A Porte Aperte 2024" con oltre 100 espositori e più di 10mila prodotti

L'invito è quello di varcare la soglia della bontà, per immergersi in una esperienza di ...

Gualdo Tadino, Fdi e Lega rompono con Fi e candidano Simona Vitali: Isolato Morroni

Simona Vitali è stata indicata come candidata sindaco di Gualdo Tadino per Lega e Fratelli ...

Carnevale a Perugia: i prossimi appuntamenti

Proseguono gli appuntamenti in città in occasione del Carnevale 2024. Venerdì 9 febbraio il Comune ...

Viabilità: Piegaro, entro febbraio lavori sul ponte sul Fiume Nestore

Sarà interessato da un intervento di adeguamento e messa in sicurezza il ponte sul Fiume ...

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-167774100

Telpress

2302

LINK ALL'ARTICOLO

possiamo vedere un maggior numero di cose e più lontano di loro, tuttavia non per l'acutezza della vista o la possanza del corpo, ma perché sediamo più in alto e ci eleviamo proprio grazie alla grandezza dei giganti».

Un Medioevo lontano dalla banalità degli stereotipi, visto attraverso il racconto dei grandi uomini e delle grandi donne che hanno segnato dieci secoli della nostra storia. Un lungo tempo di innovazioni e trasformazioni. E di continui "rinascimenti", in tutti i campi del sapere, dall'arte alla politica, dalle istituzioni pubbliche alla vita quotidiana. Mille e più anni di grandi viaggi, pellegrinaggi e commerci fra mondi lontani e diversi, caratterizzati da una miriade di innovazioni e scoperte. Secoli nei quali sono nate anche le lingue d'Europa, le nazioni, le banche e le università e nei quali straordinari pensatori hanno sviluppato le basi della moderna cultura scientifica.

Mostre, mercati, spettacoli, rievocazioni, focus tematici e attività didattiche arricchiscono cinque giorni del Festival del Medioevo insieme ad alcuni speciali appuntamenti:

– La *Fiera del libro medievale*, i grandi classici e le novità editoriali, con tutto quello che c'è da leggere sul Medioevo.

– *Scriptoria*, l'appuntamento dedicato all'arte della miniatura e della calligrafia con i laboratori e le dimostrazioni pratiche dei principali miniaturisti e calligrafi italiani e stranieri.

– *Medievalismi*: l'esplorazione dell'Età di Mezzo nella cultura contemporanea: cinema e letteratura, fumetti e canzoni, abiti e architetture, illustrazioni grafiche e giochi di ruolo. Un Medioevo immaginario, reinventato, ricostruito e a volte anche sconvolto attraverso i nuovi linguaggi della politica, del costume e delle mode.

– *La scuola dei rievocatori*, un evento pensato per valorizzare, attraverso l'analisi e la ricostruzione delle fonti storiche, l'appassionato lavoro di centinaia di associazioni e di migliaia di rievocatori impegnati in ogni regione d'Italia nel far rivivere la storia e le tradizioni del loro territorio.

– Il *Medioevo dei ragazzi*: giochi, letture, animazioni, laboratori d'arte e corsi di disegno riservati agli alunni delle scuole secondarie di primo grado.

Dalla prima edizione, il Festival del Medioevo ha affrontato i seguenti temi: *La nascita dell'Europa* (2015), *Europa e Islam* (2016), *La città* (2017), *Barbari. La scoperta degli altri* (2018), *Donne. L'altro volto della Storia* (2019), *Mediterraneo. Il mare della Storia* (2020), *Il tempo di Dante* (2021), *Dinastie. Famiglie e potere* (2022) e *Oriente-Occidente. Le frontiere mobili della Storia* (2023) [Qui per i programmi delle edizioni dal 2016 al 2023]

Il Festival del Medioevo, ideato e diretto dal giornalista Federico Fioravanti è organizzato ogni anno in modo congiunto dalla *Associazione di Promozione Sociale Festival del Medioevo* e dal *Comune di Gubbio*.

La manifestazione gode del patrocinio scientifico dell'*Istituto storico italiano per il Medioevo (ISIME)*, della *Società italiana degli storici medievisti (SISMED)*, della *Società degli Archeologi Medievisti Italiani (SAMI)* e della *Associazione Italiana di Public Historians (AIPH)*.

Assicurano il loro patrocinio istituzionale la *Regione Umbria*, la *Camera di Commercio dell'Umbria* e la *Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia – Filantropia e Cultura*.

Partners per il settore didattico sono la *Fondazione Giuseppe Mazzatinti di Gubbio* e l'*Università Santa Maria Assunta di Roma*. Grazie alla loro collaborazione, il *Festival del Medioevo* rilascia attestati di partecipazione a studenti e docenti.

La *RAI*, con *Rai Cultura* e il canale *Rai Storia*, è stato per tutte le edizioni il principale media partner della manifestazione, insieme alle riviste di divulgazione storica *Medioevo* e *Archeo*. Collaborano in modo stabile con il Festival del Medioevo

Spoleto, danneggiato l'autovelox sulla SS3 Flaminia. Indagini in corso

Danneggiato l'autovelox sulla SS3 Flaminia in direzione Foligno-Spoleto all'altezza del bivio Eggi – Acquasparta – ...

L'insegnante Riccardo Tizzi candidato sindaco a Gualdo Cattaneo: sfiderà l'uscente Enrico Valentini

Sarà Riccardo Tizzi a contendere il Comune di Gualdo Cattaneo al sindaco uscente Enrico Valentini ...

La sfida di Vittoria Ferdinandi e i limiti della sinistra: non basta l'entusiasmo per battere la destra

Dopo pochi giorni dalla sua discesa in campo Vittoria Ferdinandi è già riuscita a far ...

San Valentino in anticipo, il Questore di Terni riconsegna a una coppia la fede nuziale smarrita

San Valentino è arrivato in anticipo alla Questura di Terni. Il Questore Bruno Failla ha ...

A Foligno il centrodestra ricandida il sindaco uscente Zuccarini: coalizione compatta

Sarà una coalizione di centrodestra unita e allargata a civici a sostenere la ricandidatura di ...

Terni, nella basilica di San Valentino la promessa d'amore di 40 coppie: fidanzati anche dalla Svizzera

Quaranta coppie provenienti dalla Svizzera, da varie città dell'Umbria, da Roma, Ravenna, dalla Calabria, alcune ...

Visita Tesei all'ospedale di Spoleto: un boomerang. Per cittadini e Comune una vera sfilata elettorale

La visita della presidente Tesei [illegible] all'assessore alla sanità Coletto e al direttore regionale Tassinari ...

Alla Bit presentate le

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-167774100

Telpress Servizio Media Monitoring

anche *Italia Medievale*, portale web impegnato da molti anni nella promozione del patrimonio storico e artistico del Medioevo italiano, *MediaEvi*, pagina Facebook specializzata nell'analisi dei cosiddetti medievalismi, *Feudalesimo e Libertà*, fenomeno social di goliardia e satira politica e l'*Enciclopedia delle donne*, un'opera collettiva sul web che raccoglie le biografie di donne di ogni tempo e paese.

Sostengono la manifestazione il *Comune di Gubbio*, la *Regione Umbria*, il *Gruppo Azione Locale Alta Umbria (GAL)*, la *Fondazione Perugia* e la *Camera di Commercio dell'Umbria*.

Gli sponsor principali sono il *Gruppo Financo*, con *Colacem*, *Colabeton*, *Park Hotel ai Cappuccini* e *CVR – dal 1930 l'edilizia in buone mani*.

Sostengono il Festival anche la *Fondazione Giancarlo Pallavicini Onlus umanitaria e culturale*, *Metalorogetti* e *Tecla*.

Il sito della manifestazione www.festivaldelmedioevo.it e la relativa pagina *Facebook @FestivalDelMedioevo* sono gli indirizzi online dedicati alla divulgazione storica del Medioevo più visitati in Italia.

← Vegas Shoot, gli Arcieri Città di Terni protagonisti negli Usa

Il talento umbro Costanza Laliscia ad Al-Ula, in Arabia Saudita, per la Fursan Cup 2024 →

Potrebbe anche interessarti

Laboratorio di Scienze sperimentali: si riparte dalla chirurgia con Luigi Mearini

Gen 11, 2019

Nocera Umbra, opposizione all'attacco: "Zero sviluppo, mai parlato di lavoro"

Mar 20, 2018

Gualdo Tadino, domenica 21 la Benedizione degli animali

Gen 13, 2018

iniziative "Cammini Aperti" e Aromi d'Italia

È interamente dedicato al turismo lento il progetto Cammini Aperti ideato dalla Regione Umbria, capofila ..

Meteo

Meteo in Umbria, di giorno temperature miti e gelate di notte

In questi giorni di fine gennaio, statisticamente tra i più freddi dell'anno, l'alta pressione subtropicale ..

Scrivi a:

Umbria Domani

Manda una mail a umbriadomani.it vai a contatti >>

Reg. Trib. di Perugia num. 25/2013 © 2024 Umbria Domani - Privacy & Cookies Policy

Privacy & Cookies Policy

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress Servizi di Media Monitoring

2304

LINK ALL'ARTICOLO

UMBRIA JOURNAL dal 2004

COLLESTRADA

SFILATA di Carnevale

Domenica 11 Febbraio alle ore 17:00

UMBRIALIBRI

Premio Nazionale Ercole Olivario 2024 – Al via il percorso di formazione e aggiornamento per assaggiatori di olio

7 Febbraio 2024 Enogastronomia, Notizia in rilievo

Premio Nazionale Ercole Olivario 2024

AUTOMAX TERNI

È iniziato il percorso di formazione e aggiornamento finalizzato alla valorizzazione della figura dell'assaggiatore d'olio italiano, fra le novità dell'edizione 2024 del concorso nazionale che premia le migliori produzioni olearie

Prossimi appuntamenti previsti il 9 e il 16 febbraio presso la Fondazione EvooSchool di Roma

È cominciato lunedì 5 febbraio, con un incontro on line, il percorso finalizzato **alla formazione e promozione della figura**

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-157776150

Telpress Servizi di Media Monitoring

GREEN RECUPERI

CIOCCOLENTINO 2024

GLI EVENTI

dell'assaggiatore italiano, voluto dal Comitato organizzativo del **Concorso nazionale Ercole Olivario**, che premia le migliori aziende del settore olivicolo-oleario. L'obiettivo, che costituisce una delle importanti **novità dell'edizione 2024** del Concorso Ercole Olivario, è infatti quello di valorizzare, attraverso un percorso formativo e di aggiornamento pensato ad hoc, la figura dell'assaggiatore, da considerare **come professionista in grado di far conoscere la qualità dell'olio nazionale** presso operatori e consumatori, sia in Italia che all'estero.

Il progetto sperimentale, messo in campo dall'Ercole Olivario, prevede una serie di **appuntamenti di incontro e di aggiornamento**, in presenza e on line, volti a preparare professionalmente la figura dell'assaggiatore, valorizzando un attore fondamentale che sarà in grado, attraverso le competenze acquisite, di fornire alle aziende olearie partecipanti al concorso **una profilazione precisa delle caratteristiche degli oli prodotti**, delineata da persone esperte e si riveli, quindi, in grado di apportare un contributo essenziale **al miglioramento della produzione** degli oli selezionati dall'Ercole Olivario. Nell'ambito di questa finalità, si è stabilito che, nell'edizione 2024 del Concorso nazionale Ercole Olivario, la giuria nazionale sia composta da un panel di assaggio scelto a rotazione tra i 60 partecipanti al **percorso di formazione ed aggiornamento**, finalizzato alla creazione di un **gruppo di esperti assaggiatori**, iscritto nell'elenco degli assaggiatori degli oli di oliva provenienti da tutte le regioni italiane, che, a seguito della partecipazione all'iter formativo, abbiano acquisito **maggiori competenze** necessarie, non solo a valutare gli oli dell'Ercole Olivario con gli standard richiesti dal Concorso, ma anche per accompagnare e

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-157776150

ACCADE IN UMBRIA
Installa APP con anteprime dei luoghi

COOP

CARNEVALE CITTÀ DELLA PIEVE

VUSCOM

assistere i produttori nell'attività di miglioramento della qualità dei propri oli e nelle attività di promozione dell'olio italiano a livello nazionale ed internazionale. Il **percorso formativo** del Panel Ercole Olivario, è articolato in più appuntamenti: il primo, già svoltosi **lunedì 5 febbraio**, è consistito in **un incontro on line** condotto da Luciana Di Giacinto e dal capo Panel Ercole Olivario **Lorenzo Natale**, che hanno illustrato ai partecipanti scopi e contenuti del progetto provvedendo a presentare la scheda di assaggio utilizzata durante il concorso; il secondo e il terzo appuntamento, previsti nelle date **di venerdì 9 e venerdì 16 febbraio** 2024, si terranno invece in presenza, presso la **Fondazione Evoo SCHOOL di Roma** ed includeranno l'assaggio degli **oli della Goccia d'Ercole**, sezione a latere del concorso nazionale introdotta per sostenere le piccole produzioni e riservata alle aziende che, pur avendo una produzione limitata, riescano ad aver un lotto omogeneo da 5 a 9 quintali. Le prossime tappe del concorso nazionale Ercole Olivario, sono in programma **dal 17 al 22 marzo**, momento in cui la Giuria nazionale si riunirà per con gli assaggi degli oli che partecipano all'edizione 2024 dell'Erecole Olivario per decretarne i vincitori; e nelle **date del 5 e 6 aprile**, quando si svolgerà a Perugia la **cerimonia di proclamazione dei vincitori dell'edizione 2024**. Il concorso nazionale **Ercole Olivario** è organizzato da Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio; ICE – Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Ministero dello Sviluppo Economico; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol.

Per maggiori informazioni: Segreteria Nazionale del Concorso Ercole Olivario c/o Promocamera – Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria Tel. +39 075 9660589 / 075 9660369
ercoleolivario@umbria.camcom.it – www.ercoleolivario.it
https://www.facebook.com/premioercoleolivario –
https://www.instagram.com/ercoleolivario/

Michela Federici

ASSAGGIATORI DI OLIO | CONCORSO NAZIONALE ERCOLE OLIVARIO | FONDAZIONE EVOOSCHOOL DI ROMA | GOCCIA D'ERCOLE

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-157776150

QN LA NAZIONE edizione UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3,517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30,543

Rassegna del: 08/02/24
Edizione del:08/02/24
Estratto da pag.:49
Foglio:1/1

Spoleto

Al via domani il "Festival del tango"

SPOLETO - Spoleto capitale umbra del Tango. Al via domani l'edizione 2024 di Umbria Tango Festival. L'evento è promosso dall'associazione Officine Creative Orvietane ed è patrocinato da Camera di Commercio dell'Umbria, Comune di Spoleto e Regione Umbria. Milonghe e la danza popolare argentina saranno in programma domani e sabato al teatro Nuovo Gian Carlo Menotti. Si parte domani con la 'Milonga Sentimental', il concerto del 'cantor' argentino Federico Pierro e lo show dei maestri ballerini Gioia Aballe e Simone Facchini. Sabato ci saranno lezioni a partire dalle 15 alle 18 al teatro Menotti, mentre dalle 20.30 è prevista ancora la serata con Federico Pierro. Prevista anche un'anteprima del Rojo Tango Show con Gioa Abbelle e Simone Facchini, Laia Barrera & Julian Vilardo, Sara Lupparelli & Byron Torres, che sarà messo in scena per la prima volta all'edizione estiva di Umbria Tango Festival a Castiglione del Lago dal 12 al 14 luglio. A Spoleto tangueri da tutta Italia.

Peso:11%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000
Rassegna del: 11/02/24
Edizione del:11/02/24
Estratto da pag.:1-2
Foglio:1/3

Aeroporto, bozza del piano industriale

Pista più lunga e tre nuovi voli

PERUGIA

Dieci milioni di investimenti per allungare la pista. Non solo: da qui al prossimo triennio sono previsti tre nuovi collegamenti aerei, due per la Germania e uno per la Francia. E' il contenuto della bozza del piano industriale dell'aeroporto di Perugia.

→ a pagina 2 **Alessandro Antonini**

Aeroporto La bozza del piano industriale della società che gestisce la struttura internazionale San Francesco

Decollano 3 nuovi voli e si allunga la pista

di **Alessandro Antonini**

PERUGIA

Tre nuovi collegamenti aerei in tre anni, due verso la Germania e uno in direzione Francia. Lavori da 10 milioni per l'allungamento della pista, l'ampliamento dell'aerostazione e dei parcheggi. Un obiettivo di traffico, nel triennio, che sfiora il milione di passeggeri. Sono i punti salienti contenuti nella nuova bozza del piano industriale 2024-2027 della Sase, la società che gestisce l'aeroporto internazionale dell'Umbria, il San Francesco. Il documento sarà sottoposto ai soci dello scalo per l'approvazione tra marzo e aprile. Nel frattempo non sono esclusi ritocchi ma non allo schema di base. E' quello dell'incipit e resterà immutato, assicurano i soci di maggioranza. Partiamo dai nuovi collegamenti. Quello previsto tra l'anno in corso e il prossimo ha come destinazione Francoforte. Per lo scalo umbro rappresenta un traguardo inedito: è un vero e proprio hub di collegamento su tutto il mondo. Quello di Francoforte è infatti il più grande aeroporto intercontinentale della Germania, sesto in Europa e undicesimo nel mondo per numero di passeggeri. La compagnia designata è Lufthansa. Il contratto dovrebbe ricalcare l'accordo della fine del 2022, su cui mancavano soltanto le firme dei contraenti: tre collegamenti settimanali per tutto l'anno con orari che permetterebbero la coincidenza con i più importanti voli internazionali. L'ok era venuto meno per problemi economici (serviva un milione), in particolare perché mancava la quota di alcuni soci Sase. La governatrice Donatella Tesei l'ha stigmatizzato il 23 gennaio nel question time in consiglio regionale. "La possibilità di finanziare una rotta come questa", ha detto riferendosi proprio a Francoforte, "è figlia della volontà dei soci di sostene-

Peso:1-4%,2-96%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

re Sase. In passato non abbiamo potuto perfezionare l'accordo con Lufthansa perché non tutti i soci hanno contribuito come era giusto e doveroso fare. Al momento sono pervenuti i contributi di Regione, Sviluppumbria, Comune di Bastia e Camera di Commercio". Mancano all'appello i Comuni di Assisi e Perugia. Il primo ha fatto sapere che al momento non intende versare, né ha appostato quote nel bilancio. In tutto dovrebbe mettere un milione di euro circa. Il secondo ha accantonato le somme negli esercizi finanziari e - stando a quanto ha comunicato il sindaco Romizi - è pronto a firmare l'impegno a liquidare. Qui parliamo di 1,2 milioni. Soldi necessari - 2,2 milioni in tutto - anche per trattare e attivare altri due voli, stavolta esclusivamente commerciali, tra il 2025 e il 2027 previsti nel piano industriale. Destinazione Francia, con Parigi-Orly come ipotesi più quotata, e un secondo approdo in terra teutonica. Le mete, una delle tre, sono Monaco, Berlino o Soccarda. Sul fronte passeggeri l'orizzonte finale, nel 2027, è di quasi un milione di passeggeri. Tra gli 800 e i 900 mila, è la quota cautelativa inserita nel piano. Nel 2023 si è raggiunto il record di sempre: 532 mila passeggeri in 12 mesi e storico sorpasso sull'aeroporto di Ancona. Il 2024 - stando al documento - sarà un anno di consolidamento, dato che la struttura aeroportuale al momento non può ospitare più di mezzo milione di passeggeri in un anno. Da qui la necessità dei lavori di ampliamento con un investimento monstre: 10 milioni di euro nel triennio. Si parte con l'ampliamento dell'aerostazione, che verrà quasi raddoppiata. Non è bastato il quarto gate già aperto. I posti auto passeranno dagli attuali 600 a mille circa. E verrà portato all'esterno il servizio di noleggio auto. Dentro ci sarà l'allungamento della pista e la creazione di quattro nuove piazzole per gli aeromobili. Spazi aggiuntivi ritenuti necessari, anche perché richiesti dalle compagnie. Ad ottobre prossimo Aeroitalia potrebbe far base proprio a Perugia - lo ha confermato l'ad al Corriere dell'Umbria - dopo l'annunciato addio ad Ancona. Il documento che arriverà al vaglio dei soci Sase, se portato a termine, segna una svolta epocale per il San Francesco. Non c'è ancora traccia, nella bozza del piano industriale, dell'apertura a partner privati, come annunciato negli anni scorsi. Si attende il decollo definitivo dello scalo per ottimizzare la cessione delle quote e i relativi incassi. Sotto Covid, lo ricordiamo, la Regione con una legge ad hoc ha impegnato sull'aeroporto internazionale dell'Umbria una cifra pari a 12 milioni di euro, salendo all'80% circa delle azioni.

In primis c'è

la tratta per Francoforte poi si punta a Parigi e Berlino

Mancano ancora
2,2 milioni non versati
dai Comuni di Perugia e Assisi

Aerostazione troppo piccola Tra i lavori programmati c'è il raddoppio della struttura principale dell'aeroporto. Si è già proceduto con l'attivazione del quarto gate per ovviare ai disagi segnalati anche la scorsa estate

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256
Rassegna del 13/02/2024
Notizia del: 13/02/2024
Foglio:1/2

EVENTI NORCIA

Nero Norcia, sessanta anni di eccellenza da celebrare con un'edizione speciale

Le date e gli eventi in programma per due fine settimana di gusto

Redazione
13 febbraio 2024 14:26

Si prepara a celebrare un'edizione speciale Nero Norcia, la mostra mercato del tartufo nero pregiato e dei prodotti tipici che quest'anno taglia il traguardo delle 60 edizioni e sarà in scena nella città di san Benedetto per due weekend, dal 23 al 25 febbraio e dal primo al 3 marzo. Tra le novità, la presenza di personaggi e personalità che si alterneranno all'interno del 'Salotto delle eccellenze', condotto dal giornalista Rai Paolo Notari, e che con lui discuteranno di tartufo, di Norcia e di territorio. Saranno infatti presenti ospiti degli ambienti dello spettacolo, della cultura, del lifestyle, della salute e della meteorologia. I dettagli del programma di una delle rassegne gastronomiche più longeve e identitarie in Umbria è stato presentato martedì 13 febbraio a Perugia durante un incontro a cui hanno partecipato Giuliano Boccanera e Pierluigi Altavilla, rispettivamente vicesindaco facente funzioni di sindaco e presidente del Consiglio comunale di Norcia, Stefano Ansideri, presidente di UmbriaFiere che dallo scorso anno cura gli aspetti logistici e organizzativi dell'evento, e Donatella Tesei, presidente della Regione Umbria. Presenti, inoltre, Antonella Brancadoro, direttore dell'Associazione nazionale Città del tartufo di cui Norcia è socio fondatore, e lo stesso Notari che ha annunciato alcuni degli ospiti che si alterneranno nel Salotto, in piazza San Benedetto, all'interno del Villaggio delle

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

eccellenze: Francesco Vaia, direttore generale della Prevenzione sanitaria al Ministero della Salute; il tenente colonnello dell'Aeronautica militare Massimo Morico, volto Rai che si occupa di previsioni meteo; il giornalista sportivo Amedeo Goria. Tra gli ospiti del salotto, nei sabati e nelle domeniche dell'evento, anche Angelo Mellone, direttore Intrattenimento day time Rai, e Gianluca Carrabs, curatore della guida L'Italia del tartufo.

"Sessant'anni sono un traguardo importante – ha commentato Boccanera –. Ad accogliere la manifestazione sarà una Norcia bella con palazzi e facciate rinnovati. La maggior parte degli stand torna in piazza San Benedetto e rafforziamo per questa edizione collaborazioni importanti con molti soggetti umbri, come UmbriaFiere e Università dei Sapori". "Quest'anno torniamo dentro le mura urbiche – ha fatto eco Altavilla –, per noi è una grande gioia, la piazza torna a essere quel gioiello che era e nella tensostruttura che qui sarà allestita per il Villaggio delle eccellenze proporremo anche showcooking". "È la seconda volta che organizziamo questo evento a Norcia – ha sottolineato Ansideri –. Abbiamo dovuto restringere l'area espositiva perché tanti cantieri sono stati rimossi e abbiamo avuto attenzione a selezionare gli espositori, la maggior parte provenienti dalla Valnerina ma anche da altre regioni italiane, come da tradizione. È stata fatta una grande campagna di informazione nell'area di Roma, c'è la speranza di tanti visitatori. Fuori le mura proponiamo anche un'esposizione di macchinari per lavori boschivi e agricoli". Nero Norcia, dunque, ripropone la tradizionale mostra mercato per le vie del centro storico con circa 50 stand (aperti dalle 9 alle 20) in un percorso delle eccellenze alla scoperta del tartufo, protagonista indiscusso della kermesse e re della tavola, accompagnato da prodotti locali e italiani. Accanto all'esposizione, tantissimi appuntamenti collaterali e una rinnovata collaborazione con l'Università dei Sapori di Perugia i cui chef proporranno durante l'evento, nello spazio 'A contatto con le eccellenze', degustazioni di piatti e preparazioni accompagnate da alcune notizie e contenuti a tema. Tra gli ospiti anche Matteo Grandi, giornalista, scrittore e autore della trasmissione televisiva XFactor. "È un anniversario molto importante per Nero Norcia – ha concluso Tesei –, 60 anni per un appuntamento riconosciuto a livello nazionale e internazionale. Questa nuova possibilità di fruire Norcia libera dai cantieri può fare la differenza perché tutti possano partecipare e la città possa essere attrattiva. Come Regione abbiamo fatto molto per la valorizzazione del tartufo, prodotto di eccellenza del territorio attraverso il progetto delle filiere agricole. A questo evento auguro tutto il successo che merita. Norcia rappresenta tanto per i suoi prodotti ma anche per il turismo".

Venendo al programma, venerdì 23 febbraio, a precedere il taglio del nastro della manifestazione, che sarà alle 16.30 in piazza San Benedetto, ci sarà, alle 10.30 nell'area Digipass, la presentazione dello speciale 'Nero Norcia, 60 anni di celebrità'. Una giornata durante la quale è prevista la presenza di molte autorità e personaggi che con i loro interventi contribuiranno a celebrare la memoria storica della mostra.

Nel primo weekend, sono in programma diversi momenti di approfondimento tra cui, sabato 24 febbraio, il convegno di Confagricoltura Umbria sulla valorizzazione delle aree interne (Villaggio delle eccellenze alle 10), e l'iniziativa 'Piante tartufigene e tartuficoltura' a cura di Federazione italiana tartuficoltori associati e Associazione Tartufai/Tartuficoltori Pietro Fontana (Spazio Digipass ore 14.30); domenica la presentazione del progetto Fenice di Università per Stranieri di Perugia, Camera di commercio dell'Umbria e Scuola umbra di amministrazione pubblica (ore 10 Villaggio delle eccellenze). Il secondo weekend propone diversi eventi allo Spazio Digipass: venerdì primo marzo alle 17 lo spettacolo 'Il Norcino in scena', a cura della compagnia Teatrotredici di Norcia; sabato 2 alle 11, il convegno del Gal Valle Umbra e Sibillini, mentre domenica 3 marzo alle 11 la presentazione del progetto Mirabilia dell'Università degli Studi di Perugia e della Camera di commercio dell'Umbria. Infine, i sabati e le domeniche, tutto il giorno, si alterneranno artisti di strada e animazioni per i più piccoli.

© Riproduzione riservata

I più letti

1. CONCERTI
Chroma Festival: fissate le date per l'edizione 2024

2. EVENTI
Carnevale, la parata del Quasar posticipata per il maltempo

3. EVENTI
"Il sangue delle donne", nuova edizione per il libro di Alvaro Fiorucci

EVENTI

Il presente ritaglio è stato consegnato da Telpress e non è stato realizzato dal committente e non è divulgabile a terzi

SPIDER-FIVE-139061056

Telpress

1710

LINK AL TRIBUNALE

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

umbriajournal.com
Dir. Resp.:n.d.
Tiratura: n.d. Diffusione: n.d. Lettori: n.d.

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 14/02/24
Edizione del:14/02/24
Estratto da pag.:1-2
Foglio:1/2

Edizione Speciale per Nero Norcia: Festeggia 60anni di amore

13 Febbraio 2024

a rassegna enogastronomica dal 23 al 25 febbraio e dal primo al 3 marzo
Edizione Speciale per Nero Norcia: Festeggia 60anni di amore

Accanto alla mostra mercato, ospiti anche del mondo Rai, incontri, degustazioni e iniziative

Si prepara a celebrare un'edizione speciale Nero Norcia, la mostra mercato del tartufo nero pregiato e dei prodotti tipici che quest'anno taglia il traguardo delle 60 edizioni e sarà in scena nella città di san Benedetto per due weekend, dal 23 al 25 febbraio e dal primo al 3 marzo. Tra le novità, la presenza di personaggi e personalità che si alterneranno all'interno del 'Salotto delle eccellenze', condotto dal giornalista Rai Paolo Notari, e che con lui discuteranno di tartufo, di Norcia e di territorio. Saranno infatti presenti ospiti degli ambienti dello spettacolo, della cultura, del lifestyle, della salute e della meteorologia.

I dettagli del programma di una delle rassegne gastronomiche più longeve e identitarie in Umbria è stato presentato martedì 13 febbraio a Perugia durante un incontro a cui hanno partecipato Giuliano Boccanera e Pierluigi Altavilla, rispettivamente vicesindaco facente funzioni di sindaco e presidente del Consiglio comunale di Norcia, Stefano Ansideri, presidente di UmbriaFiere che dallo scorso anno cura gli aspetti logistici e organizzativi dell'evento, e Donatella Tesei, presidente della Regione Umbria. Presenti, inoltre, Antonella Brancadoro, direttore dell'Associazione nazionale Città del tartufo di cui Norcia è socio fondatore, e lo stesso Notari che ha annunciato alcuni degli ospiti che si alterneranno nel Salotto, in piazza San Benedetto, all'interno del Villaggio delle eccellenze: Francesco Vaia, direttore generale della Prevenzione sanitaria al Ministero della Salute; il tenente colonnello dell'Aeronautica militare Massimo Morico, volto Rai che si occupa di previsioni meteo; il giornalista sportivo Amedeo Goria. Tra gli ospiti del salotto, nei sabati e nelle domeniche dell'evento, anche Angelo Mellone, direttore Intrattenimento day time Rai, e Gianluca Carrabs, curatore della guida L'Italia del tartufo.

"Sessant'anni sono un traguardo importante – ha commentato Boccanera –. Ad accogliere la manifestazione sarà una Norcia bella con palazzi e facciate rinnovati. La maggior parte degli stand torna in piazza San Benedetto e rafforziamo per questa edizione collaborazioni importanti con molti soggetti umbri, come UmbriaFiere e Università dei Sapori". "Quest'anno torniamo dentro le mura urbiche – ha fatto eco Altavilla –, per noi è una grande gioia, la piazza torna a essere quel gioiello che era e nella tensostruttura che qui sarà allestita per il Villaggio delle eccellenze proporremo anche showcooking". "È la seconda volta che organizziamo questo evento a Norcia – ha sottolineato Ansideri –. Abbiamo dovuto restringere l'area espositiva perché tanti cantieri sono stati rimossi e abbiamo avuto attenzione a selezionare gli espositori, la maggior parte provenienti dalla Valnerina ma anche da altre regioni italiane, come da tradizione. È stata fatta una grande campagna di informazione nell'area di Roma, c'è la speranza di tanti visitatori.

Peso:1-100%,2-60%

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Fuori le mura proponiamo anche un'esposizione di macchinari per lavori boschivi e agricoli". Nero Norcia, dunque, ripropone la tradizionale mostra mercato per le vie del centro storico con circa 50 stand (aperti dalle 9 alle 20) in un percorso delle eccellenze alla scoperta del tartufo, protagonista indiscusso della kermesse e re della tavola, accompagnato da prodotti locali e italiani. Accanto all'esposizione, tantissimi appuntamenti collaterali e una rinnovata collaborazione con l'Università dei Sapori di Perugia i cui chef proporranno durante l'evento, nello spazio 'A contatto con le eccellenze', degustazioni di piatti e preparazioni accompagnate da alcune notizie e contenuti a tema. Tra gli ospiti anche Matteo Grandi, giornalista, scrittore e autore della trasmissione televisiva XFactor.

"È un anniversario molto importante per Nero Norcia – ha concluso Tesei –, 60 anni per un appuntamento riconosciuto a livello nazionale e internazionale. Questa nuova possibilità di fruire Norcia libera dai cantieri può fare la differenza perché tutti possano partecipare e la città possa essere attrattiva. Come Regione abbiamo fatto molto per la valorizzazione del tartufo, prodotto di eccellenza del territorio attraverso il progetto delle filiere agricole. A questo evento auguro tutto il successo che merita. Norcia rappresenta tanto per i suoi prodotti ma anche per il turismo".

Venendo al programma, venerdì 23 febbraio, a precedere il taglio del nastro della manifestazione, che sarà alle 16.30 in piazza San Benedetto, ci sarà, alle 10.30 nell'area Digipass, la presentazione dello speciale 'Nero Norcia, 60 anni di celebrità'. Una giornata durante la quale è prevista la presenza di molte autorità e personaggi che con i loro interventi contribuiranno a celebrare la memoria storica della mostra.

Nel primo weekend, sono in programma diversi momenti di approfondimento tra cui, sabato 24 febbraio, il convegno di Confagricoltura Umbria sulla valorizzazione delle aree interne (Villaggio delle eccellenze alle 10), e l'iniziativa 'Piante tartufigene e tartuficoltura' a cura di Federazione italiana tartuficoltori associati e Associazione Tartufai/Tartuficoltori Pietro Fontana (Spazio Digipass ore 14.30); domenica la presentazione del progetto Fenice di Università per Stranieri di Perugia, Camera di commercio dell'Umbria e Scuola umbra di amministrazione pubblica (ore 10 Villaggio delle eccellenze).

Il secondo weekend propone diversi eventi allo Spazio Digipass: venerdì primo marzo alle 17 lo spettacolo 'Il Norcino in scena', a cura della compagnia Teatrotredici di Norcia; sabato 2 alle 11, il convegno del Gal Valle Umbra e Sibillini, mentre domenica 3 marzo alle 11 la presentazione del progetto Mirabilia dell'Università degli Studi di Perugia e della Camera di commercio dell'Umbria. Infine, i sabati e le domeniche, tutto il giorno, si alterneranno artisti di strada e animazioni per i più piccoli.

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

481-001-001

Telpress Servizi di Media Monitoring

umbriajournal.com
www.umbriajournal.com
Utenti unici: 476
Rassegna del 15/02/2024
Notizia del: 15/02/2024
Foglio:1/3

a Porte aperte
RISERVATO OPERATORI HO.RE.CA.
LE IDEE PIÙ BUONE ESCONO DA QUI
19-20-21 FEBBRAIO UMBRIAFIERE · BASTIA UMBRA
Cancelloni

UMBRIA JOURNAL dal 2004
Direttore Marcello Miglioni

Il 19 e 20 febbraio 2024 in Umbria, "Anteprima Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria"

15 Febbraio 2024 Enogastronomia, Notizia in rilievo

AUTOMAX TERNI

Anteprima Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria

GREEN RECUPERI

GREEN RECUPERI

In arrivo la terza edizione della presentazione della campagna olearia 2023

Una delegazione di giornalisti della stampa nazionale e di ricercatori giapponesi alla scoperta dell'"Oro Verde" e dell'Umbria rurale

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CIOCCOLENTINO 2024

GLI EVENTI

ACCADE IN UMBRIA
Installa APP con anteprime dei luoghi

COOP

Bettona (Pg), 15 febbraio 2024 – Partirà da Bettona (Pg) la terza edizione dell'**Anteprima della Dop dell'Umbria**, **la presentazione della nuova annata Dop Umbria**, rivolta a giornalisti, chef, ristoratori ed operatori di settore, in programma per il **19 e 20 febbraio 2024**.

L'Umbria racconta il suo olio extravergine di oliva DOP ed il suo splendido paesaggio con l'Anteprima Dop **organizzata dall'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria** in un'ottica di **promozione integrata** del territorio regionale e dell'olio, che per questa edizione vedrà coinvolti ospiti d'eccezione quali giornalisti **delle principali testate nazionali dei settori dell'enogastronomia e del turismo, una delegazione di ricercatori giapponesi**, chef umbri del circuito degli Evoo Ambassador, esperti d'enogastronomia ed operatori di settore.

La giornata del **19 febbraio**, si svolgerà **a Bettona (Pg)** e sarà interamente dedicata all'assaggio e alla conoscenza del prodotto. L'appuntamento è alle **ore 10.00** presso il Museo Pinacoteca del Comune di Bettona da dove si partirà per la visita guidata della città e della Villa Boccaglione, per poi proseguire con la visita dei **frantoi di Bettona**: Frantoio Decimi, Frantoio Ercolanetti e Frantoio Mannelli Giulio. Nel pomeriggio invece diversi saranno i momenti di **approfondimento conoscitivo dell'olio Dop Umbria**. Si inizierà con la **Grande degustazione** e sessione di assaggio di Olio Evo Dop Umbria a cura di **capi Panel del Premio Regionale Oro Verde dell'Umbria**, prevista nella sala della Pinacoteca comunale alle ore 16.00 – l'Anteprima Olio Dop Umbria è infatti un ideale collegamento con il Premio regionale "Oro Verde dell'Umbria", che il 5 marzo 2024 metterà il suggello alla stagione produttiva 2023/2024 premiando i migliori oli della regione – si proseguirà poi con il **Banco di assaggio** con i produttori di olio che fanno parte della Strada dell'Olio e del Premio Regionale "Oro Verde dell'Umbria" e la **Conferenza di presentazione dell'annata olearia 2023**.

Ad **intervenire alla conferenza**, moderata da Federico Sisti, Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria, saranno: **Valerio Bazzoffia**, Sindaco di Bettona; **Paolo Morbidoni**, Presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria; **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria; **Marcello Serafini**, Amministratore Unico 3A-PTA Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria; **Michela Sciurpa**; Amministratore Unico di Sviluppumbria; **Federico Mariotti**, Key Manager Certificazione 3A PTA; **Angela Canale e Giulio Scatolini**, Capi Panel "Premio Oro Verde dell'Umbria". A concludere la conferenza l'intervento dell'Assessore alle politiche agricole e agroalimentari ed alla tutela e valorizzazione ambientale della Regione Umbria, **Roberto Morroni**.

La prima giornata di "Anteprima Dop Umbria" terminerà presso il **Convento di San Crispolto in Bettona** con una **Cena Oleocentrica ad 8**

SPIDER-FIVE-158125731

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Fino al 21 Febbraio Centro Italia

CARNEVALE CITTÀ DELLA PIEVE

REDAZIONALE PUBBLICITARIO

REDAZIONALE

Automax, dal 2014 a Terni e dal 2015 anche Roma Nord

9 Febbraio 2024

Automax, dal 2014 a Terni e dal 2015 anche Roma Nord Automax nasce a Terni nel 2014 e successivamente raddoppia con una nuova apertura su [Leggi ancora]

VUSCOM

VUSCOM LUCE E GAS

SCARICA LA NUOVA APP

CARREFOUR

Carrefour market

OFFERTE 8 - 17 FEBBRAIO 2024

LI PAGHI MENO DI NOI!

mani con gli chef: Fabio Cappiello del Ristorante Vespasia di Norcia (una Stella Michelin), Ada Stifani del Ristorante Ada Gourmet di Perugia (una Stella Michelin), Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago – Baschi (Tr) e Lorenzo Cantoni del ristorante Il Frantoio di Assisi entrambe segnalati dalla guida Michelin; che fanno parte **del circuito "Evoo Ambassador"**, la rete creata dalla Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria che seleziona i migliori ristoranti ed enoteche umbri in cui trovare prodotti di qualità tra cui una ricca selezione di oli e.v.o. prodotti in Umbria.

Martedì 20 febbraio invece l'esperienza, dedicata a chef, giornalisti e professionisti del settore – con l'intento di rimarcare il peso del territorio di origine che incide sulla qualità organolettica dell'olio, ma che sta sempre più diventando una chiave di lettura originale per i turisti che visitano i territori di produzione – proseguirà con **due tour alla scoperta delle sottozone della Dop Umbria**, della biodiversità e **dei Siti Unesco e del Perugino**. I due itinerari riguarderanno infatti la cultivar **Dolce Agogia** nell'Umbria dei **Colli del Trasimeno e del Perugino** e la cultivar **Moraiolo** nell'Umbria dei **Colli Assisi – Spoleto e dei siti Unesco**.

L'**Anteprima dell'Olio e.v.o. Dop Umbria** è un evento della **Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria**, organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, Promocamera Umbria, Associazione Mirabilia e il Comune di Bettona; con il supporto di Sviluppumbria, Parco Tecnologico agroalimentare dell'Umbria, Associazione Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria, Strada dei Vini del Cantico, le Associazioni di categoria e della Regione Umbria; con la partnership della Famiglia Cotarella, della Scuola di Alta Formazione "Intrecci", dei Frantoi Decimi, Ercolanetti e Mannelli di Bettona, di Cancelloni Food Service, della Cooperativa Pescatori del Trasimeno, dell'Azienda "La Terra è Bassa", Si Eventi, Primolivo e Giuliano Tartufi. L'organizzazione e la comunicazione sono a cura di ADD Comunicazione ed eventi.

Per maggiori informazioni

info@stradaoliodopumbria.it

www.anteprimaoliodopumbria.it

Michela Federici

ANTEPRIMA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP UMBRIA 2024

CAMPAGNA OLEARIA 2023 | DOP UMBRIA | OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP UMBRIA

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-150125731

Interventi Pdf Rivista Notizie utili Area riservata Il mercatino Editorie Redazione Pubblicità Collaborà

venerdì 16 Febbraio 2024
iltamtam.it
quotidiano online e mensile freepress

Villa e LA PALESTRA IN SICUREZZA

LEANDRO PALOMBA FISIOTERAPIA www.fisiopalomba.it

AMBIENTE E TERRITORIO CRONACA CULTURA ECONOMIA E LAVORO POLITICA SALUTE SPORT TURISMO

COLLAZZONE DERUTA FRATTATODINA MARSCIANO MASSA MARTANA MONTECASTELLO DI VIBIO SAN VENANZO TODI UMBRIA

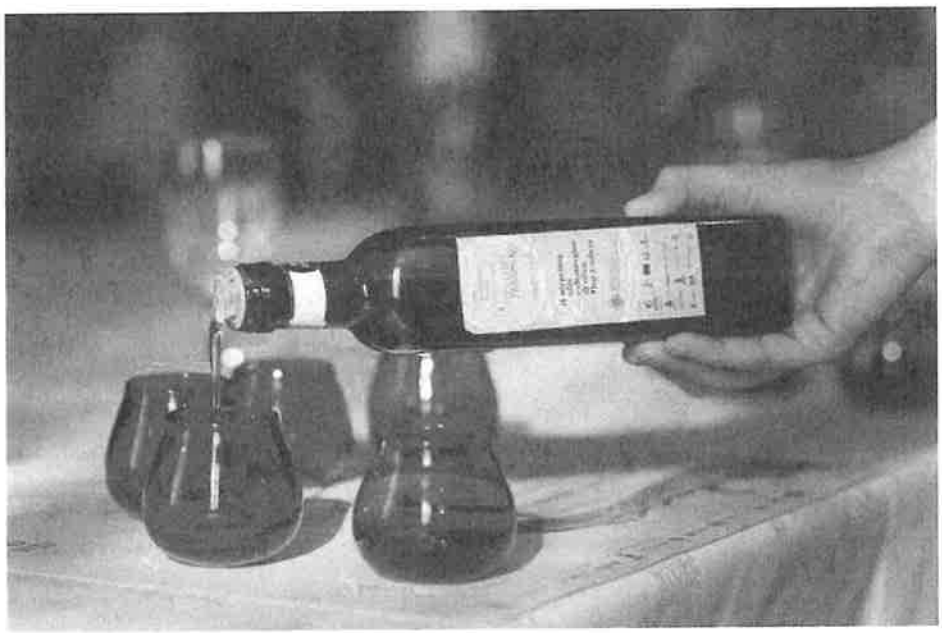
ELCOM SYSTEM CELEBRA 60 ANNI DI ATTIVITÀ piccoli traguardi ELCOM SYSTEM

EVENTI, UMBRIA

Tutto pronto a Bettona per l'Anteprima Olio Dop

Redazione 16 Febbraio 2024

Il 19 e 20 febbraio una delegazione di giornalisti della stampa nazionale e di ricercatori giapponesi alla scoperta dell'"Oro Verde" e dell'Umbria rurale



Partirà da Bettona il 19 e 20 febbraio la terza edizione dell'**Anteprima della Dop dell'Umbria, la presentazione della nuova annata Dop Umbria**, rivolta a giornalisti, chef, ristoratori ed operatori di settore.

L'Umbria racconta il suo olio extravergine di oliva DOP ed il suo paesaggio con l'Anteprima Dop **organizzata dall'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria** in un'ottica di **promozione integrata** del territorio regionale e dell'olio, che per questa edizione vedrà coinvolti ospiti d'eccezione quali giornalisti **delle principali testate nazionali dei settori**

Cerca...

MARCHETTI EDILIZIA
SISTEMI E SOLUZIONI PER L'EDILIZIA
Stufe a pellet e camini per riscaldamento ad aria e ad acqua

TEATRO DELLA CONCORDIA
I LAVORI SONO TERMINATI
Ora tocca a te!
CLICCA QUI

OMAR
OSSERVATORIO MALATTIE RARE
Malattie rare invalidanti e malattie oncologiche, si discute la legge per la tutela del posto di lavoro
Amiloidosi AL: "Vi racconto le mie cure fra Sardegna e Lombardia"
Emofilia A, la terapia genica è realtà anche in Italia

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress

1189

LINK ALL'ARTICOLO

dell'enogastronomia e del turismo, **una delegazione di ricercatori giapponesi**, chef umbri del circuito degli Evoo Ambassador, esperti d'enogastronomia ed operatori di settore.

La giornata del **19 febbraio**, si svolgerà **a Bettona, appunto,** e sarà interamente dedicata all'assaggio e alla conoscenza del prodotto. L'appuntamento è alle **ore 10.00** presso il Museo Pinacoteca del Comune di Bettona da dove si partirà per la visita guidata della città e della Villa Boccaglione, per poi proseguire con la visita dei **frantoi di Bettona**: Frantoio Decimi, Frantoio Ercolanetti e Frantoio Mannelli Giulio. Nel pomeriggio invece diversi saranno i momenti di **approfondimento conoscitivo dell'olio Dop Umbria.** Si inizierà con la **Grande degustazione** e sessione di assaggio di Olio Evo Dop Umbria a cura di **capi Panel del Premio Regionale Oro Verde dell'Umbria,** prevista nella sala della Pinacoteca comunale alle ore 16.00 – l'Anteprima Olio Dop Umbria è infatti un ideale collegamento con il Premio regionale "Oro Verde dell'Umbria", che il 5 marzo 2024 metterà il suggello alla stagione produttiva 2023/2024 premiando i migliori oli della regione – si proseguirà poi con il **Banco di assaggio** con i produttori di olio che fanno parte della Strada dell'Olio e del Premio Regionale "Oro Verde dell'Umbria" e la **Conferenza di presentazione dell'annata olearia 2023**.

Ad **intervenire alla conferenza**, moderata da Federico Sisti, Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria, saranno: **Valerio Bazzoffia**, Sindaco di Bettona; **Paolo Morbidoni**, Presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria; **Giorgio Mencaroni,** Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria; **Marcello Serafini**, Amministratore Unico 3A-PTA Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria; **Michela Sciurpa**; Amministratore Unico di Sviluppumbria; **Federico Mariotti**, Key Manager Certificazione 3A PTA; **Angela Canale e Giulio Scatolini**, Capi Panel "Premio Oro Verde dell'Umbria". A concludere la conferenza l'intervento dell'Assessore alle politiche agricole e agroalimentari ed alla tutela e valorizzazione ambientale della Regione Umbria, **Roberto Morroni.**

La prima giornata di "Anteprima Dop Umbria" terminerà presso il **Convento di San Crispolto in Bettona** con una **Cena Oleocentrica ad 8 mani con gli chef**: Fabio Cappiello del Ristorante Vespasia di Norcia (una Stella Michelin), Ada Stifani del Ristorante Ada Gourmet di Perugia (una Stella Michelin), Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago – Baschi (Tr) e Lorenzo Cantoni del ristorante Il Frantoio di Assisi entrambe segnalati dalla guida Michelin; che fanno parte **del circuito "Evoo Ambassador",** la rete creata dalla Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria che seleziona i migliori ristoranti ed enoteche umbri in cui trovare prodotti di qualità tra cui una ricca selezione di oli e.v.o. prodotti in Umbria.

Martedì 20 febbraio invece l'esperienza, dedicata a chef, giornalisti e professionisti del settore – con l'intento di rimarcare il peso del territorio di origine che incide sulla qualità organolettica dell'olio, ma che sta sempre più diventando una chiave di lettura originale per i turisti che visitano i territori di produzione – proseguirà con **due tour alla scoperta delle sottozone della Dop Umbria**, della biodiversità e **dei Siti Unesco e del Perugino**. I due itinerari riguarderanno infatti la cultivar **Dolce Agogia** nell'Umbria dei **Colli del Trasimeno e del Perugino** e la cultivar **Moraiolo** nell'Umbria dei **Colli Assisi – Spoleto e dei siti Unesco.**

condividi su:

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SHIDER-FIVE-1561170507

Telpress Servizi di Media Monitoring

Interventi Pdf Rivista Notizie Utili Area riservata Il mercatino

Editore Redazione Pubblicità Collabora

martedì 20 Febbraio 2024

iltamtam.it
quotidiano online e mensile freepress

AMBIENTE E TERRITORIO CRONACA CULTURA ECONOMIA E LAVORO POLITICA SALUTE SPORT TURISMO

COLLAZZONE DERUTA FRATTA TODINA MARSCIANO MASSA MARTANA MONTE CASTELLO DI VIBIO SAN VENANZO TODI UMBRIA

ELCOM SYSTEM CELEBRA 60 ANNI DI ATTIVITÀ piccoli traguardi ELCOM SYSTEM

AMBIENTE E TERRITORIO, ECONOMIA E LAVORO, [illegible], UMBRIA

A Bettona l'olio Dop umbro si è fatto ambasciatore

Redazione 20 Febbraio 2024

Prima giornata dell'Anteprima 2023 organizzata dall'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop: oggi educational tour alla scoperta di due delle sottozone della regione

Prima giornata "liscia come l'olio" per l'Anteprima olio e.v.o. dop Umbria, l'iniziativa giunta alla terza edizione, iniziata lunedì 19 febbraio a Bettona e dedicato alla **presentazione della nuova annata Dop Umbria.**

La manifestazione, rivolta a giornalisti, chef e operatori di settore, dopo un intenso programma incentrato sull'assaggio e la conoscenza dell'olio Dop in compagnia di esperti e produttori,

Cerca...

MARCHETTI EDILIZIA
SISTEMI E SOLUZIONI PER L'EDILIZIA
Stufe a pellet e camini per riscaldamento ad aria e ad acqua

TEATRO DELLA CONCORDIA
I LAVORI SONO TERMINATI
Ora tocca a te!
CLICCA QUI

CALZATURE ABBIGLIAMENTO
DOMENICA POMERIGGIO APERTO
Shop online: www.calzature4p.it
COLLEPEPE (PG) - Tel: 075.8789143

OMAR
OSSERVATORIO MALATTIE RARE

Il presente documento non è riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

prosegue nella giornata di martedì 20 febbraio, con due **educational tour alla scoperta dell'Umbria dell'Olio, della biodiversità, dei Siti Unesco e del Perugino.**

La prima giornata di **Anteprima Dop,** evento organizzato dall'Associazione **Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria,** si è svolta interamente **a Bettona** dove i partecipanti, dopo essere stati accompagnati in una visita guidata al borgo storico e ai frantoi del territorio, si sono ritrovati **nella Sala della Pinacoteca comunale,** nello storico Palazzo del Podestà, per una grande degustazione con un "**Panel test**", sessione di assaggio di Olio e.v.o. Dop Umbria a cura dei **capi Panel del Premio Regionale Oro Verde dell'Umbria.** A seguire, gli ospiti, hanno preso parte al **Banco di assaggio,** un'occasione importante di dialogo e confronto con i produttori di olio e.v.o. di qualità, partecipanti al Premio regionale "Oro Verde dell'Umbria" e aderenti al circuito della Strada dell'Olio Dop Umbria.

Il pomeriggio è poi proseguito, presso la Sala del Consiglio del comune di Bettona, con la **conferenza di presentazione dell'annata olearia 2023/24**, alla presenza delle maggiori Istituzioni umbre legate all'Olio e.v.o.
"Credo che i numeri della Dop che stiamo presentando oggi, malgrado annate difficilissime da un punto di vista produttivo, confermino una grande consapevolezza dei nostri produttori sia sul valore della reputazione, sia sull'importanza del prodotto certificato e collegato al territorio. **Così ha esordito Paolo Morbidoni, Presidente della Strada dell'Olio dell'olio e.v.o. Dop Umbria**, in apertura della conferenza stampa di presentazione dell'annata dell'Olio e.v.o. Dop Umbria, **che ha proseguito** *"Questo è fondamentale anche per noi che da anni su questo inscindibile binomio fondiamo la nostra proposta turistica. Mai come oggi tuttavia l'opportunità che ci è data dalla crescita di una domanda specifica legata a bellezza e sostenibilità, può essere per l'Umbria dell'olio un elemento di consacrazione nel mercato dell'oleoturismo. Su questo c'è anche grande sintonia tra le istituzioni, e vedere tutti, dalla Regione alla Camera di Commercio dell'Umbria, dagli enti di sviluppo e di certificazione, fino alle associazioni di prodotto e ai produttori stessi coinvolti in un unico evento come l'Anteprima è per noi motivo di grande soddisfazione."*

Ad **intervenire alla conferenza**, moderata da **Federico Sisti,** segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria, sono stati poi **Valerio Bazzoffia**, Sindaco di Bettona; **Michela Sciurpa**, Amministratore Unico di Sviluppumbria; **Marcello Serafini**, Amministratore Unico 3A-PTA Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria; **Angela Canale e Giulio Scatolini**, Capi Panel "Premio Oro Verde dell'Umbria" e **l'Assessore** alle politiche agricole e agroalimentari ed alla tutela e valorizzazione ambientale **della Regione Umbria, Roberto Morroni** che ha evidenziato come *"l'Umbria nella promozione dell'olio è ormai un brand. Il comparto dell'olio per continuare a crescere come fatto in questi ultimi anni, ha degli imperativi da rispettare cioè continuare a perseguire l'obiettivo della qualità, con investimenti mirati nella tecnologia, accanto alla qualità quindi c'è l'innovazione e poi c'è il tema indubbio dell'aggregazione, attraverso il quale possiamo superare le difficoltà dovute alle piccole dimensioni della maggior parte delle nostre aziende".*

Il compito di tracciare un bilancio e illustrare le **caratteristiche di questa campagna olearia** è stato affidato a **Federico Mariotti**, Key Manager Certificazione 3A-PTA Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, società che dal 1998 è autorizzata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, al controllo e certificazione dell'Olio e.v.o. DOP Umbria, che ha rimarcato, come prima osservazione, **l'importanza per le aziende olearie dell'iter certificativo della Dop** come **strumento competitivo di valorizzazione,** capace di

Salvo Testa: dalla diagnosi di mutazione BRCA1 alla Fondazione Mutagens
Alessandro e la battaglia per il diritto allo studio, ecco il suo "Basta essere pazienti!"
Test genomici per il cancro: quando ha senso farli?

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.
SPIDER: FIVE-15k 110305

assicurare una pluralità di vantaggi, dalla tutela giuridica del prodotto all'incentivo per il miglioramento della qualità, dal consolidamento e ampliamento di canali commerciali e mercati alle dinamiche di sviluppo rurale con finalità di tutela della tradizione e di promozione turistica dei territori.

Questi i dati della DOP dell'anno 2023: la campagna olearia 2023 della Dop Umbria si è contraddistinta per **un sostanziale consolidamento** rispetto alle annate precedenti, con **una superficie olivata in controllo pari a 6.969 ettari**, un numero complessivo di 1.183 olivicoltori e una filiera comprendente anche 113 frantoiani, 112 confezionatori e 4 intermediari. I dati produttivi estrapolati dal SIAN evidenziano come le olive umbre molite atte a divenire DOP Umbria siano state, nella campagna olearia 2023, **quasi 4.220 tonnellate**, generando in frantoio **circa 686.000 litri di olio "atto" a divenire DOP Umbria**, con un dato quantitativo di olio potenzialmente certificabile come e.o. 2023 che, pur in lieve flessione rispetto all'annata precedente, **consente di soddisfare le richieste di mercato con quantitativi ben superiori rispetto a quelli da record della campagna 2020 della DOP Umbria** (che ha visto la certificazione di circa 516.000 litri). Già a fine gennaio 2024 sono stati effettuati **87 prelievi** che hanno consentito la certificazione di circa 225.000 litri di DOP Umbria, confermando in sostanza il medesimo trend della scorsa annata 2022, lasciando prevedere la possibilità di **raggiungere gli stessi quantitativi certificati DOP Umbria,** ovvero circa 500.000 litri.

Per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche degli oli della campagna 2023, si riscontra **un sostanziale allineamento** delle caratteristiche chimiche e **un equilibrio delle caratteristiche organolettiche** in termini di fruttato, amaro e piccante. In particolare *"come dato medio riscontrato, abbiamo i seguenti risultati: Ac. % 0.25; N.P. 6.02; PFT 505,48; Ac. Oleico% 73,16; colore verde, fruttato verde, Mfruttato 5,1; Mamaro 3,76, MPiccante 4,1"*. In conclusione è ragionevole affermare che le peculiarità descritte rappresentano **un elemento di grande attenzione per il mercato degli oli EVO di qualità tutelata** capace di destare interesse per l'oro verde della regione Umbria.

A concludere la conferenza l'intervento di **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria che ha evidenziato come *"l'Anteprima Olio Dop Umbria è un ideale collegamento con il Premio regionale "Oro Verde dell'Umbria"* dando appuntamento ai partecipanti per il 5 marzo 2024, momento in cui il concorso regionale "Oro Verde dell'Umbria" metterà il suggello alla stagione produttiva 2023-2024 premiando i migliori oli della regione.

La prima giornata di "Anteprima Olio Dop Umbria" si è conclusa sempre a Bettona nella cornice del convento di San Crispolto dove è andata in scena la **Cena Oleocentrica ad 8 mani** con la partecipazione di quattro chef umbri che hanno esaltato, nei piatti proposti, le straordinarie qualità dell'olio e.v.o. prodotto in Umbria. Gli chef che si sono esibiti, e che fanno parte **del circuito "Evoo Ambassador"**, la rete creata dalla Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria che seleziona i migliori ristoranti ed enoteche umbri in cui trovare prodotti di qualità tra cui una ricca selezione di oli e.v.o. prodotti in Umbria, sono stati: **Ada Stifani** del Ristorante Ada Gourmet di Perugia (una Stella Michelin), **Fabio Cappiello** del Ristorante Vespasia di Norcia (una Stella Michelin e Stella Verde Michelin, **Lorenzo Cantoni** chef dell'olio presso il ristorante Il Frantoio di Assisi e **Paolo Trippini** del Ristorante Trippini di Civitella del Lago entrambe ristoranti segnalati dalla Guida Michelin.

condividi su:

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.
SPIDER-FIVE-15-310365

Italia 20/02/2024

La qualità dell'olio extra vergine di oliva Dop Umbria

Le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche dell'olio extra vergine di oliva della campagna 2023/2024 in equilibrio con i sentori del disciplinare in termini di fruttato, amaro e piccante

La campagna olearia 2023 della Dop Umbria si è contraddistinta per un sostanziale consolidamento rispetto alle annate precedenti, con una superficie olivata in controllo pari a 6.969 ettari, un numero complessivo di 1.183 olivicoltori e una filiera comprendente anche 113 frantoiani, 112 confezionatori e 4 intermediari.

I dati produttivi estrapolati dal SIAN evidenziano come **le olive umbre molite atte a divenire DOP Umbria siano state, nella campagna olearia 2023, quasi 4.220 tonnellate, generando in frantoio circa 686.000 litri di olio "atto" a divenire DOP Umbria**, con un dato quantitativo di olio potenzialmente certificabile come c.o. 2023 che, pur in lieve flessione rispetto all'annata precedente, consente di soddisfare le richieste di mercato con

Terre dell'Etruria

ASSOPROL
Produttori Olivicoli dell'Umbria

SOL
28th INTERNATIONAL OLIVE OIL TRADE SHOW

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

quantitativi ben superiori rispetto a quelli da record della campagna 2020 della DOP Umbria (che ha visto la certificazione di circa 516.000 litri).

Già a fine gennaio 2024 sono stati effettuati 87 prelievi che hanno consentito la certificazione di circa 225.000 litri di DOP Umbria, confermando in sostanza il medesimo trend della scorsa annata 2022, lasciando prevedere la possibilità di raggiungere gli stessi quantitativi certificati DOP Umbria, ovvero circa 500.000 litri.

Per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche degli oli della campagna 2023; si riscontra un sostanziale allineamento delle caratteristiche chimiche e un equilibrio delle caratteristiche organolettiche in termini di fruttato, amaro e piccante. In particolare "come dato medio riscontrato, abbiamo i seguenti risultati: Ac. % 0,25; N.P. 6,02; PFT 505,48; Ac. Oleico% 73,16; colore verde, fruttato verde, Mfruttato 5,1; Mamaro 3,76, MPiccante 4,3".

In conclusione è ragionevole affermare che le peculiarità descritte rappresentano un elemento di grande attenzione per il mercato degli oli EVO di qualità tutelata capace di destare interesse per l'oro verde della regione Umbria.

Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria che ha evidenziato come "l'Anteprima Olio Dop Umbria è un ideale collegamento con il Premio regionale "Oro Verde dell'Umbria" dando appuntamento ai partecipanti per il 5 marzo 2024, momento in cui il concorso regionale "Oro Verde dell'Umbria" metterà il suggello alla stagione produttiva 2023/2024 premiando i migliori oli della regione.

di ***C. S.***

i nostri partners

Italia Olivicola Consorzio Nazionale · Unapol · Flavor cultura di gusto · Il Mondo Nuovo · airo

TEATRO NATURALE
Settimanale Telematico di Letture, Visioni e Approfondimenti dal Mondo Rurale

Chi siamo - Contattaci - Pubblicità - Abbonamento - Disclaimer - Privacy Policy - Cookie Policy

Direttore responsabile: Alberto Grimelli
Direzione e redazione: Loc. Termine Rosso, 222 - 57028 Suvereto (Livorno)
Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003 - ISSN 2239-5547
Tutti i diritti sono riservati

Web design Aerostato - Pubblicità VinoClic - Newsletter inviate con MailCom

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

1872

LINK ALL'ARTICOLO

Presentata l'annata 2023 dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria

martedì 20 febbraio 2024

Si è tenuta **lunedì 19 febbraio** a Bettona la prima giornata dell'Anteprima olio e.v.o. dop Umbria, l'iniziativa giunta alla terza edizione dedicata alla presentazione della nuova annata Dop Umbria, rivolta a giornalisti, chef e operatori di settore che, dopo un intenso programma incentrato sull'assaggio e la conoscenza dell'olio Dop in compagnia di esperti e produttori, prosegue nella giornata di **martedì 20 febbraio**, con due educational tour alla scoperta dell'Umbria dell'Olio, della biodiversità, dei Siti Unesco e del Perugino.

La prima giornata di Anteprima Dop, evento organizzato dall'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria, si è svolta interamente a Bettona (Pg) dove i partecipanti, dopo essere stati accompagnati in una visita guidata al borgo storico e ai frantoi del territorio, si sono ritrovati nella Sala della Pinacoteca comunale, nello storico Palazzo del Podestà, per una grande degustazione con un "Panel test", sessione di

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

assaggio di Olio e.v.o. Dop Umbria a cura dei capi Panel del Premio Regionale Oro Verde dell'Umbria. A seguire, gli ospiti, hanno preso parte al Banco di assaggio, un'occasione importante di dialogo e confronto con i produttori di olio e.v.o. di qualità, partecipanti al Premio regionale "Oro Verde dell'Umbria" e aderenti al circuito della Strada dell'Olio Dop Umbria.

Il pomeriggio è poi proseguito, presso la Sala del Consiglio del comune di Bettona, con la conferenza di presentazione dell'annata olearia 2023/24, alla presenza delle maggiori Istituzioni umbre legate all'Olio e.v.o.

"Credo che i numeri della Dop che stiamo presentando oggi, malgrado annate difficilissime da un punto di vista produttivo, confermino una grande consapevolezza dei nostri produttori sia sul valore della reputazione, sia sull'importanza del prodotto certificato e collegato al territorio. Così ha esordito Paolo Morbidoni, presidente della Strada dell'Olio dell'olio e.v.o. Dop Umbria, in apertura della conferenza stampa di presentazione dell'annata dell'Olio e.v.o. Dop Umbria, che ha proseguito "Questo è fondamentale anche per noi che da anni su questo inscindibile binomio fondiamo la nostra proposta turistica. Mai come oggi tuttavia l'opportunità che ci è data dalla crescita di una domanda specifica legata a bellezza e sostenibilità, può essere per l'Umbria dell'olio un elemento di consacrazione nel mercato dell'oleoturismo. Su questo c'è anche grande sintonia tra le istituzioni, e vedere tutti, dalla Regione alla Camera di Commercio dell'Umbria, dagli enti di sviluppo e di certificazione, fino alle associazioni di prodotto e ai produttori stessi coinvolti in un unico evento come l'Anteprima è per noi motivo di grande soddisfazione."

Ad intervenire alla conferenza, moderata da Federico Sisti, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria, sono stati poi Valerio Bazzoffia, Sindaco di Bettona; Michela Sciurpa, Amministratore Unico di Sviluppumbria; Marcello Serafini, Amministratore Unico 3A-PTA Parco Tecnologico

Il presente documento non è riproducibile e/o trasferibile a terzi, fatto salvo quanto consentito dal committente ai sensi di divulgabile a terzi

Agroalimentare dell'Umbria; Angela Canale e Giulio Scatolini, Capi Panel "Premio Oro Verde dell'Umbria" e l'Assessore alle politiche agricole e agroalimentari ed alla tutela e valorizzazione ambientale della Regione Umbria, Roberto Morroni che ha evidenziato come "l'Umbria nella promozione dell'olio è ormai un brand. Il comparto dell'olio per continuare a crescere come fatto in questi ultimi anni, ha degli imperativi da rispettare cioè continuare a perseguire l'obiettivo della qualità, con investimenti mirati nella tecnologia, accanto alla qualità quindi c'è l'innovazione e poi c'è il tema ineludibile dell'aggregazione, attraverso il quale possiamo superare le difficoltà dovute alle piccole dimensioni della maggior parte delle nostre aziende".

Il compito di tracciare un bilancio e illustrare le caratteristiche di questa campagna olearia è stato affidato a Federico Mariotti, Key Manager Certificazione 3A-PTA Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, società che dal 1998 è autorizzata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, al controllo e certificazione dell'Olio e.v.o. DOP Umbria, che ha rimarcato, come prima osservazione, l'importanza per le aziende olearie dell'iter certificativo della Dop come strumento competitivo di valorizzazione, capace di assicurare una pluralità di vantaggi, dalla tutela giuridica del prodotto all'incentivo per il miglioramento della qualità, dal consolidamento e ampliamento di canali commerciali e mercati alle dinamiche di sviluppo rurale con finalità di tutela della tradizione e di promozione turistica dei territori.

Questi i dati della DOP dell'anno 2023: la campagna olearia 2023 della Dop Umbria si è contraddistinta per un sostanziale consolidamento rispetto alle annate precedenti, con una superficie olivata in controllo pari a 6.969 ettari, un numero complessivo di 1.183 olivicoltori e una filiera comprendente anche 113 frantoiani, 112 confezionatori e 4 intermediari. I dati produttivi estrapolati dal SIAN evidenziano come le olive umbre molite atte a divenire DOP

SPIDER-FIVE-161111092

Il presente ritaglio non è stato prodotto per uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

Umbria siano state, nella campagna olearia 2023, quasi 4.220 tonnellate, generando in frantoio circa 686.000 litri di olio "atto" a divenire DOP Umbria, con un dato quantitativo di olio potenzialmente certificabile come c.o. 2023 che, pur in lieve flessione rispetto all'annata precedente, consente di soddisfare le richieste di mercato con quantitativi ben superiori rispetto a quelli da record della campagna 2020 della DOP Umbria (che ha visto la certificazione di circa 516.000 litri). Già a fine gennaio 2024 sono stati effettuati 87 prelievi che hanno consentito la certificazione di circa 225.000 litri di DOP Umbria, confermando in sostanza il medesimo trend della scorsa annata 2022, lasciando prevedere la possibilità di raggiungere gli stessi quantitativi certificati DOP Umbria, ovvero circa 500.000 litri.

Per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche degli oli della campagna 2023, si riscontra un sostanziale allineamento delle caratteristiche chimiche e un equilibrio delle caratteristiche organolettiche in termini di fruttato, amaro e piccante. In particolare "come dato medio riscontrato, abbiamo i seguenti risultati: Ac. % 0,25; N.P. 6,02; PFT 505,48; Ac. Oleico% 73,16; colore verde, fruttato verde, Mfruttato 5,1; Mamaro 3,76, MPiccante 4,3". In conclusione è ragionevole affermare che le peculiarità descritte rappresentano un elemento di grande attenzione per il mercato degli oli EVO di qualità tutelata capace di destare interesse per l'oro verde della regione Umbria.

A concludere la conferenza l'intervento di Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria che ha evidenziato come "l'Anteprima Olio Dop Umbria è un ideale collegamento con il Premio regionale "Oro Verde dell'Umbria" dando appuntamento ai partecipanti per il 5 marzo 2024, momento in cui il concorso regionale "Oro Verde dell'Umbria" metterà il suggello alla stagione produttiva 2023/2024 premiando i migliori oli della regione.

La prima giornata di "Anteprima Olio Dop Umbria" si è conclusa sempre a Bettona nella splendida cornice del

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

convento di San Crispolto dove è andata in scena la Cena Oleocentrica ad 8 mani con la partecipazione di quattro chef umbri che hanno esaltato, nei piatti proposti, le straordinarie qualità dell'olio e.v.o. prodotto in Umbria. Gli chef che si sono esibiti, e che fanno parte del circuito "Evoo Ambassador", la rete creata dalla Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria che seleziona i migliori ristoranti ed enoteche umbri in cui trovare prodotti di qualità tra cui una ricca selezione di oli e.v.o. prodotti in Umbria, sono stati: Ada Stifani del Ristorante Ada Gourmet di Perugia (una Stella Michelin), Fabio Cappiello del Ristorante Vespasia di Norcia (una Stella Michelin e Stella Verde Michelin, Lorenzo Cantoni chef dell'olio presso il ristorante Il Frantoio di Assisi e Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago entrambe ristoranti segnalati dalla Guida Michelin.

Nella seconda giornata, l'Anteprima Olio evo Dop Umbria, martedì 20 febbraio - con l'intento di rimarcare il peso del territorio di origine che incide sulla qualità organolettica dell'olio, ma che sta sempre più diventando una chiave di lettura originale per i turisti che visitano i territori di produzione – prosegue con due educational tour all'insegna delle due chiavi di lettura dell'olio e.v.o. e dell'arte del Perugino. Il primo è il tour del Dolce Agogia nell'Umbria dei Colli del Trasimeno dove affianco all'esperienza di pesca turismo con la Cooperativa dei pescatori del lago Trasimeno, ci sarà un particolare focus nei luoghi del Perugino; il secondo itinerario, sempre all'insegna di paesaggio olivato, arte e enogastronomia, è il tour del Moraiolo nell'Umbria dei Colli Assisi – Spoleto e dei siti UNESCO. Una proposta che comprende la visita di Trevi, con il Museo dell'Olio e della civiltà dell'Olivo e dell'opera del Perugino custodita nella Chiesa di Santa Maria delle Lacrime, la passeggiata all'olivo secolare di Sant'Emiliano, e per quanto riguarda i siti Patrimonio Mondiale dell'Umanità, la sosta ad Assisi, esempio unico di città-santuario perfettamente inserita nello scenario naturale, con lo straordinario complesso architettonico della Basilica di San Francesco e gli altri siti

Il presente documento non è riproducibile e/o ad uso esclusivo del committente salvo ove divulgabile a terzi

francescani, fino a Campello sul Clitunno, dove sorge il Tempietto del Clitunno ed a Spoleto per una visita alla Basilica di San Salvatore, due ragguardevoli testimonianze di arte longobarda inserite nel sito seriale UNESCO "I Longobardi in Italia: i luoghi del potere" (568-774 d.C.).

L'Anteprima dell'Olio e.v.o. Dop Umbria è un evento della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria, organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, Promocamera Umbria, Associazione Mirabilia e il Comune di Bettona; con il supporto di Sviluppumbria, Parco Tecnologico agroalimentare dell'Umbria, Associazione Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria, Strada dei Vini del Cantico, le Associazioni di categoria e della Regione Umbria; con la partnership della Famiglia Cotarella, della Scuola di Alta Formazione "Intrecci", dei Frantoi Decimi, Ercolanetti e Mannelli di Bettona, di Cancelloni Food Service, della Cooperativa Pescatori del Trasimeno, dell'Azienda "La Terra è Bassa", Sì Eventi, Primolivo e Giuliano Tartufi.
L'organizzazione e la comunicazione sono a cura di ADD Comunicazione ed eventi.

Per ulteriori informazioni:
info@stradaoliodopumbria.it
www.anteprimaoliodopumbria.it

Pubblicità

Acquista questo spazio pubblicitario

orvietonews.it by http://www.orvietonews.it is licensed under a Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non

SPIDER-FIVE-IC-311034

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ilgiornaleditorino.it
Dir. Resp.:n.d.
Tiratura: n.d. Diffusione: n.d. Lettori: n.d.
Rassegna del: 21/02/24
Notizia del:21/02/24
Foglio:1/1

Annunciate le 21 Cantine vincitrici del concorso "L'Umbria del Vino" - Il Giornale di Torino

21/02/2024
admin

La cerimonia ufficiale di premiazione si terrà il 29 febbraio

Milano, 21 feb. (askanews) – Le 21 aziende vincitrici del concorso enologico "L'Umbria del Vino" sono le perugine Tenute Baldo, Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi, Tenute Lunelli, Vetunna-Cantine Bettona, Di Filippo, Cantina Baldassarri, Terre De La Custodia, Semonte, Pucciarella, Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Colfalco, e le ternane Le Crete, Santo Iolo, Bigi, Cantina Blasi e Chiesa del Carmine.

L'annuncio è stato dato alla Camera di Commercio dell'Umbria a Perugia dal presidente Giorgio Mencaroni e dal segretario generale Federico Sisti, dal presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella (in videocollegamento), che ha capitanano la Commissione di degustazione che ha assaggiato alla cieca 166 vini di 61 Cantine.

La cerimonia ufficiale di premiazione dei vini vincitori si terrà il 29 febbraio. Per le bottiglie vincitrici è prevista la possibilità di utilizzare un bollino da applicare sulle confezioni.

continua a leggere sul sito di riferimento

Check out other tags:

Il presente documento non è opponibile all'uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

ilcorrieredifirenze.it
Dir. Resp.:n.d.
Tiratura: n.d. Diffusione: n.d. Lettori: n.d.

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 21/02/24
Notizia del:21/02/24
Foglio:1/1

Annunciate le 21 Cantine vincitrici del concorso "L'Umbria del Vino" - Il Corriere di Firenze

21/02/2024
supportotecnico_noys321z

La cerimonia ufficiale di premiazione si terrà il 29 febbraio

Milano, 21 feb. (askanews) – Le 21 aziende vincitrici del concorso enologico "L'Umbria del Vino" sono le perugine Tenute Baldo, Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi, Tenute Lunelli, Vetunna-Cantine Bettona, Di Filippo, Cantina Baldassarri, Terre De La Custodia, Semonte, Pucciarella, Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Colfalco, e le ternane Le Crete, Santo Iolo, Bigi, Cantina Blasi e Chiesa del Carmine.

L'annuncio è stato dato alla Camera di Commercio dell'Umbria a Perugia dal presidente Giorgio Mencaroni e dal segretario generale Federico Sisti, dal presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella (in videocollegamento), che ha capitanano la Commissione di degustazione che ha assaggiato alla cieca 166 vini di 61 Cantine.

La cerimonia ufficiale di premiazione dei vini vincitori si terrà il 29 febbraio. Per le bottiglie vincitrici è prevista la possibilità di utilizzare un bollino da applicare sulle confezioni.

Check out other tags:

Telpress Servizi di Media Monitoring

LINK ALL'ARTICOLO

Ritaglio ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data: 21 feb 2024 Ora: 16:42 Emittente: TELEGIORNALE DELL'UMBRIA 13.00
Trasmissione: "Terza edizione del concorso enologico "l'Umbria del vino""

21-02-2024

In onda: 21-02-2024
Condotto da:
Ospiti:

Servizio di: NOEMI CAMPANELLA
Durata del servizio: 00:02:03
Orario di rilevazione: 13:21:12

Intervento di: GIORGIO MENCARONI (PRES CAMERA DI COMERCIO UMBRIA)

Speech to text
sono state svelate nel corso di un evento presso la sede della camera di commercio dell'umbria di perugia le cantine vincitrici della terza edizione del concorso enologico regionale l'umbria del vino seguiamo name campanello allo scopo di valorizzare i prodotti delle cantine ombre con particolare attenzione alle medie e piccole realtà si tratta dell'umbria del vino il concorso enologico rivello regionale nato non solo per rafforzare la presenza dei produttori nei mercati locali nazionali e internazionali ma anche per sostenere lo sviluppo del turismo attraverso il patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio sei le categorie di partecipazione i vini bianchi e rossi rosati dolci spumanti di qualità i vini frizzanti nel corso di una conferenza stampa sono state svelate le cantine risultate vincitrici avendo conseguito il più alto punteggio nelle sedute di degustazione con cui la commissione di qualità composta da enologi sommelier giornalisti enogastronomici assaggiato alla cieca centosessantasei vini di sessantuno aziende vitivinicole umbre espressione di tutto il territorio regionale alla conferenza stampa sono intervenuti il presidente della camera di commercio dell'umbria mencaroni e il segretario generale dell'ente camerale umbro federico sisti in collegamento anche il presidente nazionale e internazionale degli enologi riccardo cotarella sicuramente dei calzini che su questo premio pongono grande attenzione c'è sempre il magari la ritrosia di chi ma perché debbo partecipare se poi magari non vinco ma io credo che su questo tutte le continue siano d'accordo nel promuovere al meglio le eccellenze del nostro territorio perché ormai ci sono delle loro raggiunto livelli estremamente importanti qualità dei vini e che sono apprezzati diciamo in particolar modo dagli esperti anche lei enologi dopo che saranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici queste saranno poi invitate a partecipare alla cerimonia finale di premiazione dove saranno svelati i nomi dei vini vincitori giovedì ventinove febbraio perugia al centro congressi della camera di commercio dell'umbria

ID:6001771

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. OK Informazioni

radio galileo

"L'UMBRIA DEL VINO", SVELATE LE 21 CANTINE VINCITRICI DELLA TERZA EDIZIONE

21 febbraio 2024 | Categorie: Cronaca | Da Redazione Galileo | Stampa

Un'altra importante tappa della terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino" si è tenuta mercoledì 21 febbraio con la **proclamazione delle cantine vincitrici**. Nella Sala del Consiglio della sede di Perugia della Camera di Commercio dell'Umbria a darne conoscenza sono stati il presidente **Giorgio Mencaroni**, il segretario generale dell'ente camerale umbro **Federico Sisti** e, in collegamento online, il presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi **Riccardo Cotarella**, alla guida della commissione che ha giudicato i vini.

Queste le cantine, divise per comuni, che hanno conseguito il più alto punteggio nelle sedute di degustazione con cui la commissione di qualità – composta da enologi, sommelier e giornalisti enogastronomici – ha assaggiato alla cieca 166 vini di 51 aziende vitivinicole umbre, espressione di tutto il territorio regionale. Bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, dolci, le categorie in concorso dei vini partecipanti.

Tenute Baldo (Bastia Umbra, Pg); **Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi, Tenute Lunelli** (Bevagna, Pg); **Vetunna – Cantine Bettona** (Bettona, Pg); **Di Filippo** (Cannara, Pg); **Cantina Baldassarri** (Collazzone, Pg); **Le Crete** (Giove, Tr); **Terre De La Custodia** (Gualdo Cattaneo, Pg); **Semonte** (Gubbio, Pg); **Pucciarella** (Magione, Pg), **Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Colfalco** (Montefalco, Pg); **Santo Iolo** (Narni, Tr); **Bigi** (Orvieto, Tr); **Cantina Biasi, Chiesa del Carmine** (Umbertide, Pg).

"Dopo la felice esperienza delle precedenti edizioni – ha affermato Mencaroni – abbiamo l'occasione di tornare a parlare nuovamente di vino, attraverso questa terza edizione del Concorso fortemente voluto da questa Camera di Commercio per favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei nostri vini da parte dei consumatori, nella consapevolezza che il vino umbro rappresenta un prodotto dotato di qualità e di grandi potenzialità, non del tutto ancora espresse e conosciute come in realtà meriterebbe.

L'Umbria, infatti, ha da sempre dimostrato una naturale vocazione verso la produzione dei prodotti vitivinicoli, anche per la diversità di microclimi e ambienti che ne caratterizzano il territorio: pensiamo alle aree collinari, alle zone lacustri, piuttosto che alle vallate o alle aree fluviali in cui si coltivano le variegate qualità di viti che imprimono riconoscibilità ed identità al nostro territorio. Gli stessi addetti ai lavori indicano la nostra regione come un territorio che, seppur di piccole dimensioni, ha saputo organizzare un'offerta di qualità che nulla ha da invidiare a quanto presentato da realtà più grandi e celebri.

Questo concorso rappresenta quindi uno strumento e servizio di un più ampio percorso che miri alla valorizzazione dell'attività delle aziende vitivinicole, che qui in Umbria sono soprattutto medie e piccole realtà, le quali si stanno caratterizzando per la grande vitalità nell'ambito del settore enologico nazionale: ciò stimolando sempre di più i produttori verso un continuo miglioramento, consapevoli del fatto che la diffusione del patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio, di cui il vino è componente essenziale, costituisca una spinta allo sviluppo del turismo, che possa esprimersi anche attraverso forme capaci di generare un coinvolgimento legato a fattori emozionali come l'enoturismo".

Mercatino

CERCO

OFFRO

Annunci Recenti Mercatino

VENDO IPHONE

MANSARDA PANORMAICA

LETTORE DVD NUOVO

CERCO LAVORO

OFFRO COMPAGNIA IN CAMBIO ALLOGGIO

VENDO FRIGO ARISTON DA UFFICIO

PER LA TUA PUBBLICITA'

0744-59031

Agenzia.Galileo@Gmail.com

Seguici nei Social Networks

Articoli in evidenza

ARRESTATO CINQUANTENNE COMMERCIANTE TERNANO, IN CASA AVEVA MARIJUANA, HASHISH E 10MILA EURO IN CONTANTI

CAMORRA: BLITZ DI CARABINIERI E DDA NEL NAPOLETANO, ARRESTI ANCHE A TERNI

Articoli più letti

L'OSTERIA DEL TRAP E ASSAGGERIA 431 STUPISCONO SANREMO CON I PRODOTTI DI UMBRIA E ABRUZZO

TERNI: MALTRATTAMENTI IN FAMIGLIA, MARITO E PADRE VIOLENTO COLTO IN FLAGRANZA DALLA SQUADRA VOLANTE

Articoli Recenti

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SPRGRF-RVE-1603420

Telpress Servizi di Media Monitoring

Per ottemperare alle disposizioni ministeriali, recepite dal Regolamento del concorso enologico regionale autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, le cantine partecipanti non sono rese note, ma esclusivamente quelle premiate.

E durante la proclamazione erano presenti anche rappresentanti dei partner del Concorso enologico regionale, promosso dalla **Camera di Commercio dell'Umbria**, grazie alla sua Azienda speciale **Promocamera**, di concerto con la **Regione Umbria**, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori **Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria** e **Cia Umbria**, il **3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria**, l'Associazione **Strade del Vino e dell'Olio** dell'Umbria e **Confcooperative Umbria**, oltre che in stretta collaborazione con **Umbria Top Wines**, la società cooperativa dedicata alla promozione dei vini regionali dell'Umbria.

Ora le cantine vincitrici sono state invitate a partecipare alla **cerimonia finale di premiazione dove saranno svelati i nomi dei vini vincitori**, in programma **giovedì 29 febbraio** a Perugia al Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria.

avatar

Redazione Galileo

Condividi Articolo:

Articoli Correlati:

"L'UMBRIA DEL VINO", ECCO LE 19 CANTINE VINCITRICI DELLA PRIMA EDIZIONE

"L'UMBRIA DEL VINO", SONO 58 LE CANTINE ISCRITTE, 162 I VINI IN GARA

FASE FINALE PER "L'UMBRIA DEL VINO": LE DATE DELLA PROCLAMAZIONE DELLE AZIENDE VINCITRICI

"L'UMBRIA DEL VINO", DOMANI LA PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI

TERNI, IN ARCHIVIO CON SUCCESSO L'EDIZIONE 2024 DI SAN VALENTINO JAZZ

INTELLIGENZA ARTIFICIALE E SFIDE ETICHE E SOCIALI: UNA LECTIO MAGISTRALIS DEL RETTORE OLIVIERO A TERNI

"CLT LOVE U": PROSEGUONO NEL WEEK END GLI EVENTI VALENTINIANI DEL CIRCOLO LAVORATORI TERNI

TERNI, EVADE DAI DOMICILIARI E FINISCE IN CARCERE PER ORDINE DEL GIUDICE

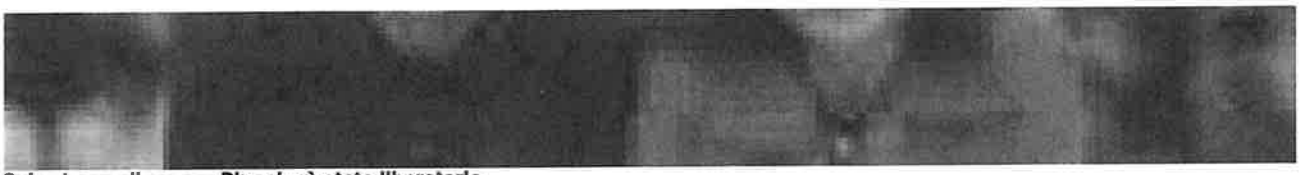
SPIDER-FIVE-15/02/24

Telpress Servizi di Media Monitoring

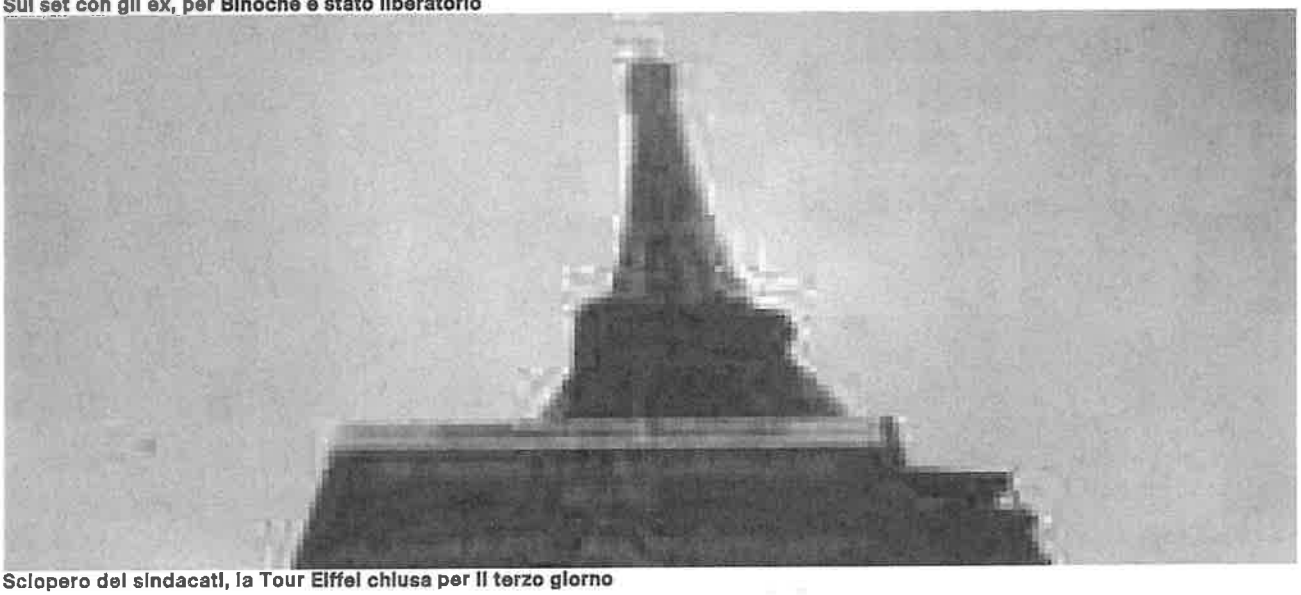
Il presente documento non è riproducibile e l'uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ANSA.it
www.ansa.it
Utenti unici: 1,432,833

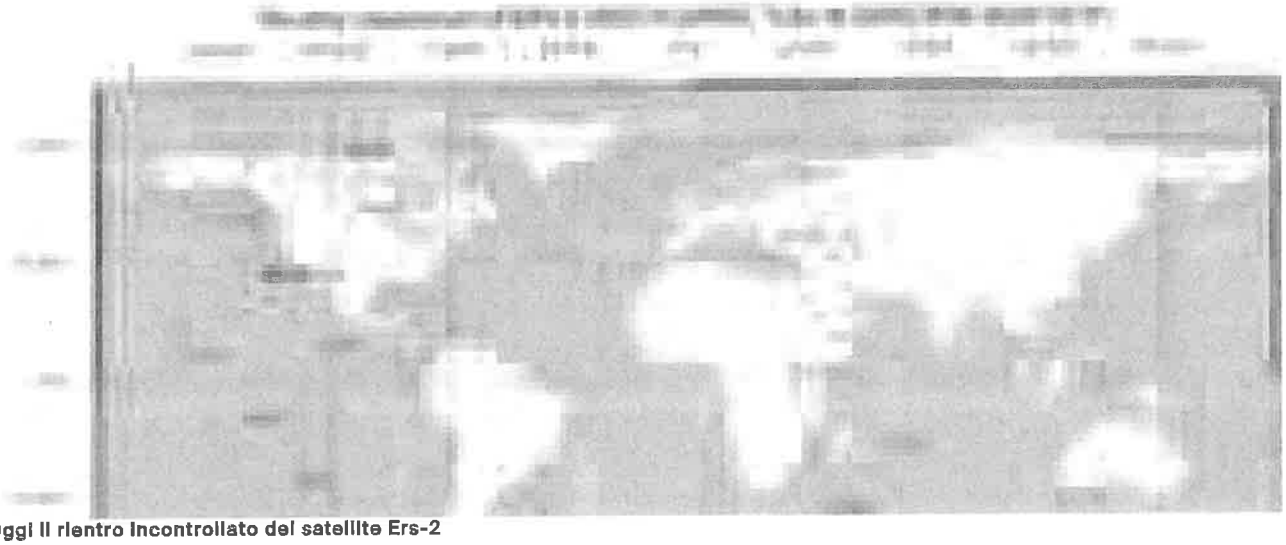
Rassegna del: 21/02/2024
Notizia del: 21/02/2024
Foglio:2/5



Sul set con gli ex, per Binoche è stato liberatorio



Sciopero dei sindacati, la Tour Eiffel chiusa per il terzo giorno



Oggi il rientro incontrollato del satellite Ers-2

Temi caldiNavalnyAssangeVoragine a NapoliGazaPutin

Regione Umbria

Naviga

Proclamate le cantine vincitrici dell'Umbria del vino

Il concorso enologico promosso dalla Camera di commercio

PERUGIA, 21 febbraio 2024, 15:41
Redazione ANSA

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

- RIPRODUZIONE RISERVATA

Proclamate le cantine vincitrici della terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del vino". Nella sala del Consiglio della sede di Perugia della Camera di commercio dell'Umbria a darne l'annuncio sono stati il presidente Giorgio Mencaroni, il segretario generale Federico Sisti e, in collegamento online, il presidente nazionale e internazionale degli Enologi Riccardo Cotarella, alla guida della commissione giudicatrice.

Le cantine, divise per comuni, sono state giudicate da una commissione di qualità composta da enologi, sommelier e giornalisti enogastronomici che ha assaggiato alla cieca 166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre, espressione di tutto il territorio regionale. Bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, dolci, le categorie in concorso dei vini partecipanti.

Si tratta di Tenute Baldo (Bastia Umbra); Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi, Tenute Lunelli (Bevagna); Vetunna - Cantine Bettona (Bettona); Di Filippo (Cannara); Cantina Baldassarri (Collazzone); Le Crete (Giove); Terre De La Custodia (Gualdo Cattaneo); Semonte (Gubbio); Pucciarella (Magione); Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Colfalco (Montefalco); Santo Iolo (Narni); Bigi (Orvieto); Cantina Blasi, Chiesa del Carmine (Umbertide). "Dopo la felice esperienza delle precedenti edizioni – ha affermato Mencaroni – abbiamo l'occasione di tornare a parlare nuovamente di vino, attraverso questa terza edizione del concorso fortemente voluto da questa Camera di commercio per favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei nostri vini da parte dei consumatori, nella consapevolezza che il vino umbro rappresenta un prodotto dotato di qualità e di grandi potenzialità, non del tutto ancora espresse e conosciute come in realtà meriterebbe. L'Umbria, infatti, ha da sempre dimostrato una naturale vocazione verso la produzione dei prodotti vitivinicoli, anche per la diversità di microclimi e ambienti che ne caratterizzano il territorio: pensiamo alle aree collinari, alle zone

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

lacustri, piuttosto che alle vallate o alle aree fluviali in cui si coltivano le variegate tipologie di viti che imprimono riconoscibilità ed identità al nostro territorio. Gli stessi addetti ai lavori indicano la nostra regione come un territorio che, seppur di piccole dimensioni, ha saputo organizzare un'offerta di qualità che nulla ha da invidiare a quanto presentato da realtà più grandi e celebri. Questo concorso rappresenta quindi uno strumento a servizio di un più ampio percorso che miri alla valorizzazione dell'attività delle aziende vitivinicole, che qui in Umbria sono soprattutto medie e piccole realtà, le quali si stanno caratterizzando per la grande vitalità nell'ambito del settore enologico nazionale: ciò stimolando sempre di più i produttori verso un continuo miglioramento, consapevoli del fatto che la diffusione del patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio, di cui il vino è componente essenziale, costituisca una spinta allo sviluppo del turismo, che possa esprimersi anche attraverso forme capaci di generare un coinvolgimento legato a fattori emozionali come l'enoturismo". Per ottemperare alle disposizioni ministeriali, recepite dal regolamento del concorso enologico regionale autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, le cantine partecipanti non sono rese note, ma esclusivamente quelle premiate. Durante la proclamazione erano presenti anche rappresentanti dei partner del concorso enologico regionale, promosso dalla Camera di commercio dell'Umbria, grazie alla sua azienda speciale Promocamera, di concerto con la Regione Umbria, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria, il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'associazione Strade del vino e dell'olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria, oltre che in stretta collaborazione con Umbria top wines, la società cooperativa dedicata alla promozione dei vini regionali dell'Umbria. Ora le cantine vincitrici sono state invitate a partecipare alla cerimonia finale di premiazione dove saranno svelati i nomi dei vini vincitori, in programma giovedì 29 febbraio a Perugia al centro congressi della Camera di commercio dell'Umbria.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi

Ultima ora

16:27
Wall Street in calo, sale l'attesa per i conti di Nvidia

16:21
'Forse 1.000 soldati Kiev catturati o dispersi a Avdiivka'

16:16
Ciriani, saggio se Lega ritirasse emendamento sul terzo mandato

16:15
Governo porrà oggi la fiducia sul Milleproroghe in Senato

16:09
Risale la fiducia dei consumatori nell'eurozona a febbraio

16:04
Assist di Deutsche Bank al Mef, chi vuole Mps faccia presto

Newsletter ANSA
Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella mail
Iscriviti alle newsletter

Video

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-150:74161

Telpress

Interventi Pdf Rivista Notizie utili Area riservata Il mercatino Editore Redazione Pubblicità Collaborai

mercoledì 21 Febbraio 2024
iltamtam.it
quotidiano online e mensile freepress

ECONOMIA E LAVORO, UMBRIA

"L'Umbria del Vino", svelate le 21 cantine vincitrici

Redazione 21 Febbraio 2024

Giovedì 29 febbraio ci sarà la cerimonia finale di premiazione della terza edizione del concorso enologico regionale, con la proclamazione dei vini vincitori

Un'altra importante tappa della terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino" si è tenuta mercoledì 21 febbraio con la **proclamazione delle cantine vincitrici**. Nella Sala del Consiglio della sede di Perugia della Camera di Commercio dell'Umbria a darne conoscenza sono stati il presidente **Giorgio Mencaroni**, il segretario generale dell'ente camerale umbro **Federico Sisti** e, in collegamento online, il presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi

Cerca...

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Riccardo Cotarella, alla guida della commissione che ha giudicato i vini.

Queste le cantine, divise per comuni, che hanno conseguito il più alto punteggio nelle sedute di degustazione con cui la commissione di qualità – composta da enologi, sommelier e giornalisti enogastronomici – ha assaggiato alla cieca 166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre, espressione di tutto il territorio regionale. Bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, dolci, le categorie in concorso dei vini partecipanti.

Tenute Baldo (Bastia Umbra, Pg); **Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi, Tenute Lunelli** (Bevagna, Pg); **Vetunna – Cantine Bettona** (Bettona, Pg); **Di Filippo** (Cannara, Pg); **Cantina Baldassarri** (Collazzone, Pg); **Le Crete** (Giove, Tr); **Terre De La Custodia** (Gualdo Cattaneo, Pg); **Semonte** (Gubbio, Pg); **Pucciarella** (Magione, Pg); **Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Colfalco** (Montefalco, Pg); **Santo Iolo** (Narni, Tr); **Bigi** (Orvieto, Tr); **Cantina Blasi, Chiesa del Carmine** (Umbertide, Pg).

"Dopo la felice esperienza delle precedenti edizioni – ha affermato Mencaroni – abbiamo l'occasione di tornare a parlare nuovamente di vino, attraverso questa terza edizione del Concorso fortemente voluto da questa Camera di Commercio per favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei nostri vini da parte dei consumatori, nella consapevolezza che il vino umbro rappresenta un prodotto dotato di qualità e di grandi potenzialità, non del tutto ancora espresse e conosciute come in realtà meriterebbe.

L'Umbria, infatti, ha da sempre dimostrato una naturale vocazione verso la produzione dei prodotti vitivinicoli, anche per la diversità di microclimi e ambienti che ne caratterizzano il territorio: pensiamo alle aree collinari, alle zone lacustri, piuttosto che alle vallate o alle aree fluviali in cui si coltivano le variegate tipologie di viti che imprimono riconoscibilità ed identità al nostro territorio. Gli stessi addetti ai lavori indicano la nostra regione come un territorio che, seppur di piccole dimensioni, ha saputo organizzare un'offerta di qualità che nulla ha da invidiare a quanto presentato da realtà più grandi e celebri.

Questo concorso rappresenta quindi uno strumento a servizio di un più ampio percorso che miri alla valorizzazione dell'attività delle aziende vitivinicole, che qui in Umbria sono soprattutto medie e piccole realtà, le quali si stanno caratterizzando per la grande vitalità nell'ambito del settore enologico nazionale: ciò stimolando sempre di più i produttori verso un continuo miglioramento, consapevoli del fatto che la diffusione del patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio, di cui il vino è componente essenziale, costituisca una spinta allo sviluppo del turismo, che possa esprimersi anche attraverso forme capaci di generare un coinvolgimento legato a fattori emozionali come l'enoturismo".

Per ottemperare alle disposizioni ministeriali, recepite dal Regolamento del concorso enologico regionale autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, le cantine partecipanti non sono rese note, ma esclusivamente quelle premiate.

E durante la proclamazione erano presenti anche rappresentanti dei partner del Concorso enologico regionale, promosso dalla **Camera di Commercio dell'Umbria**, grazie alla sua Azienda speciale **Promocamera**, di concerto con la **Regione Umbria**, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori **Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria** e **Cia Umbria**, il **3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria**, l'Associazione **Strade del Vino e dell'Olio** dell'Umbria e **Confcooperative Umbria**, oltre che in stretta collaborazione con **Umbria Top**

Assegno unico figli con disabilità: l'ISEE, gli importi e le maggiorazioni 2024

Fenilchetonuria: per la maggior parte dei pazienti l'impatto sulla qualità di vita è minimo

Alessandro e la battaglia per il diritto allo studio, ecco il suo "Basta essere pazienti!"

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-151.99.172

Telpress

Wines, la società cooperativa dedicata alla promozione dei vini regionali dell'Umbria.

Ora le cantine vincitrici sono state invitate a partecipare alla **cerimonia finale di premiazione dove saranno svelati i nomi dei vini vincitori**, in programma **giovedì 29 febbraio** a Perugia al Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria.

condividi su:

A Villa Umbra l'Academy del Giornalismo sportivo

70 milioni di fondi per la sanità regionale

Copyright 2024 © Comunicapiù srl - P.IVA 02897030546 - Registrazione al Tribunale di Perugia nr. 37 del 14.09.1990

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

LA NAZIONE

Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 50.330 Diffusione: 71.224 Lettori: 348.000

Rassegna del: 22/02/24
Edizione del:22/02/24
Estratto da pag.:24
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

L'Umbria scommette sul vino «Il nostro cuore verde è la svolta»

Al concorso enologico regionale le bottiglie delle cantine locali hanno stupito per la qualità espressa

PERUGIA

Qualità, responsabilità ambientale, territorio: sono le carte su cui scommette l'Umbria da bere e su cui investe anche la cantina Scacciadiavoli, 150 anni di storia, 40 ettari di vigneti sulle colline di Montefalco, 250mila bottiglie prodotte con una bella fetta di export in 20 paesi europei e negli Usa. Al timone dell'azienda di famiglia c'è Liù Panbuffetti che la gestisce insieme al cugino. «L'annata dal punto di vista quantitativo non è stata delle migliori – racconta l'imprenditrice - Tra l'altro siamo in conversione biologica e il periodo non è dei migliori. Ma siamo convinti che per le grandi sfide serve coraggio e passione e noi ne abbiamo da vendere. L'Umbria ha un grande potenziale da sviluppare, partiamo da basi e da valori aggiunti interessanti come il "cuore verde", la "lentezza", la bellezza delle nostre terre. Per crescere però è necessario fare sinergia e potenziare tutta la filiera, su cui si aggancia poi anche l'enoturismo». Dalle parole ai fatti, Scacciadiavoli, tenendo fede ai suoi propositi, è tra le 21 cantine vincitrici della terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del vino", organizzato dalla Camera di Commercio regionale.

Bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, dolci, la giuria di esperti ha premiato Tenute Baldo (Bastia Umbra), Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi, Tenute Lunelli (Bevagna), Vetunna - Cantine Bettona, Di Filippo (Cannara), Cantina Baldassarri (Collazzone), e Crete (Giove), Terre De La Custodia (Gualdo Cattaneo), Semonte (Gubbio), Pucciarella (Magione), Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Tenuta Alzatura, Tenuta Colfalco (Montefalco), Santo Iolo (Narni), Bigi (Orvieto), Cantina Blasi, Chiesa del Carmine (Umbertide).

«Dopo la felice esperienza delle precedenti edizioni – racconta il presidente Giorgio Mencaroni – abbiamo l'occasione di tornare a parlare nuovamente di vino, attraverso questa terza edizione del Concorso per favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei nostri vini da parte dei consumatori. La consapevolezza è che l'etichette umbre rappresentano un prodotto dotato di qualità e di grandi potenzialità, non del tutto ancora espresse e conosciute come in realtà meriterebbe. L'Umbria, infatti, ha da sempre dimostrato una naturale vocazione verso la produzione dei prodotti vitivinicoli, anche per la diversità di microclimi e ambienti che ne caratterizzano il territorio: pensiamo alle aree collinari, alle zone lacustri, piuttosto che alle vallate o alle aree fluviali in cui si coltivano le variegate tipologie di viti che imprimono riconoscibilità ed identità al nostro territorio.

Silvia Angelici

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ESEMPIO VINCENTE

La cantina Scacciadiavoli vantra una produzione amata in Europa e negli Usa

IL PRESIDENTE MENCARONI

«Le etichette umbre sono un prodotto di qualità e di grandi potenzialità, non espresse e conosciute come meriterebbeeo»

Federico Sisti e Giorgio Mencaroni, vertici della Camera di commercio umbra

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213
Rassegna del: 22/02/24
Edizione del:22/02/24
Estratto da pag.:61
Foglio:1/1

Il 29 febbraio gran finale

L'Umbria del vino e delle eccellenze ecco le ventuno cantine al top

IL CONCORSO

Sono 21 le cantine vincitrici dell'ultima tappa della terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del vino", pronte a sfidarsi a suon di bouquet per la finale del 29 febbraio. Ventuno cantine che hanno conseguito il più alto punteggio nelle sedute di degustazione con cui la commissione di qualità - enologi, sommelier e giornalisti enogastronomici - ha assaggiato alla cieca 166 vini di 61 aziende vitivinicole.

A proclamarle sono stati il presidente e il segretario generale della Camera di commercio dell'Umbria Giorgio Mencaroni e Federico Sisti insieme, in collegamento online, al presidente nazionale e internazionale degli enologi Riccardo Cotarella, alla guida della commissione che ha giudicato i vini divisi tra bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità e dolci.

Alla cerimonia finale – in programma nel Centro congressi della Camera di commercio – arriveranno quindi Tenute Baldo (Bastia), Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi, Tenute Lunelli (Bevagna), Vetunna - Cantine Bettona (Bettona), Di Filippo (Cannara), Cantina Baldassarri (Collazzone), Le Crete (Giove), Terre De La Custodia (Gualdo Cattaneo), Semonte (Gubbio), Pucciarella (Magione), Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Colfalco (Montefalco), Santo Iolo (Narni), Bigi (Orvieto), Cantina Blasi, Chiesa del Carmine (Umbertide).

«Dopo la felice esperienza delle precedenti edizioni – ha affermato Mencaroni – abbiamo l'occasione di tornare a parlare nuovamente di vino, attraverso questa terza edizione del concorso fortemente voluto da questa Camera di Commercio per favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei nostri vini da parte dei consumatori, nella consapevolezza che il vino umbro rappresenta un prodotto dotato di qualità e di grandi potenzialità, non del tutto ancora espresse e conosciute come in realtà meriterebbe». Mencaroni ha ricordato la «naturale vocazione» dell'Umbria per la produzione vitivinicola, ribadendo come il concorso rappresenti «uno strumento a servizio di un più ampio percorso che miri alla valorizzazione dell'attività delle aziende vitivinicole, che qui in Umbria sono soprattutto medie e piccole realtà, le quali si stanno caratterizzando per la grande vitalità nell'ambito del settore enologico nazionale: ciò stimolando sempre di più i produttori verso un continuo miglioramento, consapevoli del fatto che la diffusione del patrimonio enogastronomico del territorio, di cui il vino è componente essenziale, costituisca una spinta allo sviluppo del turismo».

Egle Priolo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giorgio Mencaroni e Federico Sisti

Telpress
1508
Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
QN
Dir. Resp :Paolo Giacomin
Tiratura: 175,325 Diffusione: 127,120 Lettori: 1,076,000
Rassegna del: 22/02/24
Edizione del:22/02/24
Estratto da pag.:24
Foglio:1/1

L'Umbria scommette sul vino «Il nostro cuore verde è la svolta»

Al concorso enologico regionale le bottiglie delle cantine locali hanno stupito per la qualità espressa

PERUGIA

Qualità, responsabilità ambientale, territorio: sono le carte su cui scommette l'Umbria da bere e su cui investe anche la cantina Scacciadiavoli, 150 anni di storia, 40 ettari di vigneti sulle colline di Montefalco, 250mila bottiglie prodotte con una bella fetta di export in 20 paesi europei e negli Usa. Al timone dell'azienda di famiglia c'è Liù Panbuffetti che la gestisce insieme al cugino. «L'annata dal punto di vista quantitativo non è stata delle migliori – racconta l'imprenditrice - Tra l'altro siamo in conversione biologica e il periodo non è dei migliori. Ma siamo convinti che per le grandi sfide serve coraggio e passione e noi ne abbiamo da vendere. L'Umbria ha un grande potenziale da sviluppare, partiamo da basi e da valori aggiunti interessanti come il "cuore verde", la "lentezza", la bellezza delle nostre terre. Per crescere però è necessario fare sinergia e potenziare tutta la filiera, su cui si aggancia poi anche l'enoturismo». Dalle parole ai fatti, Scacciadiavoli, tenendo fede ai suoi propositi, è tra le 21 cantine vincitrici della terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del vino", organizzato dalla Camera di Commercio regionale.

Bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, dolci, la giuria di esperti ha premiato Tenute Baldo (Bastia Umbra), Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi, Tenute Lunelli (Bevagna), Vetunna - Cantine Bettona, Di Filippo (Cannara), Cantina Baldassarri (Collazzone), e Crete (Giove), Terre De La Custodia (Gualdo Cattaneo), Semonte (Gubbio), Pucciarella (Magione), Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Tenuta Alzatura, Tenuta Colfalco (Montefalco), Santo Iolo (Narni), Bigi (Orvieto), Cantina Blasi, Chiesa del Carmine (Umbertide).

«Dopo la felice esperienza delle precedenti edizioni – racconta il presidente Giorgio Mencaroni – abbiamo l'occasione di tornare a parlare nuovamente di vino, attraverso questa terza edizione del Concorso per favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei nostri vini da parte dei consumatori. La consapevolezza è che l'etichette umbre rappresentano un prodotto dotato di qualità e di grandi potenzialità, non del tutto ancora espresse e conosciute come in realtà meriterebbe. L'Umbria, infatti, ha da sempre dimostrato una naturale vocazione verso la produzione dei prodotti vitivinicoli, anche per la diversità di microclimi e ambienti che ne caratterizzano il territorio: pensiamo alle aree collinari, alle zone lacustri, piuttosto che alle vallate o alle aree fluviali in cui si coltivano le variegate tipologie di viti che imprimono riconoscibilità ed identità al nostro territorio.

Silvia Angelici

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ESEMPIO VINCENTE

La cantina Scacciadiavoli vantra una produzione amata in Europa e negli Usa

IL PRESIDENTE MENCARONI

«Le etichette umbre sono un prodotto di qualità e di grandi potenzialità, non espresse e conosciute come meriterebbeeo»

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Corriere dell'Economia

"L'Umbria del Vino", ecco le cantine vincitrici

Il 29 febbraio a Perugia saranno svelati i nomi dei migliori vini

di Massimo Sbardella – 22/02/2024

Condividi su Facebook
Condividi su X

"L'Umbria del Vino", svelate le cantine vincitrici della terza edizione del concorso enologico nazionale. I vincitori sono stati annunciati dal presidente della Camera di commercio dell'Umbria Giorgio Mencaroni, dal segretario generale dell'ente camerale umbro Federico Sisti e, in collegamento online, dal presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi Riccardo Cotarella, alla guida della commissione che ha giudicato i vini. Assaggiando 166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre, espressione di tutto il territorio, suddivise per categoria.

Le cantine vincitrici

Queste le cantine vincitrici:

Tenute Baldo (Bastia Umbra, Pg); Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi, Tenute Lunelli

Cerca

Cerca

Primo piano ANSA – ANSA.it

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

(Bevagna, Pg); Vetunna – Cantine Bettona (Bettona, Pg); Di Filippo (Cannara, Pg); Cantina Baldassarri (Collazzone, Pg); Le Crete (Giove, Tr); Terre De La Custodia (Gualdo Cattaneo, Pg); Semonte (Gubbio, Pg); Pucciarella (Magione, Pg); Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Colfalco (Montefalco, Pg); Santo Iolo (Narni, Tr); Bigi (Orvieto, Tr); Cantina Blasi, Chiesa del Carmine (Umbertide, Pg).

"Dopo la felice esperienza delle precedenti edizioni – ha affermato Mencaroni – abbiamo l'occasione di tornare a parlare nuovamente di vino, attraverso questa terza edizione del Concorso fortemente voluto da questa Camera di Commercio per favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei nostri vini da parte dei consumatori, nella consapevolezza che il vino umbro rappresenta un prodotto dotato di qualità e di grandi potenzialità, non del tutto ancora espresse e conosciute come in realtà meriterebbe. L'Umbria, infatti, ha da sempre dimostrato una naturale vocazione verso la produzione dei prodotti vitivinicoli, anche per la diversità di microclimi e ambienti che ne caratterizzano il territorio: pensiamo alle aree collinari, alle zone lacustri, piuttosto che alle vallate o alle aree fluviali in cui si coltivano le variegate tipologie di viti che imprimono riconoscibilità ed identità al nostro territorio. Gli stessi addetti ai lavori indicano la nostra regione come un territorio che, seppur di piccole dimensioni, ha saputo organizzare un'offerta di qualità che nulla ha da invidiare a quanto presentato da realtà più grandi e celebri".

Mencaroni ha quindi chiarito come questo concorso rappresenti uno strumento a servizio di un più ampio percorso che mira alla valorizzazione dell'attività delle aziende vitivinicole, che in Umbria sono soprattutto medie e piccole realtà, caratterizzate però per una grande vitalità nell'ambito del settore enologico nazionale. E questo stimola i produttori a un continuo miglioramento. D'altra parte, ha sottolineato il presidente della Camera di commercio, la diffusione del patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio, di cui il vino è componente essenziale, costituisce una forte spinta allo sviluppo del turismo.

Durante la proclamazione erano presenti anche rappresentanti dei partner del Concorso enologico regionale, promosso dalla Camera di Commercio dell'Umbria, grazie alla sua Azienda speciale Promocamera, di concerto con la Regione Umbria, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria, il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria, oltre

Europa League: Rennes - Milan 1-0 DIRETTA e FOTO

All'andata del playoff i rossoneri hanno vinto con un netto 3-0 a San Siro

Fedez e Ferragni è finita? Lei cambia foto del profilo, da Fazio domenica 3 marzo

Lo annuncia il conduttore sui social. Dagospia da' la notizia per certa. Da tempo non comunicano insieme

Il cane portoghese Bobi perde il titolo di più vecchio del mondo

Il Guinness dei primati annulla il riconoscimento: nessuna prova

'Oblò, notizie da smacchiare', la sitcom contro le fake news

Realizzata a Torino da Rai kids e Scuola Holden

Weekend di stampo invernale, in arrivo pioggia e neve

Sull'Italia 5 giorni di maltempo. Temperature giù di 10 gradi in linea con le medie del periodo

Un ragazzo recupera la vista con un collirio a base di terapia genica

Il 13enne soffre di una rara malattia che ha deteriorato le cornee

SPIDER LIVE 13442681

Il presente documento ha carattere riservato e non può essere utilizzato per finalità diverse da quelle previste dal rapporto in essere con Telpress

che in stretta collaborazione con Umbria Top Wines, la società cooperativa dedicata alla promozione dei vini regionali dell'Umbria.

Ora le cantine vincitrici sono state invitate a partecipare alla cerimonia finale di premiazione, dove saranno svelati i nomi dei vini vincitori, in programma giovedì 29 febbraio a Perugia al Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria.

Tags: Cantine Umbria Vino

Massimo Sbardella

Giornalista professionista, dopo gli inizi in ambito televisivo ha iniziato a lavorare per quotidiani e periodici regionali e nazionali, in particolare nel settore politico-economico. Ambito nel quale ha realizzato anche approfondimenti e monografie. Si è poi specializzato nei nuovi media digitali, curando anche la comunicazione di manifestazioni internazionali. Da anni svolge docenze e partecipa a progetti per trasmettere nozioni di tecnica e deontologia giornalistica e della comunicazione in generale, alle nuove generazioni.

Copyright © - Tutti i diritti riservati - Corriere dell'Economia è un servizio a cura di Pagine SR - P.Iva 01220990558

Redazione Contatti

Corriere dell'Economia è una testata giornalistica iscritta al registro stampa presso il Tribunale di Terni con autorizzazione n. 668/2020

Impostazioni tracciamento Privacy Policy e Cookies Policy

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Rassegna del: 22/02/24
Edizione del:22/02/24
Estratto da pag.:5
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Proclamate ieri le migliori aziende del territorio. Giovedì 29 il gran finale per scoprire la bottiglia trionfante

L'Umbria del vino, ecco le cantine vincitrici

PERUGIA

Proclamate le cantine vincitrici del concorso enologico regionale "L'Umbria del vino". Tenute Baldo, di Bastia Umbra; Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi e Tenute Lunelli, di Bevagna; Vetunna - Cantine Bettona, di Bettona; Di Filippo, di Cannara; Cantina Baldassarri, di Collazzone; Le Crete, di Giove; Terre De La Custodia, di Gualdo Cattaneo; Semonte, di Gubbio; Pucciarella, di Magione; Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Colfalco, di Montefalco; Santo Iolo, di Narni; Bigi, di Orvieto; Cantina Blasi, Chiesa del Carmine, di Umbertide.

Queste sono le cantine che hanno conseguito il punteggio più alto nelle sedute di degustazione, premiate ieri alla Camera di commercio dell'Umbria, a Perugia, dal presidente Giorgio Mencaroni, dal segretario generale dell'ente camerale umbro Federico Sisti e, in collegamento online, dal presidente nazionale e internazionale degli enologi, Riccardo Cotarella, alla guida della commissione che ha giudicato i vini. Ora lo step finale, con le cantine vincitrici invitate a partecipare alla cerimonia di premiazione dove saranno svelati i nomi dei vini vincitori, in programma giovedì 29 febbraio, sempre a Perugia al centro congressi della Camera di commercio dell'Umbria.

"Dopo la felice esperienza delle precedenti edizioni – ha affermato Mencaroni – abbiamo l'occasione di tornare a parlare nuovamente di vino, attraverso questa terza edizione del concorso fortemente voluto per favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei nostri vini da parte dei consumatori, nella consapevolezza che il vino umbro rappresenta un prodotto dotato di qualità e di grandi potenzialità, non del tutto ancora espresse e conosciute come in realtà meriterebbe". Un concorso che quindi ha rappresentato, secondo il presidente della Camera di commercio dell'Umbria "uno strumento a servizio di un più ampio percorso che miri alla valorizzazione dell'attività delle aziende vitivinicole, che qui in Umbria sono soprattutto medie e piccole realtà, le quali si stanno caratterizzando per la grande vitalità nell'ambito del settore enologico nazionale". Uno stimolo "verso un continuo miglioramento, con i produttori consapevoli del fatto che la diffusione del patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio, di cui il vino è componente essenziale, costituisce una spinta allo sviluppo del turismo, che può esprimersi anche attraverso forme capaci di generare un coinvolgimento legato a fattori emozionali come l'enoturismo".

Per ottemperare alle disposizioni ministeriali, recepite dal regolamento del concorso enologico regionale autorizzato dal ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, le cantine partecipanti non sono state rese note, ma sono state citate esclusivamente quelle premiate. Durante la proclamazione di ieri, presenti anche i partner del concorso enologico regionale, tra cui la Regione, Coldiretti, Confagricoltura e Cia Umbria, il 3A parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'associazione strade del vino e dell'olio dell'Umbria e Confcooperative regionale, oltre che in stretta collaborazione con Umbria top wines, la società cooperativa dedicata alla promozione dei vini regionali dell'Umbria.

L.B.

Camera di commercio Il segretario generale, Federico Sisti, insieme al presidente Giorgio Mencaroni

Peso:34%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256

Rassegna del 23/02/2024
Notizia del: 23/02/2024
Foglio:1/2

LOL Talent Show non è niente di eccezionale, ma poteva andare peggio
Claudio Pizzigallo

Ho passato un giorno di (straordinaria) follia all'Ispettorato del lavoro
Fabrizio Gatti

EVENTI NORCIA

Nero Norcia: al via la sessantesima edizione nel segno dell'eccellenza

Accanto alla mostra mercato, ospiti del mondo Rai, showcooking e convegni

Redazione
23 febbraio 2024 18:40

In una Norcia finalmente priva di impalcature e cantieri è iniziato il grande evento dedicato al tartufo. Quell'evento che non solo caratterizza il territorio ma è soprattutto motivo di orgoglio per l'intera Umbria.
Oggi, venerdì 23 febbraio, con grande emozione sono state aperte le danze della sessantesima edizione di Nero Norcia, la mostra mercato del tartufo nero pregiato e dei prodotti tipici.

La presidente di Regione Donatella Tesei, presente al taglio del nastro, ha sottolineato: "Questo è un anniversario molto importante. Sessant'anni sono veramente tanti. Norcia può rappresentare in tutto il mondo questa grande eccellenza che è il tartufo nero pregiato, divenendo una vetrina di rilevanza nazionale e anche internazionale".

Il centro storico del Comune ospiterà circa 50 stand, in cui trovano spazio insieme al tartufo le tipicità locali e provenienti da altre zone d'Italia, dislocati in piazza san Benedetto, dove è stato anche allestito il Villaggio delle eccellenze.

Proprio questo spazio ospiterà la maggior parte delle iniziative collaterali alla mostra, convegni, incontri, dimostrazioni culinarie e showcooking.

SPIDER-FIVE-15040629

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress Italian Media Monitoring

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256
Rassegna del 23/02/2024
Notizia del: 23/02/2024
Foglio:2/2

oltre al Salotto delle eccellenze, condotto dal giornalista Rai Paolo Notari, in cui si alterneranno, i sabati e le domeniche dalle 15, ospiti del mondo della cultura, del lifestyle, della cucina, dello sport e della meteorologia, con i quali parlare di Norcia, tartufo e territorio, insieme ad altre tematiche.

Sabato 24 febbraio saranno presenti Paolo Fadelli, fondatore di Joy e del brand Pantheon Profumi Roma, che presenterà un profumo esclusivo con fragranza cioccolato e tartufo nero di Norcia, Gianluca Carrabs, esperto di economia delle risorse alimentari e dell'ambiente, curatore della guida L'Italia del tartufo e Luisanna Messeri, cuoca pop della tv, autrice, scrittrice e blogger, personaggio di trasmissioni televisive nazionali che è stata una delle chef de La prova del cuoco. Domenica 25, invece, ci saranno il giornalista Rai Amedeo Goria, il tenente colonnello dell'Aeronautica militare Massimo Morico, volto noto della Rai che si occupa di previsioni e rubriche meteo, e l'antropologo Giacomo Recchioni.

Il Villaggio del gusto ospiterà diversi momenti di approfondimento, ma anche showcooking e degustazioni grazie alla presenza degli chef dell'Università dei sapori di Perugia.

Il programma della manifestazione, la cui logistica e organizzazione sono affidati a UmbriaFiere, propone anche diversi momenti di approfondimento. Sabato 24 febbraio, il convegno di Confagricoltura Umbria sulla valorizzazione delle aree interne e l'iniziativa "Piante tartufigene e tartuficoltura" a cura di Federazione italiana tartuficoltori associati e Associazione Tartufai-Tartuficoltori Pietro Fontana allo Spazio Digipass alle 14.30. Domenica 25 la presentazione del progetto Fenice di Università per Stranieri di Perugia, Camera di commercio dell'Umbria e Scuola umbra di amministrazione pubblica alle 10 al Villaggio delle eccellenze.

Il secondo weekend propone diversi eventi allo Spazio Digipass, venerdì primo marzo alle 17 lo spettacolo "Il Norcino in scena", a cura della compagnia Teatrotredici di Norcia, sabato 2 alle 11, il convegno del Gal Valle Umbra e Sibillini. Domenica 3 marzo alle 11 la presentazione del progetto Mirabilia dell'Università degli Studi di Perugia e della Camera di commercio dell'Umbria. Infine, i sabati e le domeniche, tutto il giorno, si alterneranno artisti di strada e animazioni per i più piccoli.

Insieme alla presidente di Regione Tesei, in questo primo giorno di festa, presenti l'assessore regionale Enrico Melasecche, Guido Castelli, commissario straordinario Ricostruzione Sisma 2016, il deputato Walter Verini, Erika Borghesi, consigliera della Provincia di Perugia, Valter Stoppini, vicesindaco di Assisi e Stefano Ansideri, presidente di Umbriafiere. Con loro anche numerosi sindaci e amministratori dei Comuni della Valnerina, e Maurizio Marello, già sindaco di Alba e ora consigliere regionale del Piemonte, a testimonianza del legame tra le due città.

© Riproduzione riservata

Si parla di nero norcia

Sullo stesso argomento

NERO NORCIA, SODDISFAZIONE E GRANDE EMOZIONE PER L'APERTURA DELLA 60^ EDIZIONE

Redazione | Ven, 23/02/2024 - 18:13

Condividi su:

La rassegna enogastronomica ancora sabato 24 e domenica 25 febbraio e dall'1 al 3 marzo. Accanto alla mostra mercato, ospiti del mondo Rai

Una grande emozione ha accompagnato, venerdì 23 febbraio, l'inaugurazione di Nero Norcia, la mostra mercato del tartufo nero pregiato e dei prodotti tipici che ha raggiunto la 60esima edizione. Al taglio del nastro insieme a Giuliano Boccanera, vicesindaco facente funzioni di sindaco, e alla giunta comunale nursina, hanno partecipato Donatella Tesei, presidente della Regione Umbria, l'assessore regionale Enrico Melasecche, Guido Castelli, commissario straordinario Ricostruzione Sisma 2016, il deputato Walter Verini, Erika Borghesi, consigliera della Provincia di Perugia, Valter Stoppini, vicesindaco di Assisi e Stefano Ansideri, presidente di Umbriafiere. Con loro anche numerosi sindaci e amministratori dei Comuni della Valnerina, e Maurizio Marello, già sindaco di Alba e ora consigliere regionale del Piemonte, a testimonianza del legame tra le due città.

IN UMBRIA

Ven, 23/02/2024 - 17:53
Ruba vestiti e poi spintona commessa, 24enne fermato per rapina

Ven, 23/02/2024 - 16:34
Incidente a Piccione, due morti AGGIORNAMENTI

Ven, 23/02/2024 - 15:51
Caso Laura Santi, accolta l'opposizione all'archiviazione dopo i suoi esposti

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

tuttoggi.info

tuttoggi.info
Utenti unici: 4.333

Rassegna del 23/02/2024
Notizia del: 23/02/2024
Foglio:2/3

"È un momento straordinario per la nostra comunità e tutto il nostro territorio – **ha ricordato con soddisfazione Boccanera** –. Sessant'anni di storia sono la dimostrazione dell'importanza che questa manifestazione ha avuto e ha tutt'ora per l'intero comprensorio della Valnerina e non solo. Un evento che ha carattere nazionale e di cui siamo orgogliosi e fieri". "Questo – **ha commentato Tesei** – è un anniversario molto importante. Sessant'anni sono, infatti, veramente tanti. Norcia può rappresentare in tutto il mondo questa grande eccellenza che è il tartufo nero pregiato, divenendo una vetrina di rilevanza nazionale e anche internazionale. Mi auguro che il tempo assista questi due fine settimana che saranno importanti per l'economia del territorio, per il turismo e per promuovere ancora di più e ancora una volta un prodotto d'eccellenza del territorio".

Una Norcia "bella e rinnovata" ospita quest'anno l'evento nel suo centro storico, finalmente libero dalla maggior parte di impalcature e cantieri, con i circa 50 stand della mostra mercato, in cui trovano spazio insieme al tartufo le tipicità locali e provenienti da altre zone d'Italia, dislocati in Piazza san Benedetto, dove è stato anche allestito il Villaggio delle eccellenze. Proprio questo spazio ospiterà la maggior parte delle iniziative collaterali alla mostra, convegni, incontri, dimostrazioni culinarie e showcooking, oltre al Salotto delle eccellenze, condotto dal giornalista Rai Paolo Notari, in cui si alterneranno, i sabati e le domeniche dalle 15, ospiti del mondo della cultura, del lifestyle, della cucina, dello sport e della meteorologia, con i quali parlare di Norcia, tartufo e territorio, insieme ad altre tematiche.

In particolare, sabato 24 febbraio saranno presenti Paolo Fadelli, fondatore di Joy e del brand Pantheon Profumi Roma, che presenterà un profumo esclusivo con fragranza cioccolato e tartufo nero di Norcia; Gianluca Carrabs, esperto di economia delle risorse alimentari e dell'ambiente, curatore della guida 'L'Italia del tartufo'; e Luisanna Messeri, cuoca pop della tv, autrice, scrittrice e blogger, personaggio di trasmissioni televisive nazionali che è stata una delle chef de 'La prova del cuoco'. Domenica 25, invece, ci saranno il

SPIDER-FIVE-1584419

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

giornalista Rai Amedeo Goria, il tenente colonnello dell'Aeronautica militare Massimo Morico, volto noto della Rai che si occupa di previsioni e rubriche meteo, e l'antropologo Giacomo Recchioni.

Il Villaggio del gusto ospiterà diversi momenti di approfondimento, ma anche showcooking e degustazioni grazie alla presenza degli chef dell'Università dei sapori di Perugia.

"Norcia è una città – **ha dichiarato il commissario Castelli** – che sta dimostrando forza, energia, intelligenza perché possiamo documentare il cambio di passo che abbiamo dato dal 2023 alla ricostruzione vedendo come lungo il corso non ci sono più gli stand ma i negozi. Negozi che finalmente sono stati restituiti alla piena agibilità e che quindi proporranno agli avventori, essi stessi, insieme agli ambulanti, i prodotti della comunità nursina. Qui a Norcia la ricostruzione c'è e si vede".

Il programma della manifestazione, la cui logistica e organizzazione sono affidati per il secondo anno a ***UmbriaFiere***, propone anche diversi momenti di approfondimento: sabato 24 febbraio, il convegno di Confagricoltura Umbria sulla valorizzazione delle aree interne (Villaggio delle eccellenze alle 10), e l'iniziativa 'Piante tartufigene e tartuficoltura' a cura di Federazione italiana tartuficoltori associati e Associazione Tartufai/Tartuficoltori Pietro Fontana (Spazio Digipass ore 14.30); domenica 25 la presentazione del progetto Fenice di Università per Stranieri di Perugia, Camera di commercio dell'Umbria e Scuola umbra di amministrazione pubblica (ore 10 Villaggio delle eccellenze). Il secondo weekend propone diversi eventi allo Spazio Digipass: venerdì primo marzo alle 17 lo spettacolo 'Il Norcino in scena', a cura della compagnia Teatrotredici di Norcia; sabato 2 alle 11, il convegno del Gal Valle Umbra e Sibillini, mentre domenica 3 marzo alle 11 la presentazione del progetto Mirabilia dell'Università degli Studi di Perugia e della Camera di commercio dell'Umbria. Infine, i sabati e le domeniche, tutto il giorno, si alterneranno artisti di strada e animazioni per i più piccoli.

Il presente ritaglio non è "riproducibile" ai sensi della licenza esclusiva del committente e non è riutilizzabile a terzi

teleambiente.it
www.teleambiente.it
Utenti unici: 19
Rassegna del 23/02/2024
Notizia del: 23/02/2024
Foglio:1/4

00:00 / 00:00

EVENTI UMBRIA VIDEO

Enologia, ecco le cantine vincitrici del concorso 'L'Umbria del vino'

Di Alessandro Cavalieri - 23 Febbraio 2024

Proclamate le cantine vincitrici della terza edizione del concorco enologico promosso dalla Camera di Commercio dell'Umbria. La premiazione dei vini è in programma il 29 Febbraio

A **Perugia** sono state proclamate le cantine vincitrici della terza edizione del concorso enologico regionale '**L'Umbria del vino'.**

L'annuncio è stato dato dal presidente della **Camera di Commercio dell'Umbria Giorgio Mencaroni,** dal segretario generale **Federico Sisti** e, in collegamento online, dal presidente nazionale e internazionale degli **enologi Riccardo Cotarella**, alla guida della commissione giudicatrice.

Di seguito le **cantine** divise per comuni, che hanno conseguito il più alto punteggio nelle sedute di **degustazione** in cui la commissione di qualità, composta da enologi, sommelier e giornalisti enogastronomici, ha assaggiato alla cieca a 166 vini di 61 **aziende vitivinicole umbre.**

Si tratta di **Tenute Baldo** (Bastia Umbra); **Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi, Tenute Lunelli** (Bevagna); **Vetunna – Cantine Bettona** (Bettona); **Di Filippo** (Cannara); **Cantina Baldassarri** (Collazzone); **Le Crete** (Giove); **Terre De La Custodia** (Gualdo

SPIDER-FIVE-1004508946
Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Cattaneo); **Semonte** (Gubbio); **Pucciarella** (Magione); **Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Colfalco** (Montefalco); **Santo Iolo** (Narni); **Bigi** (Orvieto); **Cantina Blasi, Chiesa del Carmine** (Umbertide).

Il commento del presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, **Giorgio Mencaroni:** *"Dopo la felice esperienza delle precedenti edizioni abbiamo l'occasione di tornare a parlare nuovamente di **vino,** attraverso questa terza edizione del concorso".*

"Un premio **– ha ricordato Mencaroni –** *fortemente voluto dalla **Camera di commercio dell'Umbria** insieme alla **Regione Umbria,** che ha ottenuto l'autorizzazione del **Ministero delle politiche forestali ed agricole.** Questo è estremamente significativo perché possiamo parlare di un premio regionale, certificato e riconosciuto a livello nazionale".*

"Le cantine **– ha sottolineato Mencaroni –** *pongono grande attenzione verso questo premio. C'è sempre un po' la ritrosia di chi dice: 'ma perché devo partecipare, se poi magari non vinco?'. Io credo comunque che tutte le **cantine** siano d'accordo nel promuovere al meglio le eccellenze del nostro **territorio.***
*Oramai ci sono delle cantine che hanno raggiunto dei livelli estremamente importanti, qualità dei **vini** e sono apprezzati dagli esperti, anche dagli enologi".*

*"L'**Umbria,** infatti* **– ha proseguito –** *ha da sempre dimostrato una naturale vocazione verso la produzione dei **prodotti vitivinicoli**, anche per la diversità di **microclimi** e ambienti che ne caratterizzano il territorio. Pensiamo alle aree collinari, alle zone lacustri, piuttosto che alle vallate o alle aree fluviali in cui si coltivano le variegate tipologie di **viti** che imprimono riconoscibilità ed **identità** al nostro territorio".*

"Gli stessi addetti ai lavori **– ha ribadito Mencaroni –** *indicano la nostra regione come un territorio che, seppur di **piccole dimensioni,** ha saputo organizzare un'offerta di qualità che nulla ha da invidiare a quanto presentato da realtà più grandi e celebri".*

"Questo concorso **– ha continuato –** *rappresenta quindi uno strumento a servizio di un più ampio percorso che miri alla valorizzazione dell'attività delle **aziende vitivinicole**, che qui in Umbria sono soprattutto medie e piccole realtà, le quali si stanno caratterizzando per la grande vitalità nell'ambito del **settore enologico nazionale**".*

SHIDER-FIVE-1504560916

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

"Il vino – **ha concluso il presidente Mencaroni –** *è uno dei primi prodotti che ha promosso forme di* ***turismo*** *legate al mondo della produzione e su questo noi stiamo proseguendo, sia con l'enoturismo, sia con* ***oleoturismo,*** *con i nostri premi che sono* ***'L'oro verde dell'Umbria'*** *e* ***'L'ercole olivario'".***

Durante la proclamazione erano presenti anche rappresentanti dei partner del concorso enologico regionale, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori **Coldiretti Umbria**, **Confagricoltura Umbria** e **Cia Umbria**, il **3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria**, l'associazione Strade del vino e dell'olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria.

La cerimonia finale di premiazione dove saranno svelati i nomi dei vini vincitori è in programma giovedì 29 febbraio a **Perugia** al centro congressi della Camera di commercio dell'Umbria.

TAGS CANTINE VINCITRICI CONCORSO REGIONALE L'UMBRIA DEL VINO ENOLOGIA L'UMBRIA DEL VINO UMBRIA VINO

A Pavia il parco progettato per proteggere da smog ed eventi estremi

Terni, riapre il 'Lab.Biciclario': mobilità sostenibile, km 0 e tanti servizi etici alla comunità

Alessandro Cavalieri

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Cambiamenti climatici, anche il turismo deve adattarsi

Arriva l'antidoto universale contro il veleno dei serpenti

Terni, riapre il 'Lab.Biciclario': mobilità sostenibile, km 0 e tanti servizi etici alla comunità

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

TORNA NERO NORCIA DOPO LE CIRCA 25MILA PRESENZE DEL PRIMO WEEKEND

Redazione | Mer, 28/02/2024 - 15:23

Condividi su:

La 60esima mostra mercato nazionale del tartufo e dei prodotti tipici torna dal primo al 3 marzo

Dopo il successo del primo weekend, con circa 25mila presenze stimate, la 60esima edizione di Nero Norcia, la mostra mercato nazionale del tartufo nero pregiato e dei prodotti tipici, si prepara a tornare in scena, da venerdì primo a domenica 3 marzo. Ad accogliere i visitatori ci saranno gli oltre 50 stand della mostra mercato (aperti dalle 9 alle 20 nei tre giorni) allestita tra Piazza san Benedetto e l'area intorno al Museo della Castellina, in cui accanto al tartufo, protagonista della rassegna enogastronomica, trovano posto prodotti tipici della Valnerina e di altre zone d'Italia. Inoltre, sono in cartellone tante iniziative collaterali tra cui cooking show, convegni e intrattenimento.

IN UMBRIA

Diocesi in lutto, addio a padre Tonino Menichetti

Mer, 28/02/2024 - 15:37
Condanna ridotta da 20 a 16 anni per Katalin, la mamma che ha ucciso il figlio

Mer, 28/02/2024 - 15:24
Ad Expo Casa "Le forme dell'abitare", eventi culturali d'architettura

Mer, 28/02/2024 - 14:30
Stesse imprese, ma più addetti e strutturate: l'indagine Cna

SPIDER-FIVE-156571903

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

tuttoggi.info

tuttoggi.info
Utenti unici: 4.333

Rassegna del 28/02/2024
Notizia del: 28/02/2024
Foglio:2/2

Ad animare l'evento, novità di quest'anno da subito molto apprezzata, c'è il Salotto delle eccellenze, condotto dal giornalista Rai Paolo Notari, in cui si alternano ospiti di diversi ambienti, cucina, enogastronomia, ma anche giornalismo e mondo imprenditoriale, con i quali discutere da più punti di vista di tartufo e territorio. Tra i partecipanti ci saranno sabato 2 marzo Claudio Modesti, enogastronomo e responsabile scientifico Accademia nazionale del Tartufo; Bruno Spaccia, insegnante dell'Istituto alberghiero di Cingoli, e Gianluca Timpone, divulgatore televisivo. Domenica sono invece attesi Rosaria Del Balzo Ruiti, accademica della cucina, Lino Rossi, imprenditore troticoltore, e Giovanni Anversa, giornalista dirigente Rai.

Il salotto è in programma nei due pomeriggi dalle 15 nel Villaggio delle eccellenze in Piazza san Benedetto. Questo stesso spazio, nella centralissima piazza della città, ospiterà diversi momenti di approfondimento: sabato alle 10 il convegno di Coldiretti Umbria sulla valorizzazione delle aree interne, alle 11.30 la presentazione del progetto Fenice di Università per Stranieri di Perugia, Camera di commercio dell'Umbria e Scuola umbra di amministrazione pubblica; domenica 3 marzo alle 14 Contenuti di eccellenza con il giornalista e autore Matteo Grandi.

Sabato e domenica alle 12, inoltre, sempre nella stessa location, ci sarà 'A contatto con le eccellenze' uno spazio con degustazioni e contenuti curati dall'Università dei sapori di Perugia.

Il programma di Nero Norcia, la cui logistica e organizzazione è curata per il secondo anno da UmbriaFiere, propone, inoltre, venerdì primo marzo alle 17 allo Spazio Digipass lo spettacolo 'Il Norcino in scena' a cura della Compagnia Teatrotredici di Norcia, mentre sabato e domenica tutto il giorno artisti di strada e animazioni per i più piccoli.

Condividi su:

Il presente documento non è riproducibile e è ad uso esclusivo del committente, non è divulgabile a terzi

"Umbria cuore verde d'Italia", a Orvieto il 29 febbraio il roadshow della Camera di Commercio

Comune di Orvieto -- 28 Febbraio 2024 in #Economia #Politica 1 0 0

2 12

Fa tappa a Orvieto il roadshow della **Camera di Commercio dell'Umbria** per la presentazione del nuovo Brand System regionale **Umbria Cuore Verde d'Italia**. Giovedì 29 febbraio alle 14:30, nella Sala Digipass della Nuova Biblioteca Pubblica "L. Fumi", si terrà un incontro con le aziende del settore turistico del territorio orvietano per illustrare tutte le opportunità offerte dal marchio e i servizi erogati dall'ente camerale.

"*L'incontro* – spiegano dalla Camera di Commercio – *costituirà anche un momento formativo grazie alla presenza di un'esperta di marketing territoriale e di commercializzazione che fornirà utili spunti di riflessione per migliorare il business aziendale, anche tramite l'illustrazione di best practices internazionali, e la competitività della stessa all'interno del territorio regionale e nazionale*".

ARTICOLI CORRELATI

A Todi i lavori per portare la fibra finanziati con i fondi del PNRR

Il 9 marzo il convegno, "L'economia della

Per partecipare all' evento è necessario effettuare la registrazione al seguente link: https://forms.gle/6AT49A9Gvzadjr6H7

Il programma:

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

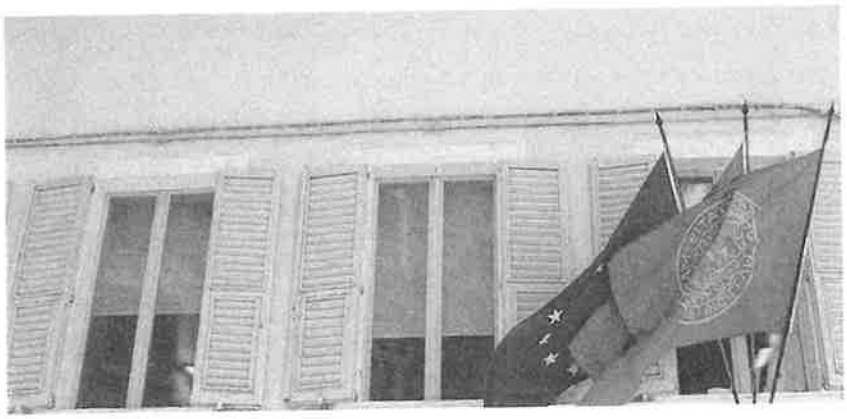
CentroPagina
Cronaca e Attualità dalle Marche
Macerata

ATTUALITÀ MACERATA

Macerata, UniMc capofila del progetto "Retourn" per riattivare il turismo dopo i disastri ambientali

Il progetto, del valore di oltre 300mila euro, coinvolge nove partner europei colpiti da calamità naturali per creare figure professionali esperte di territorio, ambiente e turismo

Di **Redazione** - 29 Febbraio 2024



centropagina.it

www.centropagina.it
Utenti unici: 523

Rassegna del: 29/02/2024
Notizia del: 29/02/2024
Foglio:2/2

MACERATA – Il dipartimento di Economia e Diritto dell'Università di Macerata accoglie studenti e professionisti in ambito economico e turistico per riattivare il turismo post disastro naturale. Si tratta di tre giornate di formazione, l'ultima si terrà intorno a metà marzo, nell'ambito del progetto **Retourn:** riattivare il turismo dopo un disastro naturale, finanziato dall'Unione Europea nell'asse Erasmus+. Il progetto, del valore di oltre **300mila euro**, sta giungendo al termine dopo quasi 30 mesi di lavoro portato avanti da nove partner guidati dall'Università di Macerata, insieme a Camera di Commercio dell'Umbria e l'associazione Pepelab per l'**Italia**, Akmi e la Camera di commercio Italiana in **Grecia**, l'Università di Maribor e Cpu centro di formazione collegato alla Camera di commercio in **Slovenia**, Europe Unlimited dalla **Germania** e il centro di formazione Trebag in **Ungheria**.

Tutti questi paesi hanno sperimentato l'impatto dei disastri naturali: il centro Italia nel 2016 con i terremoti, ma anche gli altri Paesi, con incendi, valanghe e alluvioni, i cui territori spesso ancora risentono dei danni a livello ambientale, economico e sociale. Le conseguenze di questi eventi ambientali si sono poi aggravate con lo scoppio della pandemia da Covid-19 nel 2020, che ha contratto gli afflussi turistici a livello mondiale, deprimendo ulteriormente le zone colpite. Perciò questo progetto è stato finanziato, per andare a ricreare e potenziare delle figure professionali esperte di territorio, ambiente e turismo, per rivalorizzare e recuperare l'equilibrio territoriale, economico e sociale.

Il turismo è l'industria che maggiormente sintetizza l'espressione, le risorse e i soggetti operanti su un territorio, che se colpito da disastro naturale deve poter contare su risorse e competenze nuove. **Gli esperti di turismo e promozione territoriale spesso mancano di competenze di disaster management** e sulla gestione strategica del territorio, per poter guidare le energie e le istanze di imprese ricettive, associazioni, guide turistiche, istituzioni e le comunità locali verso la ripresa post disastro.

I partner del progetto, in questi due anni di lavoro, hanno realizzato ricerche, materiali di studio e un protocollo di formazione che prevede didattica tradizionale, e-learning e workshop esperienziali improntati al metodo del serious play, per far emergere il pensiero creativo e collaborativo per la riattivazione dei territori in chiave innovativa e coerente con le esigenze dei territori, attraverso le conoscenze e competenze avanzate sul turismo sostenibile, etico, la gestione strategica del territorio. Attualmente tutti i partner stanno svolgendo parallelamente la formazione nei loro Paesi, con studenti e professionisti dal profilo economico e turistico.

Il progetto si concluderà il prossimo 9 maggio 2024 a Macerata con una conferenza finale insieme ad accademici, aziende, associazioni e istituzioni italiane ed europee, per riflettere sull'impatto dei disastri naturali sui sistemi economici, sociali e territoriali e condividere percorsi e best practices, cercando di attivare nuove progettualità.

L'INIZIATIVA

A Camerino la mostra dell'artista marchigiano William Vivì Medori

Dodici ristoranti di Camerino si trasformeranno in vere e proprie gallerie d'arte, esponendo le opere di Vivì, artista scomparso di recente

SULLA SCENA

Civitanova, presentata la seconda stagione di Teatro di Primavera

Presentato il format promosso e coordinato dall'Azienda in collaborazione con il Comune, la Regione Marche, l'Amat e il coinvolgimento di diverse realtà culturali del territorio

PSICOLOGIA

Bambini nati prematuri: in sospeso tra paura e speranza

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Rassegna del: 29/02/24
Edizione del:29/02/24
Estratto da pag.:7
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Atto finale della terza edizione del concorso enologico. Appuntamento oggi alle 10 in Camera di commercio

L'Umbria del vino, ecco la premiazione delle bottiglie

PERUGIA

Atto finale de "L'Umbria del vino". Oggi alle 10 la premiazione delle migliori bottiglie presentate alla terza edizione del concorso enologico. Alla Camera di commercio Umbria, saranno quindi abbinati i premi dei vini (bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, dolci) alle cantine già risultate vincitrici. Gran finale che vedrà la partecipazione delle cantine Tenute Baldo, di Bastia Umbra; Cantine Briziarelli, Cantina Dionigi e Tenute Lunelli, di Bevagna; Vetunna - Cantine Bettona, di Bettona; Di Filippo, di Cannara; Cantina Baldassarri,di Collazzone; Le Crete, di Giove; Terre De La Custodia,di Gualdo Cattaneo; Semonte, di Gubbio; Pucciarella, di Magione; Fratelli Pardi, La Veneranda, Le Cimate, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura e Tenuta Colfalco, di Montefalco; Santo Iolo, di Narni; Bigi, di Orvieto; Cantina Blasi e Chiesa del Carmine, di Umbertide. A vincere, i vini che hanno conseguito il più alto punteggio durante le degustazioni dei professionisti, guidati dal presidente nazionale e internazionale degli enologi, Riccardo Cotarella, durante le quali ne sono stati assaggiati alla cieca 166, provenienti da 61 aziende umbre.

L.B.

Concorso
Appuntamento con il gran finale al centro congressi della Camera di Commercio dell'Umbria

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente o non è divulgabile a terzi.

Telpress

UMBRIA JOURNAL dal 2004
Direttore Marcello Migliosi

AUTOMAX TERNI

L'Umbria del Vino ha svelato i 21 vini vincitori concorso enologico regionale

L'UMBRIA DEL VINO HA SVELATO I 21 VINI VINCITORI. IL LAVORO DEI VITICOLTORI, LA QUALITÀ IN CRESCITA LA VENDITA NEI MERCATI INTERNAZIONALI

29 Febbraio 2024 | Economia, Notizia in rilievo

SPORTELLO ENERGIA

L'Umbria del Vino ha svelato i 21 vini vincitori
Il lavoro dei viticoltori, la qualità in crescita
la vendita nei mercati internazionali

In quasi tutte le categorie del concorso i vini che hanno superato la soglia dell'85/100 (punteggio minimo per poter entrare in graduatoria per l'assegnazione dei premi) sono stati ben oltre l'80%, con punte che hanno superato di gran lunga il 90% in specifiche categorie.

Un quadro che corrisponde ad un giudizio di notevole qualità, con livelli di valutazione che vanno quindi da "ottimo" ad "eccellente".

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

GREEN RECUPERI

NARCISI AUTO

Ma è tutto il livello generale dei vini partecipanti che è stato comunque elevato, tanto che si è spesso registrato un minimo scarto tra i vini premiati e i vini non premiati. Merito dei terreni di produzione, sicuramente, ma sempre più anche del lavoro dei viticoltori che producono bottiglie che riscuotono grandi apprezzamenti.

Sull'alta qualità dei vini umbri, che cresce di anno in anno e non solo per i classici bianchi e rossi ma pure per vini spumantizzati, rosati e dolci, si è quindi focalizzata la cerimonia di premiazione dei vini vincitori della terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino", che si è tenuta giovedì 29 febbraio a Perugia al Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria.

La commissione di qualità – composta da enologi, sommelier e giornalisti enogastronomici guidati dal presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi Riccardo Cotarella – ha assaggiato alla cieca **166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre**, espressione di tutto il territorio regionale.

Alla fine, sono **21 i vini premiati** di altrettante cantine, con ogni azienda che da regolamento non poteva ricevere più di un riconoscimento (assegnato quello di grado più alto). Per ottemperare alle disposizioni ministeriali, recepite sempre dal regolamento del concorso autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, gli altri vini che hanno partecipato, e di conseguenza le cantine, non sono stati resi noti.

Queste le categorie di vini che sono state premiate: vini bianchi DOC, vini bianchi IGT, vini rossi DOC/DOCG, vini rossi IGT, vini rosati, spumanti di qualità e vini dolci. Tre, inoltre, i premi speciali: "Premio giovane imprenditore", a chi con età pari o inferiore a 40 anni ha conseguito il maggiore punteggio tra tutti i vini presentati a concorso; "Premio impresa al femminile", alla titolare o legale rappresentante che ha riportato il maggior punteggio tra tutti i vini presentati a concorso; "Premio vino biologico" per il vino che ha ottenuto il maggior punteggio tra tutti i vini biologici partecipanti.

Per la categoria VINI BIANCHI – DOC
1° classificato: Le Cimate – Spoleto Trebbiano Spoletino 2022 (Montefalco, Pg)
2° classificati ex aequo: Tenuta Alzatura – Montefalco Bianco 2021 Aria di Casa (Montefalco, Pg) e Vetunna/Cantine Bettona – Colli Martani Grechetto 2022 Betonica (Bettona, Pg)

Per la categoria VINI BIANCHI – IGT
1° classificato: Eredi Baldassarri Luciano – Umbria Bianco Viognier 2022 Colle Dorato (Collazzone, Pg)
2° classificato: Chiesa del Carmine – Umbria Bianco Trebbiano 2021 Indigeno (Umbertide, Pg)

Per la categoria VINI ROSSI – DOC/DOCG

GLI EVENTI

31 ACCADE IN UMBRIA
Installa APP con anteprime dei luoghi

COOP

NERO NORCIA

VUSCOM

1° classificato: Terre de la Custodia – Montefalco Sagrantino 2017 Exubera (Gualdo Cattaneo, Pg)
2° classificati ex aequo: La Veneranda – Montefalco Sagrantino 2019 (Montefalco, Pg) e Dionigi – Montefalco Sagrantino 2014 (Bevagna, Pg)

Per la categoria VINI ROSSI – IGT
1° classificati ex aequo: Bigi – Umbria Rosso 2021 Sartiano (Orvieto, Tr) e Cantina Blasi – Umbria Cabernet Franc 2022 (Umbertide, Pg)
2° classificato: Le Crete – Umbria Rosso 2019 Sophia Sole Rosso (Giove, Tr)

Per la categoria VINI ROSATI
1° classificato: Santo Iolo – Umbria Rosato 2022 Coscia di Ninfa (Narni, Tr)
2° classificato: Briziarelli – Umbria Rosato 2022 Anthaia (Bevagna, Pg)

Per la categoria VINI SPUMANTI
1° classificato: Semonte – Metodo Classico Brut Battista (Gubbio, Pg)
2° classificato: Pucciarella – Metodo Classico Ca' de' Sass (Magione, Pg)

Per la categoria VINI DOLCI
1° classificati ex aequo: Di Filippo – Colli Martani Vernaccia di Cannara 2021 (Cannara, Pg) e Ruggeri/Tenuta Colfalco – Montefalco Sagrantino Passito 2019 (Montefalco, Pg)
2° classificato: Fratelli Pardi – Montefalco Sagrantino Passito 2018 (Montefalco, Pg)

Premio GIOVANE IMPRENDITORE
Tenute Baldo – Montefalco Sagrantino 2019 Preda del Falco (Bastia Umbra)

Premio IMPRESA AL FEMMINILE
Scacciadiavoli – Montefalco Sagrantino 2019 (Montefalco)

Premio VINO BIOLOGICO
Tenute Lunelli – Montefalco Sagrantino 2018 Carapace (Bevagna)

Il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria Giorgio Mencaroni, durante il suo intervento, ha evidenziato la necessità di continuare a lavorare insieme e in sinergia, fra tutte le realtà legate al mondo del vino, per continuare a far crescere e promuovere un settore, quello vitivinicolo, tanto importante nell'economia regionale: «Il maggior peso assunto nella produzione di vini con denominazioni e indicazioni geografiche conferma una tendenza dei produttori vinicoli umbri a focalizzare la propria attività su una variegata ed alta gamma di vini, che incorporano determinati parametri qualitativi e spuntano prezzi mediamente più elevati. Anche per questo abbiamo fortemente voluto dare vita a 'L'Umbria del Vino', primo e unico Concorso Enologico Regionale autorizzato nel 2021 dall'allora Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'intento era ed è ancora oggi quello di creare uno strumento che possa contribuire a favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei nostri vini da parte dei consumatori e gettare le basi

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è cedibile a terzi.

per rafforzarne la presenza nei mercati nazionali e anche internazionali, il percorso che abbiamo intrapreso con la creazione di questo concorso è quindi volto alla valorizzazione dell'attività delle aziende vitivinicole, che qui in Umbria sono soprattutto medie e piccole realtà, le quali si stanno caratterizzando per la grande vitalità nell'ambito del settore enologico nazionale: ciò stimolando sempre di più i produttori verso un continuo miglioramento, consapevoli del fatto che la diffusione del patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio, di cui il vino è componente essenziale, costituisca una spinta allo sviluppo del turismo».

Di "momento significativo" ha parlato l'assessore alle politiche agroalimentari della Regione Umbria Roberto Morroni: «Il settore vino è uno dei tratti di eccellenza del sistema agricolo umbro ed è bene che ci sia la fiammella sempre accesa del miglioramento continuo.
Se vogliamo una agricoltura capace di produrre reddito, la qualità è la vela per fare viaggi straordinari e i produttori umbri del vino su questo fronte stanno facendo ottimo lavoro. C'è un apprezzamento del mercato su queste produzioni ed è giusto avere attenzioni verso un settore che costituisce anche un elemento di forte attrattiva dei territori, perché il vino li sa raccontare».

A moderare la cerimonia è stato il segretario generale dell'ente camerale umbro **Federico Sisti** nonché pubblico ufficiale della procedura di anonimizzazione e della successiva disanonimizzazione: «Questo giovane concorso sta confermando sempre più interesse anche perché lo scopo principale non è quello di avere dei vincitori, ma di accendere un focus, attraverso il confronto, su un settore importante e trainante, non solo dell'economia agricola umbra ma anche utile ad attrarre turisti».

Alla cerimonia, oltre alla cantine vincitrici che hanno ritirato i premi assegnati ai loro vini, erano presenti anche rappresentanti dei partner del Concorso enologico regionale, promosso dalla Camera di Commercio dell'Umbria, grazie alla sua Azienda speciale Promocamera, di concerto con la Regione Umbria, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria, il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria, oltre che in stretta collaborazione con Umbria Top Wines, la società cooperativa dedicata alla promozione dei vini regionali dell'Umbria.

In particolare, come ha sottolineato infine ancora il presidente Mencaroni, in questa edizione sono state intensificate le attività promozionali. Attivando collaborazioni con partner del settore qualificati proprio come Umbria Top Wines, si vogliono così proporre iniziative che superano i confini regionali e quindi anche di respiro internazionale: grazie a questo sodalizio "L'Umbria del Vino" approderà a fiere di settore come Prowein, con una vetrina delle etichette vincitrici, e Vinitaly, con un appuntamento in cui saranno presentati i vini vincitori di questa edizione, arricchito dalla diffusione tra l'altro di pubblicazioni che

SCARICA
LA NUOVA APP

CARREFOUR

GRUPPO-GRIFO-ALIMENTARE

richiamano anche i vincitori delle precedenti edizioni del concorso enologico.

Sempre nell'ambito del settore vitivinicolo la Camera di Commercio dell'Umbria, attraverso la sua **Azienda Speciale Promocamera**, organizza poi per il 12 aprile a Perugia (Centro Servizi Camerali "Galeazzo Alessi") l'evento **"UMBRIAofWINE"**, che prevede **incontri B2B tra aziende umbre** che producono e commercializzano vini, con le denominazioni/indicazioni dell'Umbria, e potenziali acquirenti del mercato internazionale.

Oltre 20 operatori leader nel campo della commercializzazione del vino a livello internazionale incontreranno quindi gli operatori delle cantine umbre selezionate con bando pubblico.

Per maggiori informazioni: Segreteria del Concorso Enologico Regionale "L'Umbria del Vino"
c/o Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria
tel. 075.9660589/075.9660639 | promocamera@umbria.camcom.it
www.promocameraumbria.it | www.umbria.camcom.it

"L'UMBRIA DEL VINO" CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA MERCATI INTERNAZIONALI PREMIAZIONE QUALITÀ VENDITA VINCITORI VINI UMBRI

COM COM

ACTONCOM
WIFI · FIBRA · VOIP

Gruppo Editoriale Umbria Journal

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome*

E-Mail*

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Sì, aggiungimi alla tua mailing list

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ternitoday.it
www.ternitoday.it
Utenti unici: 6.967
Rassegna del 29/02/2024
Notizia del: 29/02/2024
Foglio:1/3

CONCERTI

La musica classica entra nei palazzi di Terni, al via "Umbria Classic Festival 2024"

Dal 2 al 9 marzo la seconda edizione della rassegna organizzata dall'Associazione Mozart Italia Terni di Anais Lee con il sostegno della Fondazione Carit e la collaborazione del Comune di Terni

Redazione
29 febbraio 2024 10:51

Martina Santarone

La musica classica nei palazzi di Terni. Inizia sabato 2 marzo la seconda edizione di "Umbria Classic Festival", la prestigiosa rassegna musicale organizzata dall'Associazione Mozart Italia Terni con il sostegno della Fondazione Carit e la collaborazione del Comune di Terni, in particolare dell'assessore Michela Bordoni e del consigliere Massimiliano Marchetti. Sabato alle 18, nella sala dell'Orologio del Caos si terrà il concerto "Sogno d'amore" che vedrà la partecipazione degli artisti Aron Chiesa, primo clarinetto dell'orchestra del Teatro alla Scala di Milano, Martina Santarone violista del quartetto Werther, e Michelangelo Carbonara, pianista di fama internazionale.

Il festival andrà avanti fino al 9 marzo e, come è già avvenuto per la prima edizione, si preannuncia come un grande evento culturale che metterà in luce il meglio della musica classica grazie alla presenza di artisti di livello internazionale che sapranno entusiasmare critica e pubblico.

SHOEP-RIVE-1507 13530

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress Servizi di Media Monitoring

1956

LINK ALL'ARTICOLO

ternitoday.it
www.ternitoday.it
Utenti unici: 6.967
Rassegna del 29/02/2024
Notizia del: 29/02/2024
Foglio:2/3

E così Terni, città ricca di storia e cultura, si conferma come il luogo perfetto per ospitare un festival importante, coinvolgendo appassionati e curiosi in un'atmosfera unica, esaltata dalla bellezza e imponenza dei palazzi storici dove si svolgerà gran parte dei concerti, come palazzo Mazzancolli, sede dell'Archivio di Stato, la sala dell'Orologio al Caos, il Cenacolo San Marco di Terni.

Le bellezze architettoniche e paesaggistiche della città e della regione saranno dunque protagoniste durante gli eventi, creando una sinergia perfetta tra la musica classica e il patrimonio culturale umbro. Questa iniziativa contribuirà a consolidare l'identità territoriale e a promuovere l'Umbria come destinazione culturale di rilievo.

ASSOCIAZIONE MOZART ITALIA
SEDE DI TERNI

UMBRIA CLASSIC FESTIVAL

EVENTI A PALAZZO

TERNI IN LOVE WITH MUSIC

DAL 2 AL 9 MARZO 2024

Si ringrazia:

FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI TERNI E NARNI

Comune di Terni

2 SABATO ORE 18.00
SALA DELL'OROLOGIO, CAOS, TERNI
CONCERTO INAUGURALE: SOGNO D'AMORE
CLARINETTO: **ARON CHIESA**
VIOLA: **MARTINA SANTARONE**
PIANOFORTE: **MICHELANGELO CARBONARA**
Prevista degustazione di vini pregiati della TENUTA CAVALIER MAZZOCCHI 1919

3 DOMENICA ORE 12.00
CENACOLO SAN MARCO, TERNI (Via del leone 12)
L'INCANTEVOLE ENERGIA
Concerto di musica da camera e solisti
A cura del M° **PATRICK JÜDT**

4 LUNEDI ORE 21.00
SALA DELL'OROLOGIO, CAOS, TERNI
L'AMORE È NELL'ARIA
Scene, arie e duetti tratti dalle più celebri opere liriche
REGISTA: **MATTEO MAZZONI**
SOPRANO: **LAURA BRASÒ**
TENORE: **YOOSANG YOON**
BASSO BARITONO: **NICOLÒ LAUTERI**
PIANOFORTE: **MICHELANGELO CARBONARA**

6 MERCOLEDI ORE 19.00
PALAZZO MAZZANCOLLI, ARCHIVIO DI STATO, TERNI
IL RESPIRO DELL'ARMONIA
ITALIAN CLARINET QUARTET
CLARINETTI:
GIOVANNI PUNZI
ARON CHIESA
GIANLUIGI CALDAROLA
GIUSEPPE GENTILE
Un omaggio ad Alessandro Casagrande

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è cedibile a terzi

ternitoday.it
www.ternitoday.it
Utenti unici: 6.967
Rassegna del 29/02/2024
Notizia del: 29/02/2024
Foglio:3/3

In collaborazione con ARCHIVIO DI STATO DI TERNI
Prevista degustazione di vini pregiati della TENUTA CAVALIER MAZZOCCHI 1919

9 SABATO ORE 18.00
SALA DELL'OROLOGIO, CAOS, TERNI
RECITAL: STELLA ALLA RIBALTA
PIANOFORTE: ALBERTO CARTUCCIA CINGOLANI

INGRESSO GRATUITO FINO A ESAURIMENTO POSTI, SI CONSIGLIA LA PRENOTAZIONE
+39 3756302887 · prenota.mozart@gmail.com · www.mozartitaliaterni.org

In occasione degli eventi musicali, ci sarà anche l'opportunità di conoscere e valorizzare alcune eccellenze enogastronomiche, come avverrà con la degustazione di vini pregiati della Tenuta Cavalier Mazzocchi 1919. Il pubblico avrà l'opportunità di accedere gratuitamente a tutti gli eventi, grazie al sostegno e al patrocinio della Regione Umbria, della Camera di commercio dell'Umbria, della Provincia di Terni e del Comune di Terni.

"Il festival è un'occasione unica per celebrare l'eccellenza artistica e la bellezza di questa affascinante regione italiana – commenta Anais Lee, presidente dell'Associazione Mozart Italia Terni, nonché direttore artistico della rassegna - Un grazie alle istituzioni che hanno così dimostrato di apprezzare pienamente una manifestazione che si prospetta come un appuntamento imperdibile per gli amanti della musica classica".

© Riproduzione riservata

Si parla di **associazione mozart italia terni, Anais Lee**

I più letti

1. CONCERTI
La street band lungo le vie del centro storico di Terni, si alza il sipario su San Valentino Jazz

In Evidenza

SHOLEY-FIVE 1587/1530
Il ritaglio di quotidiano non è riproducibile e è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213

Rassegna del: 29/02/24
Edizione del:29/02/24
Estratto da pag.:32,40
Foglio:1/2

I risultati del concorso della Camera di Commercio

Ecco i venti vini migliori dell'Umbria

Saranno svelati questa mattina i vini vincitori della terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino", durante un'attesa cerimonia di premiazione in programma al Centro Congressi della sede perugina della Camera di Commercio regionale (inizio alle 10). Le categorie in concorso anche quest'anno dividevano i concorrenti tra bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità e vini dolci, ma sono previste anche tre menzioni speciali: premio giovane imprenditore, premio impresa femminile e premio vino biologico.

Bellucci a pag. 41

L'eccellenza

Oggi alla Camera di commercio premiazione delle ventuno cantine vincitrici del concorso enologico regionale. Così è avvenuta la selezione delle finaliste

Assaggi "no logo" per scegliere i vini top dell'Umbria

L'EVENTO

Saranno svelati questa mattina i vini vincitori della terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino", durante un'attesa cerimonia di premiazione in programma al Centro Congressi della sede perugina della Camera di Commercio regionale (inizio alle 10). Le categorie in concorso anche quest'anno dividevano i concorrenti tra bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità e vini dolci, ma sono previste anche tre menzioni speciali: Premio giovane imprenditore, Premio impresa femminile e Premio vino biologico.

Verranno premiati per il secondo anno consecutivo Cantine Briziarelli, Tenute Lunelli, Fratelli Pardi, Le Cimate e cantine Scacciadiavoli dall'areale di Montefalco-Bevagna, Terre De La Custodia da Gualdo Cattaneo, Puccia-

Peso:32-1%,40-42%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del destinatario e non è divulgabile a terzi.

rella di Magione, Cantine Vetunna da Bettona e Santo Iolo di Narni. Le altre premiate sono Tenute Baldo (Bastia Umbra), Cantina Dionigi (Bevagna), Di Filippo (Cannara), Cantina Baldassarri (Collazzone), Le Crete (Giove), Semonte (Gubbio), La Veneranda, Tenuta Alzatura,e Tenuta Colfalco (Montefalco), Cantina Blasi e Chiesa del Carmine (Umbertide), Bigi (Orvieto).

I vini premiati sono quelli che hanno conseguito il più alto punteggio dopo gli assaggi "alla cieca" della commissione di qualità, guidata dal presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi Riccardo Cotarella. Con lui Paolo Brogioni, Pierpaolo Chiasso, Maurilio Chioccia, Raffaele Pistucchia, Francesco Fossati, Alessio Turazza, Massimo Caponi, Pietro Marchi e Gianluca Falcinelli: «Finalmente abbiamo avuto modo di assaggiare anche la trasversalità dei vini umbri - ha spiegato Cotarella - che mostra un miglioramento continuo nell'approccio operativo».

In totale sono stati assaggiati 166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre, espressione di tutto il territorio: «Dopo la felice esperienza delle precedenti edizioni - ha spiegato il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria Giorgio Mencaroni - abbiamo l'occasione di tornare a parlare nuovamente di vino, attraverso questa terza edizione del Concorso che mira a favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei nostri vini da parte dei consumatori. Il vino umbro rappresenta un prodotto dotato di qualità e di grandi potenzialità non del tutto ancora espresse e conosciute come in realtà meriterebbe».

Alla cerimonia di premiazione interverrà anche l'assessore regionale alle politiche agroalimentari Roberto Morroni, con il segretario generale dell'ente camerale umbro Federico Sisti a fungere da moderatore. Saranno presenti anche rappresentanti dei partner del Concorso enologico regionale, come la Regione Umbria, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti, Confagricoltura e Cia, il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio e Confcooperative Umbria.

"L'Umbria del Vino" è stato realizzato in stretta collaborazione con Umbria Top Wines, la società cooperativa dedicata alla promozione dei vini regionali. Per ottemperare alle disposizioni del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, recepite dal Regolamento del concorso enologico regionale, gli altri vini che hanno partecipato e i nomi delle cantine produttrici degli stessi, non saranno resi noti.

Michele Bellucci

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OLTRE ALLE CATEGORIE PRINCIPALI, RICONOSCIMENTI PER GIOVANE IMPRENDITORE IMPRESA FEMMINILE E IL MIGLIOR BIOLOGICO

IL PRESIDENTE GIORGIO MENCARONI: «LE QUALITÀ DEL NOSTRO VINO NON SONO CONOSCIUTE COME MERITEREBBERO»

Alcuni momenti degli assaggi che hanno portato alla selezione di ventuno cantine con i prodotti top dell'Umbria

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213
Rassegna del: 01/03/24
Edizione del:01/03/24
Estratto da pag.:43
Foglio:1/1

Torna l'Umbria classic festival è il "Sogno d'amore" di Anais

L'APPUNTAMENTO

"Sogno d'amore" apre la seconda edizione di "Umbria classic festival". Cinque concerti nei palazzi storici e al Caos, organizzati dall'associazione Mozart Italia Terni con il sostegno della Fondazione Carit e la collaborazione del Comune di Terni. "Sogno d'amore", domani presso la sala dell'Orologio alle ore 18, vede protagonisti tre grandi interpreti della musica classica: Aron Chiesa, primo clarinetto dell'orchestra del Teatro alla Scala di Milano, Martina Santarone, violista del quartetto Werther, Michelangelo Carbonara, pianista di fama internazionale. Il secondo domenica alle ore 12 al Cenacolo San Marco a cura del maestro Patrick judt e il terzo di nuovo al Caos, lunedì 4 marzo alle ore 21 con scene, arie e duetti tratti dalle più celebri opere liriche. "L'amore è nell'aria" il titolo, Matteo Mazzoni il regista, Laura Brasò il soprano, Yoosang Yoon il tenore, Nicolo' Lauteri basso baritono e con Michelangelo Carbonara al pianoforte. Il festival invernale di Anais Lee – sua la direzione artistica – prosegue fino al 9 marzo. Protagonista al Caos sarà Alberto Cartuccia Cingolani, un vero enfant prodige di 6 anni che farà un recital al pianoforte. Il 6 marzo, a palazzo Mazzancolle, invece, ci sarà lo spettacolo clou: un omaggio ad Alessandro Casagrande con quattro solisti internazionali che si mettono insieme: Giovanni Punzi, Aron Chiesa, Gianluigi Caldarola, Giuseppe Gentile, alle 19.

Una rassegna pensata dal soprano che ha portato al successo l'International festival Luci della Ribalta e che ha consolidato negli anni quel suo legame con il territorio. Perciò ha inteso dare vita ad un calendario invernale di eventi con il titolo "Terni in love with music". Un festival che, come è già avvenuto per la prima edizione, vedrà esibirsi artisti di livello internazionale. «La città di Terni, ricca di storia e cultura – dichiara Anais Lee - si conferma come il luogo perfetto per ospitare una rassegna di musica di qualità, coinvolgendo appassionati e curiosi in un'atmosfera unica. Le bellezze architettoniche e paesaggistiche del territorio saranno protagoniste quanto i musicisti, creando una sinergia perfetta tra la musica classica e il patrimonio culturale umbro». «Ad ogni appuntamento dell'Umbria classic festival – ricorda il soprano - ci sarà l'opportunità di conoscere e valorizzare alcune eccellenze enogastronomiche, come avverrà con la degustazione di vini pregiati della Tenuta Cavalier Mazzocchi 1919. Titti i concerti sono ad ingresso gratuito grazie anche al sostegno ed al patrocinio della Regione Umbria, della Camera di commercio dell'Umbria, della Provincia di Terni e del Comune di Terni e della fondazione Carit». Per prenotazioni: 3334605516

Aurora Provantini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alberto Cartuccia Cingolani

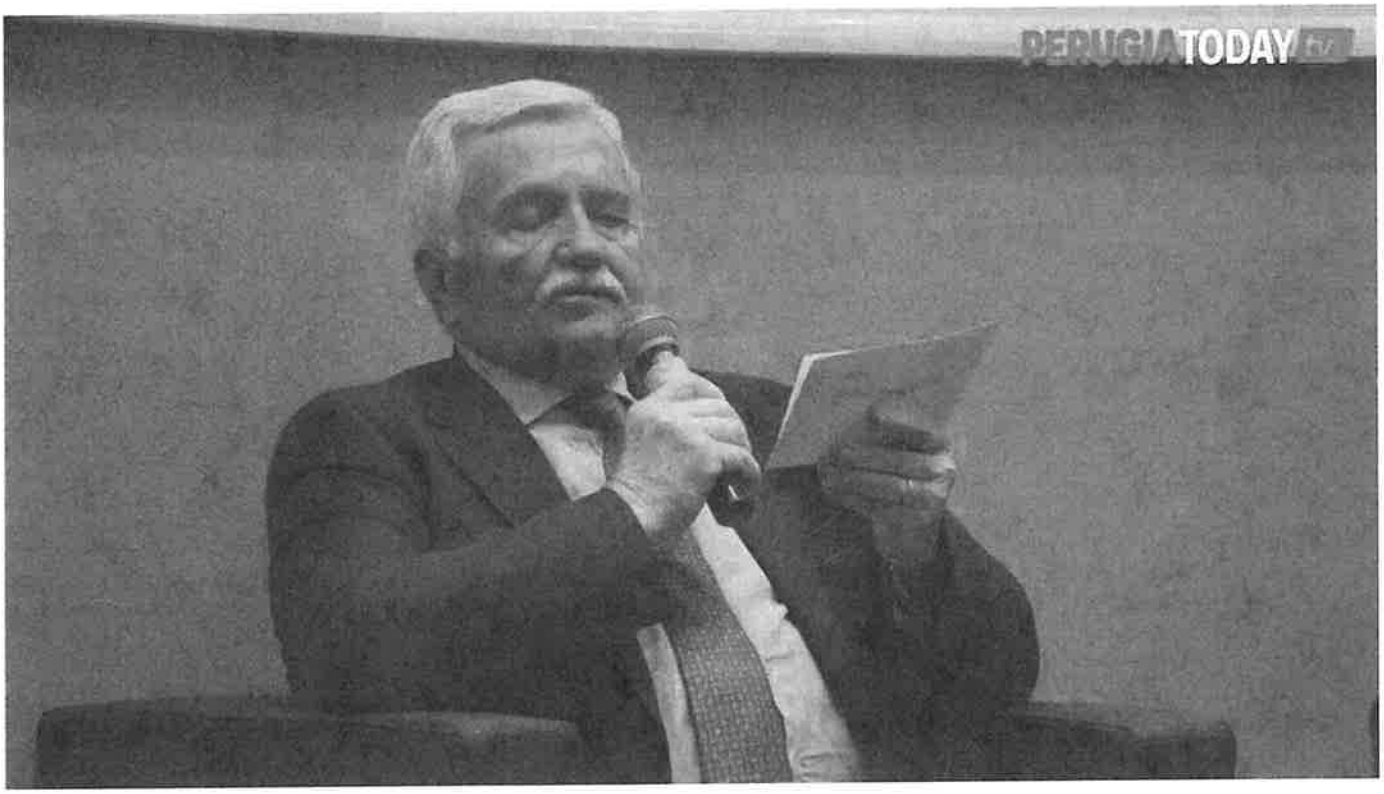
Martina Santarone

Aron Chiesa

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.
Telpress

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256

Rassegna del 01/03/2024
Notizia del: 01/03/2024
Foglio:1/1



VIDEO Nominate le Cantine vincitrici per il concorso Umbria del Vino 2024

Il livello generale dei vini partecipanti che è stato comunque elevato, tanto che si è spesso registrato un minimo scarto tra i vini premiati e i vini non premiati. Merito dei terreni di produzione, sicuramente, ma sempre più anche del lavoro dei viticoltori che producono bottiglie che riscuotono grandi apprezzamenti.

Giampiero Tasso

© Riproduzione riservata

Si parla di

umbria del vino i vincitori

Video popolari

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

QN LA NAZIONE
UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 01/03/24
Edizione del:01/03/24
Estratto da pag.:50
Foglio:1/1

Concorso Camera di Commercio, svelate le cantine vincitrici

L'Umbria del Vino, brillano 21 etichette Bianchi, rossi, rosati e dolci: le eccellenze

"L'Umbria del Vino", il concorso enologico regionale organizzato dalla Camera di Commercio per valorizzare le produzioni locali, su 166 in gara, ha svelato i 21 vini vincitori ma è stato anche momento di riflessione per il comparto. **Bianchi Doc**: Le Cimate - Trebbiano Spoletino 2022 (Montefalco), ex aequo Tenuta Alzatura - Montefalco Bianco 2021 Aria di Casa e Vetunna/Cantine Bettona - Colli Martani Grechetto 2022 Betonica. **Bianchi Igt**: Eredi Baldassarri Luciano - Umbria Bianco Viognier 2022 Colle Dorato (Collazzone), Chiesa del Carmine - Umbria Bianco Trebbiano 2021 Indigeno (Umbertide). **Rossi Doc/Docg**: Terre de la Custodia - Montefalco Sagrantino 2017 Exubera (Gualdo Cattaneo), ex aequo La Veneranda - Montefalco Sagrantino 2019 e Dionigi - Montefalco Sagrantino 2014 (Bevagna). **Rossi Igt**: ex aequo Bigi - 2021 Sartiano (Orvieto) e Cantina Blasi - Cabernet Franc 2022 (Umbertide), Le Crete - 2019 Sophia Sole Rosso (Giove). **Rosati**: Santo Iolo - 2022 Coscia di Ninfa (Narni), Briziarelli - 2022 Anthaia (Bevagna) . **Vini spumanti**: Semonte - Metodo Classico Brut Battista (Gubbio), Pucciarella - Metodo Classico Ca' de' Sass (Magione). **Vini dolci:** ex aequo Di Filippo - Colli Martani Vernaccia di Cannara 2021 e Ruggeri/Tenuta Colfalco - Montefalco Sagrantino Passito 2019, Fratelli Pardi - Montefalco Sagrantino Passito 2018. Premi speciali a Tenute Baldo (giovane imprenditore), Scacciadiavoli (impresa femminile) e Tenute Lunelli (bilogico).

Peso:16%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Terni. Araba Fenice chiude in bellezza la stagione concertistica con un omaggio a Ennio Morricone

di Redazione — venerdì 01 Marzo 2024 22:25 in Cronaca di Terni, In apertura

0
Condividi su Facebook
Invia su Whatsapp

Sarà l'Auditorium Gazzoli di Terni ad ospitare domenica 3 marzo alle 17.30 il gran finale della 27^ Stagione dell'Araba Fenice con l'Omaggio a Ennio Morricone dal titolo: "Ennio Forever". Nato per festeggiare i 90 anni del Maestro nel 2018, questo concerto verrà proposto come ricordo e tributo alla grandezza del più celebrato compositore italiano del nostro secolo.

Il flauto d'oro di Giuseppe Nova e il pianoforte di Luigi Giachino, anche autore delle trascrizioni, faranno rivivere alcune delle colonne sonore che hanno fatto la storia del cinema. Il concerto vedrà anche la partecipazione speciale della soprano di origini coreane Sang Eun Kim, con i vocalizzi che hanno reso famose

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

alcune delle più amate melodie morriconiane.

Il programma del concerto dedicato ad Ennio Morricone presenta dalla Mission suite, a Nuovo Cinema Paradiso, e poi Baarìa, La leggenda del pianista sull'oceano, Metti una sera a cena, C'era una volta il west, C'era una volta in America, La sconosciuta, Il clan dei siciliani, Malena, Stanno tutti bene, Giù la testa, La Califfa e Indagine su un cittadino al di sopra di ogni sospetto.

Con questo concerto l'Araba Fenice saluta tutti, ringrazia per la collaborazione ed il contributo la Fondazione Carit, il Comune di Terni, la Regione Umbria, il Comune di Guardea e la Camera di Commercio dell'Umbria e dà appuntamento agli appassionati della bella musica al mese di maggio prossimo, per la quarta Edizione del "Prendi Nota 2024".

Tag: araba fenice ennio morricone Giuseppe Nova luigi giachino sang eun kim Terni

Condividi Invia

Redazione

Correlato Articoli

Terni. Riccardo Corridore: "la situazione della sanità è fortemente critica. L'ospedale scivola al 108° posto in Italia"

1 MARZO 2024

Terni. Farmaci in ospedale. La replica dell'Azienda al vice sindaco Corridore

1 MARZO 2024

Terni. ospedale. Ferranti: "la classifica di Newsweek è un riconoscimento, non è un giudizio negativo. Corridore strumentalizza e disinforma"

1 MARZO 2024

Chi Siamo **Categorie** **Seguici anche su**

SPIDER FIVE-136600723

Il presente ritaglio non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è cedibile a terzi

Telpress Servizi di Media Monitoring

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data: 01 mar 2024 Ora: 09:48 Emittente: BUONGIORNO REGIONE UMBRIA 07.30
Trasmissione: "L'Umbria del vino"

01-03-2024

In onda: 01-03-2024
Condotto da:
Ospiti:

Servizio di:
Durata del servizio: 00:00:30
Orario di rilevazione: 07:38:41

Intervento di:

Speech to text
ventuno i vini premiati di altrettanti cantine alla terza edizione del concorso enologico regionale l'umbria del vino promosso dalla camera di commercio dell'umbria a decretare i vincitori una commissione di esperti guidata dal presidente nazionale e internazionale degli enologi riccardo cotarella ora si punta alla promozione oltre alla presenza dei vini vincitori alle fiere di settore il dodici aprile è in programma l'evento umbria of win che ospiterà a perugia oltre venti acquirenti internazionali

ID:6012618

Tag: CAMERA DI COMMERCIO DELL UMBRIA, CONCORSO DEL VINO, CONCORSO ENOLOGICO, RICCARDO COTARELLA (PRESIDENTE DI ASSOENOLOGI)

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data: 01 mar 2024 Ora: 20:03 Emittente: TELEGIORNALE DELL'UMBRIA 19.00
Trasmissione: ""L'Umbria del vino", cerimonia di premiazione terza edizione"

01-03-2024

In onda: 01-03-2024
Condotto da:
Ospiti:

Servizio di: NOEMI CAMPANELLA
Durata del servizio: 00:02:04
Orario di rilevazione: 19:20:35

Intervento di: GIORGIO MENCARONI (PRES CAMERA DI COMERCIO UMBRIA), ROBERTO MORRONI (ASSESSORE AMBIENTE UMBRIA)

Speech to text
ci scusiamo per la qualità dell'intervista non perfetta intanto parliamo di un concorso enologico regionale l'umbria del vino si sono svolte le premiazioni sono ventuno i vincitori della terza edizione dell'umbria e del vino tutti di alta qualità la commissione guidata da riccardo cotarella saggiato cerca centosessantasei vini di sessantuno aziende sono state semi categorie oggetto di esame vini bianchi rossi e rosati dolci spumanti di qualità i vini frizzanti l'umbria del vino è il primo e unico concorso enologico regionale autorizzate nel duemilaventuno dell'allora ministero delle politiche agricole e forestali il risultato che sia ottenuto eccellente quindi a dire da parte del presidente del pane lesotho riccardo cotarella quindi date richiama anche la sua stimabile capacità e professione ci dice che i vini umbri sono sempre un'eccellenza come lo sono stati nel passato e stanno migliorando annualmente e quindi aumentando la loro non solo quali non solo produzione ma essenzialmente qualità diciamo e vendibilità sui mercati internazionali il vino è un messaggero straordinario del territorio racconta l'identità la storia permette di entrare e di assaporare le straordinaria emozioni che dietro quel prodotto si celano in questa ottica la regione si è dotata di un disciplinare per le non turismo perché vogliamo valorizzare nel modo più efficace possibile questa straordinaria opportunità in questa straordinaria potenzialità che la produzione di vino porta con sé dunque lo scopo del concorso è stato quello della valorizzazione dell'attività delle aziende vitivinicole che qui in umbria sono soprattutto medie e piccole realtà è che si stanno caratterizzando per la grande vitalità nell'ambito del settore non oggi connazionali novità l'umbria del vino approderà a fiere di settore come prowein ed in italy in camera di commercio inoltre attraverso nostra azienda speciale promo camera organizzerà per il dodici aprile a perugia l'evento umbria wine e

ID:6013402

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000
Rassegna del: 01/03/24
Edizione del:01/03/24
Estratto da pag :1,7
Foglio:1/2

Premiati i migliori vini umbri

PERUGIA

L'Umbria del vino, iniziativa della Camera di commercio arrivata alla terza edizione, ha celebrato i 21 vincitori del concorso enologico regionale.

➔ a pagina 7 **Rita Boini**

In gara in 166, regole rigide. Il segretario della Camera di commercio Sisti: "Preziosa occasione di confronto"

L'Umbria del vino, i vincitori

Cerimonia di premiazione della terza edizione del concorso enologico regionale: 21 i migliori

di **Rita Boini**

PERUGIA

Sala del centro congressi della Camera di commercio dell'Umbria piena di un pubblico attento e partecipe per la cerimonia di premiazione de *L'Umbria del vino*, manifestazione giunta quest'anno alla terza edizione, che si è tenuta ieri mattina, motivo anche per fare il punto sullo stato dei vini in Umbria, cui hanno partecipato il presidente e il segretario generale dell'ente camerale, Giorgio Mencaroni e Federico Sisti, e l'assessore regionale Roberto Morroni.

"Questa non è una sfida a trovare chi è il migliore - ha spiegato Federico Sisti, segretario generale dell'ente camerale - ma un'occasione di confronto, che ha visto in gara 166 vini di 61 aziende vitivinicole umbre, un concorso dalle regole rigide, tanto che per ottemperare alle disposizioni ministeriali, recepite dal Regolamento del nostro concorso, autorizzato dal ministero dell'Agricoltura, i vini non vincitori, e di conseguenza le cantine, non sono stati resi noti. In ogni caso il panel, presieduto dall'enologo Riccardo Cotarella, ha affermato che il livello dei vini è molto alto".

Il presidente della Camera di Commercio Giorgio Mencaroni ha sottolineato che in Umbria "solo l'8 per cento dei vini sono genericamente da tavola, una percentuale molto bassa rispetto ad altre regioni, l'Umbria si distingue per la qualità dei suoi prodotti. Importanti l'impegno dei viticoltori e delle cantine ma anche la coesione tra soggetti, che anche in questa circostanza ha visto uniti Camera di Commercio, attraverso la sua azienda speciale Promocamera, la Regione Umbria, Confagricoltura, Cia, il terzo Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'Associazione strade del vino e dell'olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria, oltre alla collaborazione di Umbria top wines, società dedicata alla promozione dei nostri vini regionali. I nostri vini sono di livello, tanto che un bando per invitare buyers internazionali, tra poco in visita, ha visto in pochissimo tempo molte adesioni, inoltre verrà, a breve, anche un gruppo di buyers canadesi". Apprezzamento per la qualità dei vini umbri ha espresso l'assessore regionale alle Politiche agroalimentari, Roberto Morroni, che ha anche affermato che "le istituzioni devono essere consapevoli e a fianco degli operatori e svolgere un ruolo di supporto, come Regione facciamo ingenti investimenti. Tra le risorse dell'Umbria il turismo del

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.
Telpress

vino, uno straordinario racconto del territorio, tanto che abbiamo un disciplinare per l'enoturismo". Ora si punta sulla promozione con l'intensificazione delle attività, oltre alla presenza dei vini vincitori a fiere di settore come la Prowein e Vinitaly. A seguire la cerimonia di premiazione di 21 vini di altrettante cantine, con buste aperte al momento a svelare i nomi, emozione da parte dei premiati e partecipazione emotiva dei rappresentanti delle istituzioni.

Il panel presieduto
dall'enologo Cotarella
Livello delle bottiglie molto alto

Mattinata di festa
Tutti e 21 aziende di vino premiate dall'ente camerale

Il presente documento non è riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

LANDSCAPE OFFICE AGRONOMIST
Innovazione nella progettazione di impianti olivicoli
Scopri iOliveOil

Eventi 12/04/2024

Olive da tavola: nuova frontiera dell'olivicoltura Italiana

La situazione delle olive da tavola mondiale, quella europea e italiana. Al SOL l'urgenza di definire un quadro normativo che regolamenti l'analisi sensoriale delle olive da mensa

Le migliori olive da tavola italiane - selezionate come vincitrici della III edizione del Concorso nazionale "Olive da Tavola - Ercole Olivario" - saranno protagoniste al SOL - International Olive Oil Trade Show di Verona dal 14 al 17 aprile 2024 in concomitanza con il Vinitaly e con Enolitech.

La partecipazione al SOL - International Olive Oil Trade Show di Verona, evento interamente dedicato al mondo dell'olio extravergine d'oliva, dalla coltivazione delle olive al prodotto finito, sarà una fondamentale occasione per rimarcare la crescente importanza acquisita, nel comparto dell'olio, dallo specifico settore delle olive da mensa, che vede la sua prima ed unica vetrina istituzionale nel Concorso nazionale "Olive da Tavola - Ercole Olivario" promosso dall'Unione Italiana delle

CDROxiTester
Sistema di analisi dell'olio di oliva

Spintor Fly
Galcovo active
INSETTICIDA

Il Sistema DSS Olivo e la Stazione Meteo

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

teatronaturale.it

www.teatronaturale.it
Utenti unici: 1.103

Rassegna del 12/04/2024
Notizia del: 12/04/2024
Foglio:2/3

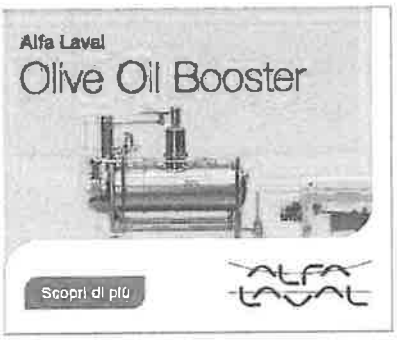
Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, proprio allo scopo di valorizzare le migliori produzioni olivicole italiane e con l'obiettivo di sostenere le imprese nel miglioramento della qualità del prodotto, esaltando la tipicità come espressione delle diverse tradizioni olivicole dei territori di origine.

L'iniziativa, che fa parte di un articolato percorso di promozione, voluto dal Comitato di Coordinamento del concorso Nazionale Ercole Olivario, al fine di dare visibilità a livello nazionale ed internazionale alle aziende selezionate e premiate, che rappresentano l'eccellenza della produzione sia olearia che olivicola italiana, servirà a mettere in luce un settore, quello delle olive da tavola, che costituisce sempre di più un'importante occasione di diversificazione produttiva per molte imprese olivicole italiane e presenta cospicue potenzialità di crescita legate sia all'insufficienza del prodotto nazionale rispetto agli elevati consumi interni, sia all'incremento tendenziale dell'export.

La crescente attenzione verso il settore delle olive da tavola - che vede l'Italia posizionarsi in ambito UE al terzo posto come quantità prodotta dopo la Spagna e la Grecia e in ottava posizione a livello mondiale, potendo contare su una produzione caratterizzata da varietà, qualità e versatilità, in relazione sia al gran numero di cultivar utilizzate, sia alla diversificazione regionale e territoriale dei metodi di lavorazione - ha indotto il MASAF - Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a farsi promotore di una tavola rotonda, in programma martedì 16 aprile 2024 dalle ore 12.30 presso la Sala Conferenze del padiglione MASAF del Vinitaly, che verterà sul tema "Olive da tavola: nuova frontiera dell'olivicoltura italiana".

Il dibattito, preceduto dalla relazione introduttiva a cura di Sebastiano Forestale, funzionario del MASAF, sarà incentrato su "I numeri delle olive da tavola: situazione mondiale, europea e italiana" e vedrà in successione l'intervento di: Damiano Li Vecchi, direttore generale del MASAF; Giosuè Catania, membro del comitato esecutivo di Italia Olivicola; Nicola Di Noia, direttore di UNAPROL; Barbara Lanza, ricercatrice del CREA-IT-Pescara; Tommaso Loiodice, presidente di UNAPOL; Federico Sisti, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria Ente titolare del coordinamento del "Premio Nazionale Ercole Olivario".

In particolare, l'intervento di Barbara Lanza, nella sua veste di Capo Panel Comitato di assaggio per le olive da tavola del Crea - IT di Pescara e Premio Nazionale "Olive da Tavola - Ercole Olivario", verterà sull'importanza di colmare l'attuale lacuna legislativa italiana, definendo un quadro normativo che regolamenti l'analisi sensoriale delle olive da tavola sulla base del metodo COI (Consiglio Oleicolo Internazionale) e definisca con certezza la metodologia per una loro classificazione sulla



base di parametri di qualità. "A questo riguardo" sottolinea Barbara Lanza "il Crea – IT di Pescara è l'unico ente che abbia istituito, a far data dal 2006, un comitato di assaggio riconosciuto per le olive da tavola (panel), che, anche grazie alla proficua collaborazione stretta con il Concorso Nazionale Ercole Olivario, si allena periodicamente al riconoscimento delle sensazioni negative/gustative/cinestetiche delle olive da tavola ed ha partecipato a tutti i ring tests ufficiali che hanno portato alla stesura e all'adozione da parte del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI), il 21 novembre 2008, del Method for the Sensory Analysis of Table Olives".

Nel programma di incontri previsti in occasione del SOL - International Olive Oil Trade Show di Verona, si terrà inoltre lunedì 15 aprile con inizio alle ore 15, presso l'Area Show Cooking, una degustazione guidata delle olive premiate all'Ercole Olivario a cura del panel del CREA – IT di Pescara, mentre nella giornata di martedì 16 aprile, dalle ore 13.30 alle 14.30, è in programma un assaggio guidato di olive nel padiglione MASAF. In entrambe le giornate, sono inoltre previsti eventi in oil BAR, dove poter degustare le olive, apprezzandone le caratteristiche organolettiche e sensoriali, stando seduti comodamente al banco.

Il percorso di promozione e valorizzazione della produzione olearia e olivicola italiana di eccellenza, sia in ambito nazionale che a livello internazionale, prevede una serie di azioni e di appuntamenti che si dipaneranno durante tutto l'arco dell'anno e include l'interazione con "Extra Cuoca" - concorso nazionale ideato con l'Associazione Nazionale Donne dell'Olio e in partnership con Ladychef, dipartimento femminile della Fic (Federazione Italiana Cuochi) - pensato per avvicinare la cucina professionale ad un uso sempre più consapevole dell'olio extra vergine di qualità.

di ***C. S.***

i nostri partners

Italia Olivicola Consorzio Nazionale · IFO · Unapol · Flavor Culture di gusto · Il Mondo Nuovo · airo

TEATRO NATURALE
Settimanale Telematico di Letture, Visioni e Approfondimenti dal Mondo Rurale

Chi siamo - Contattaci - Pubblicità - Abbonamento - Disclaimer - Privacy Policy - Cookie Policy

Direttore responsabile: Alberto Grimelli
Direzione e redazione: Loc. Termine Rosso, 222 - 57028 Suvereto (Livorno)
Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003 - ISSN 2239-5547
Tutti i diritti sono riservati

Web design Aerostato - Pubblicità VinoClic - Newsletter inviate con MailCom

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-160552617

Telpress Servizi di Media Monitoring

teleambiente.it
www.teleambiente.it
Utenti unici: 19

Rassegna del 12/04/2024
Notizia del: 12/04/2024
Foglio:1/3

00:00 / 00:00

EVENTI UMBRIA VIDEO

Umbria, premiati i vincitori del Concorso nazionale 'Ercole Olivario'

Alessandro Cavalieri - 12 Aprile 2024

A Perugia assegnati i premi della XXXII edizione del concorso nazionale Ercole Olivario dedicato alle eccellenze olearie italiane. Ottimo risultato per l'olio made in Umbria, due premi nelle due categorie in gara e una menzione Speciale.

A **Perugia**, alla presenza dell'Onorevole **Emanuele Prisco**, Sottosegretario di Stato al Ministero degli Interni, sono stati proclamati i vincitori della XXXII edizione dell'**Ercole Olivario**, il concorso nazionale dedicato alle **eccellenze olearie** italiane, organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura.

12 le etichette premiate, in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia, che hanno brillato nelle due distinte categorie previste, **Extravergine** e oli extravergine certificati DOP/IGP.

Per la categoria **Dop/Igp Fruttato Leggero:** 1° Classificato – Batta DOP Umbria Colli del Trasimeno del Frantoio Batta (Pg)

Per la categoria **Dop/Igp Fruttato Medio:** 1° Classificato – Colleruita DOP Umbria Colli Assisi – Spoleto dell'azienda Viola di Foligno (Pg).

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1665457217

Per la categoria **Dop/Igp Fruttato Intenso:** 1° Classificato – Hirpinia DOP Irpinia – Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli (Av).

Per la categoria **Extravergine Fruttato Leggero:** 1° Classificato – Molensis dell'azienda Marina Colonna di San Martino in Pensilis (Cb).

Per la Categoria **Extravergine Fruttato Medio:** 1° Classificato – Gangalupo dell'azienda agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito (Ba).

Per la categoria **Extravergine Fruttato Intenso:** 1° Classificato – Concordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro (Sud Sardegna).

I vincitori di questa edizione sono stati svelati dalll'ing. **Giorgio Mencaroni,** Presidente della **Camera di Commercio dell'Umbria** e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario insieme a **Federico Sisti,** segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria.

Il commento di **Giorgio Mencaroni:** *"Tra le novità di quest'anno è interessante segnalare il fatto che per migliorare sempre di più, non solo la qualità degli **oli**, ma anche di chi li degusta e determina poi la vittoria, c'è stata la formazione di **60 panelisti** presso Unioncamere Nazionale".*

"I panelisti – **ha riferito Mencaroni** – *hanno degustato anche gli **oli** delle aziende che hanno partecipato alla **Goccia d'oro** (quelle aziende che non sono riuscite a produrre il minimo di olio per partecipare al concorso Ercole Olivario, a causa della stagione non ottima del 2023)".*

"Un'altra novità – **ha ricordato** – *è sicuramente il tema del **turismo,** in questo caso dell'**oleoturismo.** Noi siamo convinti che sia estremamente importante parlare del turismo dell'olio e per questo siamo in stretta sinergia con le **città dell'olio**, con cui abbiamo rapporti da anni e con cui collaboriamo frequentemente e con **Mirabilia".***

"Mirabilia – **ha spiegato Giorgio Mencaroni** – *è costituita da più Camere di Commercio che interagiscono che mettono in rete e **valorizzano territori** con una notevole rilevanza storica, culturale e ambientale che ospitano **siti Unesco,** magari meno noti, meno conosciuti al pubblico".*

"La Camera di Commercio di Perugia – **ha aggiunto** – *è stata socio fondatore insieme ad altre due camere".*

"L'obiettivo – **ha concluso Mencaroni** – *è promuovere tutti insieme con l'Ercole Olivario, Mirabilia e le città dell'olio, il **turismo dell'olio".***

SPIDER-FIVE-104543717

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

La Menzione Speciale **Amphora Olearia**, riservata alla miglior confezione, è stata invece assegnata all'etichetta Casa Lontana dell'azienda Frantoio Gaudenzi di Trevi (Pg).

TAGS CONCORSO ECCELLENZE OLEARIE ERCOLE OLIVARIO 2024 OLIO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA UMBRIA

Vino, l'Umbria protagonista al Vinitaly 2024

Alessandro Cavalieri

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Vino, l'Umbria protagonista al Vinitaly 2024

Ad Ecofuturo Festival puoi rottamare la tua vecchia macchinetta da caffè

Agromondo, Erba Regina e la riscoperta delle erbe spontanee in cucina

Aiutaci a rendere il futuro dell'informazione Green!

I prossimi anni saranno decisivi per il nostro futuro.
L'informazione si è rilevata l'unica arma efficace contro la crisi climatica.
Aiutaci a fornire più dati, più testimonianze, più soluzioni.

DONA ORA

FACEBOOK INSTAGRAM LINKEDIN YOUTUBE

© TeleAmbienteTV - Tutti i diritti riservati

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1065407

Telpress Servizi di Media Monitoring

Non solo vino a Vinitaly. Olive da tavola protagoniste del convegno del MASAF e delle degustazione del concorso nazionale Ercole Olivario

di Agricultura.it

Condividi

VERONA – Le migliori olive da tavola italiane – selezionate come vincitrici della III edizione del Concorso nazionale "Olive da Tavola – Ercole Olivario" – saranno protagoniste al SOL – International Olive Oil Trade Show di Verona dal 14 al 17 aprile 2024 in concomitanza con il Vinitaly e con Enolitech.

La partecipazione al SOL – International Olive Oil Trade Show di Verona, evento interamente

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1u0545u.11

Telpress

dedicato al mondo dell'olio extravergine d'oliva, dalla coltivazione delle olive al prodotto finito, sarà una fondamentale occasione per rimarcare la crescente importanza acquisita, nel comparto dell'olio, dallo specifico settore delle olive da mensa, che vede la sua prima ed unica vetrina istituzionale nel Concorso nazionale "Olive da Tavola – Ercole Olivario" promosso dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, proprio allo scopo di valorizzare le migliori produzioni olivicole italiane e con l'obiettivo di sostenere le imprese nel miglioramento della qualità del prodotto, esaltando la tipicità come espressione delle diverse tradizioni olivicole dei territori di origine.

L'iniziativa, che fa parte di un articolato percorso di promozione, voluto dal Comitato di Coordinamento del concorso Nazionale Ercole Olivario, al fine di dare visibilità a livello nazionale ed internazionale alle aziende selezionate e premiate, che rappresentano l'eccellenza della produzione sia olearia che olivicola italiana, servirà a mettere in luce un settore, quello delle olive da tavola, che costituisce sempre di più un'importante occasione di diversificazione produttiva per molte imprese olivicole italiane e presenta cospicue potenzialità di crescita legate sia all'insufficienza del prodotto nazionale rispetto agli elevati consumi interni, sia all'incremento tendenziale dell'export.

La crescente attenzione verso il settore delle olive da tavola – che vede l'Italia posizionarsi in ambito UE al terzo posto come quantità prodotta dopo la Spagna e la Grecia e in ottava posizione a livello mondiale, potendo contare su una produzione caratterizzata da varietà, qualità e versatilità, in relazione sia al gran numero di cultivar utilizzate, sia alla diversificazione regionale e territoriale dei metodi di lavorazione – ha indotto il MASAF – Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a farsi promotore di una tavola rotonda, in programma martedì 16 aprile 2024 dalle ore 12.30 presso la Sala Conferenze del padiglione MASAF del Vinitaly, che verterà sul tema "Olive da tavola: nuova frontiera dell'olivicoltura italiana".

Il dibattito, preceduto dalla relazione introduttiva a cura di Sebastiano Forestale, funzionario del MASAF, sarà incentrato su "I numeri delle olive da tavola: situazione mondiale, europea e italiana" e vedrà in successione l'intervento di: Damiano Li Vecchi, direttore generale del MASAF; Giosuè Catania, membro del comitato esecutivo di Italia Olivicola; Nicola Di Noia, direttore di UNAPROL; Barbara Lanza, ricercatrice del CREA-IT-Pescara; Tommaso Loiodice, presidente di UNAPOL; Federico Sisti, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria Ente titolare del coordinamento del "Premio Nazionale Ercole Olivario".

In particolare, l'intervento di Barbara Lanza, nella sua veste di Capo Panel Comitato di assaggio per le olive da tavola del Crea – IT di Pescara e Premio Nazionale "Olive da Tavola – Ercole Olivario", verterà sull'importanza di colmare l'attuale lacuna legislativa italiana, definendo un quadro normativo che regolamenti l'analisi sensoriale delle olive da tavola sulla base del metodo COI (Consiglio Oleicolo Internazionale) e definisca con certezza la metodologia per una loro classificazione sulla base di parametri di qualità. "A questo riguardo" sottolinea Barbara Lanza "il Crea – IT di Pescara è l'unico ente che abbia istituito, a far data dal 2006, un comitato di assaggio riconosciuto per le olive da tavola (panel), che, anche grazie alla proficua collaborazione stretta con il Concorso Nazionale Ercole Olivario, si allena periodicamente al riconoscimento delle sensazioni negative/gustative/cinestetiche delle olive da tavola ed ha partecipato a tutti i ring tests ufficiali che hanno portato alla stesura e all'adozione da parte del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI), il 21 novembre 2008, del Method for the Sensory Analysis of Table Olives".

Nel programma di incontri previsti in occasione del SOL – International Olive Oil Trade Show di Verona, si terrà inoltre lunedì 15 aprile con inizio alle ore 15, presso l'Area Show Cooking, una degustazione guidata delle olive premiate all'Ercole Olivario a cura del panel del CREA – IT di Pescara, mentre nella giornata di martedì 16 aprile, dalle ore 13.30 alle 14.30, è in programma un

assaggio guidato di olive nel padiglione MASAF. In entrambe le giornate, sono inoltre previsti eventi in oil BAR, dove poter degustare le olive, apprezzandone le caratteristiche organolettiche e sensoriali, stando seduti comodamente al banco.

Il percorso di promozione e valorizzazione della produzione olearia e olivicola italiana di eccellenza, sia in ambito nazionale che a livello internazionale, prevede una serie di azioni e di appuntamenti che si dipaneranno durante tutto l'arco dell'anno e include l'interazione con "Extra Cuoca" – concorso nazionale ideato con l'Associazione Nazionale Donne dell'Olio e in partnership con Ladychef, dipartimento femminile della Fic (Federazione Italiana Cuochi) – pensato per avvicinare la cucina professionale ad un uso sempre più consapevole dell'olio extra vergine di qualità.

Il concorso nazionale Ercole Olivario è organizzato da Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria, con il supporto del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Ministero delle Imprese e del Made in Italy, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio; ICE – Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol.

TAGS ercole olivario in evidenza olio sol

Condividi

Il Buy Wine anticipa il Vinitaly per i vini di Toscana: oltre 4mila incontri per trattative da oltre 3 milioni di euro

Al Vinitaly sbarca il vino senza alcol. Argea propone 8 etichette: Approccio contemporaneo alla territorialità

Agricultura.it

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

La Toscana patria dell'olio extravergine d'oliva: oltre 80mila ettari, 80 varietà autoctone per 15 milioni di piante d'ulivo

Ercole Olivario: ecco i migliori oli extravergine d'oliva italiani

Cosmesi e nutraceutica: al Sol di Verona i mille volti dell'olio extravergine d'oliva

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

OPEN DAY UNIPG 2024
IL TUO FUTURO INIZIA QUI
18 e 19 aprile

Al Sol di Verona, protagoniste le olive da tavola vincitrici dell'Ercole Olivario

12 Aprile 2024 Enogastronomia, Notizia in rilievo

Al SOL – International Olive Oil Trade Show di Verona

protagoniste le olive da tavola vincitrici

della III edizione del concorso nazionale "Olive da tavola – Ercole Olivario"

Martedì 16 aprile 2024 la tavola rotonda organizzata dal MASAF sul tema

"Olive da tavola: nuova frontiera dell'olivicoltura italiana"

FESTA DEL TULIPANO 2024

CONVEGNO GSA

Telpress

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ALL AVIDENTE
(CD. PRINCIPIO DNSH)
NEL GREEN DEAL EUROPEO

12 Aprile ore 15:30
13 Aprile ore 9:00

Università per Stranieri di Perugia,
Piazza Fortebraccio - Perugia

EVENTO FRUIBILE ANCHE IN STREAMING
al sito www.gesenu.it

GREEN RECUPERI

GREEN
RECUPERI

Soluzioni professionali per la gestione dei rifiuti speciali

AGRICOLLINA

26/27/28 Aprile
Agricollina
2024
56°edizione

che metterà a confronto la situazione mondiale con quella europea e italiana e evidenzierà l'urgenza di definire un quadro normativo che regolamenti l'analisi sensoriale delle olive da mensa sulla base del metodo COI (Consiglio Oleicolo Internazionale)

12 aprile 2024 – Le **migliori olive da tavola italiane** – selezionate come vincitrici della III edizione del Concorso nazionale **"Olive da Tavola – Ercole Olivario"** – saranno protagoniste al **SOL – International Olive Oil Trade Show di Verona dal 14 al 17 aprile** 2024 in concomitanza con il Vinitaly e con Enolitech.

La partecipazione al **SOL – International Olive Oil Trade Show di Verona**, evento interamente dedicato al mondo dell'olio extravergine d'oliva, dalla coltivazione delle olive al prodotto finito, sarà una fondamentale occasione per rimarcare la crescente importanza acquisita, nel comparto dell'olio, dallo specifico **settore delle olive da mensa**, che vede la sua prima ed unica **vetrina istituzionale** nel **Concorso nazionale "Olive da Tavola – Ercole Olivario"** promosso dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, proprio allo scopo di **valorizzare le migliori produzioni olivicole italiane** e con l'obiettivo di sostenere le imprese nel miglioramento della qualità del prodotto, esaltando la tipicità come espressione delle diverse tradizioni olivicole dei territori di origine.

L'iniziativa, che fa parte di un articolato percorso di promozione, voluto dal Comitato di Coordinamento del concorso Nazionale Ercole Olivario, al fine di **dare visibilità a livello nazionale ed internazionale** alle aziende selezionate e premiate, che rappresentano l'eccellenza della produzione sia olearia che olivicola italiana, servirà a mettere in luce un settore, quello **delle olive da tavola**, che costituisce sempre di più un'importante **occasione di diversificazione produttiva** per molte imprese olivicole italiane e presenta **cospicue potenzialità di crescita** legate sia all'insufficienza del prodotto nazionale rispetto agli elevati consumi interni, sia all'incremento tendenziale dell'export.

umbriajournal.com

www.umbriajournal.com
Utenti unici: 476

Rassegna del: 12/04/2024
Notizia del: 12/04/2024
Foglio:3/4

NARCISI AUTO

ONLY VINE FESTIVAL 2024

La **crescente attenzione** verso il settore delle olive da tavola – che vede l'Italia posizionarsi in ambito UE al **terzo posto** come quantità prodotta dopo la Spagna e la Grecia e in ottava posizione a livello mondiale, potendo contare su una produzione caratterizzata da **varietà, qualità e versatilità**, in relazione sia al gran numero di cultivar utilizzate, sia alla diversificazione regionale e territoriale dei metodi di lavorazione – ha indotto il **MASAF – Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste**, a farsi promotore di una **tavola rotonda**, in programma **martedì 16 aprile** 2024 dalle ore 12,30 presso la Sala Conferenze del padiglione MASAF del Vinitaly, che verterà sul tema "***Olive da tavola: nuova frontiera dell'olivicoltura italiana***".

Il dibattito, preceduto dalla relazione introduttiva a cura di **Sebastiano Forestale**, funzionario del MASAF, sarà incentrato su "**I numeri delle olive da tavola: situazione mondiale, europea e italiana**" e vedrà in successione l'intervento di: **Damiano Li Vecchi**, direttore generale del MASAF; **Giosuè Catania**, membro del comitato esecutivo di Italia Olivicola; **Nicola Di Noia**, direttore di UNAPROL; **Barbara Lanza**, ricercatrice del CREA-IT-Pescara; **Tommaso Loiodice**, presidente di UNAPOL; **Federico Sisti**, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria Ente titolare del coordinamento del "Premio Nazionale Ercole Olivario".

In particolare, l'intervento di **Barbara Lanza**, nella sua veste di Capo Panel Comitato di assaggio per le olive da tavola del Crea – IT di Pescara e **Premio Nazionale "Olive da Tavola – Ercole Olivario"**, verterà sull'importanza di colmare l'attuale lacuna legislativa italiana, definendo un **quadro normativo** che regolamenti **l'analisi sensoriale delle olive da tavola** sulla base del metodo COi (Consiglio Oleicolo Internazionale) e definisca con certezza la metodologia per una loro classificazione **sulla base di parametri di qualità**. "*A questo riguardo*" **sottolinea Barbara Lanza** "*il Crea – IT di Pescara è* ***l'unico ente che abbia istituito, a far data dal 2006, un comitato di assaggio riconosciuto per le olive da tavola (panel)****, che, anche grazie alla proficua collaborazione stretta con il* ***Concorso Nazionale Ercole Olivario****, si allena periodicamente al riconoscimento delle sensazioni negative/gustative/cinestetiche delle olive da tavola ed ha partecipato a tutti i ring tests ufficiali che hanno portato alla stesura e all'adozione da parte del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI), il 21 novembre 2008, del Method for the Sensory Analysis of Table Olives*".

Nel programma di incontri previsti in occasione del SOL – **International Olive Oil Trade Show di Verona**, si terrà inoltre **lunedì 15 aprile** con inizio alle ore 15, presso l'Area Show Cooking, una **degustazione guidata** delle olive premiate all'Ercole Olivario a cura del **panel del CREA – IT di Pescara**, mentre nella giornata di **martedì 16** aprile, dalle ore 13.30 alle 14.30, è in programma un **assaggio guidato di olive** nel padiglione MASAF. In entrambe le giornate, sono inoltre previsti **eventi in oil BAR**, dove poter degustare le olive, apprezzandone le caratteristiche organolettiche e sensoriali, stando seduti comodamente al banco.

Il percorso di promozione e valorizzazione della **produzione olearia e olivicola italiana** di eccellenza, sia in ambito nazionale che a livello internazionale, prevede una serie di azioni e di appuntamenti che si dipaneranno durante tutto l'arco dell'anno e include l'interazione con "**Extra Cuoca**" – concorso nazionale ideato con l'Associazione Nazionale Donne dell'Olio e in partnership con Ladychef, dipartimento femminile della Fic (Federazione Italiana Cuochi) – pensato per avvicinare la cucina professionale ad un uso sempre più consapevole dell'olio extra vergine di qualità.

Il **concorso nazionale Ercole Olivario** è organizzato da Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria, con il supporto del Ministero dell'agricoltura, della

sovranità alimentare e delle foreste; Ministero delle Imprese e del Made in Italy, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio; ICE – Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol.

Per maggiori informazioni:

Segreteria Nazionale del Concorso Ercole Olivario

c/o Promocamera – Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria

Tel. +39 075 9660589 / 075 9660369

ercoleolivario@umbria.camcom.it – promocamera@umbria.camcom.it

www.ercoleolivario.it

https://www.facebook.com/premioercoleolivario –
https://www.instagram.com/ercoleolivario/

Michela Federici

AL SOL | ERCOLE OLIVARIO | OLIVE DA TAVOLA | VINITALY 2024

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome

E-Mail*

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

INVIA COMMENTO

GLI EVENTI

ACCADE IN UMBRIA
Installa APP con anteprime dei luoghi

COOP

VUSCOM

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

OPEN DAY UNIPG 2024
IL TUO FUTURO INIZIA QUI
18 e 19 aprile

Umbria dell'olio protagonista al SOL di Verona

13 Aprile 2024 Agricoltura, Ambiente, Breaking News

Umbria dell'olio protagonista al SOL di Verona

L'Umbria olivicola torna protagonista in occasione della 28° edizione di **Sol International Olive Oil Trade Show**, rassegna espositiva che si terrà a Verona, dal 14 al 17 aprile, nell'ambito di Vinitaly, evento con il quale **la Veronafiere conferma il suo ruolo centrale nella promozione internazionale dell'agroalimentare di qualità**.

Assoprol Umbria sarà presente con uno spazio espositivo allestito nell'ambito del programma di attività presentato alla regione Umbria ai sensi dell'intervento SRG 10 del CSR 2023-2027; consistente il numero di produttori di olio aderenti ad Assoprol che proporranno le loro produzioni Dop Umbria e Bio

FESTA DEL TULIPANO 2024

CONVEGNO GSA

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ALL'AMBIENTE
(CD. PRINCIPIO DNSH)
NEL GREEN DEAL EUROPEO

12 Aprile ore 15:30
13 Aprile ore 9:00

Università per Stranieri di Perugia,
Piazza Fortebraccio - Perugia

EVENTO FRUIBILE ANCHE IN STREAMING
al sito www.gasenu.it

ai visitatori italiani ed esteri: Azienda Agraria Viola, Gnavolini Raccolta Sapore, Molino Il Fattore di Luigi Tega, Eugenio Ranchino, Malvetani Società Agricola, La Montagnola di Marcello Iraci Borgia Mandolini, Società Agricola Montenibbio e Valle di Francesco Società Agricola S.S..

"L'Umbria dell'olio torna protagonista di una delle vetrine del settore più importanti al mondo – afferma **Marco Viola**, presidente di **Assoprol Umbria** – *dopo l'esordio dello scorso anno, questa rinnovata partecipazione conferma la nostra ferma volontà di recitare un ruolo da protagonisti del settore, nonostante le difficoltà che gli olivicoltori sono costretti ad affrontare, anno dopo anno".*

Al simbolico 'taglio del nastro' (domenica 14 aprile, ore 13), **Marco Viola**, presidente Assoprol Umbria, accoglierà **Massimiliano Giansanti**, presidente di Confagricoltura, **Donatella Tesei**, presidente della Regione Umbria e **Roberto Morroni**, assessore regionale all'agricoltura. Di assoluto interesse gli incontri su tematiche fondamentali per il settore olivicolo: **"Oleoturismo come strumento di promozione di prodotti certificati biologici, Dop e Sqnpi"** (lunedì 15 – ore 15) con **Fabiola Pulieri, Federico Sisti, Tommaso Loiodice, Filippo Gallinella, Marco Caprai, Federico Mariotti**; martedì 16 (ore 11,30) incontro su **"Strategie di promozione di prodotti certificati"**, focus su **IGP Prosciutto di Norcia, Igp Roma olio extravergine di oliva, Vino Orvieto Igt**; interverranno **Marco Viola, Pietro Bellini, Francesco Nini** e **Angela Terenzi**.

Intenso il programma predisposto per le quattro giornate della rassegna, con **Master Class** quotidiane riservate agli operatori a cura di **Daniele Converso**, che rivolgerà la sua attenzione agli oli Dop Umbria e Biologici; presentazione dei finalisti, con **Federico Sisti**, segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria, del Concorso **'Oro Verde dell'Umbria'** (lunedì 15 – ore 13), Show cooking con gli Chef **Matteo Barbarossa** e **Andrea Feroce** e l'appuntamento con la 'Merenda Umbra' con **Giorgio 'Giorgione' Barchiesi** (lunedì 15 – ore 16,30).

SOL DI VERONA **UMBRIA DELL'OLIO**

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome*

E-Mail*

Website

GREEN RECUPERI

GREEN
RECUPERI

Soluzioni professionali per la gestione dei rifiuti speciali

AGRICOLLINA

26/27/28 Aprile
Agricollina
2024
56°edizione

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000
Rassegna del: 13/04/24
Edizione del:13/04/24
Estratto da pag.:1,7
Foglio:1/2

Il vino umbro tra i protagonisti di Vinitaly

PERUGIA

Oltre 50 produttori umbria a Verona per l'appuntamento con il Vinitaly, il salone internazionale del vino in programma da domani a mercoledì.

➔ a pagina 7 **Catia Turrioni**

Da domani a mercoledì oltre 50 aziende saranno protagoniste del Vinitaly. In vetrina anche itinerari e percorsi turistici

L'Umbria del vino a Verona

L'assessore Morroni: "Così sosteniamo e valorizziamo un prodotto d'eccellenza del territorio"

di **Catia Turrioni**

PERUGIA

L'Umbria del vino in trasferta a Verona. Per quattro giorni, da domani a mercoledì, almeno 50 produttori saranno protagonisti del Vinitaly, la fiera internazionale dedicata allo sviluppo delle relazioni tra produttori, buyer e stakeholder per condividere esperienze e competenze. "La coesione e lo sforzo comune -evidenzia l'assessore regionale all'agricoltura, Roberto Morroni - ci ha consentito di portare avanti una linea di indirizzo che costituisce un elemento di novità, quello di aver abbattuto la barriera tra i due assessorati, agricoltura e turismo, con una piena sinergia e connessioni importanti specie in una regione come la nostra". Il programma di Vinitaly consentirà di fare un viaggio immersivo di identità culturale in cui il vino è ambasciatore della qualità e dell'immagine dei territori. "E' questo il motivo per cui viene posta grande attenzione al comparto vitivinicolo - evidenzia Morroni - per sostenere e valorizzare una filiera del valore che consente di dare vita a processi virtuosi non solo in ambito commerciale, quali l'enogastronomia e l'enoturismo". Ritorna quest'anno anche l'area Enoteca regionale che ospiterà oltre 100 referenze, un grande banco di assaggi ripartiti per territorio di origine, un'area in cui i Consorzi di tutela avranno la possibilità di raccontarsi e in cui trova spazio una selezione di eccellenze rappresentative dei produttori presenti nei 1.000 mq con i propri stand ma anche vini provenienti dagli stand umbri fuori dal Padiglione 2. Una vinoteca che racconta proprio il "gioco di squadra" messo in atto per realizzare questo Vinitaly 2024. Ma l'area eventi non si chiude qui: il soppalco consentirà degustazioni ed approfondimenti non stop, tutti progettati sotto il format "Umbria Wine Academy" per un calendario ricchissimo di appuntamenti finalizzati a rendere note le produzioni, le storie, i volti del vino umbro. Strategico il lavoro con UmbriaTopWines, la società cooperativa che raggruppa la maggioranza delle aziende vitivinicole regionale presieduta da Massimo Sepiacci. Sarà il claim "Umbria_Where the heart beats" a richiamare l'unicità del territorio dell'Umbria, il suo cuore verde che batte in questo caso a scandire i ritmi delle terre del vino umbro legato al suo territorio, offrendo al pubblico una realtà coesa.

Rientra in questa ottica l'appuntamento di lunedì, alle 10, "Umbria slow: natura, vino e autenticità", un incontro dedicato alla promozione del territorio attraverso un approccio slow che valorizza natura, vino e autenticità guidando i visitatori alla

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress

scoperta delle bellezze naturali, culturali ed enogastronomiche dell'Umbria con una prospettiva di viaggio slow e consapevole. All'incontro parteciperanno Damocle Magrelli, presidente Federalberghi della provincia di Perugia e di UmbriaSì, Amilcare Pambuffetti, titolare cantina Scacciadiavoli di Montefalco, Rolando Fioriti, presidente di Umbria & Bike, Paola Agabiti, assessore al Turismo della Regione Umbria.

L'intento comune è di invitare ad esplorare l'Umbria seguendo un ritmo lento, che permette di apprezzare la ricchezza e la varietà del territorio in maniera sostenibile. Sarà presentato un ricco programma di esperienze enogastronomiche, culturali e outdoor con le Domeniche di primavera in Umbria, che offre esperienze giornaliere nei mesi di aprile, maggio e giugno, per scoprire l'identità profonda del "Mare dell'Umbria" come la scoperta dell'Oasi Naturalistica del Lago Trasimeno, le passeggiate all'aria aperta con i simpatici alpaca ad Umbertide, percorsi lungo il fiume Tevere, le degustazioni di cioccolato a Perugia, gli eco - tour con il trenino ad Assisi, le degustazioni di vino e olio a Montefalco presso la Cantina Scacciadiavoli.

Anche la Camera di commercio punta alla promozione del comparto e mette a terra una serie di attività per sostenere l'avvio e il consolidamento di percorsi di internazionalizzazione delle aziende vinicole umbre. Lunedì la presentazione del concorso enologico regionale L'Umbria del vino con un focus sulle etichette premiate nell'edizione 2024 e wine tasting.

Trasferta Alcune immagini delle passate edizioni del Vinitaly che hanno visto l'Umbria protagonista con i suoi produttori e le sue eccellenze

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543
Rassegna del: 13/04/24
Edizione del:13/04/24
Estratto da pag.:57
Foglio:1/1

Ecco l'Umbria da bere Etichette in vetrina Il vino da promuovere Concorsi e tour in vigna

La Camera di Commercio ha organizzato una 'due giorni' per valorizzare le produzioni locali attraverso una serie di incontri con i compratori esteri. Visite a Torgiano, Trasimeno e Montefalco

PERUGIA

Nell'ambito delle attività di promozione del comparto vitivinicolo, la Camera di Commercio dell'Umbria, dopo il successo della terza edizione del Concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino", ha messo in campo una serie di iniziative tra Perugia e Verona nell'ambito del Vinitaly, in corso fino al 17 aprile. Attraverso la sua azienda speciale Promocamera, l'ente di Largo Cacciatori delle Alpi camerale ha organizzato "Umbriaofwine", un evento di incoming con operatori esteri articolato in due momenti.

«L'obiettivo – spiega il presidente Giorgio Mencaroni – è favorire l'avvio e/o il consolidamento di percorsi di internazionalizzazione delle aziende umbre del settore vitivinicolo, valorizzandone l'opera, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento nei consumatori, anche rafforzandone la presenza nei mercati esteri». Queste le cantine umbre partecipanti: Agricola Casaioli, Aliara Vini (Cesarini Sartori), Az. Agricola Cocco Ilaria, Bettalunga, Blasi Anna e Mauro, Cantine Bettona Vetunna, Casali del Toppello, Castel D'Alfiolo, Castello di Montegiove, Collerolletta (Cantina Giovannini), Duca Della Corgna Cantina Del Trasimeno, Fattoria di Monticello, Goretti, La Madeleine, La Veneranda, Le Cimate, Montespinello (Daniele Rossi), Montioni, Moretti Omero, Podere Marella, Tenuta Affaitati, Tenuta Bellafonte, Tenuta di Freddano, Terre De La Custodia, Terre Margaritelli e Vini Semonte. Oggi con il coordinamento di Umbria Top Wines, i buyer internazionali saranno accompagnati in tour alla scoperta dei territori di riferimento dei Consorzi umbri di tutela del settore vitivinicolo: le tappe dei percorsi includono le aree di Torgiano, Trasimeno, Montefalco e Narni.

LE TAPPE

Lunedì l'ente di Largo Cacciatori delle Alpi sarà a Verona dove presenterà il concorso regionale dedicato al comparto

Il centro di Perugia ospita in questi giorni "UmbriaofWine". Previsti incontri e seminari per promuovere le nostre produzioni

IL PRESIDENTE MENCARONI

«Favorire il consolidamento o l'avvio di percorsi internazionali»

Peso:50%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

telemia.it
www.telemia.it
Utenti unici: 1.190

Rassegna del 16/04/2024
Notizia del: 16/04/2024
Foglio:1/6

ATTUALITÀ

PREMIO NAZIONALE ERCOLE OLIVARIO 2024 – XXXII EDIZIONE, ANCHE LA CALABRIA PREMIATA TRA LE ETICHETTE VINCITRICI

Di Raffaella Silvestro

#PREMIO NAZIONALE ERCOLE OLIVARIO 2024, #XXXII EDIZIONE

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

telemia.it

www.telemia.it
Utenti unici: 1.190

Rassegna del 16/04/2024
Notizia del: 16/04/2024
Foglio:2/6

olive oil on wooden table

Eccellenza calabrese riconosciuta: la regione premiata al Premio Nazionale Ercole Olivario 2024

Continua dopo la pubblicità...

VISIT – TELEMIA 3D

METEO

martedì 16 aprile
Catanzaro

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Sono stati proclamati in Umbria, a Perugia, i vincitori della **XXXII edizione dell'Ercole Olivario**, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane, organizzato dall'**Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura**, in collaborazione con la **Camera di Commercio dell'Umbria, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, il Ministero delle imprese e del Made in Italy, Agenzia ICE**, il sostegno di **UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, Italia Olivicola e del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari Sede di Pescara**.

Come da tradizione, **Unioncamere Calabria e le Camere di commercio calabresi** hanno promosso la partecipazione al concorso presso il sistema imprenditoriale e curato le fasi regionali.

Tra le etichette premiate, per la **categoria Extravergine Fruttato Intenso 2° Classificato – Torchia dell'oleificio Torchia di Tiriolo (Cz).**

La cerimonia è stata anche l'occasione per consegnare i 7 award speciali previsti quest'anno, tra questi la **"Menzione di Merito Impresa Digital Communication"** è stata assegnata **ex equo all'azienda agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn) dal Trentino Alto Adige e all'azienda Salvatore Rota di San Mauro Marchesato (Kr) dalla Calabria.**

ENRICO DE BARBIERI, AMBASCIATORE DI GENOVA NEL MONDO, NOMINATO GOODWILL AMBASSADOR DEL COMITATO PARALIMPICO DEL KENIA

Di Raffaella Silvestro

ARTICOLI CORRELATI

ATTUALITÀ ENRICO DE

ATTUALITÀ A POLISTENA

ATTUALITÀ Lotta contro

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1u0715067

Telpress Servizi di Media Monitoring

1910

LINK ALL'ARTICOLO

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

lanuovacalabria.it

Dir. Resp.:n.d.

Tiratura: n.d. Diffusione: n.d. Lettori: n.d.

Rassegna del: 18/04/24
Edizione del:18/04/24
Estratto da pag.:1
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Concorso nazionale "Ercole Olivario", premiate due aziende olivicole calabresi

Proclamati nell'ambito della manifestazione per promuovere le eccellenze olearie italiane. Le congratulazioni del presidente dell'ente camerale: «Determinante il contributo nel made in Italy»
17 aprile 2024 11:10

Sono stati proclamati a Perugia, il 6 aprile scorso durante apposita cerimonia, i vincitori della XXXII edizione del Concorso Nazionale Ercole Olivario, organizzato da Unioncamere in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria e territorialmente con gli altri enti del sistema camerale, nonché con il Ministero dell'Agricoltura, del Mady in Italy e Agenzia ICE, allo scopo di esaltare e promuovere le migliori eccellenze olearie italiane.

Protagoniste, quest'anno, anche due imprese calabresi dell'area centrale. Tra le 12 etichette premiate in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia nelle due distinte categorie previste extravergine e oli extravergini certificati DOP/IGP, l'oleificio Torchia di Tiriolo, in provincia di Catanzaro, posizionatosi al secondo posto nella categoria "Extravergine Fruttato Intenso", mentre nell'ambito dei 7 award speciali previsti in questa edizione, all'azienda agricola La Valle di Salvatore Rota, San Mauro Marchesato, provincia di Crotone, ex equo all'azienda agraria Riva del Garda di Riva del Garda (TN), è stata attribuita la "Menzione di Merito Impresa Digital Communication".

Il presidente della Camera di Commercio di Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia Pietro Falbo, nel congratularsi con le aziende vittoriose, sottolinea con soddisfazione «il contributo determinante dell'imprenditoria locale nella qualificazione di quel made in Italy che proprio nelle produzioni tipiche trova leva strategica anche per lo sviluppo del comparto produttivo ed economico dell'intero sistema Paese. Nello specifico – precisa Falbo - bisogna ricordare che il settore oleario, nel panorama della produzione agroalimentare italiana, ha un ruolo fondamentale non solo sotto l'aspetto economico ma anche identitario, costituendo manifestazione di cultura e tradizioni millenarie, rimaste integre nella loro valenza pur nella contaminazione dell'evoluzione tecnologica e digitale, e che soprattutto nei nostri territori trovano sintesi in quella dieta mediterranea che esprimiamo ed esportiamo in tutto il mondo come stile di vita sano all'insegna di qualità, gusto e genuinità. Anche in questa occasione, e ancora una volta, il dialogo che abbiamo attivato con il nostro sistema produttivo nel promuovere il concorso come opportunità di confronto e visibilità ha avuto effetti positivi per il territorio e risultati di successo per chi si è messo in gioco accettando la sfida».

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 18/04/24
Edizione del:18/04/24
Estratto da pag.:37
Foglio:1/1

Raccontami l'Umbria

Per articoli e video
L'idea della Camera di Commercio

Nel cartellone ufficiale del Festival c'è anche la cerimonia di premiazione (domani alle 12 al Centro servizi Alessi) del Concorso internazionale "Raccontami l'Umbria – Stories on Umbria" organizzato dalla Camera di Commercio per articoli e video che hanno contribuito a valorizzare il patrimonio della regione. La giuria, presieduta da Bruno Gambacorta, premierà Giovanni Picuti, Ulrike Sauer, Dario Tomassini, Elisa Marioni e Andrea Rossini, Alessandro Mariani, Enrico D'Amo, con menzioni speciali a Arianna Marelli e Lucia Tironi, Stefano Miliani

CERIMONIA DI PREMIAZIONE

Peso:9%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ATTUALITÀ, PERUGIA

Perugia, in centro cambia sede l'Ufficio informazione e accoglienza turistica

Lo Iat si sposterà dalla Biblioteca degli arconi al centro camerale Alessi di via Mazzini, più visibile e facilmente raggiungibile

18 Aprile 2024

Il pubblico del Festival del giornalismo in attesa di fronte al Centro camerale Alessi

di Daniele Bovi

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1102261152

Telpress Services Media Monitoring

umbria24.it

www.umbria24.it
Utenti unici: 2.476

Rassegna del 18/04/2024
Notizia del: 18/04/2024
Foglio:2/2

Dopo una discussione andata avanti alcuni mesi, arriva l'ufficialità: lo Iat, ovvero l'Ufficio informazione e accoglienza turistica di Perugia, cambia sede. L'area è sempre quella del centro storico dato che il servizio si sposterà dalla nuova Biblioteca degli arconi al Centro camerale Galeazzo Alessi di via Mazzini, di proprietà della Camera di commercio dell'Umbria.

Via libera Proprio l'ente camerale nei giorni scorsi ha dato l'ok alla richiesta del sindaco Andrea Romizi. Ora il lavoro proseguirà con i diversi accertamenti tecnici e con la stesura del contratto di comodato d'uso, che permetterà a Palazzo dei Priori di usufruire della struttura, nella quale ovviamente l'ente camerale continuerà a organizzare i propri eventi e incontri. Insomma, ora bisognerà trovare il modo di contemperare le esigenze delle due realtà.

Lo spostamento Lo Iat, in precedenza nella Loggia dei lanari del Mercato coperto, dal marzo 2023 era stato spostato nella nuova biblioteca. Spazi certamente molto belli ma meno centrali e visibili rispetto al centro camerale, a pochi passi da corso Vannucci. E proprio la collocazione della sala Alessi e la sua maggiore visibilità sono state tra le ragioni principali che hanno portato l'Amministrazione comunale a scegliere questa sede. Contestualmente, ciò permetterà di recuperare altro spazio per la biblioteca.

I gestori Questa settimana intanto è stato stipulato il contratto fra Palazzo dei Priori e le realtà che gestiranno il servizio. La gara d'appalto era stata indetta nell'aprile di un anno fa, con affidamento in via d'urgenza nel settembre scorso. Ad aggiudicarsela è stata un'Ati (ovvero un'Associazione temporanea di imprese) fra la coop sociale fiorentina Cristoforo e le perugine Vivi Umbria e Nuova dimensione.

Questo contenuto è libero e gratuito per tutti ma è stato realizzato anche grazie al contributo di chi ci ha sostenuti perché crede in una informazione accurata al servizio della nostra comunità. Se puoi fai la tua parte. Sostienici

Accettiamo pagamenti tramite carta di credito o Bonifico SEPA. Per donare inserisci l'importo, clicca il bottone Dona, scegli una modalità di pagamento e completa la procedura fornendo i dati richiesti.

SPIDER-FIVE-100286150

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

2229

DISCLAIMER/CREDITI

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

telemia.it
Dir. Resp.:n.d.
Tiratura: n.d. Diffusione: n.d. Lettori: n.d.

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 18/04/24
Edizione del:18/04/24
Estratto da pag.:1
Foglio:1/1

Concorso nazionale "Ercole Olivario", premiate due aziende olivicole calabresi

DiRaffaella Silvestro

Proclamati nell'ambito della manifestazione per promuovere le eccellenze olearie italiane. Le congratulazioni del presidente dell'ente camerale: «Determinante il contributo nel made in Italy»

Sono stati proclamati a Perugia, il 6 aprile scorso durante apposita cerimonia, i vincitori della XXXII edizione del Concorso Nazionale Ercole Olivario, organizzato da Unioncamere in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria e territorialmente con gli altri enti del sistema camerale, nonché con il Ministero dell'Agricoltura, del Mady in Italy e Agenzia ICE, allo scopo di esaltare e promuovere le migliori eccellenze olearie italiane.

Protagoniste, quest'anno, anche due imprese calabresi dell'area centrale. Tra le 12 etichette premiate in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia nelle due distinte categorie previste extravergine e oli extravergini certificati DOP/IGP, l'oleificio Torchia di Tiriolo, in provincia di Catanzaro, posizionatosi al secondo posto nella categoria "Extravergine Fruttato Intenso", mentre nell'ambito dei 7 award speciali previsti in questa edizione, all'azienda agricola La Valle di Salvatore Rota, San Mauro Marchesato, provincia di Crotone, ex equo all'azienda agraria Riva del Garda di Riva del Garda (TN), è stata attribuita la "Menzione di Merito Impresa Digital Communication".

Il presidente della Camera di Commercio di Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia Pietro Falbo, nel congratularsi con le aziende vittoriose, sottolinea con soddisfazione «il contributo determinante dell'imprenditoria locale nella qualificazione di quel made in Italy che proprio nelle produzioni tipiche trova leva strategica anche per lo sviluppo del comparto produttivo ed economico dell'intero sistema Paese. Nello specifico – precisa Falbo – bisogna ricordare che il settore oleario, nel panorama della produzione agroalimentare italiana, ha un ruolo fondamentale non solo sotto l'aspetto economico ma anche identitario, costituendo manifestazione di cultura e tradizioni millenarie, rimaste integre nella loro valenza pur nella contaminazione dell'evoluzione tecnologica e digitale, e che soprattutto nei nostri territori trovano sintesi in quella dieta mediterranea che esprimiamo ed esportiamo in tutto il mondo come stile di vita sano all'insegna di qualità, gusto e genuinità. Anche in questa occasione, e ancora una volta, il dialogo che abbiamo attivato con il nostro sistema produttivo nel promuovere il concorso come opportunità di confronto e visibilità ha avuto effetti positivi per il territorio e risultati di successo per chi si è messo in gioco accettando la sfida».

Peso:85%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.: Sergio Casagrande

Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Sezione: DICONO DI NOI

Rassegna del: 18/04/24
Edizione del: 18/04/24
Estratto da pag.: 19
Foglio: 1/1

La degustazione ha permesso di presentare un goloso abbinamento

Vino e cioccolato dell'Umbria conquistano anche il Vinitaly

PERUGIA

Vino e cioccolato dell'Umbria conquistano il made in Italy. E' terminata ieri l'edizione 2024 della fiera di Verona che ha ospitato il Made in Italy enologico da tutte le regioni italiane e da oltre 30 nazioni. Sono state più di 4.000 le cantine aderenti all'appuntamento per antonomasia dedicato al vino e ai distillati.

Un ricco calendario di appuntamenti, masterclass e degustazioni ha animato i padiglioni della manifestazione. Tra questi, la golosa degustazione guidata di cioccolato in abbinamento al vino "Eccellenze di gusto a confronto: vino e cioccolato dell'Umbria" che si è svolta martedì promossa da Camera di Commercio di Perugia e Umbria Top Wine. All'iniziativa ha collaborato anche Eurochocolate, il festival dedicato al cibo degli dèi che quest'anno celebrerà, dal 15 al 24 novembre, il suo trentennale. L'autenticità e la ricchezza di un territorio unico raccontata attraverso due prodotti artigianali d'eccellenza: da una parte il vino, che ha reso l'Umbria una delle vette qualitative della viti-enologia italiana; dall'altra il cioccolato, prodotto rappresentativo del territorio grazie alle imprese e ai laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di elevata qualità, rendendo l'Umbria tappa fondamentale per gli amanti del cioccolato e Perugia una delle capitali europee del cibo degli dèi. La masterclass è stata presentata da Bruno Petronilli, giornalista enogastronomico. Sono intervenuti Davide Guarnaccia, esperto di cacao e cioccolato; Federico Sisti, segretario generale della Camera di commercio di Perugia e i produttori titolari delle aziende partecipanti alla degustazione.

R.C.

All'iniziativa di Verona hanno collaborato Umbria Top Wine ed Eurochocolate

Abbinamento Cioccolato e vino dell'Umbria protagonisti a Verona

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

Concorso "Ercole Olivario", premiate due aziende olivicole calabresi

17 aprile 2024, 20:03 Calabria Tempo Libero

Sono stati proclamati a Perugia, il 6 aprile scorso durante apposita cerimonia, i vincitori della XXXII edizione del Concorso Nazionale Ercole Olivario, organizzato da Unioncamere in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria e territorialmente con gli altri enti del sistema camerale, nonché con il Ministero dell'Agricoltura, del Mady in Italy e Agenzia ICE, allo scopo di esaltare e promuovere le migliori eccellenze olearie italiane.

Protagoniste, quest'anno, anche due imprese calabresi dell'area centrale. Tra le 12 etichette premiate in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia nelle due distinte categorie previste extravergine e oli extravergini certificati DOP/IGP, l'oleificio Torchia di Tiriolo, in provincia di Catanzaro, posizionatosi al secondo posto nella categoria Extravergine Fruttato Intenso, mentre nell'ambito dei 7 award speciali previsti in questa edizione, all'azienda agricola La Valle di Salvatore Rota, San Mauro Marchesato, provincia di Crotone, ex equo all'azienda agraria Riva del Garda di Riva del Garda (TN), è stata attribuita la Menzione di Merito Impresa Digital Communication.

Il presidente della Camera di Commercio di Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia Pietro Falbo, nel congratularsi con le aziende vittoriose, sottolinea con soddisfazione "il contributo determinante dell'imprenditoria locale nella qualificazione di quel made in Italy che proprio nelle produzioni tipiche trova leva strategica anche per lo sviluppo del comparto produttivo ed economico dell'intero sistema Paese".

"Nello specifico – precisa Falbo - bisogna ricordare che il settore oleario, nel panorama della produzione agroalimentare italiana, ha un ruolo fondamentale non solo sotto l'aspetto economico ma anche identitario, costituendo manifestazione di cultura e tradizioni millenarie, rimaste integre nella loro valenza pur nella contaminazione dell'evoluzione tecnologica e digitale, e che soprattutto nei nostri territori trovano sintesi in quella dieta mediterranea che esprimiamo ed esportiamo in tutto il mondo come stile di vita sano all'insegna di qualità, gusto e

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

genuinità. Anche in questa occasione, e ancora una volta, il dialogo che abbiamo attivato con il nostro sistema produttivo nel promuovere il concorso come opportunità di confronto e visibilità ha avuto effetti positivi per il territorio e risultati di successo per chi si è messo in gioco accettando la sfida".

Peso:96%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

367

LINK ALL'ARTICOLO

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Gazzetta del Sud
CATANZARO CROTONE LAMEZIA VIBO
Dir. Resp.:Alessandro Notarstefano
Tiratura: 1.387 Diffusione: 1.924 Lettori: 19.768

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 19/04/24
Edizione del:19/04/24
Estratto da pag.:23
Foglio:1/1

Concorso nazionale "Ercole Olivario"

L'olio del territorio tiriolese protagonista a Perugia

TIRIOLO

Sono stati proclamati a Perugia, il 6 aprile scorso durante una cerimonia, i vincitori della XXXII edizione del concorso nazionale Ercole Olivario, organizzato da Unioncamere in collaborazione con la Camera di commercio dell'Umbria e territorialmente con gli altri enti del sistema camerale, nonché con il Ministero dell'Agricoltura, del Made in Italy e Agenzia Ice, allo scopo di esaltare e promuovere le migliori eccellenze olearie italiane. Protagoniste, quest'anno, anche due imprese calabresi dell'area centrale. Tra le 12 etichette premiate in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia nelle due distinte categorie previste extravergine e oli extravergini certificati Dop/Igp, l'oleificio Torchia di Tiriolo, in provincia di Catanzaro, posizionatosi al secondo posto nella categoria "Extravergine Fruttato Intenso", mentre nell'ambito dei 7 award speciali previsti in questa edizione, all'azienda agricola La Valle di Salvatore Rota. San Mauro Marchesato, provincia di Crotone, ex equo all'azienda agraria Riva del Garda di Riva del Garda (TN), è stata attribuita la "Menzione di Merito Impresa Digital Communication".

Peso:6%

Il presente documento non è riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213

Rassegna del: 19/04/24
Edizione del: 19/04/24
Estratto da pag.: 35
Foglio: 1/1

Sezione: DICONO DI NOI

Ufficio turistico all'ex Borsa Merci

IL SERVIZIO

Dopo lo spostamento dalle Logge dei Lanari agli spazi interni alla biblioteca multimediale degli Arconi, continua il viaggio dello Iat, l'ufficio di informazioni e accoglienza turistica del centro storico. La nuova sede sarà in via Mazzini, l'ex Borsa Merci attuale Centro servizi Galeazzo Alessi. Il nuovo spostamento, ipotesi sul tavolo da tempo, è diventato realtà in seguito all'accordo trovato fra Comune e Camera di Commercio. Nel dettaglio, gli spazi interessati saranno quelli della sala Santa Maria del Mercato. Una «opportunità di perseguire i comuni obiettivi di promozione e valorizzazione del territorio avvalendosi della condivisione di uno spazio unico». Lo spiega una delibera della giunta comunale, la 125. L'infopoint traslocherà «in una posizione strategica del centro in quanto visibile e facilmente accessibile da parte dei turisti e visitatori», riporta ancora l'atto. Allo stesso tempo il trasferimento negli ambienti di via Mazzini consentirà al Comune di recuperare spazi agli Arconi «per le attività della biblioteca multimediale, visto il grande successo in termini di visitatori e frequentatori riscontrato nel primo anno di apertura». Dopo l'accordo raggiunto a seguito dell'interlocuzione fra il sindaco Andrea Romizi e il presidente della Camera di Commercio Giorgio Mencaroni, oltre a definire un contratto di comodato d'uso, saranno le parti tecniche degli enti a definire le modalità per organizzare il servizio nei nuovi ambienti. **Ri.Ga.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il presente documento non è riproducibile: ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Corsa all'Anello, Narni pronta ad aprire le porte della città

20 Aprile 2024 Arte e cultura, Eventi

Corsa all'Anello, Narni pronta ad aprire le porte della città

Ancora pochi giorni e la città di **Narni** tornerà ad aprire le sue porte alla **Corsa all'Anello** che in questo 2024 taglia il nastro della 56esima edizione. Ormai nota in tutto il territorio nazionale come una delle manifestazioni storiche più suggestive e accurate nel rievocare il periodo ad essa dedicata – Il 1371, anno degli *Statuta Illustrissimae Civitatis Narniae* – la Festa prenderà il via per 19 giorni, **dal 24 aprile al 12 maggio** – periodo che abbraccia diversi ponti primaverili che favoriscono l'afflusso turistico – durante i quali, in onore del Santo patrono Giovenale, si susseguiranno una serie di eventi tra passato e presente che culmineranno, durante l'ultimo fine settimana, con la gara equestre al Campo de li Giochi. La giostra, tra le più avvincenti del Centro Italia nel suo genere, vedrà in scena la sfida tra i nove cavalieri dei tre Terzieri di **Mezule**, **Fraporta**, **Santa Maria** che difenderanno i colori di appartenenza in altrettante tornate, contendendosi l'anelato anello d'argento.

FESTA DEL TULIPANO 2024

CACCIA VILLAGE

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Tema portante di quest' anno sarà la **"terra"**, uno dei quattro elementi fondamentali che **simboleggia** la materia primordiale che abbraccia la vita e la nutre. E, nell'immaginario collettivo, è anche legata al senso di appartenenza al proprio territorio in cui tutto converge e dal quale partire per un processo di creazione che, rispettosamente, ne valorizzi le qualità e le potenzialità.

La presentazione sabato 20 aprile a Narni, nella sede dell'associazione Corsa all'Anello, alla presenza di Lorenzo Lucarelli (sindaco di Narni), Federico Montesi (presidente associazione Corsa all'Anello), Emiliano Luciani (responsabile della comunicazione e pubbliche relazioni) e Michele Francioli (presidente del Consiglio comunale con delega alla Corsa all'Anello).

Il sindaco Lucarelli ha esordito ringraziando tutti i volontari che sono il cuore pulsante della Corsa all'Anello e che collaborano alla realizzazione di questo unicum che spicca ormai, sia a livello regionale che nazionale, per lo spessore della ricerca storica, nonché per la qualità culturale che la contraddistingue. L'invito del primo cittadino è quello di venire a Narni a condividere quest'atmosfera particolare e coinvolgente che si respira durante la Festa.

Il presidente Montesi ha parlato di grande senso di responsabilità per l'associazione che custodisce e realizza, grazie ai terzieri e ai sei Priori con i quali c'è un forte spirito di collaborazione, un evento così ancorato nella storia della città. Montesi ha anche illustrato il progetto Concreta che porterà alla sigla di un protocollo con le associazioni del territorio che si occupano di ragazzi diversamente abili che, già da tempo, operano all'interno della Corsa all'Anello attraverso laboratori.

Il consigliere Francioli ha confermato la collaborazione dell'amministrazione comunale, sempre al fianco dell'associazione per realizzare questa manifestazione che riesce a coinvolgere insieme tutti i cittadini e che nel 2023 è stata attestata quale "evento storico di riferimento per l'Umbria". Un riconoscimento meritato e che dà lustro a Narni.

A Luciani il compito di illustrare il programma tra eventi tradizionali, appuntamenti che innovano la **rievocazione storica** di anno in anno e, novità di questo 2024, la possibilità di immedesimarsi nel ruolo di cavaliere giostrante grazie al nuovo gioco da tavola "Giostre cavalleresche d'Italia" disponibile al Museo MultiMediale.

Diversi gli eventi tradizionali e le celebrazioni religiose che si alterneranno in questo lungo periodo dalle Giornate Medievali (27 aprile Mezule, 28 aprile Santa Maria, primo maggio Fraporta) alle annesse ambientazioni permanenti che si potranno ammirare fino al 12 maggio andando a riscoprire non solo usi e abitudini dell'epoca, ma anche scorci e angoli nascosti meno noti della città; dalle Benedizioni dei cavalieri (8 maggio Fraporta, 9 maggio Santa Maria, 10 maggio Mezule) al Mercato **medievale** di arti e mestieri, dalla Corsa storica nella Platea Major (3 maggio) al Grande Corteo Storico (11 maggio) fino alla Corsa all'Anello ufficiale (12 maggio) al termine della quale emergeranno il Terziere vincitore e il miglior cavaliere in campo. Senza dimenticare, in gran chiusura, l'assegnazione del Bravio che in questa 56esima edizione è stato realizzato dall'artista Laura Santamaria, "La distanza tra me e il presente".

Durante tutto il periodo della Festa, come di consueto, il programma sarà arricchito quotidianamente da esibizioni a cura dei gruppi dei musici, degli sbandieratori e degli arcieri. Vicoli e piazze faranno da scenario a spettacoli teatrali, momenti di giocoleria, danza storica. Il tutto accompagnato da giullari e figure dell'epoca che allieteranno il

GREEN RECUPERI

GREEN RECUPERI
Soluzioni professionali per la gestione dei rifiuti speciali

AGRICOLLINA

NARCISI AUTO

ONLY VINE FESTIVAL 2024

passaggio lungo le vie illuminate dal chiarore delle fiaccole.

Previste anche visite guidate che andranno a far conoscere più da vicino Narni sotterranea, palazzo Eroli, il MuseoMultimediale e la Rocca Albornoz, nonché il borgo medievale visto dall'alto del campanile della Cattedrale.

Arte – Numerose le mostre d'arte che si potranno visitare durante i 19 giorni della Corsa all'Anello: una collettiva di artisti locali al complesso monumentale Asp Beata Lucia; "I ritratti dell'Anello" di Eleonora Sernicola nell'atrio di palazzo dei Priori; "Luce dell'invisibile" personale di Claudio Michetti nella sala ex Refettorio di palazzo dei priori; "Ho sognato Giuseppe" installazione ambientale di Mauro Pulcinella, audio visiva di Raffaello Deturres, Francesco Costanza e Matteo Desantis nei sotterranei di palazzo dei Priori; "Azzardo, non chiamiamolo gioco" mostra regionale promossa dal Comune di Narni, dall'associazione Corsa all'Anello e dalla Usl Umbria negli spazi del mercato coperto di palazzo dei Priori; "Ars Pallorium" Bravio "La distanza tra me e il presente" di Laura Santamaria nella sala dell'ex Refettorio di palazzo dei Priori; "Su tela" personale di Luigi Virili nella sala del Camino del museo di palazzo Eroli; "Tracce di Terra" mostra di arte contemporanea promossa da Comune di Narni, associazione Corsa all'Anello e associazione Minerva minervAArte, direttore artistico Mauro Pulcinella, curatrice Mariacristina Angeli all'auditorium Bortolotti del complesso San Domenico.

Diversi anche gli appuntamenti dedicati alla **letteratura** con presentazioni di libri e incontri con l'autore che vedranno protagonisti Lia Manzi, Giulio Cesare Proietti, Francesco Franceschini, Sergio Posati, Valentina Rapaccini, Gian Paolo DI Loreto, Mino Lorusso e Raffaele Federici. Tornano anche **Gli aperitivi delle Pergamene** tra riflessioni sul tema della terra, conferenze con ospiti di lustro e degustazioni con le aziende enologiche del territorio narnese.

Immancabili in cartellone gli spettacoli tra musica e teatro che vedranno in scena, tra gli altri, la compagnia Accademia di Arte Creativa con una pièce liberamente tratta da "The Tempest" di William Shakespeare; Magazzini Artistici con il nuovo spettacolo di Germano Rubbiche accosta frammenti delle più celebri tragedie del Bardo con temi attuali quali femminicidio, violenza psicologica e sottomissione di genere; la compagnia De Vulgari con un concerto di musica medievale tra liriche, laude, madrigali e ballate; la compagnia guidata da Turi Scandura con esibizioni sorprendenti tra fuoco, danza, trampoli e combattimenti scenici; l'umbro Stefano De Majo accompagnato dalle note di Emanuela Boccacani in una performance itinerante che ripercorre le avventure di cavalieri e dame; la restituzione pubblica del laboratorio teatrale e di cornamusa con i partecipanti diretti da Andrea Mengaroni.

Food & social – Anche quest'anno ad allietare la Corsa all'Anello torna un personaggio di spicco del mondo del food contemporaneo, **Max Mariola**, tra i personaggi più affabili e apprezzati nel mondo dei social network, con il suo originale cooking show "Amatriciana dell'anello". E non solo, al termine lo chef romano proseguirà con un piccolo tour nelle hostarie dei terzieri per salutare tutti i presenti.

Alcuni degli eventi saranno trasmessi **via streaming** sui canali social Facebook e Instagram della Corsa all'Anello.

Osterie e forni dei tre Terzieri aperti durante tutto il periodo della Corsa all'Anello aperti per deliziare i palati con sapori e profumi di pietanze tipiche del territorio (info e prenotazioni consultabili sulla app Corsa all'Anello).

L'app – Scaricabile sia da Apple store che da Play store Android l'app Corsa all'Anello,

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è cedibile a terzi

GLI EVENTI

ACCADE IN UMBRIA
Installa APP con anteprime dei luoghi

UMBRIA ACTIVITY PARK

COOP

utile per rimanere aggiornati in tempo reale sul programma (anche in caso di variazioni).

Biglietti per la Corsa all'Anello del 12 maggio in prevendita su circuito VivaTicket.

La Corsa all'Anello 2024 è promossa dall'omonima associazione, con il sostegno e il patrocinio della Comunità Europea, di Enit Spa, della Regione Umbria, della Provincia di Terni, del Comune di Narni, della Fondazione Cassa di risparmio di Terni e Narni, della Camera di Commercio dell'Umbria.

Tutto le informazioni e il programma dettagliato sul sito ufficiale www.corsallanello.it

CORSA ALL'ANELLO NARNI

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome

E-Mail

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

INVIA COMMENTO

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 20/04/24
Edizione del:20/04/24
Estratto da pag.:14
Foglio:1/1

Va avanti la no stop di eventi legata al Festival del giornalismo

Raccontami l'Umbria, premiati tutti i vincitori del concorso

PERUGIA

Cerimonia partecipata, quella di ieri al Centro servizi camerali Galeazzo Alessi, per la premiazione della 14esima edizione del concorso giornalistico internazionale Raccontami l'Umbria - Stories on Umbria, organizzato dalla Camera di commercio dell'Umbria per premiare articoli e video che hanno contribuito a valorizzare il patrimonio culturale, artistico, ambientale e produttivo della regione. I vincitori di questa edizione sono stati Giovanni Picuti (sezione turismo, ambiente, cultura); Ulrike Sauer (sezione Umbria del Gusto); Dario Tomassini, Elisa Marioni e Andrea Rossini (sezione video); Alessandro Mariani (premio della giuria); Enrico D'Amo (premio Scuole di giornalismo). Menzioni speciali ad Arianna Marelli e Lucia Tironi (sezione video); Stefano Miliani (sezione Umbria del gusto).
Intanto il Festival del giornalismo è arrivato alla penultima giornata. Tra gli ospiti più attesi di questo sabato c'è senz'altro Zerocalcare alle 21 all'auditorium San Francesco al prato. L'intervista è condotta dal giornalista Oscar Gilioti. L'incontro con il fumettista sarà preceduto da un altro appuntamento per il largo pubblico: alle 19.30 sempre al Sanfra, si terrà la conversazione della conduttrice tv Barbara Serra con lo scrittore Roberto Saviano. Si parlerà di Sesso, mafia e potere.

R.C.

Peso:21%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

la Repubblica.it
www.repubblica.it
Utenti unici: 3.628.963

Rassegna del 22/04/2024
Notizia del: 22/04/2024
Foglio:1/6

Economia Osserva Consumi

Come sono cambiati e come si evolvono i consumi degli italiani. Un osservatorio in tempo reale sull'andamento delle vendite, dei prezzi e degli stili di vita. Giorno per giorno con numeri, persone, fatti e storie

adv

Arte e antiquariato in Umbria: torna Amab con più di 120 espositori e una sede diffusa

I padiglioni di Umbria Fiere e dello storico Palazzo del Monte Frumentario di Assisi ospitano dal 20 al 28 aprile la nuova edizione di Assisi Mostra Arte Antiquariato Bastia Umbra

22 APRILE 2024 ALLE 13:39

2 MINUTI DI LETTURA

Osserva Consumi

Il rapporto sui consumi
Un'iniziativa di Affari & Finanza in collaborazione con NielsenIQ

Un raro letto di ferro e bronzo, fine del 1400. "L'ho inseguito per

Il presente documento non è riproducibile, ed ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

oltre vent'anni. Chi lo possedeva non l'ha mai voluto vendere perché ci dormiva la figlia. Poi ci sono riuscito", spiega l'antiquario. Un San Francesco, con lupo e agnello. Novecento storico. Il dipinto di Dante Montanari vinse il premio Assisi, fu poi acquistato da Benito Mussolini. Fu chiesto al pittore bergamasco di consegnarlo in camicia nera. Convinto antifascista, si rifiutò. Fu poi venduto dalla famiglia Mussolini negli anni Novanta. Oggi vale 30 mila euro. Un busto di Venere, possibile "doppio" dell'opera di Canova esposta all'Ermitage. Le ceramiche di Giò Ponti, periodo Decò, dalle piastrelle al "Pellegrino stanco". Venere che disarma Marte di Antonio Maria Massalo. "Un inno alla pace del 1640. Adesso quanto mai simbolica", dice l'antiquaria riminese. Una caffettiera di un orafo perugino, 1700. Un reliquario in legno, 1600. Le porte di papa Albani affrescate da Alessio de Marchis, allievo di Salvator Rosa, pittore insolito, amato da Federico Zeri.

È solo uno dei tantissimi percorsi possibili, squarci di contaminazione tra antico e moderno, nei quali è possibile addentrarsi visitando la **49esima edizione di Amab, Assisi Mostra Arte Antiquariato Bastia Umbra** che si svolgerà **dal 20 al 28 aprile in Umbria.**

I NUMERI
Settimana

IL VINO
Mercati e protagonisti

OSSERVA CIBO
Giorno per giorno i protagonisti delle eccellenze italiane
in collaborazione con Informacibo

OSSERVA VIAGGI
Dati, storie e analisi sui nuovi confini del turismo

OSSERVA BEVERAGE
Numeri, fatti, storie d'impresa del bere in Italia
in collaborazione con C.D.A.

CIBAMENTE
Storie di cibo, mente, vita e salute
a cura de Il Vaso di Pandora

A cura di
Luigi Gia

Hanno collaborato
Stefania Aoi, Marco Cimminella, Giulia Cimpanelli, Vito de Ceglia, Luigi Dell'Olio, Mario Di Ciomino, Silvano Di Meo, Sibilla Di Palma, Massimo Frauzosi, Marco Frojo, Andrea Frollà, Mariano Mangia, Jessica Muller Castagliuolo

Segreteria Affari&Finanza
Stefano Fiori
telefono: 0649822539
e-mail: stefano.fiori@repubblica.it
segreteria_affari_finanza@repubblica.it

Raccomandati per te

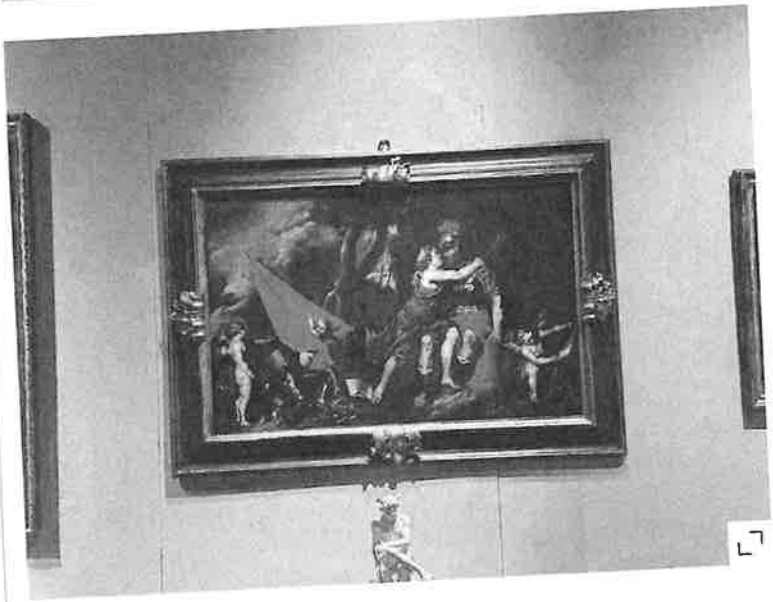
Il presidente tedesco Steinemeier va in visita in Turchia con un gigantesco kebab

Affonda la Kommuna: perché la perdita della nave vecchia un

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPRED-RVE-108850

Telpress Servizi di Media Monitoring



La nuova edizione di Amab

Nei padiglioni della **Fiera di Bastia Umbra** antiquari che provengono anche da Montecarlo, Madrid e Monaco. Sette mila metri quadrati di esposizione. Gallerie internazionali e nazionali. Un filo temporale che si districa dal primo Duecento al Novecento. Antiquariato, design, gioielli. "Ho voluto con forza che questa rassegna ripartisse", spiega **Emo Antinori Petrini**, che insieme al figlio Leonardo ha organizzato questa edizione della storica manifestazione, nata ad Assisi nel 1973. "Quest'anno abbiamo a Bastia circa 85 espositori, ma la novità è che abbiamo una doppia sede: la Fiera di Bastia Umbra e Palazzo del Monte Frumentario ad Assisi, che ospita ancora circa 40 gallerie". Dalla sede di Umbria Fiere si entra nelle mura della città serafica, con gli espositori in Palazzo Frumentario. "È uno spazio di una bellezza incredibile che si presta con naturalezza a un evento di questo genere. Un contenitore ideale. Qui l'esposizione è più intima ma di livello altissimo. Amab è anche un'occasione per riscoprire questo palazzo storico", spiega **Andrea Tattini, presidente di Amab**. Il palazzo duecentesco, sviluppato su tre piani e introdotto da un portico di arcate a sesto ribassato sorretto da colonne con capitelli bizantini, è stato restaurato nel 2010, ma è solitamente chiuso al pubblico. Una manifestazione insomma, che svela non sono cimeli e pezzi rari, ma anche le bellezze di un territorio che si adagia su secoli di storia.

secolo può fermare la flotta russa

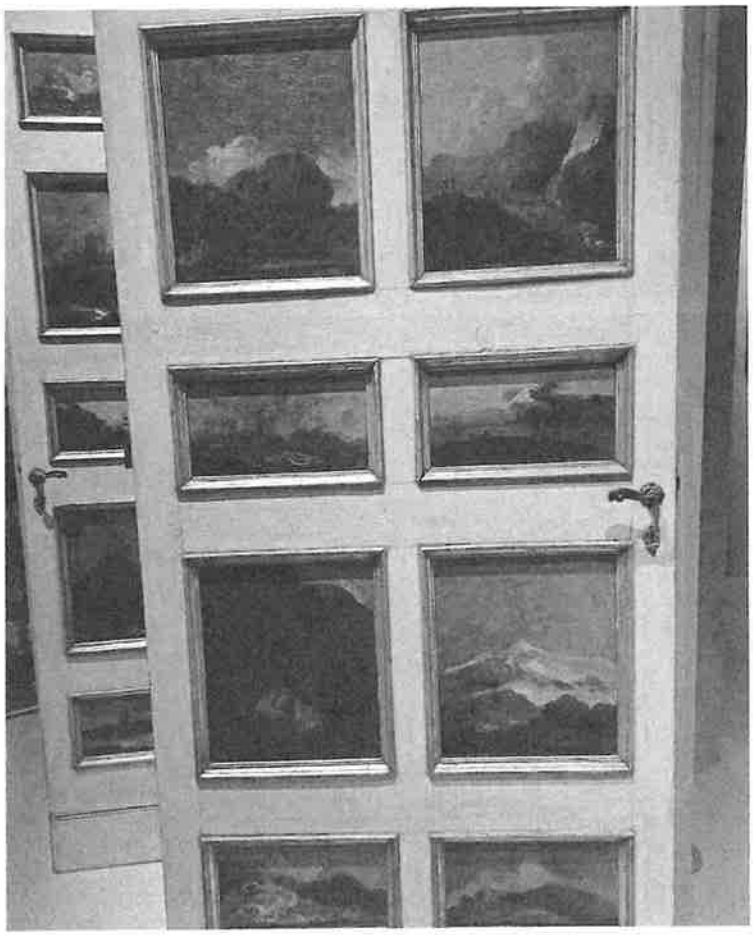
Europee, tra Monica Romano e Zan il Pd di Schlein punta sul mondo "rainbow" per il collegio Nord Ovest. Capolista Cecilia Strada

Francia, Le Monde sul caso Scurati: "Meloni ha voglia di rivalsa contro la cultura della Resistenza"

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

la Repubblica.it
www.repubblica.it
Utenti unici: 3.628.963

Rassegna del 22/04/2024
Notizia del: 22/04/2024
Foglio:4/6



Telpress Servizi di Media Monitoring

LINK ALL'ARTICOLO

Gli eventi collaterali

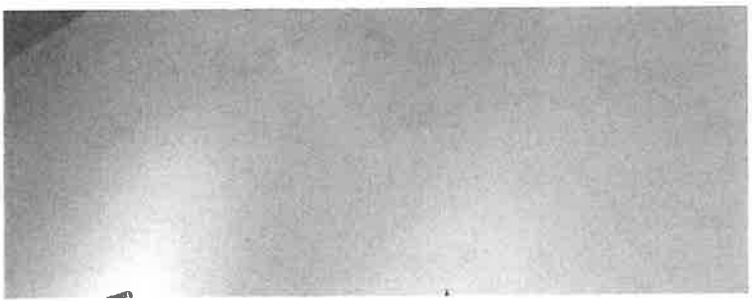
Lunedì 22 aprile la presentazione del volume "Il Rinascimento a Bastia Umbra. Opere d'arte tra XV e XVII secolo", a cura di Alessandro Delpriori, alla presenza dello stesso autore e di altri esperti. Un progetto editoriale riguardante le testimonianze artistiche presenti nel Comune di Bastia, frutto di studi e ricerche inedite, che daranno rilievo al patrimonio storico-artistico del territorio del Comune di Bastia anche attraverso indagini tecniche e diagnostiche sulle singole opere per comprenderne l'origine, la storia e le vicende conservative.

Martedì 23 aprile pomeriggio un appuntamento dedicato ai professionisti del settore. In collaborazione con Fima - Federazione Italiana Mercanti d'Arte si terrà, infatti, la presentazione della costituenda delegazione Centro Italia della Federazione, che comprenderà galleristi, artisti e mercanti d'arte di Umbria, Marche, Toscana, Lazio e Abruzzo.

Il calendario degli appuntamenti collaterali prosegue **mercoledì 24 aprile** con "L' enigma del Maestro di San Francesco. Lo Stilnovo del Duecento umbro". Il racconto di una mostra, incontro nato dalla rinnovata collaborazione tra Amab e la Galleria Nazionale dell'Umbria che vedrà la partecipazione della storica dell'arte Veruska Picchiarelli, curatrice insieme ad Andrea De Marchi ed Emanuele Zappasodi dell'esposizione allestita nel museo perugino fino al 9 giugno prossimo.

I partecipanti all'evento avranno l'opportunità di assistere in seguito a una visita guidata alla mostra condotta dalla curatrice, per conoscere da vicino l'opera e la figura del Maestro di San Francesco, uno tra i più grandi artisti del Duecento, attivo dopo Giunta Pisano e prima di Cimabue.

Venerdì 26 aprile, infine, Umbria Fiere ospiterà il convegno "Chiamata alle arti - Art bonus" a cura del Comune di Bastia Umbra.



Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Amab 2024 ha ricevuto anche quest'anno il patrocinio della **Regione dell'Umbria**, della **Provincia di Perugia**, del **Comune di Assisi** e del **Comune di Bastia Umbra**, di **Rai Umbria**, della **Camera di Commercio dell'Umbria**, di **Confcommercio Umbria** e di **Fima - Federazione Italiana Mercanti d'Arte**.

LEGGI I COMMENTI

© Riproduzione riservata

Espandi

GEDI News Network S.p.A. - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1109986503

Telpress Servizi di Media Monitoring

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data: 23 apr 2024 Ora: 16:02 Emittente: TGR UMBRIA 14.00
Trasmissione: "Turismo lento in Umbria"

23-04-2024

In onda: 23-04-2024
Condotto da:
Ospiti:

Servizio di: ERIKA BAGLIVO
Durata del servizio: 00:01:53
Orario di rilevazione: 14:10:43

Intervento di: GIANLUIGI BETTIN (SVILUPPUMBRIA)

Speech to text
è quello che abbiamo appena visto è un esempio del cosiddetto turismo lento che anche nella nostra regione sta avendo un impatto economico sempre più importante un aspetto che richiede anche una costante gestione abbiamo parlato di questo stamattina buongiorno regione allora vediamo che ne ricava allievo esperienze che diventano attrattive per turisti stranieri e di altre regioni d'italia ciclovie cammini rappresentano ormai uno dei punti di forza che l'offerta di un umbria dove il turismo lento ha un peso anche economico sempre più rilevante l'umbria oramai capofila anche in italia il turismo lento ma soprattutto è importante valutare l'impatto economico e recenti statistiche leasing art camera di commercio dicono che in italia il cicloturismo chi produce cinque virgola cinque miliardi di euro con una spesa per cicloturista di novantacinque euro contro la spesa del semplice turista il comune turista di sessanta euro i due semplici dati che danno l'idea di quanto il cicloturismo possa portare all'economia nazionale e regionale dalla spoleto norcia alla ciclo storica francescana le opportunità si moltiplicano permettendo spesso il recupero di edifici e tracciati abbandonati ma poi è necessario lavorare in sinergia per mantenere i sentieri aperti a pedoni e ciclisti trecentosessantacinque giorni all'anno si tratta in fatti di percorsi vivi dove la vegetazione cresce la natura domina più facile da gestione di quelli più battuti meno laddove in pochi le attraversano necessario dunque lavoro fianco a fianco di pubblico e privato con le associazioni in prima linea umbria secondo me è una buona pratica anche in italia una forte collaborazione dell'associazionismo degli operatori turistici e chiaramente l'intervento di governo della regione con questi investimenti sostenibili nel tempo durevoli nel tempo

ID:6074936

Tag: TURISTI, CAMERA DI COMMERCIO DELL UMBRIA, IMPATTO ECONOMICO, TURISMO LENTO

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000
Rassegna del: 25/04/24
Edizione del:25/04/24
Estratto da pag.:20
Foglio:1/1

Anghiari Oggi si apre la rassegna che si concluderà il primo maggio. Verso il traguardo del mezzo secolo

L'artigianato si mette in vetrina

Inaugurata la Mostra mercato della Valtiberina Toscana: riflettori puntati sulle 50 botteghe

di **Davide Gambacci**

ANGHIARI

"Custodire il cuore dell'artigianato, ma dare una prospettiva alle nuove generazioni e verso il futuro". Si alza il sipario sulla 49esima Mostra mercato dell'artigianato della Valtiberina Toscana, in programma ad Anghiari fino al primo maggio. Ieri pomeriggio la cerimonia d'inaugurazione, mentre le 50 botteghe artigiane apriranno i battenti questa mattina dalle 10. "Questo è un anno importante – le parole di Alessandro Polcri nel triplice ruolo di presidente dell'Ente Mostra, della Provincia di Arezzo e di sindaco di Anghiari – perché anticipa l'iniziativa del 2025 quando sarà il mezzo secolo di vita della mostra. Anche da un punto di vista narrativo e dei linguaggi cercheremo di modificare sempre più quella che è la mostra dell'artigianato; accanto alla tradizione e al saper fare dei nostri artigiani, introdurremo gli elementi del design in maniera tale da mantenere sì quel legame con la tradizione ma che parli anche un linguaggio contemporaneo".

Al taglio del nastro – oltre al prefetto Maddalena De Luca - anche la conduttrice televisiva Federica De Denaro, 'madrina' dell'evento, insieme al sommelier Filippo Bartolotta. "Oggi vogliamo dare una prospettiva e una narrativa più contemporanea alla mostra – ha aggiunto Paola De Blasi, direttore artistico della kermesse – affinché Anghiari e la sua mostra diventino ambasciatrici dell'artigianato e al tempo stesso accendere l'attenzione nei giovani affinché si possa portare a tutti questa arte del saper fare che è la nostra identità italiana". Una doppia cerimonia poiché è stata aperta anche la rinnovata Sala del Cassero. "L'artigianato è oramai diventato un'immagine iconica – ha aggiunto il presidente della Camera di Commercio Arezzo-Siena, Massimo Guasconi – e questo evento rappresenta uno degli appuntamenti più rilevanti, a livello nazionale, per il settore dell'artigianato artistico e tradizionale".

Proloco impegnata per quello che riguarda la parte organizzativa mentre al fianco della mostra, da sempre, c'è anche la Banca di Anghiari e Stia rappresentata dal presidente Paolo Sestini. "Un'edizione in cui si riesce a coniugare perfettamente tradizione e innovazione: binomio nel quale crede fortemente anche la banca. Ci piace ricordare che, mentre la Mostra si avvicina al suo primo mezzo secolo di vita, la banca si appresta a celebrare il proprio 120esimo anniversario, che ricorrerà nel 2025". Protagoniste le associazioni di categoria, Confartigianato e Cna, che hanno dato vita alla collaterale I Mestieri dell'Arte fra Tevere ed Arno a Palazzo Pretorio. "Ogni anno la mostra cresce, si diversifica e si rinnova all'insegna della tradizione – il commento di Maurizio Baldi, presidente di Confartigianato Arezzo - Anghiari, d'altro canto, è da sempre una location ideale per esporre le perle del nostro artigianato". Dello stesso tono l'intervento di Andrea Marsupini, vicepresidente provinciale di Cna. "La mostra deve essere presa come esempio e l'unione fa la forza, non ci sono bandiere, pensiamo in 49 anni quante difficoltà ha attraversato ma oggi siamo ancora qua a esaltare l'artigianato".

Il sindaco Polcri
"Gli elementi del design accanto alla tradizione e al saper fare"

Inaugurazione
A destra il prefetto De Luca, il sindaco Polcri e il presidente della Banca di Anghiari e Stia Sestini

Il presente documento non e' riproducibile o' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

FESTA DEL TULIPANO 2024

CACCIA VILLAGE

Narni, Affluenza da record nei primi giorni della 56esima edizione Corsa all'Anello

GLI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA TUTTI DA SEGUIRE

26 Aprile 2024 Arte e cultura, Breaking News

Narni, Affluenza da record nei primi giorni della 56esima edizione Corsa all'Anello

Un successo che ha superato anche la più rosea delle aspettative a Narni per quello che è stato l'evento clou di questo primo ponte primaverile e che ha visto protagonista nella seconda giornata della Corsa all'Anello Max Mariola.

Lo chef romano ha conquistato un numerosissimo pubblico – composto anche da turisti provenienti da ogni regione d'Italia, soprattutto dal Lazio ma anche dalla

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

GREEN RECUPERI

AGRICOLLINA

Lombardia – che ha gremito piazza dei Priori non solo declinando con la sua arte culinaria i caratteristici manfricoli narnesi, ma anche con la sua capacità unica di coinvolgere i presenti in modo divertente. Un cooking show "stellare" che si è poi concluso con un tour nelle osterie dei tre Terzieri di Mezule, Fraporta e Santa Maria, lungo il quale Mariola ha regalato chicche ai presenti tra simpatia e selfie.

Grande affluenza anche alle inaugurazioni delle mostre d'arte, durante le quali è stato svelato il Bravio 2024, ""La distanza tra me e il presente" dell'artista Laura Santamaria, a cura di Gaia Cecca.

L'artista ha preso quale punto di partenza l'essenza della Corsa per una riflessione sul tema portante di questa edizione, la terra. Visivamente il colore verde è il campo di movimento della dinamica (che evoca il colore predominante al Campo de li giochi), su cui si muove il terziere.

L'anello di nerofumo che è posto nel centro superiore rappresenta la prospettiva dello stesso terziere, la velocità della sua corsa annulla temporaneamente lo spazio e si concentra nel diametro di 6 cm dell'anello. Il Bravio è, dunque, la sintesi immaginaria di un istante, la sintesi della concentrazione dello spazio in rapporto al tempo, la conciliazione tra la proiezione del futuro a cui tende l'azione ed il tempo presente, l'istante a cui conduce la massima concentrazione di uno sforzo. Metaforicamente l'anello diventa un traguardo.

LE GIORNATE MEDIEVALI

Nel frattempo, tutto pronto per le Giornate Medievali dei tre Terzieri e che rimandano ai visitatori tutto il fruttuoso e minuzioso lavoro compiuto durante l'anno nella fase di preparazione. Non solo, ad accompagnare il tutto le ambientazioni che ricostruiscono scene di vita quotidiana dell'epoca permanenti durante tutto il periodo della Festa in angoli caratteristici della città.

Si inizia con la Giornata Medievale del terziere Mezule con "Le età della vita" sabato 27 aprile alle 21 al parcheggio della chiesa di Santa Margherita. Il destino di una donna vissuta a Narni oltre sei secoli fa. Un racconto che si dipana tra passato e presente, rievocando l'amore, la gioia, il dolore e il disinganno. Il tempo fugge, creando legami inaspettati e indissolubili conflitti familiari. Ingresso euro 3.

Domenica 28 aprile alle 21.30 in piazza San Bernardo spazio alla Giornata Medievale del terziere Santa Maria con "Tre cose solamente m'enno in grado: la donna, la taverna e 'l dado". Una sera qualunque, in una taverna narnese del Trecento, sullo sfondo di un'atmosfera ebbra di vino e infiammata dal ritmo incalzante di diverse figure: chi gioca, chi beve e chi donne riceve. Storie di malaffari, vizi e peccati, che lasciano spazio anche all'amore. Ingresso euro 3.

Infine, mercoledì primo maggio alle 15.30 a Largo San Francesco e dintorni sarà la volta del terziere Fraporta con "Una manciata di terra". Nel 1363 la morte del componente di una nobile famiglia narnese crea sentimenti contrastanti: dolore per la perdita, avidità e invidia verso gli eredi. Tra i pettegolezzi e le chiacchiere del popolo emergerà la voce di una donna che farà capire l'importanza di una "manciata" di terra. Ingresso euro 3.

Ambienti ricostruiti da Mezule

Ambienti riproposti che nascono dalla volontà di rievocare, accanto a botteghe artigiane e/o spazi usuali di una qualsiasi città basso-medievale, anche un'importante struttura propria della civitas narnese: l'Ospedale di San Giacomo. L'edificio era situato nella zona del Monte, vale a dire in quella parte di Narni che oggi, seppure

Questo documento non è riproducibile, al di fuori dell'uso esclusivo del committente a cui è consegnato o a terzi

umbriajournal.com
www.umbriajournal.com
Utenti unici: 476
Rassegna del: 26/04/2024
Notizia del: 26/04/2024
Foglio:3/5

NARCISI AUTO

ONLY VINE FESTIVAL 2024

erroneamente, è identificata come terziere Mezule.

Armaiolo (piazza Pozzo della Comunità, 11) in cui può ritrovare il fascino dei cavalieri medievali e il valore aggiunto delle armi da loro utilizzate in battaglia nel 14esimo secolo.
Vasaio (vicolo dei capretti, 8) ricostruzione del luogo di lavoro del vasaio, consistente nella manifattura e nella cottura di vasi e utensili di vario tipo.
Decoratore (vicolo dei Capretti, 6) ricostruzione della bottega di colui che adornava e colorava quanto creato dal vasaio: i due mestieri erano infatti strettamente connessi.
Hospitalis Civitas Narniae (via Coccio Nerva, 2) allestito in un antico palazzo che ospita un reparto destinato alle donne (distaccamento dell'antico ospedale narnese di San Giacomo.
Lanaiolo (vicolo dei Lavatoi) in un lavatoio pubblico, la ricostruzione del luogo di lavorazione della lana, l'antica arte narnese fortemente legata all'utilizzo dell'acqua.

Ambienti ricostruiti da Fraporta
La Bottega del ceraiolo (via degli Artigiani) ricostruzione della bottega e della casa del ceraiolo. All'interno della bottega è riproposta la produzione manuale dei ceri e dei dupleri in cera d'api, partendo dalla lavorazione della bambagia per la realizzazione dello stoppino, passando per la colatura della cera fusa ed arrivando alla candela finita. Ciò che contraddistingue l'ambiente è il profumo intenso di miele e cera d'api sprigionato durante il processo produttivo.

Bottega del falegname (via degli Artigiani) frutto di un'accurata ricerca degli strumenti e delle attrezzature caratterizzanti il periodo storico di riferimento, la bottega si presenta con un arredamento tipico, su cui spiccano un banco da lavoro con morse in legno, una panca a "capretta" e un tornio. A completare il tutto, asce, trivelle per le assi, strumenti di misurazione, seghe, trapani a mano ed altri utensili necessari per la lavorazione del legno.

Complesso conventuale di San Francesco (piazza San Francesco) luogo al quale è demandato il compito di rievocare la vita conventuale trecentesca. Al suo interno (palazzo Fraporta) sono stati arredati tre diversi luoghi:
-la chiesa di San Francesco edificio in stile tardo romanico del 13esimo-14esimo secolo, sorge nel luogo in cui dimorò San Francesco per diversi giorni nel 1213. Tutti gli arredi in ferro battuto presenti al suo interno sono stati realizzati da volontari e artigiani del Terziere basandosi su un'ampia ricerca iconografica locale e non.
-l'Orto medievale con molteplici specie vegetali proposte nell'orto medievale, tipiche del periodo storico, si possono trovare essenze officinali perenni-legnose, essenze officinali ed alimentari perenni-erbacee ed annuali, varietà arboree ed arbustive antiche, leguminose ed essenze floreali. Al centro dell'orto è presente un pozzo trecentesco originale.
-l'Officina delle spezie posta accanto all'orto, come da canoni storici, per permettere al frate di adempiere con maggiore comodità alla mansione del mutare il frutto della terra in rimedio medicamentoso
Cantiere medievale (palazzo Fraporta) ricostruzione di un vero e proprio cantiere edile medievale.

Il fulcro è rappresentato da una complessa macchina azionata dalla forza motrice umana, costituita da una ruota in legno, una gru e una serie di carrucole per il sollevamento dei pesi, come pietre e legname. Ovviamente, sono presenti le strutture lignee, elevate parallelamente all'edificio in costruzione e tenute insieme da corde, che costituiscono l'impalcatura su cui gli operai si possono muovere e lavorare. Non mancano, infine, strumenti ed attrezzi tipici dei cantieri medievali.

Il ritaglio è stato estratto non a rappresentanza, né ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

GLI EVENTI

ACCADE IN UMBRIA
Installa APP con anteprime dei luoghi

UMBRIA ACTIVITY PARK

COOP

Ambienti ricostruiti da Santa Maria

Chiesa di Santa Maria Impensole (via Mazzini) luogo di culto, conserva la sua sacralità con un grande crocifisso ligneo ed un trittico, il tutto illuminato dalla luce di tremolanti fiammelle.
Spezieria bottega dello speziale, figura di grande rilievo, un po' medico un po' confidente, dove venivano raccolte erbe ai fini di cure mediche.
Bottega dell'armaiolo (via San Giuseppe) ambiente ricreato in ogni minimo dettaglio di oggetti atti alla difesa; con l'utilizzo di un grande maglio e altri strumenti, vengono forgiate spade, lance, pugnali, scudi, armature e maglie metalliche.
Cereria (vicolo delle Torri) luogo dove venivano realizzate candele in pura cera d'api, sciolta a bagnomaria, colata su stoppini di canapa ed appesa a raffreddare su assi di legno.
Stufe (via Mazzini) ambiente ambiguo e lussurioso. Le stufe tenevano caldi dei bagni pubblici, dove uomini e donne, si bagnavano nelle stesse vasche.
Bottega del dipintore (vicolo degli Orti) mestiere di elevata competenza. Di particolare rilevanza sono i colori, ricavati dal mondo vegetale, talvolta reperiti dallo speziale.
Difesa (Porta Nova) ricostruito da esperti falegnami, un enorme portone, un ballatoio ed un accampamento medievale. Tutto ciò serviva alla difesa della città.
Lavatorium Monasterii San Lucae (via Gattamelata) lavanderia del Monastero di San Luca, dove le monache benedettine si ritrovavano per fare il bucato.

IL PROGRAMMA DI SABATO 27 APRILE

Dalle 11 alle 23 nella Loggia dei Priori "Il lavoro dell'uomo, i frutti della terra" piccola mostra mercato di artigianato e prodotti tipici umbri.

Alle 17 al Fondaco "I disegni di FlaG...", inaugurazione della mostra di Flavio Girolamini.

Alle 18 nell'auditorium Bortolotti del complesso San Domenico "Tracce: reading di lettura di racconti tratti da Guarigione" (IVVLIT) presentazione del libro di Francesco Franceschini Alle 19 in Cattedrale "A te, patrono amabile", concerto per soli, coro e orchestra, musiche di Giovanni Battista Gigli, con Valentina Piovano, Lucia Casagrande Raffi (soprani), Susanna Salustri (contralto), Domenico Maglioni (tenore), Oliviero Giorgiutti (basso), cori della diocesi di Terni-Narni-Amelia, Orchestra del liceo musicale Angeloni di Terni, dirige don Sergio Rossini

Alle 21 nel parcheggio della chiesa Santa Margherita Giornata Medievale del Terziere Mezule "Le età della vita" (ingresso euro 3)

Alle 22 lungo le vie della città "Vaga loculatores", spettacolo itinerante di giocolieri raccontabalte, piccoli giochi di prestigio, cartomanzia, trampoli e streghe degli elisir.

L'app – Scaricabile sia da Apple store che da Play store Android l'app Corsa all'Anello, utile per rimanere aggiornati in tempo reale sul programma (anche in caso di variazioni), info e prenotazioni per quanto riguarda le osterie dei tre Terzieri, mobilità e parcheggi.

Biglietti per la Corsa all'Anello del 12 maggio in prevendita su circuito VivaTicket.

La Corsa all'Anello 2024 è promossa dall'omonima associazione, con il sostegno e il patrocinio della Comunità Europea, di Enit Spa, della Regione Umbria, della Provincia di Terni, del Comune di Narni, della Fondazione Cassa di risparmio di Terni e Narni, della Camera di Commercio dell'Umbria.

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

"Extra Cuoca" 2024 – Aperte le iscrizioni alla 4° edizione del Concorso Nazionale rivolto alle cuoche professioniste d'Italia

Redazione - Maggio 2024

Concorso nazionale

"Extra Cuoca – Il talento delle donne per l'olio extravergine di oliva" 2024

Al via le iscrizioni gratuite, entro il 30 giugno, alla quarta edizione del concorso nazionale "Extra Cuoca 2024" pensato per premiare le cuoche professioniste che attraverso le loro ricette esaltano le caratteristiche dell'olio extravergine di oliva e l'eccellenza degli oli scelti tra i finalisti dell'Ercole Olivario 2024

Novità di quest'anno è il premio "Extra Telling – Narratrici d'olio, di cucina, di paesaggi, di territori" dedicata alle donne che comunicano l'olio e.v.o. anche in cucina e i territori a vocazione olivicola

Al via le iscrizioni per partecipare alla **quarta edizione di "Extra Cuoca – Il talento delle donne per l'olio extravergine di oliva"** 2024, il concorso nazionale ideato per valorizzare il talento delle **cuoche professioniste** che, attraverso le loro ricette, esaltano le caratteristiche di qualità e gli impieghi in cucina dell'**olio extra vergine d'oliva**. Le iscrizioni resteranno aperte **fino al 30 giugno 2024**.

Novità dell'edizione 2024 è l'introduzione di una sezione a latere del concorso denominata "**Extra Telling – Narratrici d'olio, di cucina, di paesaggi, di territori**" pensata per premiare le donne che si occupano di **comunicazione sul tema dell'olio e.v.o.** e che, attraverso la loro professionalità, riescano a trasmettere i valori e i saperi, compresi quelli culinari, legati al mondo dell'olio e a celebrare le caratteristiche **dei territori e dei paesaggi ad alta vocazione olivicola.** I lavori di comunicazione, pubblicati e diffusi nell'anno in corso o in quello precedente oppure realizzati ad hoc, potranno essere inviati in autocandidatura per le **tre categorie in gara**: **blogger, videomaker** (con video della durata massima di due minuti) e **writer/giornaliste/comunicatrici**.

Promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario e dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio APS, in

Traduttore

Invia il tuo comunicato

Nome Cognome

Email *

Oggetto

Messaggio *

Invia

Salute e Bellezza

La scienza della musica nell'esercizio fisico: Sfruttare i

Telpress

SPIDER-FVE-1.1.1.16621

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

partnership con Lady Chef (Dipartimento femminile della FIC – Federazione Italiana Cuochi) e con il programma televisivo Agrisapori; il concorso si propone di valorizzare **la professionalità delle cuoche e l'uso consapevole dell'olio in cucina**, premiando le ricette che rivelino particolare maestria e creatività nell'esaltare le proprietà organolettiche di uno degli **oli finalisti alla XXXII edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario e della III edizione de La Goccia d'Ercole**, prodotto nel territorio d'origine della cuoca o nella zona in cui svolge la sua attività professionale.

Peculiarità di Extra Cuoca, **primo concorso in Italia** a premiare cuoche professioniste di eccezionale talento, sono **la formazione dedicata alle cuoche**, che si svolge secondo diverse modalità di fruizione e parallelamente al concorso, con focus sulle caratteristiche sensoriali degli oli extravergine, gli aspetti nutrizionali, gli usi dell'olio in cucina e gli abbinamenti in sala, la biodiversità legata al territorio di produzione, e la **promozione delle singole cuoche partecipanti**, perseguita attraverso la realizzazione di interviste e la pubblicazione di contenuti sui canali social e sui media.

Le cuoche professioniste potranno iscriversi gratuitamente ad Extra Cuoca 2024 **entro domenica 30 giugno 2024**, compilando il **modulo on line di iscrizione** (disponibile, insieme al regolamento, al sito https://extracuoca.it/iscrivti/). Per info contattare la Segreteria Organizzativa del Concorso "EXTRACUOCA" c/o Promocamera – Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria Tel. 075 9660 589 – 639 extracuoca@umbria.camcom.it.

Le partecipanti avranno la possibilità di inviare un massimo di **quattro ricette**, una per ciascuna delle quattro categorie in gara: **Antipasti** e altre preparazioni (finger food, contorni, torte salate, tramezzini, cocktail), **Primi Piatti, Secondi Piatti e Dolci**.

Gli elaborati, completi di foto del piatto finito, verranno sottoposti al vaglio **di un Collegio composto da esperti del settore**, che attribuirà loro un punteggio attenendosi a **sette parametri**: l'attenzione prestata al profilo sensoriale dell'olio prescelto, la cura nella scelta degli ingredienti utilizzati, la **valorizzazione dei prodotti locali**, la gradevolezza desumibile dalla descrizione della ricetta, l'aspetto estetico valutabile dalla foto del piatto, la salubrità e il profilo nutrizionale del piatto proposto e infine l'originalità, creatività e innovazione come valori aggiunti.

Una volta formata la graduatoria, si procederà alla fase successiva di **proclamazione delle finaliste**, che parteciperanno alla **"Sfida ai fornelli" finale**, dove eseguiranno, in presenza presso l'Università dei Sapori a Perugia, le loro preparazioni davanti a un **commissario di cucina.**

La **Giuria delle finali**, composta da un tecnologo alimentare, con funzioni di Presidente, tre giudici internazionali di cucina, un assaggiatore d'olio oliva e un commissario di cucina, **assaggerà i piatti ed esprimerà il proprio giudizio** assegnando un punteggio sulla base di specifici criteri di valutazione: la *Mise en place* e pulizia, la **valorizzazione dell'olio extravergine utilizzato**, la preparazione professionale, la gestione degli scarti alimentari e sostenibilità, l'aspetto estetico e servizio, e il gusto (sapore gradevole in armonia con il tipo di alimento impiegato e uso

BPM per ottimizzare...

Giuseppe Dimora Aprile 2024

Mantenere la motivazione e migliorare le prestazioni durante l'allenamento fisico può essere una sfida per molti. Tuttavia, un recente studio pubblicato sulla rivista "Scandinavian

Esplora l'Eleganza della Spring Capsule Collection di Miriam Tirinzoni

Lucilla Corioni Marzo 2024

Spring Capsule Collection di Miriam Tirinzoni con i colori pastello, la leggerezza dell'eleganza e la fluidità della seta il Brand di moda di Miriam Tirinzoni

Il metodo Fusco: una rivoluzione del fitness per il benessere del...

Giuseppe Dimora Dicembre 2023

È giunta una nuova era per il fitness italiano. Il metodo Fusco è ora ufficiale, con il marchio registrato, grazie alla Titanio S.r.l.

SPIDER-FIVE-fo141621

Il presente ritaglio è stato estratto per uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

corretto dei condimenti).

A seguire la **proclamazione delle 8 cuoche vincitrici**, la prima e la seconda classificata per ogni categoria di gara.

cuoche professioniste Extra Cuoca oltre le colonne

condividi Facebook Twitter Pinterest +

Equarantacinque. Se potessi decidere

Le figlie del re, lo spettacolo a Teatrosophia a Roma

ALTRO DALL'AUTORE

Giorni nel bianco, la mostra di Silvia Listorti alla Galleria Studio G7 di Bologna

'Il viaggio di Nellie Bly' si conclude nel Lazio: la tournée teatrale arriva a Velletri e a Magliano Sabina

Finissage della mostra e presentazione della fanzine dedicata a Claudio Montini

Oltre le Colonne
Informazione & Cultura

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

newtuscia.it

www.newtuscia.it
Utenti unici: 1.905

Rassegna del 03/05/2024
Notizia del: 03/05/2024
Foglio:2/2

NewTuscia – NARNI – È Luca Paterni del terziere Fraporta ad aggiudicarsi la vittoria dell'edizione 2024 della Corsa all'Anello storica, andata in scena mercoledì 3 maggio sulla pista allestita lungo piazza dei Priori a Narni.

Annunciati dal suono delle chiarine hanno corso per l'anello da 10 centimetri: Mattia Zannori (Mezule), Jacopo Rossi (Fraporta), Daniele Leri (Santa Maria), Federico Minestrini (Mezule), Tommaso Suadoni (Santa Maria), Tommaso Finestra (Mezule), Leonardo Piciucchi (Fraporta), Francesco Matticari (Santa Maria), Ernesto Johan "Wilmi" Santirosi (Mezule), Luca Paterni (Fraporta), Leonardo Sciamannini (Santa Maria), Luca Chitarrini (Mezule), Paolo Palmieri (Fraporta) e Giacomo Matticari (Santa Maria).

In campo per l'anello di 8 centimetri: Jacopo Rossi (Fraporta), Federico Minestrini (Mezule), Tommaso Suadoni (Santa Maria), Tommaso Finestra (Mezule), Leonardo Piciucchi (Fraporta), Francesco Matticari (Santa Maria), Ernesto Johan "Wilmi" Santirosi (Mezule), Luca Paterni (Fraporta), Leonardo Sciamannini (Santa Maria), Luca Chitarrini (Mezule).

A scalare, per l'anello di 6 centimetri hanno concorso: Jacopo Rossi (Fraporta), Federico Minestrini (Mezule), Tommaso Suadoni (Santa Maria), Tommaso Finestra (Mezule), Leonardo Piciucchi (Fraporta), Francesco Matticari (Santa Maria), Ernesto Johan "Wilmi" Santirosi (Mezule), Luca Paterni (Fraporta) e Luca Chitarrini (Mezule).

Infine, per l'anello più insidioso da 3 centimetri, che si può centrare solo con la punta della lancia viste le dimensioni, il pubblico ha potuto ammirare Jacopo Rossi (Fraporta), Federico Minestrini (Mezule), Leonardo Piciucchi (Fraporta), Luca Paterni (Fraporta) e Luca Chitarrini (Mezule).

A centrarlo con grande precisione Federico Minestrini (Mezule), Leonardo Piciucchi (Fraporta) e Luca Paterni (Fraporta). Dallo spareggio è uscito vincitore per il secondo anno consecutivo Luca Paterni di Fraporta.

Il cavaliere è stato premiato dal sindaco Lorenzo Lucarelli, dal sindaco di Osilo Giovanni Ligios e da Michele Francioli, presidente del Consiglio comunale con delega alla Corsa all'Anello.

La Corsa all'Anello 2024 è promossa dall'omonima associazione, con il sostegno e il patrocinio della Comunità Europea, di Enit Spa, della Regione Umbria, della Provincia di Terni, del Comune di Narni, della Fondazione Cassa di risparmio di Terni e Narni, della Camera di Commercio dell'Umbria.

Tutto le informazioni e il programma dettagliato sul sito ufficiale www.corsallanello.it

CONDIVIDERE:

VALUTARE:

prima.it
Vai sul sicuro

NEWS Diocesi

CONFIMPRESE ITALIA

ARCHIVIO INTERVISTE

LUCE NUOVA SUI FATTI
APPROFONDIMENTO

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è cedibile a terzi.

340-9409572 info@newtuscia.it

Newtuscia.it ITALIA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
INDIRIZZO E-MAIL
Registrati

CRONACA POLITICA ECONOMIA SANITA' CULTURA SPORT LAZIO UMBRIA TOSCANA ITALIA MONDO LUCE NUOVA SUI FATTI TV

RICERCA

RICERCA

Confartigianato Quello che va bene per le Piccole Imprese va bene per il Paese

A TRIONFARE ALLA CORSA ALL'ANELLO STORICA 2024 È LUCA PATERNI DEL TERZIERE FRAPORTA

Inserito da Serena Biancherini | Mag 3, 2024 | Terni, Umbria | 0 |

Newtuscia.it ITALIA
VUOI FARTI PUBBLICITÀ SUL NOSTRO SITO?

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000
Rassegna del: 03/05/24
Edizione del:03/05/24
Estratto da pag.:41
Foglio:1/1

Da non perdere la Corsa all'Anello storica in piazza dei Priori dove si sfideranno 15 cavalieri dei terzieri

Narni in festa per il patrono

La tradizionale processione attraverserà le strade cittadine con il busto di San Giovenale

di **Chiara Rossi**
NARNI

La città festeggia il patrono San Giovenale. Dopo l'offerta dei ceri in cattedrale che si è tenuta ieri sera, suggestivo prologo della giornata dedicata al Santo, oggi si inizierà alle 10.30 con la solenne messa officiata da monsignor Francesco Antonio Soddu, vescovo della Diocesi di Terni, Narni, Amelia. Al termine della funzione religiosa, partirà dal duomo la tradizionale processione che attraverserà le vie cittadine con il busto di San Giovenale. Parteciperanno i fedeli, le autorità cittadine, gli esponenti della Chiesa e le delegazioni dei terzieri in costume trecentesco, precedute dai musici. Alle 17 in piazza dei Priori, tra il palazzo comunale e la torre civica, verrà poi disputata la Corsa all'Anello storica, tradizionale evento dove nella piazza del centro storico, lungo un percorso in linea con gli statuti risalenti al 1371, si sfideranno 15 cavalieri dei terzieri di Mezule, Fraporta e Santa Maria. Correranno per Mezule, Federico Minestrini, Tommaso Finestra, Ernesto Wilmi Santirosi, Luca Chitarrini e Mattia Zannori. Per Fraporta, Jacopo Rossi, Luca Paterni, Leonardo Piciucchi, Paolo Palmieri e Nicolò Latini. Per Santa Maria, Tommaso Suadoni, Jacopo Matticari, Francesco Matticari, Leonardo Sciamannini e Daniele Leri. La corsa storica è un assaggio di quella moderna che si terrà al Campo de li Giochi domenica 12 maggio. Il bersaglio è posto lungo una pista in terra battuta, sulla sinistra del cavaliere ad una altezza che simula la posizione della testa dell'avversario lungo la lizza di un torneo. L'anello di dimensioni ridotte verrà assegnato all'ultimo concorrente che tra gli altri riuscirà a rimanere in gara.

Lo scorso anno la corsa storica è stata vinta da Luca Paterni, cavaliere del terziere Fraporta. Gli altri eventi in programma della giornata prevedono alle 19.30 e alle 22 lungo le vie della città "Magma", da un'idea di Turi Scandura, musicista, liutaio e artista poliedrico specializzato nelle arti di strada (teatro, giocoleria, fuoco, trampolieri) e nella scherma storica. La compagnia realizza spettacoli rievocativi dal chiaro valore storico con sorprendenti esibizioni e danze con il fuoco, trampoli, combattimenti scenici, sonetti, poesie, musiche selezionate da manoscritti del repertorio medievale e pièce teatrali tratte dalla letteratura e dal teatro medievale.

Alle 21 in piazza Pozzo della Comunità ci sarà "La leggenda di Melusina", spettacolo di danze storiche a cura del gruppo "Danzar cortese" del terziere Mezule.

La Corsa all'Anello 2024 è promossa dall'omonima associazione, con il sostegno e il patrocinio della Comunità Europea, di Enit Spa, della Regione Umbria, della Provincia di Terni, del Comune di Narni, della Fondazione Cassa di risparmio di Terni e Narni, della Camera di Commercio dell'Umbria. Tutte le informazioni e il programma dettagliato sono sul sito ufficiale www.corsallanello.it.

"Magma" in scena
Esibizioni e danze con il fuoco, trampolieri e combattimenti scenici

Processione Il corteo con il busto del patrono si snoderà lungo le vie della città

Il presente documento non è modificabile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.
Telpress

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000
Rassegna del: 12/05/24
Edizione del:12/05/24
Estratto da pag.:1,5
Foglio:1/3

L'intervista

Massimo Moscatelli, delegato di Perugia

"L'Accademia e la ciaramicola"

PERUGIA

"Vi racconto l'Accademia della cucina e la sua ultima iniziativa: il deposito della ricetta della ciaramicola": a parlare è Massimo Moscatelli, delegato di Perugia.

➔ a pagina 5 **Rita Boini**

Massimo Moscatelli racconta l'Accademia della cucina italiana

L'ultima iniziativa è il deposito in Camera di commercio della ricetta della ciaramicola

di **Rita Boini**

PERUGIA

La ricetta della ciaramicola, dolce pasquale della tradizione di Perugia, è da poco stata depositata alla Camera di commercio dell'Umbria dalla delegazione di Perugia dell'Accademia italiana della cucina.

Spiega Massimo Moscatelli, il delegato: "Alle spalle di questo lavoro c'è un gruppo che ha curato tutto l'iter, dalle ricerche storiche sulla ciaramicola all'intervento del notaio fino alla divulgazione dell'iniziativa. Precisa Moscatelli: "La ricetta di ciaramicola depositata non è l'unica, ci sono molte varianti, e il deposito non significa certo che i fornai e pasticceri che la propongono devono attenersi a questa ricetta, men che meno è un brevetto di cui l'Accademia è titolare. E' però l'importante indicazione di una ricetta di ciaramicola che sia punto di riferimento per questo dolce". Dolce che si sta facendo conoscere in ogni dove.

- Moscatelli, ci racconti l'Accademia, iniziando dalle sue esperienze.

La prima cosa che mi preme dire è che credo nell'associazionismo, nel condividere visioni della vita progetti. Pensi (sorride, un po' trasognato) che perfino l'incontro con mia moglie Paola, motivo per cui sono poi venuto a Perugia, è avvenuto all'interno di un'associazione. Eravamo entrambi giovani e membri del Rotaract (associazione promossa dal Rotary International e dedicata ai giovani tra i 18 e i 30 anni, ndr).

Telpress
Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

- E invece il suo rapporto con l'Accademia italiana della cucina?
Sono entrato a far parte dell'Accademia molti anni fa, come semplice iscritto, perché la cucina è per me da sempre una grande passione. Il nonno era un agrario, organizzava grandi banchetti. Amante della lirica finanziava, a Fabriano, l'allestimento di opere, tra queste quelle di Mascagni, quindi invitava gli artisti e i suoi amici a casa. Erano le cuoche a cucinare, ma amava anche mettersi ai fornelli di persona, cosa insolita all'epoca per un uomo. Ho respirato quel clima, l'interesse per il buon cibo e la scelta degli ingredienti, il rispetto della tradizione. Mia moglie è molto brava in cucina ma la verità è che io ho un mio ricettario personale iniziato quando avevo 16 anni!

- Ci spiega cosa è l'Accademia italiana della cucina?
L'Accademia italiana della cucina è stata fondata nell'ormai lontano 1953 a Milano da Orio Vergani, insieme ad un gruppo di esponenti del mondo industriale, della cultura e del giornalismo. Ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, inoltre ne promuove e favorisce il miglioramento sia in Italia che all'estero.

- In quali modi?
Prima di tutto c'è un Centro studi, che ha sede a Milano, un punto di riferimento, come non è difficile capire, fondamentale, direi alla base di tutto. Poi ci sono le delegazioni e legazioni in tutte le regioni italiane, e in molti Paesi all'estero. La missione è di poter conoscere a fondo i valori della cucina tradizionale, per mantenerli ma anche per essere la base di un'innovazione che mantenga le radici. Anche per meglio e in modo più libero operare in questo senso chiunque abbia interessi nel mondo della ristorazione e nelle scuole di cucina non può entrare a far parte dell'Accademia.

- A livello operativo cosa organizzate?
L'articolo 3 del nostro statuto indica e promuove iniziative a tutto tondo per la tutela e valorizzazione di questo patrimonio culturale, anche con studi sui problemi della gastronomia italiana e la promozione della ricerca storica, fino alla divulgazione del nostro patrimonio enogastronomico. Organizziamo convegni e incontri sulle tematiche più diverse, con uno sguardo sempre aperto sul mondo che è sempre in cambiamento e le domande che questo fatto ci pone. Inoltre diamo riconoscimenti a quei ristoratori che rispettano i principi del nostro ricco patrimonio gastronomico e sanno interpretarlo.

- Quindi l'Accademia va ben oltre quella che è una semplice associazione.
Certo, tanto che nel 2003 il Ministero per le attività e i beni culturali ha conferito all'Accademia italiana della cucina il titolo di "istituzione culturale".

- E le delegazioni nella loro attività quotidiana come agiscono?
Siamo attenti alla ricerca e allo studio del cibo sano,che abbia legami con il territorio. Visitiamo i ristoranti, di cui un tempo c'era una guida cartacea e ora solo online. Organizziamo convivi nei ristoranti del nostro territorio, aperti agli iscritti, che però possono portare anche degli amici, come accade sempre.

- Come si svolgono i vostri convivi?
Il delegato nomina ogni volta un simposiarca, che illustra il menu, la storia dei piatti, l'abbinamento con vini della serata. I soli soci danno il loro voto in una scheda ai vari piatti, tenendo conto dell'aderenza alla tradizione o della sua corretta interpretazione, della qualità degli ingredienti, dell'esecuzione tecnica. Non abbiamo molti soci, non arriviamo a 40, di più porrebbero problemi organizzativi, il primo la preclusione ad andare in ristoranti meritevoli di una visita ma con pochi posti a disposizione. In compenso abbiamo tanti giovani, nella delegazione di Perugia e nelle altre dell'Umbria.

- Quante delegazioni dell'Accademia ci sono in Umbria?
Sono otto: Assisi, Foligno, Gubbio, Orvieto, Perugia,

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Spoleto, Terni, Valli dell'Alto Tevere (Città di Castello).

- E della delegazione di Perugia cosa mi può dire?

E' stata fondata nel 1965, quindi l'anno prossimo compiremo 60 anni. Il primo delegato è stato Giorgio Caini, dentista colto e appassionato di cucina che ne ha poi retto con passione le redini a lungo. Condelegato Francesco Tei, consultori Carlo Abbozzo, Mario Bellucci, Renato Bessio, Ghino Meniconi Bracceschi Visconti, Giacomo Enea Troiano. Accademici Balilla Lombardi, Federico Marro, Giorgio Meloni, Nando Monaco di Lapio, Gianfranco Pedetta e Lodovico Silvestri.

- Quale è il territorio che ricade nella delegazione di Perugia?

Il nostro territorio, come delegazione di Perugia, oltre a Perugia, comprende i comuni di Castiglione del Lago, Città della Pieve, Collazzone, Corciano, Deruta, Fratta Todina, Magione, Marsciano, Monte Castello di Vibio, Paciano, Panicale, Passignano sul Trasimeno, Piegaro, Torgiano, Tuoro sul Trasimeno

- Tra i vostri prossimi progetti?

Nel 1995 venne codificata la ricetta del torcolo di San Costanzo, vorremmo ora depositare anche la ricetta del torcolo, così come abbiamo fatto con la ciaramicola.

Il profilo

DELEGATO DI SEZIONE

Massimo Moscatelli nato a Fabriano, si è laureato in Scienze politiche all'università di Firenze. E' arrivato a Perugia poco dopo la laurea, dopo aver conosciuto la perugina Paola, che è poi diventata sua moglie. In pensione, si dedica alla famiglia e, con pari dedizione, alla Confraternita della Misericordia e all'Accademia italiana della cucina, di cui dal 2018 è il delegato per la sezione di Perugia.

Ricetta Nella foto in alto, il comitato che ha lavorato per il deposito della ricetta della ciaramicola alla Camera di commercio Sotto, la premiazione del Forno Faffa e, qui accanto, Massimo Moscatelli delegato di Perugia dell'Accademia della cucina

> Sono entrato a far parte di questo importante sodalizio molti anni fa come semplice iscritto

> Organizziamo convegni e incontri sulle tematiche più diverse con uno sguardo aperto al mondo

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 13/05/24
Edizione del:13/05/24
Estratto da pag.:30
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Narni, Jacopo Rossi il cavaliere

Al Terziere Fraporta la 56esima edizione della Corsa all'Anello

NARNI Al Terziere Fraporta la 56esima edizione della Corsa all'Anello. Il titolo di miglior cavaliere 2024 va Jacopo Rossi. Dietro Fraporta, 235 punti, si piazzano il Terziere di Santa Maria con 225 punti e Mezule con 130 punti. Nella prima tornata Ernesto Johan "Wilmi" Santirosi di Mezule su Deserto Proibito ha totalizzato 45 punti, Luca Paterni di Fraporta su Oro y Plata 75 punti, Marco Diafaldi di Santa Maria su Blue Madison 75 punti. Nella seconda tornata Leonardo Piciucchi di Fraporta su Sou Encantada ha totalizzato 75 punti, Tommaso Suadoni di Santa Maria su Schilla 75 punti, Tommaso Finestra di Mezule su Scoiattolina 55 punti. Nella terza tornata Marco Bisonni di Santa Maria su Sky Bridge ha totalizzato 75 punti. Una caduta del cavaliere Mattia Zannori su Demurone ha portato punti zero al primo giro di campo e al suo posto è entrato Luca Chitarrini su Lupa della Sila che ha totalizzato 30 punti, Jacopo Rossi di Fraporta su Don Medellin 85 punti. La Corsa all'Anello 2024 è promossa dall'omonima associazione, con il sostegno di Comunità Europea, Enit, Regione, Provincia, Comune, Fondazione Carit, Camera di Commercio.

Peso:11%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE dell'UMBRIA
Dir. Resp :Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4 213 Lettori: 146.000
Rassegna del: 13/05/24
Edizione del:13/05/24
Estratto da pag :1,43
Foglio:1/2

Narni, Corsa all'Anello a Fraporta

Una sfida avvincente A Narni il terziere Fraporta ha vinto la Corsa all'Anello al campo de li giochi ➔ a pagina 23 **Antonio Mosca**

Narni Dopo la premiazione al campo de li giochi è esplosa la festa che è andata avanti sino a tarda notte

Fraporta vince la Corsa all'Anello

I cavalieri del terziere rossoblù hanno totalizzato 235 punti superando Santa Maria e Mezule

di **Antonio Mosca**

NARNI

Cala il sipario sulla Corsa all'Anello con la vittoria del terziere Fraporta. In un campo de li giochi gremito di spettatori, tra cori e colori, a vincere l'edizione numero 56 della rievocazione storica, già sold out da sabato, sono stati i rossoblù che hanno totalizzato 235 punti. Secondo posto per il terziere di Santa Maria con 225 punti mentre il terzo è andato a Mezule che si è fermato a quota 130. Nella prima tornata Ernesto Johan Wilmi Santirosi di Mezule su Deserto Proibito ha totalizzato 45 punti, Luca Paterni di Fraporta su Oro y Plata 75 e Marco Diafaldi di Santa Maria su Blue Madison 75 punti. Nella seconda tornata, invece, Leonardo Piciucchi di Fraporta su Sou Encantada ha totalizzato 75 punti, altrettanti Tommaso Suadoni di Santa Maria su Schilla mentre Tommaso Finestra di Mezule su Scoiattolina 55 punti. Nella terza tornata Marco Bisonni di Santa Maria su Sky Bridge ha centrato 75 punti. Ma una brutta caduta del cavaliere Mattia Zannori su Demurone ha portato zero punti al primo giro di campo e al suo posto è entrato Luca Chitarrini su Lupa della Sila che ha totalizzato 30 punti mentre Jacopo Rossi di Fraporta su Don Medel-

Peso:1-19%,43-67%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.
ref-id-2147
451-091-001
Telpress

lin ha totalizzato 85 punti.A conquistare il titolo del miglior cavaliere di questo 2024 è stato il fraportano Jacopo Rossi. La premiazione, dopo la giostra equestre, si è svolta alla presenza del priore Andrea Massarelli e del capo priore Giuseppe Ratini. Tra le autorità presenti il sindaco Lorenzo Lucarelli, la vicesindaca Alessia Quondam e la consigliera regionale Eleonora Pace. Dopo la lettura del verdetto è esplosa la festa rossoblù che è andata avanti nelle taverne sino a tarda notte. Per Fraporta è stato un bis visto che aveva già conquistato il primo posto nel 2023. La Corsa è stata promossa dall'omonima associazione, con il sostegno e il patrocinio della Comunità Europea, di Enit Spa, della Regione Umbria, della Provincia di Terni, del Comune di Narni, della Fondazione Carit e della Camera di Commercio dell'Umbria. Migliaia i visitatori che durante la festa hanno preso d'assalto la città.

Edizione numero 56 Positivo il bilancio della rievocazione storica che ha portato in città migliaia di persone. Ieri la vittoria di Fraporta che ha fatto il bis dopo il primo posto del 2023

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Ad Amelia la "Biennale Umbria Letteraria". Libri, musica, danza, teatro, dal 23 al 26 maggio

di Redazione — lunedì 13 Maggio 2024 22:35 in Cronaca di Amelia, In apertura

0 Condividi su Facebook Invia su Whatsapp

Tanta letteratura ma anche arte, musica, danza e teatro per dare vita alla seconda edizione della "Biennale Umbria Letteraria" che si svolgerà ad Amelia dal 23 al 26 maggio. "Senza Tema" è il titolo di quest'anno scelto per rappresentare la volontà di fare le cose senza paura, senza le preoccupazioni che normalmente impediscono ai più di trasformare le idee in fatti concreti. Il programma è stato presentato a Palazzo Bazzani, a Terni, dall'associazione Forma Aps che organizza l'evento in partenariato con il Comune di Amelia e con il patrocinio della Provincia di Terni, di Anci Umbria, della Camera di Commercio e dei Comuni di Terni, Penna in Teverina, Attigliano, Lugnano in Teverina, Ferentillo, San Gemini, Orvieto e Stroncone.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

La Presidente della Provincia Laura Pernazza ha portato il suo saluto sottolineando l'importanza della Biennale come contenitore culturale e come veicolo di promozione del territorio. Sempre la Presidente ha sottolineato anche il valore culturale che esalta la letteratura, l'arte e le altre discipline riunendole tutte in un evento destinato, per qualità e richiamo, a durare nel tempo. La Presidente ha ringraziato l'associazione Forma Aps e tutti coloro che si sono impegnati per la riuscita di questa seconda edizione.

La direttrice del festival e Presidente di Forma Aps Cinzia Proietti ha detto che la Biennale valorizza e unisce competenze ed esperienze per mettere in mostra la cultura a 360 gradi. "E' anche – ha aggiunto – un modo nuovo, e forse più stimolante, per riappropriarsi della città, dei suoi luoghi storici e della sua storia millenaria". Tante le sedi scelte per le varie iniziative, tutte nel centro storico. Si va dal museo civico al Complesso del Sant'Agostino, si passa per Palazzo Petrignani, Palazzo Pagliaricci e Palazzo Colonna, oltre che per il centro culturale Santa Fermina, i caffè della città e le case di alcuni artisti che saranno aperte per lasciar vedere le opere d'arte in esse contenute.

Presenti anche i finalisti del Premio Strega e tanti autori, attori, musicisti, ballerini, pittori, poeti, artisti e artigiani. Ospiti anche Annalena Bernini, direttrice del Salone del Libro di Torino, e Sandra Petrignani che presenterà il suo ultimo libro "Autobiografia dei miei cani".

Durante la Biennale sono previsti anche concerti musicali degli allievi dell'istituto Briccialdi di Terni. In programma infine anche l'iniziativa di solidarietà "Lo scrigno dei libri" per donare testi ai ragazzi delle comunità educative e dei centri di giustizia minorile

Tag: Amelia Biennale Umbria Letteraria

Condividi Invia

Redazione

Correlato Articoli

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 15/05/24
Edizione del:15/05/24
Estratto da pag.:54
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Presentata la seconda edizione della Biennale Umbria Letteraria, in programma dal 23 al 26 maggio

Ad Amelia letteratura, arte, musica, danza e teatro

AMELIA

Tanta letteratura ma anche arte, musica, danza e teatro per dare vita alla seconda edizione della "Biennale Umbria Letteraria" che si svolgerà ad Amelia dal 23 al 26 maggio. "Senza Tema" è il titolo di quest'anno scelto per rappresentare la volontà di fare le cose senza paura, senza le preoccupazioni che normalmente impediscono ai più di trasformare le idee in fatti concreti. Il programma è stato presentato nella sala consiliare della Provincia di Terni dall'associazione Forma Aps che organizza l'evento, in partenariato con il Comune di Amelia e con il patrocinio della stessa Provincia, di Anci Umbria, della Camera di Commercio e dei Comuni di Terni, Penna in Teverina, Attigliano, Lugnano in Teverina, Ferentillo, San Gemini, Orvieto e Stroncone. La presidente di palazzo Bazzani, Laura Pernazza, ha portato il suo saluto sottolineando l'importanza della Biennale come contenitore culturale e come veicolo di promozione del territorio. L'assessore alla cultura del Comune di Amelia, Elide Rossi, ha messo in luce il numero crescente rispetto alla prima edizione di artisti e casa editrici che è il risultato della volontà di riuscire a fare un evento culturale di livello internazionale. Ancora, la direttrice del festival e presidente di Forma Aps, Cinzia Proietti, ha detto che la Biennale valorizza e unisce competenze ed esperienze per mettere in mostra la cultura a 360 gradi. "E' anche - ha aggiunto - un modo nuovo, e forse più stimolante, per riappropriarsi della città, dei suoi luoghi storici e della sua storia millenaria". Tante le sedi scelte per le varie iniziative, tutte nel centro storico. Si va dal museo civico al Complesso del Sant'Agostino, si passa per palazzo Petrignani, palazzo Pagliaricci e palazzo Colonna, oltre che per il centro culturale Santa Fermina, i caffè della città e le case di alcuni artisti che saranno aperte per lasciar vedere le opere d'arte in esse contenute. Presenti anche i finalisti del Premio Strega e tanti autori, attori, musicisti, ballerini, pittori, poeti, artisti e artigiani. Ospiti anche Annalena Bernini, direttrice del Salone del Libro di Torino, e Sandra Petrignani che presenterà il suo ultimo libro "Autobiografia dei miei cani". Durante la Biennale previsti anche concerti musicali degli allievi dell'istituto Briccialdi di Terni. In programma infine anche l'iniziativa di solidarietà "Lo scrigno dei libri" per donare testi ai ragazzi delle comunità educative e dei centri di giustizia minorile.

P.G.

Peso:21%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

UMBRIA JOURNAL dal 2004

HEY, FASHIONISTI!
Dal 25 Maggio al 2 Giugno organizziamo una raccolta solidale di abiti di seconda mano!
HAI VESTITI CHE NON USI?
COLLESTRADA

REDAZIONALE PUBBLICITARIO

Avere cura, progetto giovani: Massimo Pici di Progetto Perugia [VIDEO]

19 Maggio 2024

Avere cura, progetto giovani: Massimo Pici di Progetto Perugia Le esigenze crescenti di sicurezza e legalità della nostra Perugia hanno determinato il mio impegno civico [Leggi ancora]

UMBRIA ACTIVITY PARK

Un'estate in Umbria: jazz, arte, cinema e storia

MILANO OSPITA LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA UMBRA: MUSICA, RIEVOCAZIONI STORICHE, MOSTRE E MOLTO ALTRO

21 Maggio 2024 senza-categoria

Un'estate in Umbria: jazz, arte, cinema e storia

Un'estate in Umbria: jazz – La presentazione dell'offerta turistica estiva dell'Umbria, organizzata dall'assessorato al Turismo della Regione Umbria e dalla Camera di Commercio dell'Umbria, si è svolta a Milano in concomitanza con la retrospettiva 'Gae Aulenti' alla Triennale di Milano. L'evento ha messo in luce le numerose iniziative che animeranno la regione nei prossimi mesi, offrendo una panoramica completa delle attrazioni culturali e storiche disponibili.

Tra i principali eventi, il celebre Umbria Jazz, che si terrà a Perugia dal 12 al 21 luglio e avrà una edizione 'Weekend' a Terni nel mese di settembre. Inoltre, il festival musicale 'Umbria che spacca', dedicato ai giovani artisti, animerà il centro storico di Perugia dal 3 al 7 luglio. Orvieto ospiterà l'Orvieto Sound Festival dal 25 al 28 luglio, mentre 'Suoni Controvento', festival di arti performative, arricchirà l'offerta musicale estiva.

L'estate umbra non sarà solo musica, ma anche tradizione e storia. La Giostra della Quintana di Foligno offrirà rievocazioni barocche con un corteo il 14 giugno e il 14 settembre e una giostra a cavallo il 15 giugno e il 15 settembre. Bevagna tornerà al medioevo con il Mercato delle Gaite dal 19 al 30 giugno,

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

mentre Spello si trasformerà in un tappeto floreale per le sue spettacolari Infiorate l'1 e il 2 giugno. Nocera Umbra ospiterà il Palio dei quartieri dal 5 all'11 agosto, con Porta Santa Croce che evocherà l'Ottocento e Borgo San Martino che si immergerà nel medioevo.

Per gli amanti del cinema, l'Umbria Film Festival sarà un appuntamento imperdibile, mentre la Galleria Nazionale dell'Umbria proporrà un ricco programma artistico, a partire dalla mostra diffusa "La sottile linea d'Umbria" dal 15 giugno. A Città di Castello, fino al 30 settembre, sarà possibile visitare "Burri: Tempere 1947-1990" agli Ex Seccatoi del Tabacco, in onore dell'anniversario del Maestro. Infine, dal 25 al 28 settembre, Perugia ospiterà "Seed", un festival internazionale dedicato all'architettura, al design e all'urbanistica, organizzato da Fondazione Guglielmo Giordano e Istituto Nazionale di Architettura.

La gastronomia non sarà da meno con degustazioni di eccellenze locali come il Sagrantino di Montefalco, i vini bianchi dell'Orvieto Classico, l'olio di Trevi e delle colline del Trasimeno, il tartufo nero di Norcia e quello bianco di Città di Castello e Gubbio. Non mancheranno i prodotti tipici della Valnerina, i salumi del "norcino" e il famoso cioccolato di Perugia.

L'estate in Umbria promette quindi di essere ricca di eventi e attrazioni, offrendo un'esperienza completa tra cultura, tradizioni, musica e sapori autentici del territorio.

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome*

E-Mail*

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

INVIA COMMENTO

ECONEWS

GREEN RECUPERI

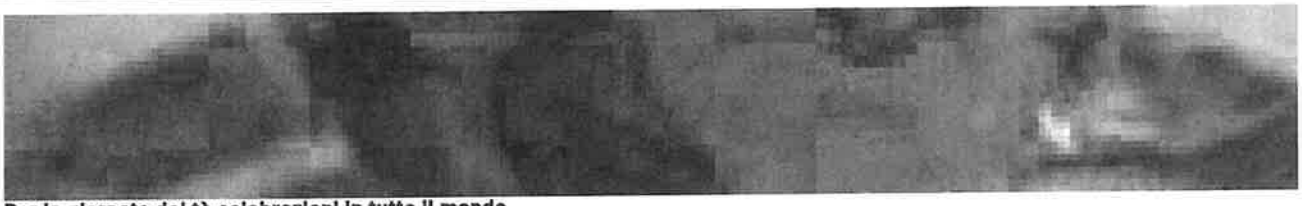
COMUNITÀ INCONTRO

CAF CISL 2024

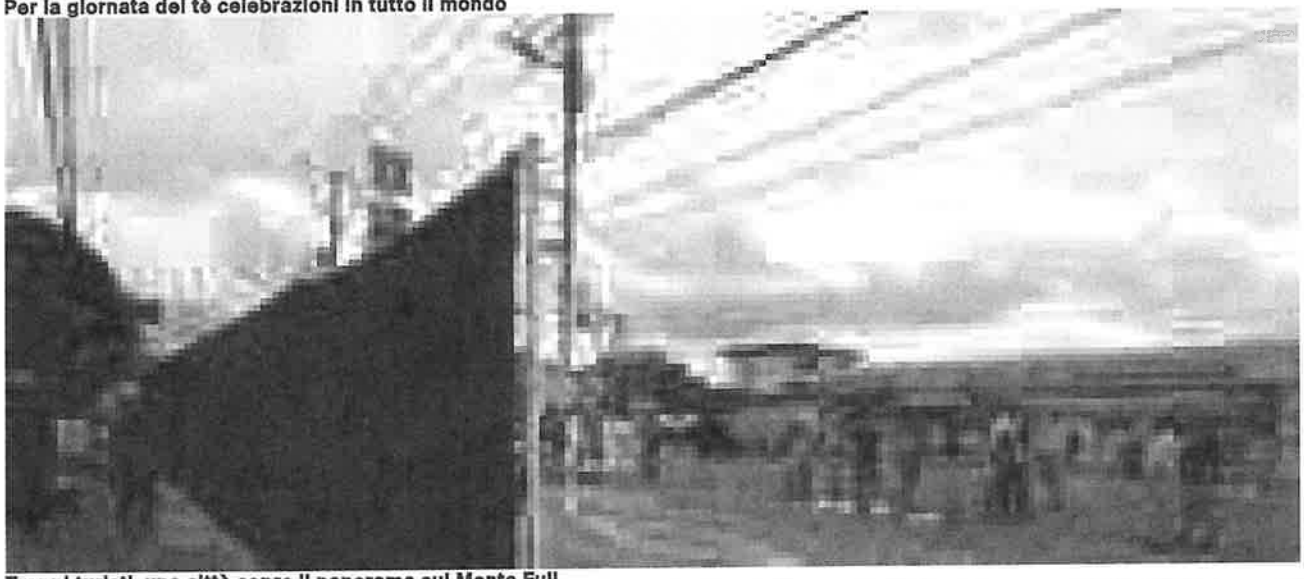
Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ANSA
www.ansa.it
Utenti unici: 1.432.833

Rassegna del 21/05/2024
Notizia del: 21/05/2024
Foglio:2/4



Per la giornata del tè celebrazioni in tutto il mondo



Troppi turisti, una città copre il panorama sul Monte Fuji

Sean Combs si scusa dopo il video choc della Cnn

Temi caldiRaisIsraeleCampi FlegreiRedditometroFisco
/ Regione Umbria

Naviga

L'estate in Umbria, tra jazz, arte, cinema e storia

Festival, rievocazioni storiche e mostre presentati a Milano

MILANO, 21 maggio 2024, 16:59
Redazione ANSA

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ANSA
www.ansa.it
Utenti unici: 1.432.833

Rassegna del 21/05/2024
Notizia del: 21/05/2024
Foglio:3/4

[- RIPRODUZIONE RISERVATA

Festival, concerti, rievocazioni storiche e mostre. In occasione della retrospettiva 'Gae Aulenti' alla Triennale di Milano, dedicata all'architetto che visse anche in Umbria e realizzò l'aerostazione del San Francesco di Perugia, l'assessorato al Turismo di Regione Umbria e la Camera di Commercio dell'Umbria hanno presentato nel capoluogo lombardo l'offerta turistica dell'estate.

Dall'Umbria Jazz, previsto dal 12 al 21 luglio a Perugia - con l'edizione 'Weekend' a Terni a settembre - a 'Umbria che spacca' dedicato alla musica dei più giovani, che si terrà nel centro storico di Perugia dal 3 al 7 luglio. Per i più giovani, sempre per quanto riguarda la musica, ci saranno invece 'Umbria che spacca' nel centro storico di Perugia dal 3 al 7 luglio, l'Orvieto Sound Festival dal 25 al 28 luglio e il festival di arti performative 'Suoni Controvento'.

Ma l'estate sarà anche l'occasione per riscoprire le tradizioni, ad esempio con la Giostra della Quintana di Foligno, una rievocazione storica ambientata in epoca barocca i cui momenti clou saranno il corteo del 14 giugno e 14 settembre e la giostra a cavallo del 15 giugno e 15 settembre. Il borgo di Bevagna si immergerà nel medioevo con il Mercato delle Gaite dal 19 al 30 giugno, mentre a Spello, l'1 e il 2 giugno andrà in scena la più spettacolare delle numerose Infiorate che si svolgono in Umbria, con le strade del paese che si coloreranno di tappeti floreali. Dal 5 all'11 agosto Nocera Umbra si dividerà in due con il Palio dei quartieri: da un lato quello di Porta Santa Croce per rievocare l'Ottocento e dall'altro quello di Borgo San Martino che si trasformerà in un paese medievale.

Per gli appassionati di cinema ci sarà l'Umbria Film Festival, mentre in materia di arte giocherà un ruolo chiave la Galleria Nazionale dell'Umbria, tramite un programma che comincia il 15 giugno con la mostra diffusa "La sottile linea d'Umbria". A Città di Castello fino al 30 settembre è visitabile la mostra "Burri: Tempere 1947-1990" agli Ex Seccatoi del Tabacco per celebrare l'anniversario della nascita del Maestro. Infine, dal 25 al 28 settembre, a Perugia arriverà anche "Seed", festival internazionale dedicato all'architettura, al design,

SPIDER-FIVE-102417:00

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

all'urbanistica e ai cambiamenti che attraversano le nostre città e territori organizzato da Fondazione Guglielmo Giordano e Istituto Nazionale di Architettura.

Nell'estate umbra non mancheranno poi le eccellenze enogastronomiche, a cominciare dal vino, con il Sagrantino di Montefalco e i bianchi dell'Orvieto Classico, accompagnati dall'olio di Trevi e delle colline del Trasimeno, il tartufo nero di Norcia e quello bianco di Città di Castello e Gubbio, i diversi tipi di pane, i legumi della Valnerina, gli insaccati preparati dalle sapienti mani del "norcino", fino al cioccolato di Perugia.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi

Ultima ora

17:41
Meloni, bene la crescente collaborazione con la Thailandia

17:37
Borsa: Milano chiude in calo, -0,64%

17:23
Ok del consiglio della Liguria a mutuo secondo lotto diga Genova

17:05
Arriva l'interrogatorio per Toti, davanti al pm il 23 maggio

16:38
Pera, il premierato non è preistorico ma il ddl va cambiato

16:33
Crosetto, Mori? Non bastava essere stato già assolto

Tutte le news >

Newsletter ANSA
Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella mail.
Iscriviti alle newsletter

Video >

Modena, oltre 180 interventi dei Vigili del fuoco per allagamenti e frane

Giro d'Italia, pieno inverno sullo Stelvio: la Cima Coppi mancata

Maltempo in Veneto, aperto il bacino di laminazione di Montebello

Troppi turisti, in Giappone una citta' copre il panorama del Monte Fuji

ANSA.it

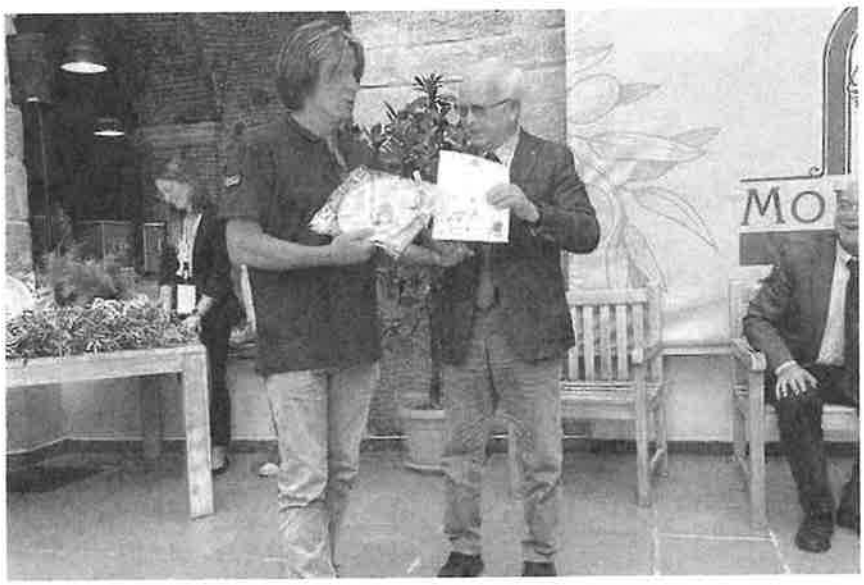
Periodicita quotidiana - Iscrizione al Registro della Stampa presso il Tribunale di Roma n. 212/1948
P. Iva IT00876481003
Copyright 2024 © ANSA

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ALTO ADIGE

Premio nazionale Montiferru, olio traino per sviluppo e turismo

25 maggio 2024



I più letti

Paura per un escursionista inseguito da un'orsa in val di Peio

Per Sinner cena romantica a Parigi con Anna Kalinskaya

Bolzano, auto danneggiate in centro, giovane bloccato dalla polizia con lo spray urticante

Mosca: "conquistato un altro villaggio nel Donetsk"

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

altoadige.it
www.altoadige.it
Utenti unici: 189
Rassegna del 25/05/2024
Notizia del: 25/05/2024
Foglio:2/3

Minervini a Cannes vince migliore regia a Un Certain Regard

(di Manuel Scordo) (ANSA) - ORISTANO, 25 MAG - L'olio come elemento per far crescere e conoscere un territorio, fare sviluppare le aziende produttrici portandole alla ribalta della scena nazionale e internazionale, facendole diventare a loro volta una attrattiva per visitatori e turisti. Sono solo alcuni dei temi affrontati a Oristano nel corso della premiazione per la 30esima edizione del Concorso nazionale Montiferru 2024, organizzato dal Comitato Montiferru presieduto dalla Camera di Commercio di Cagliari - Oristano. Una giornata importante che ha visto anche la celebrazione dei 30 anni dell'associazione nazionale Città dell'olio e la nascita del gemellaggio con il Premio nazionale Ercole Olivario.

A fare gli onori di casa il vicepresidente della Camera di Commercio di Cagliari-Oristano Salvatore Ferdinando Faedda e il segretario generale della Cciaa, Cristiano Erriu, presenti anche l'assessore regionale dell'Agricoltura, Gian Franco Satta, il presidente nazionale Città dell'olio, Michele Sonnessa, il presidente dell'associazione italiana Turismo Enogastronomico, Roberta Garibaldi, e il segretario generale della Camera di Commercio Umbria, Federico Sisti.

Al Montiferru hanno partecipato complessivamente 50 aziende di tutto il territorio italiano con 84 oli diversi. I premi sono andati ai 12 oli (quattro sardi) che hanno ottenuto le migliori valutazioni nelle sezioni Dop/Igp, biologico, monocultivar, pluricultivar. In particolare per la sezione monocultuvar al primo posto Mimì Coratina dell'azienda agricola Donato Conserva, Puglia, al secondo il Miciolo Frantoio I Greppi di Silli della società agricola Micciolo I Greppi di Silli in Toscana, terzo classificato Mimì Coratina Denocciolato sempre dell'azienda agricola di Donato Conserva. Per il settore Dop/Igp premiati Bio Dop Sardegna della società agricola Antonello Fois, Alghero, secondo l'olio Tenuta Torre di Mossa dell'azienda agricola De Carlo, Puglia. Terzo S'Ard Dop Semidana dell'impresa di Franco Ledda, Oristano. Per la categoria bio sul gradino più alto del podio a Il Biologico della società agricola di Antonello Fois di Alghero, secondo Gran Pregio Bio Coratina di Caputo Maria, Puglia, terzo Legno d'Olivo della Fattoria Altomena, Toscana.

Infine per la sezione Pluricultivar premiati S'Ard Pluricultivar dell'impresa Franco Ledda, di Oristano, secondo Riserva Frantoio di Croci della società agricola Campioni, in Toscana. Terzo l'olio Tradizionale della Fattoria Altomena, sempre in Toscana.

"Il trentesimo del premio Montiferru restituisce delle opportunità interessanti sviluppate attraverso un gemellaggio con il premio Ercole Olivario e con l'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio - ha evidenziato Erriu - Il quadro attuale restituisce una consistenza e una qualità delle imprese del settore molto interessante. Le imprese della Sardegna raggiungono i vertici qualitativi in tutti i premi nazionali e internazionali. Questa qualità ci consente di lavorare molto all'integrazione del prodotto di eccellenza con un territorio di eccellenza, dalle grandi qualità ambientali,

Video

TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

dall'interessante integrazione e interazione che si può fare con il turismo del territorio, esperienziale, con la cultura, con la gastronomia, il che consente di guardare al futuro con interesse". Un concetto ribadito dalla professoressa Garibaldi che ha illustrato i risultati del primo rapporto nazionale sul turismo dell'olio. "La crescita dell'enogastronomia del turismo non si ferma - ha evidenziato - gli ultimi dati che arrivano da European Travel Commission ci fa vedere come la tendenza per i viaggi tra gli europei mettono al primo posto gli spazi aperti e al secondo vivere esperienze enogastronomiche, mentre il turismo extraeuropeo sceglie prima la cultura poi l'enogastronomia.

Questa è una grandissima occasione per il nostro paese ricco di prodotti e di ricette".

Quindici aziende sarde sono state premiate per essere entrate anche nell'albo d'oro del premio Ercole Olivario. "Il settore degli oli è uno dei settori che meglio sposa il Made in Italy - ha detto Sisti - è uno dei prodotti del futuro perché solo noi nel panorama mondiale possiamo dare una ricchezza e una varietà di questo tipo". Ha parlato dei valori della civiltà dell'olio "che sono ambientali, salutistici, sociali, storici" il presidente Sonnessa. "Oggi celebriamo i 30 anni del Premio Montiferru, i 30 anni delle Città dell'Olio e il trentennale di Ercole Olivario. Questa coincidenza - ha detto - non è causale, affonda le proprie radici nell'ingresso del Comune di Seneghe tra i soci fondatori della nostra rete. Da allora ad oggi abbiamo raccolto molte sfide e raggiunto risultati importanti.

Lo abbiamo fatto costruendo Comunità dell'Olio intorno a mestieri e saperi legati a questa coltura millenaria che rischiano di scomparire e che hanno un valore identitario forte che va ben oltre quello economico. Un valore che abbiamo il dovere di difendere e di raccontare". (ANSA).

TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Altre notizie

Festival pizza sostiene l'Associazione contro il cancro

Premio nazionale Montiferru, olio traino per sviluppo e turismo

Hamburger Day, Italia leader nel consumo

Viaggio tra le essenze della Sardegna a Porto Rotondo

Petrini, puntiamo a 1 milione di firme per educazione alimentare

Leone d'oro all'olio evo biologico Terracuza di Bolotana

Anteprima Terra Madre, a Roma i giovani scrivono il futuro

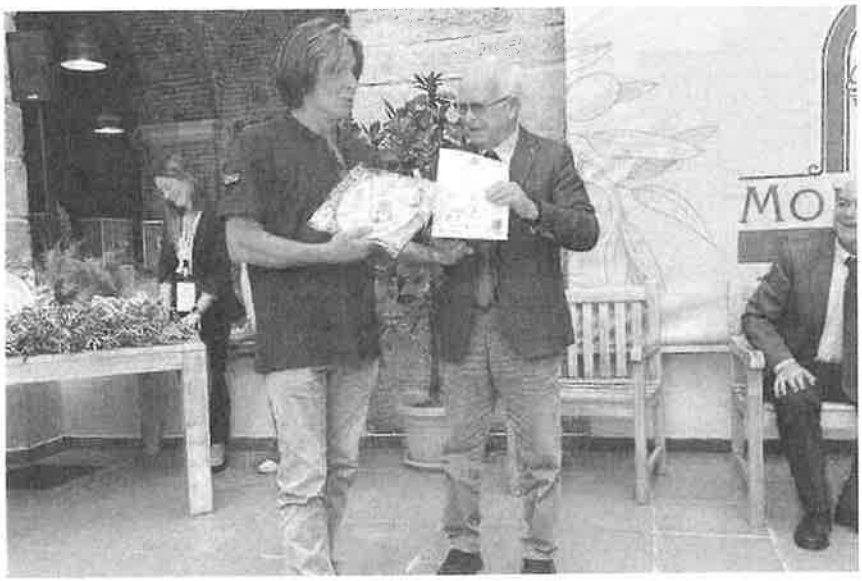
Leone d'oro all'olio evo biologico Terracuza di Bolotana

Tortello maremmano, presentato Marchio collettivo geografico

Weekend tra cantine e

Premio nazionale Montiferru, olio traino per sviluppo e turismo

25 maggio 2024



(di Manuel Scordo) (ANSA) - ORISTANO, 25 MAG - L'olio come elemento per far crescere e conoscere un territorio, fare sviluppare le aziende produttrici portandole alla ribalta della scena nazionale e internazionale, facendole diventare a loro volta una

I più letti

Verla, maxischermo come ai mondiali per la vincita record di Luca Sartori da Amadeus

Peschiera, in tre ore pescati venti pesci siluro, un totale di 260 chili

Paura a Civezzano, accoltellato al supermercato, arrestato l'aggressore

Sei missili sganciati nel lago di Garda, è accaduto 25 anni fa ma restano ancora "dimenticati" nel fondale

Luca Gianera, quando la passione per la stalla diventa un lavoro

Telpress

1084

LINK ALL'ARTICOLO

attrattiva per visitatori e turisti.
Sono solo alcuni dei temi affrontati a Oristano nel corso della premiazione per la 30esima edizione del Concorso nazionale Montiferru 2024, organizzato dal Comitato Montiferru presieduto dalla Camera di Commercio di Cagliari - Oristano. Una giornata importante che ha visto anche la celebrazione dei 30 anni dell'associazione nazionale Città dell'olio e la nascita del gemellaggio con il Premio nazionale Ercole Olivario.

A fare gli onori di casa il vicepresidente della Camera di Commercio di Cagliari-Oristano Salvatore Ferdinando Faedda e il segretario generale della Cciaa, Cristiano Erriu, presenti anche l'assessore regionale dell'Agricoltura, Gian Franco Satta, il presidente nazionale Città dell'olio, Michele Sonnessa, il presidente dell'associazione italiana Turismo Enogastronomico, Roberta Garibaldi, e il segretario generale della Camera di Commercio Umbria, Federico Sisti.

Al Montiferru hanno partecipato complessivamente 50 aziende di tutto il territorio italiano con 84 oli diversi. I premi sono andati ai 12 oli (quattro sardi) che hanno ottenuto le migliori valutazioni nelle sezioni Dop/Igp, biologico, monocultivar, pluricultivar. In particolare per la sezione monocultuvar al primo posto Mimì Coratina dell'azienda agricola Donato Conserva, Puglia, al secondo il Miciolo Frantoio I Greppi di Silli della società agricola Micciolo I Greppi di Silli in Toscana, terzo classificato Mimì Coratina Denocciolato sempre dell'azienda agricola di Donato Conserva. Per il settore Dop/Igp premiati Bio Dop Sardegna della società agricola Antonello Fois, Alghero, secondo l'olio Tenuta Torre di Mossa dell'azienda agricola De Carlo, Puglia. Terzo S'Ard Dop Semidana dell'impresa di Franco Ledda, Oristano. Per la categoria bio sul gradino più alto del podio a Il Biologico della società agricola di Antonello Fois di Alghero, secondo Gran Pregio Bio Coratina di Caputo Maria, Puglia, terzo Legno d'Olivo della Fattoria Altomena, Toscana.

Infine per la sezione Pluricultivar premiati S'Ard Pluricultivar dell'impresa Franco Ledda, di Oristano, secondo Riserva Frantoio di Croci della società agricola Campioni, in Toscana. Terzo l'olio Tradizionale della Fattoria Altomena, sempre in Toscana.

"Il trentesimo del premio Montiferru restituisce delle opportunità interessanti sviluppate attraverso un gemellaggio con il premio Ercole Olivario e con l'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio - ha evidenziato Erriu - Il quadro attuale restituisce una consistenza e una qualità delle imprese del settore molto interessante. Le imprese della Sardegna raggiungono i vertici qualitativi in tutti i premi nazionali e internazionali. Questa qualità ci consente di lavorare molto all'integrazione del prodotto di eccellenza con un territorio di eccellenza, dalle grandi qualità ambientali, dall'interessante integrazione e interazione che si può fare con il turismo del territorio, esperienziale, con la cultura, con la gastronomia, il che consente di guardare al futuro con interesse". Un concetto ribadito dalla professoressa Garibaldi che ha illustrato i risultati del primo rapporto nazionale sul turismo dell'olio. "La crescita dell'enogastronomia del turismo non si ferma - ha evidenziato - gli ultimi dati che arrivano da European Travel Commission ci fa vedere come la tendenza per i viaggi tra gli europei mettono al primo posto gli spazi aperti e al secondo vivere esperienze enogastronomiche, mentre il

Video

TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

giornaletrentino.it
www.giornaletrentino.it
Utenti unici: 4.846
Rassegna del 25/05/2024
Notizia del: 25/05/2024
Foglio:3/4

turismo extraeuropeo sceglie prima la cultura poi l'enogastronomia.

Questa è una grandissima occasione per il nostro paese ricco di prodotti e di ricette".

Quindici aziende sarde sono state premiate per essere entrate anche nell'albo d'oro del premio Ercole Olivario. "Il settore degli oli è uno dei settori che meglio sposa il Made in Italy - ha detto Sisti - è uno dei prodotti del futuro perché solo noi nel panorama mondiale possiamo dare una ricchezza e una varietà di questo tipo". Ha parlato dei valori della civiltà dell'olio "che sono ambientali, salutistici, sociali, storici" il presidente Sonnessa. "Oggi celebriamo i 30 anni del Premio Montiferru, i 30 anni delle Città dell'Olio e il trentennale di Ercole Olivario. Questa coincidenza - ha detto - non è causale, affonda le proprie radici nell'ingresso del Comune di Seneghe tra i soci fondatori della nostra rete. Da allora ad oggi abbiamo raccolto molte sfide e raggiunto risultati importanti.

Lo abbiamo fatto costruendo Comunità dell'Olio intorno a mestieri e saperi legati a questa coltura millenaria che rischiano di scomparire e che hanno un valore identitario forte che va ben oltre quello economico. Un valore che abbiamo il dovere di difendere e di raccontare". (ANSA).

Scuola & Ricerca

SICUREZZA
Gardolo, gli studenti si riprendono gli spazi davanti a scuola

STUDENTI
Borse di studio: stanziati 90mila euro per i diplomati con lode iscritti all'Università

ISTRUZIONE
Ritorno ai voti in pagella ed esami a settembre, la rabbia della Cgil trentina

In primo piano

SANITÀ
Bonus Covid per il personale delle case di riposo del Trentino: da 376 a 954 euro

Il presente documento non è riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DI SIENA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 26/05/24
Edizione del:26/05/24
Estratto da pag.:29
Foglio:1/3

Sezione:DICONO DI NOI

Tutti gli eventi in programma sono stati presentati a Milano da assessorato regionale al turismo e Camera di commercio

Festival, arte e rievocazioni fanno grande l'estate in Umbria

PERUGIA

Un calendario ricco di eventi e appuntamenti per accogliere ogni tipo di viaggiatore, tra festival, rievocazioni storiche e un ventaglio di proposte speciali che animeranno città d'arte e borghi incastonati tra colline e campagna, dove fare anche sport e godere appieno di una natura accogliente che si racconta anche attraverso le esperienze della buona tavola. E' l'offerta turistica regionale dell'estate dell'Umbria, presentata nei giorni scorsi a Milano in occasione della retrospettiva Gae Aulenti (1927-2012), visitabile fino al 25 gennaio 2025 in Triennale. L'assessorato al Turismo di Regione Umbria e la Camera di commercio dell'Umbria hanno raccontato, infatti, il forte nesso tra l'architetta-designer - che visse nei pressi di Gubbio per molti anni e proprio in Umbria ha lasciato la sua creatività con la piazza San Giovanni a Gubbio e l'aerostazione dell'aeroporto internazionale dell'Umbria-Perugia San Francesco d'Assisi - e il Cuore verde d'Italia.

Così, l'estate in Umbria sarà un crescendo di emozioni a cominciare da dove i brand più noti sono capaci di intrattenere: il Festival dei Due Mondi, a Spoleto, dal 28 giugno al 14 luglio, Umbria Jazz, a Perugia, dal 12 al 21 luglio (che poi arriva anche a Terni, a settembre con l'edizione Weekend), il Festival delle Nazioni, a Città di Castello, dal 26 agosto al 6 settembre, e il Trasimeno Music Festival, a Magione, dal 27 giugno al 3 luglio. E per la musica gli eventi sono davvero tanti, tra i principali: l'Umbria che Spacca, nel centro storico di Perugia, dal 3 al 7 luglio, l'Orvieto Sound Festival, nella città omonima, dal 25 al 28 luglio, e Suoni Controvento, festival di arti performative di altissimo livello, dislocato tra la Rocca Maggiore di Assisi, Corciano, Norcia e Gualdo Tadino, nella prima decade di agosto.

Ma l'estate è anche momento per riscoprire le tradizioni davvero note in ogni dove. La Giostra della Quintana di Foligno ne è un esempio, una rievocazione storica ambientata in epoca barocca i cui momenti clou sono il corteo del 14 giugno e 14 settembre (La Rivincita) e la giostra a cavallo del 15 giugno e 15 settembre, gara tra i 10 rioni per contendersi il palio. E sempre parlando di ritorno al passato a Bevagna ecco il Mercato delle Gaite. L'intero borgo si immerge nel Medioevo e gli antichi mestieri, frutto di un'accurata analisi storiografica, rivivono tra lo stupore dei visitatori. L'appuntamento è dal 19 al 30 giugno. Spostandosi poi di qualche chilometro, a Spello, nel giorno del Corpus Domini, l'1 e 2 giugno, va in scena la più spettacolare delle numerose Infiorate che si svolgono in Umbria, riconosciuta per la qualità e apprezzata in tutto il mondo. Le strade del paese si colorano di tappeti floreali realizzati dagli spellani e l'aria si inebria di profumi richiamando un gran numero di visitatori pronti a prendere parte anche ai tanti eventi collaterali previsti. E dal 5 all'11 agosto a Nocera Umbria è di scena il Palio dei quartieri, per tornare indietro nel tempo. La città si divide in due: il quartiere Porta Santa Croce rievoca l'Ottocento, mentre il quartiere Borgo San Martino si trasformerà in un paese del Medioevo. Per questa edizione il tema prescelto è "vita all'aperto, feste popolari e mercati". Ma di Medioevo, che caratterizza l'immagine prevalente delle città umbre, si parla durante il Festival che si tiene a Gubbio dal 25 al 29 settembre, dove ci si può immergere in un'atmosfera ricca di suggestioni.

E per tutti gli appassionati di cinema si può andare a Montone dove si terrà

Peso:90%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

l'Umbria Film Festival, dal 10 all' 14 luglio, a Narni dal 31 luglio al 5 agosto o a Perugia dal 27 settembre all'8 ottobre; mentre a Todi, dal 13 al 15 settembre, ci sarà la nuova edizione di Umbria Cinema, festival che il suo direttore artistico Paolo Genovese definisce Pop. Come assoluta novità, da settembre a novembre, per cinque weekend, poi, nasce Sentieri e sapori del cinema: le cantine e i frantoi umbri si animano con proiezioni cinematografiche e degustazioni delle eccellenze vitivinicole e olearie regionali sotto la direzione artistica della Rete dei Festival del Cinema umbri. Non mancheranno neppure laboratori con le scuole, tour nei luoghi che sono stati set, passeggiate e trekking. Un progetto che punta alla destagionalizzazione e alla promozione delle produzioni enogastronomiche, vitivinicole e olearie in primis, alla promozione di luoghi diversi dalle più comuni rotte turistiche tradizionali, promuovendo così una migliore conoscenza delle risorse regionali e uscendo dal concetto classico di cine turismo.

In materia di arte la Galleria nazionale dell'Umbria gioca un ruolo chiave. La nuova direzione è stata affidata a Costantino d'Orazio e il programma messo a punto per il 2024 è davvero ricchissimo. Si comincia il 15 giugno quando i quattordici luoghi della cultura statali dell'Umbria saranno protagonisti di "La sottile linea d'Umbria". Si tratta di una mostra diffusa in cui per la prima volta gli istituti nazionali collaboreranno con dieci musei inseriti nel circuito regionale e altre realtà locali di grande prestigio, per un dialogo costante tra artisti e territorio e un occhio attento all'arte contemporanea. Tra gli altri appuntamenti da non perdere, dal 29 giugno al 15 settembre, la mostra su Klimt, Le tre età. Alla Galleria nazionale dell'Umbria arriva il capolavoro del pittore austriaco direttamente dalla Gnam di Roma. E ancora dopo l'estate, "Non tutto è oro..." (12 ottobre 2024 – 19 gennaio 2025), a cura di Alessandra Mammì, Veruska Picchiarelli e Carla Scagliosi, arricchirà la Sala Podiani con alcuni dei capolavori dorati della Galleria nazionale dell'Umbria in dialogo con opere di grandi maestri dell'arte contemporanea.

A Todi, dal 24 agosto, in occasione della trentasettesima edizione di Todi Festival come di consuetudine l'arte contemporanea è un contributo importante per la riuscita dell'appuntamento tuderte. Previsto il contributo creativo di Mark di Suvero con una mostra personale nella Sala delle Pietre del Palazzo del Popolo dal titolo Space Time; serie di recenti e intriganti dipinti realizzati con vernici fluorescenti, che rimandano ai suoi spazi scultorei energici e avvolgenti e sempre aperti a letture imprevedibili e disposte al confronto col mondo esterno. A Città di Castello fino al 30 settembre invece è visitabile la mostra "Burri: Tempere 1947-1990" agli Ex Seccatoi del Tabacco per celebrare l'anniversario della nascita del Maestro. L'evento espositivo annovera oltre cento opere, molte delle quali mai osservate prima dal vasto pubblico e conservate dall'artista tra le opere di piccolo e medio formato, disegni e opere grafiche, realizzate nel corso della sua quarantennale produzione.

Arte contemporanea anche ad Assisi dove fino al 6 ottobre alla Rocca Maggiore è allestita la mostra "Ascoltare il volo degli uccelli" dell'artista cubano Carlos Garaicoa, prodotta da Opera Laboratori in collaborazione con Galleria Continua.

Infine, da non perdere a Perugia dal 25 al 28 settembre, Seed, festival internazionale dedicato all'architettura, al design, all'urbanistica e ai cambiamenti che attraversano le nostre città e territori organizzato da Fondazione Guglielmo Giordano e Istituto Nazionale di Architettura. In un periodo che si caratterizza per l'allargarsi degli squilibri sociali, economici, ecologici e tecnologici e per una generale instabilità politica, il tema scelto per la IV edizione della manifestazione invita gli ospiti a confrontarsi con gli infiniti possibili "Equilibri" che ciascuno ricerca nel proprio campo per rispondere a bisogni e interessi talvolta contrastanti.

Un'estate in Umbria, dunque, davvero per tutti i gusti. Per chi è alla ricerca di "relax" e decide di soggiornare nelle strutture dotate di centri benessere o per chi ama la buona tavola; ma anche all'insegna dell'energia e degli sport avventurosi come il rafting sul fiume Nera, il parapendio, trekking e arrampicate. L'Umbria ha molto da offrire anche con le sue eccellenze enogastronomiche, a cominciare dal vino, con il Sagrantino di Montefalco e i bianchi dell'Orvieto Classico, l'olio di Trevi e delle colline del Trasimeno, il tartufo nero di Norcia e quello bianco di Città di Castello e Gubbio, i diversi tipi di pane, i legumi della Valnerina, gli insaccati preparati dalle sapienti mani del "norcino", il cioccolato di Perugia. Prodotti da apprezzare tutto l'anno ma che, grazie al disciplinare delle sagre doc, saranno protagonisti di mille appuntamenti in tutto il territorio.

[Labitalia]

La musica protagonista
da Perugia a Orvieto
e da Città di Castello a Terni

A Spello appuntamento
con la più spettacolare
delle Infiorate per il Corpus Domini

Peso:90%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DI AREZZO
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000
Rassegna del: 26/05/24
Edizione del:26/05/24
Estratto da pag.:28
Foglio:1/3

Tutti gli eventi in programma sono stati presentati a Milano da assessorato regionale al turismo e Camera di commercio

Festival, arte e rievocazioni fanno grande l'estate in Umbria

PERUGIA

Un calendario ricco di eventi e appuntamenti per accogliere ogni tipo di viaggiatore, tra festival, rievocazioni storiche e un ventaglio di proposte speciali che animeranno città d'arte e borghi incastonati tra colline e campagna, dove fare anche sport e godere appieno di una natura accogliente che si racconta anche attraverso le esperienze della buona tavola. E' l'offerta turistica regionale dell'estate dell'Umbria, presentata nei giorni scorsi a Milano in occasione della retrospettiva Gae Aulenti (1927-2012), visitabile fino al 25 gennaio 2025 in Triennale. L'assessorato al Turismo di Regione Umbria e la Camera di commercio dell'Umbria hanno raccontato, infatti, il forte nesso tra l'architetta-designer - che visse nei pressi di Gubbio per molti anni e proprio in Umbria ha lasciato la sua creatività con la piazza San Giovanni a Gubbio e l'aerostazione dell'aeroporto internazionale dell'Umbria-Perugia San Francesco d'Assisi - e il Cuore verde d'Italia.

Così, l'estate in Umbria sarà un crescendo di emozioni a cominciare da dove i brand più noti sono capaci di intrattenere: il Festival dei Due Mondi, a Spoleto, dal 28 giugno al 14 luglio, Umbria Jazz, a Perugia, dal 12 al 21 luglio (che poi arriva anche a Terni, a settembre con l'edizione Weekend), il Festival delle Nazioni, a Città di Castello, dal 26 agosto al 6 settembre, e il Trasimeno Music Festival, a Magione, dal 27 giugno al 3 luglio. E per la musica gli eventi sono davvero tanti, tra i principali: l'Umbria che Spacca, nel centro storico di Perugia, dal 3 al 7 luglio, l'Orvieto Sound Festival, nella città omonima, dal 25 al 28 luglio, e Suoni Controvento, festival di arti performative di altissimo livello, dislocato tra la Rocca Maggiore di Assisi, Corciano, Norcia e Gualdo Tadino, nella prima decade di agosto.

Ma l'estate è anche momento per riscoprire le tradizioni davvero note in ogni dove. La Giostra della Quintana di Foligno ne è un esempio, una rievocazione storica ambientata in epoca barocca i cui momenti clou sono il corteo del 14 giugno e 14 settembre (La Rivincita) e la giostra a cavallo del 15 giugno e 15 settembre, gara tra i 10 rioni per contendersi il palio. E sempre parlando di ritorno al passato a Bevagna ecco il Mercato delle Gaite. L'intero borgo si immerge nel Medioevo e gli antichi mestieri, frutto di un'accurata analisi storiografica, rivivono tra lo stupore dei visitatori. L'appuntamento è dal 19 al 30 giugno. Spostandosi poi di qualche chilometro, a Spello, nel giorno del Corpus Domini, l'1 e 2 giugno, va in scena la più spettacolare delle numerose Infiorate che si svolgono in Umbria, riconosciuta per la qualità e apprezzata in tutto il mondo. Le strade del paese si colorano di tappeti floreali realizzati dagli spellani e l'aria si inebria di profumi richiamando un gran numero di visitatori pronti a prendere parte anche ai tanti eventi collaterali previsti. E dal 5 all'11 agosto a Nocera Umbria è di scena il Palio dei quartieri, per tornare indietro nel tempo. La città si divide in due: il quartiere Porta Santa Croce rievoca l'Ottocento, mentre il quartiere Borgo San Martino si trasformerà in un paese del Medioevo. Per questa edizione il tema prescelto è "vita all'aperto, feste popolari e mercati". Ma di Medioevo, che caratterizza l'immagine prevalente delle città umbre, si parla durante il Festival che si tiene a Gubbio dal 25 al 29 settembre, dove ci si può immergere in un'atmosfera ricca di suggestioni.

E per tutti gli appassionati di cinema si può andare a Montone dove si terrà

Peso:90%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

l'Umbria Film Festival, dal 10 all' 14 luglio, a Narni dal 31 luglio al 5 agosto o a Perugia dal 27 settembre all'8 ottobre; mentre a Todi, dal 13 al 15 settembre, ci sarà la nuova edizione di Umbria Cinema, festival che il suo direttore artistico Paolo Genovese definisce Pop. Come assoluta novità, da settembre a novembre, per cinque weekend, poi, nasce Sentieri e sapori del cinema: le cantine e i frantoi umbri si animano con proiezioni cinematografiche e degustazioni delle eccellenze vitivinicole e olearie regionali sotto la direzione artistica della Rete dei Festival del Cinema umbri. Non mancheranno neppure laboratori con le scuole, tour nei luoghi che sono stati set, passeggiate e trekking. Un progetto che punta alla destagionalizzazione e alla promozione delle produzioni enogastronomiche, vitivinicole e olearie in primis, alla promozione di luoghi diversi dalle più comuni rotte turistiche tradizionali, promuovendo così una migliore conoscenza delle risorse regionali e uscendo dal concetto classico di cine turismo.

In materia di arte la Galleria nazionale dell'Umbria gioca un ruolo chiave. La nuova direzione è stata affidata a Costantino d'Orazio e il programma messo a punto per il 2024 è davvero ricchissimo. Si comincia il 15 giugno quando i quattordici luoghi della cultura statali dell'Umbria saranno protagonisti di "La sottile linea d'Umbria". Si tratta di una mostra diffusa in cui per la prima volta gli istituti nazionali collaboreranno con dieci musei inseriti nel circuito regionale e altre realtà locali di grande prestigio, per un dialogo costante tra artisti e territorio e un occhio attento all'arte contemporanea. Tra gli altri appuntamenti da non perdere, dal 29 giugno al 15 settembre, la mostra su Klimt, Le tre età. Alla Galleria nazionale dell'Umbria arriva il capolavoro del pittore austriaco direttamente dalla Gnam di Roma. E ancora dopo l'estate, "Non tutto è oro..." (12 ottobre 2024 - 19 gennaio 2025), a cura di Alessandra Mammì, Veruska Picchiarelli e Carla Scagliosi, arricchirà la Sala Podiani con alcuni dei capolavori dorati della Galleria nazionale dell'Umbria in dialogo con opere di grandi maestri dell'arte contemporanea.

A Todi, dal 24 agosto, in occasione della trentasettesima edizione di Todi Festival come di consuetudine l'arte contemporanea è un contributo importante per la riuscita dell'appuntamento tuderte. Previsto il contributo creativo di Mark di Suvero con una mostra personale nella Sala delle Pietre del Palazzo del Popolo dal titolo Space Time; serie di recenti e intriganti dipinti realizzati con vernici fluorescenti, che rimandano ai suoi spazi scultorei energici e avvolgenti e sempre aperti a letture imprevedibili e disposte al confronto col mondo esterno. A Città di Castello fino al 30 settembre invece è visitabile la mostra "Burri: Tempere 1947-1990" agli Ex Seccatoi del Tabacco per celebrare l'anniversario della nascita del Maestro. L'evento espositivo annovera oltre cento opere, molte delle quali mai osservate prima dal vasto pubblico e conservate dall'artista tra le opere di piccolo e medio formato, disegni e opere grafiche, realizzate nel corso della sua quarantennale produzione. Arte contemporanea anche ad Assisi dove fino al 6 ottobre alla Rocca Maggiore è allestita la mostra "Ascoltare il volo degli uccelli" dell'artista cubano Carlos Garaicoa, prodotta da Opera Laboratori in collaborazione con Galleria Continua.

Infine, da non perdere a Perugia dal 25 al 28 settembre, Seed, festival internazionale dedicato all'architettura, al design, all'urbanistica e ai cambiamenti che attraversano le nostre città e territori organizzato da Fondazione Guglielmo Giordano e Istituto Nazionale di Architettura. In un periodo che si caratterizza per l'allargarsi degli squilibri sociali, economici, ecologici e tecnologici e per una generale instabilità politica, il tema scelto per la IV edizione della manifestazione invita gli ospiti a confrontarsi con gli infiniti possibili "Equilibri" che ciascuno ricerca nel proprio campo per rispondere a bisogni e interessi talvolta contrastanti.

Un'estate in Umbria, dunque, davvero per tutti i gusti. Per chi è alla ricerca di "relax" e decide di soggiornare nelle strutture dotate di centri benessere o per chi ama la buona tavola; ma anche all'insegna dell'energia e degli sport avventurosi come il rafting sul fiume Nera, il parapendio, trekking e arrampicate. L'Umbria ha molto da offrire anche con le sue eccellenze enogastronomiche, a cominciare dal vino, con il Sagrantino di Montefalco e i bianchi dell'Orvieto Classico, l'olio di Trevi e delle colline del Trasimeno, il tartufo nero di Norcia e quello bianco di Città di Castello e Gubbio, i diversi tipi di pane, i legumi della Valnerina, gli insaccati preparati dalle sapienti mani del "norcino", il cioccolato di Perugia. Prodotti da apprezzare tutto l'anno ma che, grazie al disciplinare delle sagre doc, saranno protagonisti di mille appuntamenti in tutto il territorio.

[Labitalia]

A Spello appuntamento
con la più spettacolare
delle Infiorate per il Corpus Domini

La musica protagonista
da Perugia a Orvieto
e da Città di Castello a Terni

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000
Rassegna del: 26/05/24
Edizione del:26/05/24
Estratto da pag. 44
Foglio:1/3

Tutti gli eventi in programma sono stati presentati a Milano da assessorato regionale al turismo e Camera di commercio

Festival, arte e rievocazioni fanno grande l'estate in Umbria

PERUGIA

Un calendario ricco di eventi e appuntamenti per accogliere ogni tipo di viaggiatore, tra festival, rievocazioni storiche e un ventaglio di proposte speciali che animeranno città d'arte e borghi incastonati tra colline e campagna, dove fare anche sport e godere appieno di una natura accogliente che si racconta anche attraverso le esperienze della buona tavola. E' l'offerta turistica regionale dell'estate dell'Umbria, presentata nei giorni scorsi a Milano in occasione della retrospettiva Gae Aulenti (1927-2012), visitabile fino al 25 gennaio 2025 in Triennale. L'assessorato al Turismo di Regione Umbria e la Camera di commercio dell'Umbria hanno raccontato, infatti, il forte nesso tra l'architetta-designer - che visse nei pressi di Gubbio per molti anni e proprio in Umbria ha lasciato la sua creatività con la piazza San Giovanni a Gubbio e l'aerostazione dell'aeroporto internazionale dell'Umbria-Perugia San Francesco d'Assisi - e il Cuore verde d'Italia.

Così, l'estate in Umbria sarà un crescendo di emozioni a cominciare da dove i brand più noti sono capaci di intrattenere: il Festival dei Due Mondi, a Spoleto, dal 28 giugno al 14 luglio, Umbria Jazz, a Perugia, dal 12 al 21 luglio (che poi arriva anche a Terni, a settembre con l'edizione Weekend), il Festival delle Nazioni, a Città di Castello, dal 26 agosto al 6 settembre, e il Trasimeno Music Festival, a Magione, dal 27 giugno al 3 luglio. E per la musica gli eventi sono davvero tanti, tra i principali: l'Umbria che Spacca, nel centro storico di Perugia, dal 3 al 7 luglio, l'Orvieto Sound Festival, nella città omonima, dal 25 al 28 luglio, e Suoni Controvento, festival di arti performative di altissimo livello, dislocato tra la Rocca Maggiore di Assisi, Corciano, Norcia e Gualdo Tadino, nella prima decade di agosto.

Ma l'estate è anche momento per riscoprire le tradizioni davvero note in ogni dove. La Giostra della Quintana di Foligno ne è un esempio, una rievocazione storica ambientata in epoca barocca i cui momenti clou sono il corteo del 14 giugno e 14 settembre (La Rivincita) e la giostra a cavallo del 15 giugno e 15 settembre, gara tra i 10 rioni per contendersi il palio. E sempre parlando di ritorno al passato a Bevagna ecco il Mercato delle Gaite. L'intero borgo si immerge nel Medioevo e gli antichi mestieri, frutto di un'accurata analisi storiografica, rivivono tra lo stupore dei visitatori. L'appuntamento è dal 19 al 30 giugno. Spostandosi poi di qualche chilometro, a Spello, nel giorno del Corpus Domini, l'1 e 2 giugno, va in scena la più spettacolare delle numerose Infiorate che si svolgono in Umbria, riconosciuta per la qualità e apprezzata in tutto il mondo. Le strade del paese si colorano di tappeti floreali realizzati dagli spellani e l'aria si inebria di profumi richiamando un gran numero di visitatori pronti a prendere parte anche ai tanti eventi collaterali previsti. E dal 5 all'11 agosto a Nocera Umbria è di scena il Palio dei quartieri, per tornare indietro nel tempo. La città si divide in due: il quartiere Porta Santa Croce rievoca l'Ottocento, mentre il quartiere Borgo San Martino si trasformerà in un paese del Medioevo. Per questa edizione il tema prescelto è "vita all'aperto, feste popolari e mercati". Ma di Medioevo, che caratterizza l'immagine prevalente delle città umbre, si parla durante il Festival che si tiene a Gubbio dal 25 al 29 settembre, dove ci si può immergere in un'atmosfera ricca di suggestioni.

E per tutti gli appassionati di cinema si può andare a Montone dove si terrà

Peso:90%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

l'Umbria Film Festival, dal 10 all' 14 luglio, a Narni dal 31 luglio al 5 agosto o a Perugia dal 27 settembre all'8 ottobre; mentre a Todi, dal 13 al 15 settembre, ci sarà la nuova edizione di Umbria Cinema, festival che il suo direttore artistico Paolo Genovese definisce Pop. Come assoluta novità, da settembre a novembre, per cinque weekend, poi, nasce Sentieri e sapori del cinema: le cantine e i frantoi umbri si animano con proiezioni cinematografiche e degustazioni delle eccellenze vitivinicole e olearie regionali sotto la direzione artistica della Rete dei Festival del Cinema umbri. Non mancheranno neppure laboratori con le scuole, tour nei luoghi che sono stati set, passeggiate e trekking. Un progetto che punta alla destagionalizzazione e alla promozione delle produzioni enogastronomiche, vitivinicole e olearie in primis, alla promozione di luoghi diversi dalle più comuni rotte turistiche tradizionali, promuovendo così una migliore conoscenza delle risorse regionali e uscendo dal concetto classico di cine turismo.

In materia di arte la Galleria nazionale dell'Umbria gioca un ruolo chiave. La nuova direzione è stata affidata a Costantino d'Orazio e il programma messo a punto per il 2024 è davvero ricchissimo. Si comincia il 15 giugno quando i quattordici luoghi della cultura statali dell'Umbria saranno protagonisti di "La sottile linea d'Umbria". Si tratta di una mostra diffusa in cui per la prima volta gli istituti nazionali collaboreranno con dieci musei inseriti nel circuito regionale e altre realtà locali di grande prestigio, per un dialogo costante tra artisti e territorio e un occhio attento all'arte contemporanea. Tra gli altri appuntamenti da non perdere, dal 29 giugno al 15 settembre, la mostra su Klimt, Le tre età. Alla Galleria nazionale dell'Umbria arriva il capolavoro del pittore austriaco direttamente dalla Gnam di Roma. E ancora dopo l'estate, "Non tutto è oro..." (12 ottobre 2024 - 19 gennaio 2025), a cura di Alessandra Mammì, Veruska Picchiarelli e Carla Scagliosi, arricchirà la Sala Podiani con alcuni dei capolavori dorati della Galleria nazionale dell'Umbria in dialogo con opere di grandi maestri dell'arte contemporanea.

A Todi, dal 24 agosto, in occasione della trentasettesima edizione di Todi Festival come di consuetudine l'arte contemporanea è un contributo importante per la riuscita dell'appuntamento tuderte. Previsto il contributo creativo di Mark di Suvero con una mostra personale nella Sala delle Pietre del Palazzo del Popolo dal titolo Space Time; serie di recenti e intriganti dipinti realizzati con vernici fluorescenti, che rimandano ai suoi spazi scultorei energici e avvolgenti e sempre aperti a letture imprevedibili e disposte al confronto col mondo esterno. A Città di Castello fino al 30 settembre invece è visitabile la mostra "Burri: Tempere 1947-1990" agli Ex Seccatoi del Tabacco per celebrare l'anniversario della nascita del Maestro. L'evento espositivo annovera oltre cento opere, molte delle quali mai osservate prima dal vasto pubblico e conservate dall'artista tra le opere di piccolo e medio formato, disegni e opere grafiche, realizzate nel corso della sua quarantennale produzione.

Arte contemporanea anche ad Assisi dove fino al 6 ottobre alla Rocca Maggiore è allestita la mostra "Ascoltare il volo degli uccelli" dell'artista cubano Carlos Garaicoa, prodotta da Opera Laboratori in collaborazione con Galleria Continua.

Infine, da non perdere a Perugia dal 25 al 28 settembre, Seed, festival internazionale dedicato all'architettura, al design, all'urbanistica e ai cambiamenti che attraversano le nostre città e territori organizzato da Fondazione Guglielmo Giordano e Istituto Nazionale di Architettura. In un periodo che si caratterizza per l'allargarsi degli squilibri sociali, economici, ecologici e tecnologici e per una generale instabilità politica, il tema scelto per la IV edizione della manifestazione invita gli ospiti a confrontarsi con gli infiniti possibili "Equilibri" che ciascuno ricerca nel proprio campo per rispondere a bisogni e interessi talvolta contrastanti.

Un'estate in Umbria, dunque, davvero per tutti i gusti. Per chi è alla ricerca di "relax" e decide di soggiornare nelle strutture dotate di centri benessere o per chi ama la buona tavola; ma anche all'insegna dell'energia e degli sport avventurosi come il rafting sul fiume Nera, il parapendio, trekking e arrampicate. L'Umbria ha molto da offrire anche con le sue eccellenze enogastronomiche, a cominciare dal vino, con il Sagrantino di Montefalco e i bianchi dell'Orvieto Classico, l'olio di Trevi e delle colline del Trasimeno, il tartufo nero di Norcia e quello bianco di Città di Castello e Gubbio, i diversi tipi di pane, i legumi della Valnerina, gli insaccati preparati dalle sapienti mani del "norcino", il cioccolato di Perugia. Prodotti da apprezzare tutto l'anno ma che, grazie al disciplinare delle sagre doc, saranno protagonisti di mille appuntamenti in tutto il territorio.

[Labitalia]

La musica protagonista da Perugia a Orvieto e da Città di Castello a Terni

A Spello appuntamento con la più spettacolare delle Infiorate per il Corpus Domini

Peso:90%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande

Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 28/05/24
Edizione del:28/05/24
Estratto da pag.:38
Foglio:1/1

Orvieto La fotografia della situazione del territorio nel report della Camera di Commercio

Agricoltura e turismo restano i motori dell'economia locale

di **Davide Pompei**

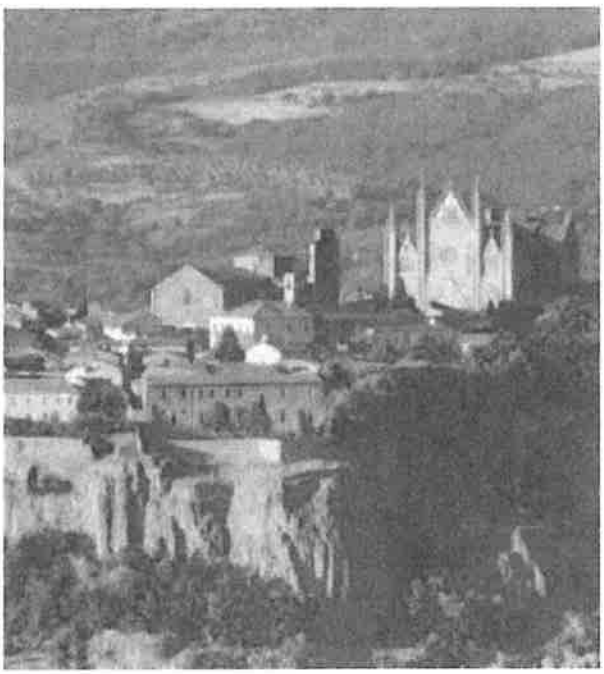
ORVIETO

Arrivano dal settore dell'agricoltura e del turismo i punti di forza del sistema economico orvietano.

Lo conferma il report curato dalla Camera di Commercio dell'Umbria che permette di avere un quadro degli andamenti economico-sociali e che indica nel terziario avanzato la possibilità di creare prospettive e nuove opportunità di lavoro.

In termini di quanto l'ente camerale restituisce al territorio orvietano, il report evidenzia un rapporto virtuoso, espresso dall'indicatore contributi erogati alle imprese, il cui valore è pari a 5,4% rispetto al totale erogato alle imprese dell'Umbria.

In assoluto le risorse destinate al territorio, come contributi erogati alle imprese, sono pari a 88.670 euro. Le imprese destinatarie dirette di servizi, in particolare negli ambiti promozionali dell'export, della digitalizzazione e del turismo, sono state 1.003, una quota pari al 4,8% del totale. Sul fronte turistico Orvieto si conferma la prima meta di destinazione turistica per quanto riguarda la provincia di Terni e la terza dell'Umbria dopo Assisi e Perugia. Tra il 2022 e il 2023 ha assistito a un ragguardevole aumento del 30,6% negli arrivi e un 32,8% nelle presenze, inserendosi pienamente nel trend di crescita registrato dall'intera regione (+35,2% negli arrivi tra il 2022 e il 2023). Non trascurabile, nemmeno sul resto del comprensorio, il calo demografico. Il quadro è critico, con un saldo naturale negativo (-1,2%), più consistente rispetto al dato di Umbria (-0,8%) e Italia (-0,5%), e una popolazione residente che, in poco più di dieci anni, ovvero dal 2011 al 2023, ha visto un vero e proprio crollo (-8,4%), segnando una contrazione di molto superiore a quella totale umbra (-3,4%) e ancor più consistente rispetto al dato nazionale (-1,1%). Quanto al tasso di disoccupazione dell'Orvietano è pari al 7,9%, appena al di sotto del dato umbro (8%) e di quello italiano (pari a 9,2%.). D'altro canto, viste le caratteristiche demografiche, la quota di pensionati (28,8%) è decisamente superiore a quella regionale e nazionale (rispettivamente 26% e 23,1%), e quella degli occupati (44,7%) è invece inferiore alle corrispondenti quote di Umbria (47,1%) e Italia (45,9%). Il Job Opportunity Index rileva discrete opportunità di lavoro in tutti i macro-settori, con una lieve prevalenza per il settore alberghiero, della ristorazione e dei servizi, e una domanda di lavoro espressa dalle imprese che esprime una richiesta orientata prevalentemente ai diplomati o a personale privo di qualifiche, mentre la richiesta di laureati si attesta a una quota del 9%.



La più attrativa della provincia Orvieto è la destinazione più gettonata dai turisti che vengono nel Ternano, la terza a livello regionale dopo Assisi e Perugia

Peso:33%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

RIVIERA oggi PICENO oggi

Centro Service snc
BOSCH Service
SPECIALIZZATO

CULTURA E SPETTACOLI

Festival dell'Appennino, primo appuntamento il 2 giugno con Raphael Gualazzi ad Abetito di Montegallo

DI LEONARDO DELLE NOCI – 30 MAGGIO 2024 – 14:14

STAMPA ARTICOLO

Facebook Twitter

L'escursione, un anello con partenza e ritorno ad Abetito, ha una difficoltà E (Escursionistico per tutti) è lungo 7,5 km, con un dislivello di 570 mt e un tempo di percorrenza di circa 4 ore e trenta (andata e ritorno).

ULTIMI COMMENTI

Ascoli Piceno piange la morte di Adele Cappelli
Pier Paolo Flammini

Screening di massa, ecco i punti deboli dell'iniziativa delle Marche. Maffei: "Non andava fatto"
Pier Paolo Flammini

Castelli: "L'Ospedale unico di Pagliare non si farà. Obiettivo riformare Asur Marche"
Nazzareno Perotti

Eventi sportivi senza pubblico, negozi aperti dalle 6 alle 24, in moto con caschi integrali o almeno una mascherina, in auto con i Dpi se non conviventi
Giovanni Marucci

Decessi Rsa Offida, il legale dell'infermiere arrestato: "Non emerge alcun movente"
fabitesto

SPIDER-FIVE-162604917

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Raphael Gualazzi

ASCOLI PICENO – Torna il Festival dell'Appennino, inclusivo di natura, dal 2 giugno al 31 agosto, 23 eventi che si svolgeranno in 22 comuni nei territori delle quattro regioni dell'Appennino centrale compresi all'interno del cratere sisma 2016, evento quest'anno promosso dal Commissario Straordinario Sisma 2016 e dal Bim Tronto. Questa edizione della manifestazione sarà caratterizzata da una "espansione" delle sue tradizioni confini. Per la prima volta, infatti, oltre alle Marche il Festival coinvolgerà anche l'Abruzzo, il Lazio e l'Umbria. L'obiettivo resta però invariato: dare vita a un evento dedicato al benessere, sostenibile ed esperienziale. Una manifestazione a vocazione turistica e culturale che unisce, in un fitto programma di appuntamenti diverse attività: escursioni, spettacoli, performance, concerti, incontri, presentazioni ed enogastronomia, favorendo un tipo di turismo esperienziale e accessibile.

"Prende il via questa nuova edizione del Festival dell'Appennino, e lo fa partendo da un luogo simbolo dei nostri territori: i Monti Sibillini, alle pendici del Monte Vettore. Questa prima tappa racchiude tutto il senso della manifestazione, che unisce l'amore per la natura, la condivisione e l'espressione artistica- dichiara il Commissario Straordinario Sisma 2016 Guido Castelli . Ringrazio il Bim Tronto per la collaborazione dimostrata e sono certo che questo evento, come tutti gli altri in programma, richiamerà tanti escursionisti e visitatori. Nei nostri territori colpiti dal sisma il turismo può rivelarsi uno strumento fondamentale per incentivare la ripresa economica delle comunità colpite. Questo Festival rientra appieno all'interno di questa strategia di valorizzazione".

Alle pendici del Monte Vettore, domenica 2 giugno è l'evento di apertura di questa edizione. Appuntamento alle alle ore 8.45 ad Abetito di Montegallo, vicino al cimitero, per poi partire per l'**escursione** alle ore 9.

L'escursione, un anello con partenza e ritorno ad Abetito, ha una difficoltà E (Escursionistico per tutti) è lungo 7,5 km, con un dislivello di 570 mt e un tempo di percorrenza di circa 4 ore e trenta (andata e ritorno).

Al rientro dall'escursione pranzo libero, per chi vuole sarà possibile pranzare presso il punto ristoro organizzato da Comunanza Agraria di Abetito presso il Campo sportivo Domenico Neroni . Il menù prevede: primo pasta all'arrabbiata 5 euro, panino porchetta 4 euro, patatine 4 euro, 5 arrosticini 5 euro, birra e coca alla spina 3 euro, acqua 0,5 e vino 1 euro.

La giornata proseguirà alle 16:30 con il **Concerto di Raphael Gualazzi e orchestra** presso il campo sportivo Domenico Neroni. Raphael Gualazzi è un cantautore, compositore, arrangiatore, musicista e produttore. Ci farà ascoltare i brani del suo ultimo album Dreams.

La partecipazione è gratuita ma è necessaria la prenotazione al fine di organizzare meglio l'evento, compilando il form nella data sul sito www.festivaldellappennino.it

Raccomandazioni:

obbligatorio indossare scarpe da trekking

avere con sè almeno un litro d'acqua

portare felpa/kway e telo/stuoia

consigliato un cambio completo da lasciare in auto

Il Festival è promosso da Commissario Straordinario Ricostruzione Sisma 2016 e Bim Tronto, con la collaborazione di Bim Vomano-Tronto Teramo, Bim Nera-Velino Cascia e Bim Nera-Velino Rieti, Regione Marche, Regione Umbria, Regione Abruzzo, Regione Lazio, Camera di Commercio delle Marche, Camera di Commercio dell'Umbria, Camere di Commercio Gran Sasso d'Italia, Camera di Commercio Rieti-Viterbo, in sinergia con i 22 Comuni dell'Appennino centrale, partner dell'evento, Accumoli, Acquasanta Terme, Arquata del Tronto, Ascoli Piceno, Civitella del Tronto, Colledara, Comunanza, Esanatoglia di Narco, Force, Leonessa, Montefortino, Montegallo, Montemonaco,

2 **Delitto Cianfrone, arrestati a Spinetoli marito e moglie: "Sono in carcere, accusati di omicidio"**
mario80, Nazzareno Perotti

1 **"Stop alla sperimentazione del plasma nelle Marche". Lo ha deciso il Comitato Etico Regionale**
Tana Loredana

1 **Coronavirus, DIRETTA. Marche, tre decessi. Piceno: 283 positivi e 157 guariti. Scendono i contagiati in Italia**
Giovanni Marucci

3 **Si cercano medici e infermieri per il Fiera Covid Hospital: ecco l'Avviso Pubblico dell'Asur Marche**
benitor, fabitesto, Nazzareno Perotti

2 **Fioravanti: "La mascherina che indosso è blu, non nera"**
Giovanni Marucci, Marco Rossi

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Norcia, Pieve Torina, Rieti, Roccafluvione, Rotella, Sant'Anatolia di Narco, Torricella sicura, Ussita, Venarotta, con la direzione artistica dell'Associazione Culturale Appennino up e Mete Picene.

Tags: **abetito di montegallo** **festival dell'appennino** **montegallo** **raphael gualazzi**

Copyright © 2024 Riviera Oggi, riproduzione riservata.
(Letto 25 volte)

ARTICOLI CORRELATI

CULTURA E SPETTACOLI

Festival dell'Appennino, dal 2 giugno al 31 agosto tanti eventi nei territori del sisma. Ecco dove nel Piceno

SOCIETÀ

"Esplora, Accogli, Comunica". Due appuntamenti a Montegallo e ad Acquaviva Picena

POLITICA

Montegallo, presto una struttura da destinare alla Protezione Civile

CULTURA E SPETTACOLI

"In equilibrio sul sisma", il 25 giugno secondo appuntamento al Festival dell'Appennino

Commenta l'articolo

Devi essere loggato per inserire un commento.

©2024 Riviera Oggi Srl
Via Manzoni, 33, 63066 Grottammare (AP)
Tel 0735 565706 - info@picenooggi.it
P.IVA 01889070445 - Iscrizione Roc n. 14639 del 30/09/2006
Supplemento a Riviera Oggi: iscr. reg. stampa n. 298 del 22/01/1992-Trib. di Ascoli Piceno

PICENO oggi

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress Service Media Monitoring

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

QN LA NAZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 30/05/24
Edizione del:30/05/24
Estratto da pag.:77
Foglio:1/1

Ospiti, incontri, show e proiezioni dal 5 al 9 giugno

"Nutriarte", il festival debutta tra Perugia e Corciano

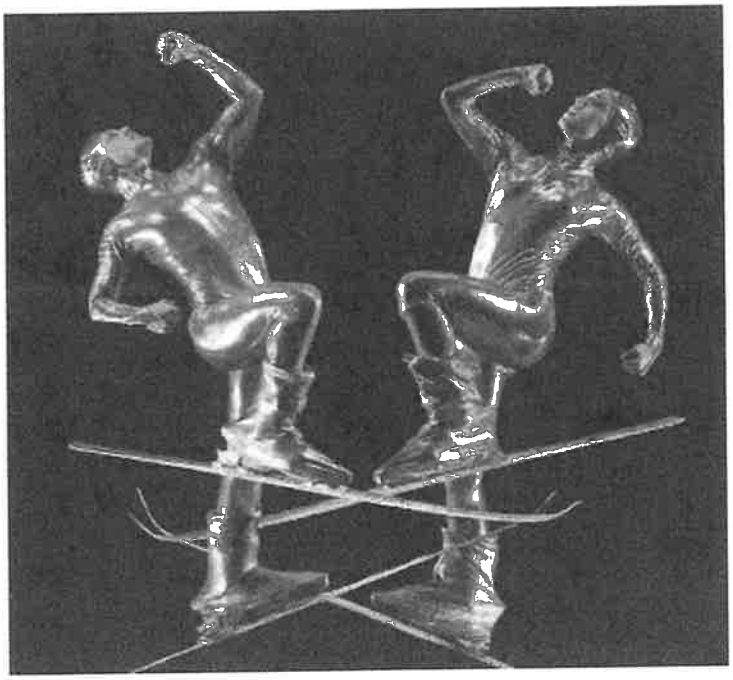
PERUGIA

Sarà un dialogo a più voci per esaltare e valorizzare l'arte in tutte le sue espressioni, con protagonisti prestigiosi del cinema, del teatro, della letteratura, della politica, della danza e della filosofia ma anche con volti emergenti con l'intento «di affascinare e avvicinare il pubblico alle arti, intese come mezzo di interpretazione e comprensione della realtà». Ecco i tratti distintivi della prima edizione di "Nutriarte", festival internazionale culturale, patrocinato da Provincia e Camera di Commercio dell'Umbria, che si terrà da mercoledì 5 a domenica 9 giugno e che ieri è stato presentato da Beatrice Morelli e Roberto Trugli, direttore artistico e direttore di produzione. Il festival si apre con la grande danza: al PalaBarton, mercoledì 5 e giovedì, alle 21, tornano i mitici Momix, celebre compagnia fondata da Moses Pendleton con lo spettacolo evento "Back to Momix". Il resto del cartellone, tra incontri e proiezioni, si concentra al Centro d'intrattenimento Gherlinda, a Ellera di Corciano, nella sala 3 del Cinema The Space. Si parte subito forte. La prima giornata, mercoledì, schiera due giovani figli d'arte, Maria Castellitto, scrittrice, e Pietro Castellitto che in videoconferenza presenterà il suo film "Enea". Alle 21 è atteso il filosofo Umberto Galimberti con l'incontro "L'amore, l'Io e il noi".

Altro evento, venerdì 7, con il regista Matteo Garrone che insieme a Mirco Michelon proporrà un viaggio nella poetica reale del suo cinema d'arte. Sempre venerdì masterclass con l'attore Andrea Arcangeli. Tra gli ospiti anche la l'attrice e coreografa Gabriella Labate che domenica 9 presenterà il suo romanzo "Nudi" alle 16.30 mentre alle 21 ci sarà la psicologa Alberta Basaglia, figlia di Franco, che presenterà l'opera letteraria "Le nuvole di Picasso - Una bambina nella storia del manicomio liberato". Il programma si arricchisce di altri appuntamenti quali la masterclass con il produttore Carlo degli Esposti, l'incontro con Franca Minnucci, studiosa del "Carteggio tra Eleonora Duse e Gabriele D'Annunzio", intervistata dalla poetessa Anna Maria Farabbi e l'incontro con lo sceneggiatore, fumettista e tiktoker Alessio De Santa, "Sanno tutto di noi"

«Il Gherlinda è il posto giusto per coinvolgere i giovani, sono il nostro pubblico» ha detto il direttore del Centro d'intrattenimento Simona Mainiero, intervenuto con Erika Borghesi, consigliera della Provincia.

S.C.



I Momix saranno protagonisti al PalaBarton in due serate. Tra gli ospiti il regista Matteo Garrone al The Space Cinema del Gherlinda

Il presente documento non è riproducibile: è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
QN
Dir. Resp.:Paolo Giacomin
Tiratura: 175.325 Diffusione: 127.120 Lettori: 1.076.000
Rassegna del: 09/04/24
Edizione del:09/04/24
Estratto da pag.:21
Foglio:1/1

Eccellenze olearie anche in Umbria Tutti i premi del concorso Olivario

Il sottosegretario Prisco: «Gli imprenditori del settore vanno sostenuti con forza»

PERUGIA

Tra le eccellenze olearie italiane ci sono anche quelle umbre. Proclamati nell'Auditorium di San Francesco al Prato, alla presenza di Emanuele Prisco, sottosegretario agli Interni, i vincitori della 32esima edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato appunto alle eccellenze olearie italiane, organizzato dall'Unione italiana delle Camere di commercio, in collaborazione con la Camera di commercio dell'Umbria, il ministero dell'Agricoltura, il ministero delle Imprese.

Vediamo qui di seguito tutti premiati, suddivisi per categorie.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Leggero, il primo classificato è Batta Dop Umbria Colli del Trasimeno del Frantoio Batta, Umbria.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Medio: primo classificato Colleruita Dop Umbria Colli Assisi - Spoleto dell'azienda Viola di Foligno, Umbria; secondo Brioleum Garda Dop Trentino dell'azienda agricola Brioleum di Arco, Trentino Alto Adige; terzo Agrestis Nettaribleo Dop/Bio Dop Monti Iblei,Sottozona Monte Lauro della Società cooperativa agricola Agrestis di Buccheri, Sicilia.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Intenso: primo Hirpinia Dop Irpinia - Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli, Campania; secondo Organic Bio Igp Toscano del Frantoio Franci di Montenero, Toscana.

Per la categoria Extravergine Fruttato Leggero: primo Molensis dell'azienda Marina Colonna di San Martino in Pensilis, Molise.

Per la categoria Extravergine Fruttato Medio: primo Gangalupo dell'azienda agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito, Puglia; secondo Alphabetum dell'azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro, Sardegna.

Per la categoria Extravergine Fruttato Intenso: primo Concordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro Sardegna; secondo Torchia dell'oleificio Torchia di Tiriolo, Calabria; terzo Schinosa dell'azienda agricole Di Martino di Trani, Puglia.

Prisco, riferisce l'ente camerale umbro, ha sottolinato come «compito delle istituzioni sia quello di stare vicino agli imprenditori che operano nel settore e sostenerli con forza, come attesta ad esempio la quota di risorse del Pnrr destinata alla modernizzazione dei frantoi e al sostegno del comparto oleario».

In un videomessaggio, il ministro Francesco Lollobrigida ha evidenziato come sia necessario, da parte delle istituzioni, non solo sostenere gli sforzi degli imprenditori, ma anche «appoggiare tutte le iniziative di formazione e promozione che appaiono indispensabili per educare il consumatore, sia italiano che straniero, a riconoscere un olio di qualità, sviluppando la consapevolezza che un olio eccellente, al pari di un vino prestigioso, deve essere pagato il giusto prezzo».

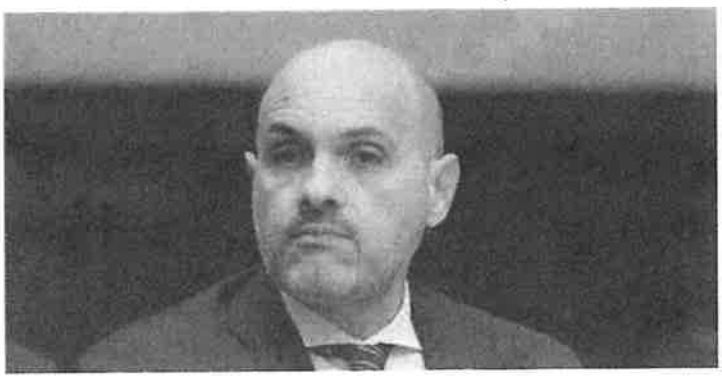
© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MINISTRO LOLLOBRIGIDA

«E' necessario sostenere iniziative di formazione e promozione»

TRENTADUESIMA EDIZIONE

I vincitori suddivisi per ogni categoria Ottimi prodotti da tutte le regioni



Peso:39%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande

Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 01/03/24
Edizione del:01/03/24
Estratto da pag.:13
Foglio:1/1

L'evento

Ultimi tre giorni per Nero Norcia

NORCIA

Gran finale domenica per la 60esima edizione di Nero Norcia, mostra mercato nazionale del tartufo nero pregiato e dei prodotti tipici in programma, appunto, a **Norcia**. Da oggi saranno oltre 50 gli stand, aperti dalle 9 alle 20, allestiti tra piazza San Benedetto e l'area intorno al museo della Castellina, in cui accanto al tartufo, protagonista della rassegna enogastronomica, trovano posto prodotti tipici della Valnerina e di altre zone d'Italia. Inoltre, sono in cartellone tante iniziative collaterali tra cui cooking show, convegni e intrattenimento. Ad animare l'evento, novità di quest'anno da subito molto apprezzata, c'è il salotto delle eccellenze, condotto dal giornalista Rai Paolo Notari, in cui si alternano ospiti di diversi ambienti, cucina, enogastronomia, ma anche giornalismo e mondo imprenditoriale, con i quali discutere da più punti di vista di tartufo e territorio. Tra i partecipanti ci saranno domani Claudio Modesti, enogastronomo e responsabile scientifico Accademia nazionale del tartufo; Bruno Spaccia, insegnante dell'istituto alberghiero di Cingoli, e Gianluca Timpone, divulgatore televisivo. Domenica sono invece attesi Rosaria Del Balzo Ruiti, accademica della cucina, Lino Rossi, imprenditore troticoltore, e Giovanni Anversa, giornalista dirigente Rai. Il salotto è in programma nei due pomeriggi dalle 15 nel villaggio delle eccellenze in piazza San Benedetto. Questo stesso spazio, nella centralissima piazza della città, ospiterà diversi momenti di approfondimento: domani alle 10 il convegno di Coldiretti Umbria sulla valorizzazione delle aree interne, alle 11.30 la presentazione del progetto Fenice di Università per Stranieri di Perugia, Camera di commercio dell'Umbria e Scuola umbra di amministrazione pubblica; domenica alle 14 contenuti di eccellenza con il giornalista e autore Matteo Grandi. Sabato e domenica alle 12, nella stessa location, ci sarà A contatto con le eccellenze uno spazio con degustazioni e contenuti curati dall'Università dei sapori di Perugia.

Sim.Mag.

Peso:16%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213
Rassegna del: 02/03/24
Edizione del:02/03/24
Estratto da pag.:31,36
Foglio:1/2

Perugia, per il trentennale l'evento di nuovo sull'Acropoli

Eurochocolate, si torna in centro

PERUGIA Eurochocolate festeggia i 30 anni e torna in centro, ma stavolta a novembre A pag. 36

Eurochocolate, la sfida del ritorno in centro

▶Per il trentennale si torna all'antico, nell'Acropoli: ma si terrà a novembre

▶Guarducci: «Cambio data per il clima» Mercato Coperto: convenzione più vicina

LA KERMESSE

Dopo l'addio ora il ritorno nelle vie dell'acropoli, ma a novembre. Eurochocolate ritrova il suo primo amore, Perugia, in occasione del trentennale, dopo lo spostamento a UmbriaFiere dal 2020 per tre anni. L'annuncio è arrivato ieri nel corso di una conferenza stampa alla biblioteca degli Arconi. E, tra le novità, anche l'inaugurazione della Città del Cioccolato negli spazi del Mercato Coperto. Ovvero quel sogno fatto già nel 2004 da Guarducci e mai dimenticato nel cassetto. All'incontro con la stampa c'erano la presidente della Regione Donatella Tesei, il sindaco di Perugia Andrea Romizi, il presidente della Camera di Commercio dell' Umbria Giorgio Mencaroni, dell'assessore all'Urbanistica Margherita Scoccia e Vasco Gargaglia, presidente del Cda di Destinazione Cioccolato.

NELL'ACROPOLI

«L'evento torna in corso Vannucci e lo fa con entusiasmo – ha detto Eugenio Guarducci - . Una scelta condivisa con le istituzioni locali. (Regione, Confcommercio e Comune, tutti presenti alla conferenza stampa) e in un periodo diverso, ovvero non più ad ottobre ma a novembre (dal 15 al 24)». Un ritorno, come ha spiegato Guarducci, «dopo aver raccolto le sollecitazioni di tanti soggetti, in primis dal pubblico ma anche dagli operatori e sponsor di Eurochocolate». Non è mancato uno speciale ringraziamento al primo cittadino di

Peso:31-1%,36-30%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Bastia Umbra, Paola Lungarotti, presente alla conferenza, e la promessa di reciproche collaborazioni.

NUOVE DATE

I motivi? Le nuove condizioni legate al meteo che hanno consentito agli operatori del settore ristorativo a prolungare fino ad ottobre le loro occupazioni temporanee, ovvero i dehors. E poi c'è il rischio di un evento all'aperto con 20 gradi che possono compromettere i prodotti a base di cacao. Ecco che allora, oggi come 30 anni fa, Eurochocolate può diventare, come ha sottolineato Guarducci, un modo per destagionalizzare e allungare la stagione turistica. Non mancherà un restyle degli allestimenti dell'evento con la promessa di essere «meno impattante possibile», si è detto.

MERCATO COPERTO

E poi c'è il capitolo Città del Cioccolato. Ovvero il progetto della società Destinazione cioccolato che vede in campo Confcommercio, Federalberghi, Cna, Coldiretti. La novità, lanciata dall'assessore Scoccia, è che il progetto esecutivo è stato approvato in commissione valutazione del Comune e ora, come ha sottolineato l'assessore Margherita Scoccia, l'obiettivo è quello di poter quanto prima firmare la convenzione. L'obiettivo è quello di procedere all'inizio cantiere per poi concluderlo entro novembre, proprio in occasione del trentennale di Eurochocolate nel centro storico. Una missione impossibile? «No – assicura Guarducci – come progettisti cercheremo di riuscire a colpire anche in questa direzione». E poi anche un crowdfunding per far aderire i cittadini e il videomapping che andrà a coprire i fasci littori riportati alla luce anni fa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EUROCHOCOLATE Sopra, Eugenio Guarducci a destra Margherita Scoccia a Vasco Gargaglia (Foto Giugliarelli)

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 02/03/24
Edizione del:02/03/24
Estratto da pag.:33,39
Foglio: 1/2

Sezione:DICONO DI NOI

Le eccellenze

'Nero Norcia', in vetrina sua maestà il tartufo

A pagina **7** e nel **QN**

'Nero Norcia', un inno al tartufo La ripartenza di un territorio attraverso incontri e 50 espositori

Entra nel vivo il gran finale della rassegna che propone anche prodotti tipici e dibattiti di qualità
Nel primo fine settimana stimate oltre 25mila presenze, si cerca il bis per rilanciare il turismo

NORCIA

Gran finale a Norcia per l'inno al tartufo. Dopo il successo del primo weekend, con circa 25mila presenze stimate, la 60esima edizione di «Nero Norcia», la mostra mercato nazionale del tartufo nero pregiato e dei prodotti tipici torna in scena per l'atto finale. Oltre 50 stand (aperti dalle 9 alle 20 nei tre giorni) animano il centro tra Piazza san Benedetto e l'area intorno al Museo della Castellina. Un evento che rappresenta la rinascita di un territorio capace di rialzarsi dopo il terremoto e che sta riconquistando spazi importanti nel panorama turistico umbro, anche grazie alla ricostruzione della Basilica di San Benedetto.

Sono numerose le iniziative collaterali a «Nero Norcia, tra cui cooking show, convegni e intrattenimento. Ad animare l'evento, novità di quest'anno da subito molto apprezzata, c'è il 'Salotto delle eccellenze', condotto dal giornalista Rai Paolo Notari, in cui si alternano ospiti di diversi ambienti, cucina, enogastronomia, ma anche giornalismo e mondo imprenditoriale, con i quali discutere da più punti di vista di tartufo e territorio. Tra i partecipanti ci saranno oggi Claudio Modesti, enogastronomo e responsabile scientifico Accademia nazionale del Tartufo; Bruno Spaccia, insegnante dell'Istituto alberghiero di Cingoli, e Gianluca Timpone, divulgatore televisivo.

Domani sono invece attesi Rosaria Del Balzo Ruiti, accademica della cucina, Lino Rossi, imprenditore troticoltore, Giovanni Anversa, giornalista dirigente Rai, ma anche Marco Vittiglio, critico televisivo Radio Radio Roma. Gran finale con Marco Menghini, consulente e autore di Linea Verde (Rai Uno). Il salotto è in programma nei due pomeriggi dalle 15 nel Villaggio delle eccellenze, in Piazza san Benedetto. Questo stesso spazio, nella centralissima piazza della città, ospiterà diversi momenti di approfondimento: oggi alle 10 il convegno di Coldiretti Umbria sulla valorizzazione delle aree interne, alle 11.30 la presentazione del progetto Fenice di Università per Stranieri di Perugia, Camera di commercio dell'Umbria e Scuola umbra di amministrazione pubblica; domani alle 14 Contenuti di eccellenza con il giornalista e autore Matteo Grandi. Oggi e domani alle 12, inoltre, sempre nella stessa location, ci sarà 'A contatto con le eccellenze' uno spazio con degustazioni e contenuti curati dall'Università dei sapori di Perugia. Tutte attività che danno ancora più lustro agli stand allestiti nel cuore di Norcia con un protagonista assoluto: sua maestà il tartufo nero.

OSPITI D'ONORE

Attesi nel 'Salotto' accademici della cucina, degustatori e personaggi della tv

Telpress Servizio Media Monitoring

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

UMBRIAJOURNAL.COM

Dir. Resp.:n.d.

Tiratura: n.d. Diffusione: n.d. Lettori: n.d.

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 02/03/24
Edizione del:02/03/24
Estratto da pag.:1-2
Foglio:1/3

Premiazione "Oro Verde dell'Umbria" 2024 – XXV edizione

1 Marzo 2024

Premiazione "Oro Verde dell'Umbria" 2024 – XXV edizione
Aziende provenienti da tutte le 17 regioni ad alta vocazione olivicola d'Italia

Cresce l'attesa per la giornata di martedì 5 marzo, quando al Centro Servizi Camerali Galeazzo Alessi, in Via Mazzini, in pieno centro storico di Perugia si svolgerà la cerimonia di premiazione dei vincitori della XXV Edizione del Concorso regionale "Oro Verde dell'Umbria" e in cui si scopriranno gli oli che parteciperanno al Concorso nazionale Ercole Olivario.

Nel frattempo, due giorni fa a Perugia, presso la sede della Camera di Commercio dell'Umbria, è iniziata la fase di assaggio e valutazione organizzata in modo anonimo e che ha coinvolto una giuria costituita da 16 degustatori, guidati dalle mani esperte della capo panel Angela Canale, coadiuvata dal decano degli assaggiatori Giulio Scatolini.

La Camera di Commercio dell'Umbria è impegnata da oltre un trentennio in attività di promozione e valorizzazione dell'olivicoltura di qualità, dando vita prima al Premio Nazionale Ercole Olivario e quindi al Premio Regionale Oro Verde dell'Umbria.

L'Umbria, è considerata una delle aree olivicole più interessanti dell'Italia, sia per l'alto livello qualitativo delle produzioni, sia per la stretta correlazione esistente con il tessuto economico sociale e per i risvolti etici e ambientali. L'olivicoltura umbra rappresenta la forza millenaria di un territorio in cui gli ulivi sono il segno distintivo del paesaggio, che tanto colpisce chiunque abbia modo di frequentarla.

Il Premio Regionale nasce proprio per valorizzare l'olio umbro come prodotto tipico per eccellenza , elemento centrale di valorizzazione dei tesori agroalimentari presenti in Umbria e strumento principale di integrazione dell'intera filiera agroalimentare.

La forza del Premio "Oro Verde dell'Umbria" è senza dubbio data dall'organizzazione, che vede l'integrazione operativa tra pubblico e privato e che nel susseguirsi delle varie edizioni ha adeguato regolamenti e articolazioni, ponendosi attenta alle evoluzioni economiche in atto e alle nuove indicazioni comunitarie, sempre più attente alle risorse tipiche del nostro territorio.

Il meccanismo è semplice ma rigido: "Oro Verde" è infatti l'unico premio in cui un incaricato dell'organizzazione si reca in azienda per prelevare l'olio e verificarne l'origine, in cui la fase di assaggio è organizzata in modo anonimo e coinvolge una giuria costituita da 16 degustatori.

Il Concorso premia:

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

– i primi tre classificati nella categoria Olio Dop Umbria;

– il vincitore del Premio Piccole Produzioni (per la categoria di partecipanti che assicurano la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 5 hl);

– il vincitore del Premio "Qualità Immagine – Prof. GianFrancesco Montedoro", all'olio che si contraddistingue, oltre per la qualità dell'olio, per il design e la funzionalità della bottiglia.

Saranno inoltre assegnate le seguenti Menzioni di Merito:

– al vincitore della Menzione di merito olio Biologico al prodotto certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti;

– ai vincitori della Menzione di merito Impresa Donna dedicata alla valorizzazione e incentivazione delle imprese femminili;

– al vincitore della Menzione di merito Impresa Digital Communication alle realtà aziendali che investono nella comunicazione e nello sviluppo della cultura digitale;

– al miglior olio extravergine.

Sarà infine assegnato anche il Premio Giorgio Phellas, il turismo dell'olio, al fine di valorizzare e incentivare le realtà che investono nell'oleoturismo.

La cerimonia di premiazione della XXV Edizione del Concorso Regionale "Oro Verde dell'Umbria" si terrà martedì 5 marzo a Perugia, con inizio alle ore 10, presso il Centro Servizi Galeazzo Alessi della Camera di Commercio, in via Mazzini.

Al saluto del Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di Coordinamento del Concorso Giorgio Mencaroni, seguirà un Focus a cura di Luigi Pittalis sulle "Famiglie di valore: come il modello di gestione delle aziende familiari è in grado di sostenere lo sviluppo delle imprese alla luce delle trasformazioni della società e dei consumi". A chiudere, l'intervento dell'Assessore alle Politiche Agricole e Agroalimentari e alla Tutela e Valorizzazione Ambientale dell'Umbria Roberto Morroni. L'inizio della cerimonia di premiazione vera e propria è previsto intorno alle ore 12.

Inoltre, verranno resi noti gli oli che parteciperanno al Concorso Nazionale Ercole Olivario, la cui cerimonia di premiazione si terrà il prossimo 6 Aprile e che anche nell'edizione 2024 ha visto confermato l'en plein di partecipazione di tutte e 17 le regioni ad alta vocazione olivicola d'Italia (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Trentino Alto Adige, Umbria, Veneto).

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Per concludere, alcuni dati forniti dal Parco Tecnologico 3A sulla produzione olivicola umbra che nel 2023 è scesa rispetto al 2022 tra le 2mila e le 2.500 tonnellate (i conti definitivi non sono ancora disponibili). Va ricordato che in Umbria – secondo elaborazioni Coldiretti – si trovano quasi 7,5 milioni di piante di olivo che coprono circa 30mila ettari.

La campagna olearia 2023 della Dop Umbria si è contraddistinta per un sostanziale consolidamento rispetto alle annate precedenti con un numero complessivo di 1.183 olivicoltori e una filiera comprendente anche 113 frantoiani, 112 confezionatori e 4 intermediari.

Per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche degli oli della campagna 2023, si riscontra un sostanziale allineamento delle caratteristiche chimiche e un equilibrio delle caratteristiche organolettiche in termini di fruttato, amaro e piccante.

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

2478

LINK ALL'ARTICOLO

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 02/03/24
Edizione del:02/03/24
Estratto da pag.:62
Foglio:1/1

Nell'ambito dell'Umbria Classic Festival, al via la rassegna dell'Associazione Mozart Italia

Terni in love with music, al Caos primo concerto

TERNI

Prende il via oggi la seconda edizione di "Umbria Classic Festival", rassegna musicale organizzata dall'Associazione Mozart Italia Terni con il sostegno della Fondazione Carit e la collaborazione del Comune di Terni. Alle 18, nella sala dell'Orologio del Caos, si tiene il concerto "Sogno d'amore", con la partecipazione degli artisti Aron Chiesa, primo clarinetto dell'orchestra del Teatro alla Scala di Milano, Martina Santarone, violista del quartetto Werther, e Michelangelo Carbonara, pianista di fama internazionale.

Il festival andrà avanti fino al 9 marzo e, "come è già avvenuto per la prima edizione - scrivono gli organizzatori - si preannuncia come un grande evento culturale, che metterà in luce il meglio della musica classica grazie alla presenza di artisti di livello internazionale che sapranno entusiasmare critica e pubblico. La città di Terni, ricca di storia e cultura, si conferma come il luogo perfetto per ospitare un festival importante, coinvolgendo appassionati e curiosi in un'atmosfera unica, esaltata dalla bellezza e imponenza dei palazzi storici dove si svolgerà gran parte dei concerti, come palazzo Mazzancolli, sede dell'Archivio di Stato, la Sala dell'Orologio al Caos, il Cenacolo San Marco di Terni". Le bellezze architettoniche e paesaggistiche della città e della regione saranno dunque protagoniste durante gli eventi.

In occasione degli eventi musicali ci sarà anche l'opportunità di conoscere e valorizzare alcune eccellenze enogastronomiche, come avverrà con la degustazione di vini pregiati della Tenuta Cavalier Mazzocchi 1919. Il pubblico avrà l'opportunità di accedere gratuitamente a tutti gli eventi, grazie al sostegno ed al patrocinio della Regione Umbria, della Camera di commercio dell'Umbria, della Provincia di Terni e del Comune di Terni.

P.G.

Solisti d'eccezione Aron Chiesa, primo clarinetto alla Scala, e Martina Santarone, violinista del quartetto Werther

Peso:22%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 03/03/24
Edizione del:03/03/24
Estratto da pag.:67
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Expo Casa, benvenuti nel futuro A Umbriafiere tutto su design architettura e arredamento

Inaugurata a Bastia Umbria l'edizione numero 40 della rassegna, con 180 espositori Aldo Amoni (Epta Confcommercio): «Rilevanza nazionale nel settore dell'home living»

BASTIA UMBRA

Rimarrà aperta sino a domenica 10 marzo , Expo Casa, edizione numero 40, con 180 espositori, inaugurata ieri a Umbriafiere: un punto di riferimento irrinunciabile per coloro che desiderano scoprire le ultime tendenze e le proposte nel campo dell'arredamento, dell'architettura e del design. «Negli ultimi anni abbiamo assistito ad una crescita esponenziale di questo evento che ha guadagnato una rilevanza nazionale senza precedenti nel settore dell'home living. Una fiera che quest'anno si è superata e che continua ad aiutare l'economia dell'Umbria» ha detto Aldo Amoni, presidente di Epta Confcommercio Umbria che promuove la manifestazione La presidente della Regione, Donattela Tesei si è soffermata sull'importanza del centro fieristico regionale: «Vogliamo investire per renderlo più bello, funzionale e sostenibile. Ci sarà modo per presentare il nuovo progetto finanziato dalla Regione che sarà pronto per il prossimo anno». «Noi possiamo pensare a rendere più attrattiva Umbriafiere ma quello che conta poi è quello che ci mettiamo dentro. E sono i grandi eventi come questo che ci rendono competitivi e unici non solo per il Centro Italia» ha aggiunto il sindaco Paola Lungarotti mentre il presidente del Centro fieristico Stefano Ansideri, ha ricordato come questa struttura con i suoi padiglioni «sia sempre più la vetrina dell'Umbria e del tessuto economico regionale». Quarant'anni ma non li dimostra per il presidente della Camera di Commercio e di Confcommercio Giorgio Mencaroni. Ad Expo Casa, grazie alla collaborazione con i Vigili del Fuoco dell'Umbria, con il progetto «Casa sicura» viene dato spazio alla tematica della sicurezza in ambito domestico, come ha spiegato la funzionaria della direzione generale Eleonora Bizzarri.

Il taglio del nastro

Telpress

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Corriere dell'Economia

Successo strabiliante per la 60ª Edizione di Nero Norcia

Un racconto dell'evento eno-gastronomico di riferimento che si svolge in Umbria

di **Alessandro Pignatelli** – 04/03/2024

Condividi su Facebook
Condividi su X

Nero Norcia ha recentemente celebrato il suo 60° anniversario con un trionfo senza precedenti, attraendo oltre 40.000 visitatori durante i due fine settimana dell'evento. **Giuliano Boccanera**, vicesindaco di Norcia, ha dichiarato che le strade e le piazze della città erano gremite, mentre i commercianti e le strutture ricettive hanno registrato un'occupazione al massimo.

La mostra mercato nazionale del **tartufo nero pregiato** e dei prodotti tipici ha confermato il suo status come appuntamento imperdibile nel panorama delle rassegne enogastronomiche italiane. Oltre 50 stand hanno ospitato il tartufo e i prodotti tipici della **Valnerina**, insieme ad altre prelibatezze provenienti da diverse regioni d'Italia, creando un'atmosfera di deliziosa scoperta tra piazza San Benedetto e l'area circostante il **Museo della Castellina**.

Cerca

Cerca ...

Primo piano ANSA – ANSA.it

Il presente documento non è riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Il centro storico, in continua trasformazione, ha offerto una cornice suggestiva per numerose iniziative collaterali, tra cui **cooking show** e degustazioni guidate dagli chef dell'**Università dei Sapori di Perugia**. Un'altra attrazione di rilievo è stato il **Salotto delle Eccellenze**, moderato dal giornalista Rai **Paolo Notari**, che ha ospitato una serie di dibattiti coinvolgendo esperti di cucina, enogastronomia, giornalismo e imprenditoria, tutti uniti dalla passione per il tartufo e il territorio.

Tra gli illustri ospiti si sono alternati esperti del calibro di **Claudio Modesti**, **Giovanni Anversa**, **Marco Vittiglio**, **Marco Menghini**, **Amedeo Goria** e **Massimo Morico**, offrendo un prezioso contributo al dibattito sull'enogastronomia e la cultura locale.

La tregua per Gaza si allontana, Israele diserta i negoziati

Media: ondata di dimissioni tra i portavoce delle Idf. Raid notturni sulla Striscia: altri 19 morti

Usa 2024: Haley vince le primarie repubblicane a Washington, Trump la insulta

E' il primo successo per la rivale del tycoon

La lezione di Basaglia, a 100 anni dalla sua nascita

Dall'ansia ai disturbi di personalità, una persona su 8 nel mondo soffre di disagi mentali, ma molte sono quelle che rinunciano a chiedere aiuto

Maltempo: rischio valanghe, oltre 6.000 persone isolate in Valle d'Aosta. Allerta tra Liguria e Piemonte

In Emilia Romagna si attende la piena dei fiumi. Valanga su una galleria

Inchiesta sul dossieraggio, Melillo e Cantone vogliono essere sentiti

Istanza al vertice del Csm e al Copasir. La Lega: 'Un attacco alla Repubblica e alla democrazia'

Gino Cecchettin, libro su Giulia finanzierà la Fondazione

Genitori di Turetta li ho sentiti a Natale, vivono un dramma

Nel programma di **Nero Norcia**, organizzato con maestria per il secondo anno consecutivo da **UmbriaFiere**, spicca la presentazione del progetto **Fenice**. Questa iniziativa coinvolge l'**Università per Stranieri di Perugia**, la **Camera di Commercio dell'Umbria** e la **Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica**, con l'obiettivo di creare un polo di internazionalizzazione didattica e produttiva nelle zone terremotate della **Valnerina**. Finanziato dal **Dipartimento ministeriale per la coesione territoriale** con un sostegno di quasi 5 milioni di euro, il progetto prevede la realizzazione di percorsi formativi innovativi su turismo, enogastronomia, sostenibilità e culture digitali, promuovendo così lo sviluppo economico e culturale della regione.

Tags: eventi enogastronomici Nero Norcia progetto Fenice tartufo nero pregiato Umbria Valnerina

Alessandro Pignatelli

Giornalista professionista e scrittore, amante della carta stampata come del mondo digitale. Ho lavorato per agenzie stampa e sul internet, imparando nel mio percorso professionale a essere tempestivo, preciso, ma anche ad assumondure con verve le proprie indiscrete. Con l'era media e i social, ho inserito nel mio curriculum anche concetti come SEO, keywords, motori di ricerca, posizionamento.

SPIOLR NVL 1980/2010

Telpress Servizi di Media Monitoring

LINK ALL'ARTICOLO

Ad uso esclusivo del committente, è non è divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213

Rassegna del: 05/03/24
Edizione del:05/03/24
Estratto da pag.:39
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Enti e istituzioni insieme per un'iniziativa a sostegno del territorio colpito dal sisma del 2016

Da Nero Norcia il progetto Fenice: 5 milioni per rilanciare la Valnerina

IL PIANO

NORCIA Quasi 5 milioni di euro. È questo il valore del progetto Fenice per il quale è stata siglata la dichiarazione d'intenti tra Università per Stranieri di Perugia, Comune di Norcia, Camera di Commercio dell'Umbria e Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica, insieme per la riqualificazione del territorio colpito dal sisma. Dopo l'avvio dei lavori preparatori allo sviluppo del progetto, avvenuti lo scorso 13 febbraio a Palazzo Gallenga, sede dell'Università per Stranieri di Perugia, si è arrivati quindi ad un documento «risultato di un esperimento di progettazione condivisa che è andata oltre i ruoli, i comparti disciplinari e l'appartenenza a differenti istituzioni, in cui i partecipanti hanno dato il loro contributo in vari tavoli di discussione». Alla redazione del paper hanno contribuito circa sessanta persone. Il progetto è stato presentato lo scorso fine settimana alla presenza del segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria, Federico Sisti, Davide Ficola e Marco Martini per la Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica, Chiara Biscarini per l'Università per Stranieri di Perugia, capofila del progetto finanziato dal Dipartimento ministeriale per la coesione territoriale. La presentazione si è svolta nell'ambito della sessantesima edizione di Nero Norcia, che si è chiusa con un bilancio positivo grazie alle sue «40mila presenze stimate nei due fine settimana: corso e piazza strapieni, commercianti soddisfatti, strutture ricettive piene fino al punto che alcuni hanno dovuto pernottare nei Comuni limitrofi», spiega il vicesindaco, facente funzioni di sindaco, Giuliano Boccanera.

La mostra mercato nazionale del tartufo nero pregiato e dei prodotti tipici si è confermata un appuntamento di riferimento tra le rassegne enogastronomiche italiane: oltre 50 gli stand dislocati tra piazza san Benedetto e l'area intorno al Museo della Castellina.

«In un centro storico sempre più libero da cantieri e impalcature – si spiega - sono state tante le iniziative collaterali, tra cui cooking show e degustazioni grazie alla presenza degli chef dell'Università dei sapori di Perugia, e approfondimenti culturali nel Salotto delle eccellenze condotto dal giornalista Rai Paolo Notari. Una novità molto apprezzata, quest'ultima, in cui si sono alternati diversi personaggi del mondo della cucina e dell'enogastronomia, ma anche del giornalismo e dell'imprenditoria, per discutere di tartufo e territorio». La logistica e l'organizzazione è stata curata per il secondo anno da UmbriaFiere.

Antonella Manni

ALLA REDAZIONE DEL DOCUMENTO HANNO PARTECIPATO COMUNE, CAMERA DI COMMERCIO E UNISTRANIERI

A sinistra la presentazione e la firma del progetto "Fenice". A destra il pienone di visitatori in occasione di "Nero Norcia"

Peso:30%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress Servizio di Media Monitoring

1302

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Rassegna del: 05/03/24
Edizione del:05/03/24
Estratto da pag.:27
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Norcia Firmato un documento per mettere in campo competenze diverse

Progetto Fenice, energie per la ricostruzione

NORCIA

Dopo l'avvio dei lavori preparatori allo sviluppo del progetto Fenice avvenuti a palazzo Gallenga, sede dell'Università per Stranieri di Perugia e finalizzato alla rinascita del territorio della Valnerina, è stato siglato a Norcia un documento di intenti condiviso da parte dei rappresentanti dell'Università, del Comune, della Camera di commercio dell'Umbria e della Scuola umbra di Amministrazione pubblica, degli enti partner del progetto. Il documento è il risultato di un esperimento di progettazione condivisa che è andata oltre i ruoli. Alla redazione hanno contribuito circa 60 persone, che si sono confrontate su 4 direttrici tematiche, focalizzate sugli ambiti dell'internazionalizzazione del territorio, del supporto alle imprese e al sistema produttivo locale, della formazione di profili professionali innovativi e della valorizzazione dei luoghi della ricostruzione, quali laboratori di ricerca scientifica e didattica. La comune dichiarazione d'intenti è stata illustrata dalla professoressa Chiara Biscarini, docente dell'Università per Stranieri di Perugia e promotrice, che ha sottolineato come "valorizzare i luoghi della ricostruzione come laboratorio di ricerca didattica e scientifica sia una sperimentazione sfidante". "Ciò a cui stiamo puntando – ha commentato Federico Sisti, segretario generale della Camera di Commercio - è la messa a terra di una strategia sostenibile per la rinascita dei territori colpiti dal sisma: la dichiarazione d'intenti sottoscritta è il primo mattone di un processo di ricostruzione che vorremmo fosse il più possibile partecipato". "Siamo certi – ha auspicato infine Marco Magarini amministratore unico della Scuola Umbra di Amministrazione pubblica – che la profondità di azione del progetto Fenice abbia tutte le carte in regola per un impatto positivo a medio e lungo termine su tutto il territorio della Valnerina". Il progetto Fenice è finanziato dal Dipartimento ministeriale per la coesione territoriale con un contributo di quasi 5 milioni di euro.

R.S.

Obiettivo primario
Trasformare le zone ferite in laboratori di ricerca

La sfida Firmato nei giorni scorsi un protocollo d'intesa tra le varie anime del progetto Fenice L'obiettivo è mettere in campo più forze possibili per il rilancio del territorio

Peso:26%

Il presente documento non è riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ANSA.it
www.ansa.it
Utenti unici: 1.432.833

Rassegna del: 05/03/2024
Notizia del: 05/03/2024
Foglio:2/4

Cortellesi alla Camera: 'Educhiamo i ragazzi'

Primi mini-organi dalle staminali del liquido amniotico

A Macerata il condominio solidale: disponibile anche servizio infermieristico

Temi caldiGazaMaltempoFerragniAppleBarbara Balzerani

Naviga

/ Regione Umbria / La Giunta informa

Progetto Fenice, siglata a Norcia la dichiarazione d'intenti

Iniziativa volta alla riqualificazione del territorio

PERUGIA, 04 marzo 2024, 11:40

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Redazione ANSA

- RIPRODUZIONE RISERVATA

Dopo l'avvio dei lavori preparatori allo sviluppo del progetto "Fenice" - avvenuti lo scorso 13 febbraio a palazzo Gallenga, sede dell'Università per Stranieri di Perugia - finalizzato alla rinascita del territorio della Valnerina, è stato siglato a Norcia, durante la mostra mercato "Nero Norcia", un documento di intenti condiviso da parte dei rappresentanti dell'Università per Stranieri di Perugia, Comune di Norcia, Camera di commercio dell'Umbria e Scuola umbra di amministrazione pubblica, enti partner del progetto.

Il documento - spiega una nota della Regione - è il risultato di un esperimento di progettazione condivisa che è andata oltre i ruoli, i comparti disciplinari e l'appartenenza a differenti istituzioni, in cui i partecipanti hanno dato il loro contributo in vari tavoli di discussione per mettere sul campo competenze complementari e garantire un'operatività organica quanto inclusiva.

Alla redazione hanno contribuito circa 60 persone, che si sono confrontate su quattro direttrici tematiche, focalizzate sugli ambiti dell'internazionalizzazione del territorio, del supporto alle imprese e al sistema produttivo locale, della formazione di profili professionali innovativi e della valorizzazione dei luoghi della ricostruzione quali laboratori di ricerca scientifica e didattica. Hanno preso parte all'evento di presentazione il segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria, Federico Sisti, Davide Ficola e Marco Martini per la Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica, Chiara Biscarini per l'Università per Stranieri di Perugia, capofila del progetto.

La comune dichiarazione d'intenti è stata illustrata dalla professoressa Chiara Biscarini, docente dell'Università per Stranieri di Perugia e promotrice, nonché responsabile scientifica di "Fenice", la quale ha sottolineato come "valorizzare i luoghi della ricostruzione come laboratorio di ricerca didattica e scientifica sia una sperimentazione sfidante. Siamo certi - ha detto ancora Biscarini - che le attività previste nel progetto

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

saranno utili per la rinascita di Norcia e della Valnerina, soprattutto in termini di internazionalizzazione del territorio".

"Ciò a cui stiamo puntando con il progetto Fenice - ha commentato Federico Sisti, segretario generale della Camera di commercio dell'Umbria - è la messa a terra di una strategia sostenibile per la rinascita dei territori colpiti dal sisma: la dichiarazione d'intenti sottoscritta oggi è il primo mattone di un processo di 'ricostruzione' che vorremmo fosse il più possibile partecipato dalle comunità locali, aiutandole a sprigionare nuove energie, sollecitandone l'iniziativa imprenditoriale e valorizzandone le potenzialità". "Siamo certi - ha auspicato infine Marco Magarini amministratore unico della Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica - che la profondità di azione del progetto Fenice abbia tutte le carte in regola per un impatto positivo a medio e lungo termine su tutto il territorio della Valnerina. La nostra scuola farà la sua parte, garantendo percorsi di formazione di alta qualità finalizzati a potenziare competenze e migliorare i processi di governance della pubblica amministrazione per facilitare lo sviluppo socio-economico di tutta l'area del cratere".

Il progetto Fenice è finanziato dal dipartimento ministeriale per la coesione territoriale con un contributo di quasi 5 milioni di euro, destinati ai territori terremotati della Valnerina per la creazione di un polo d'Internazionalizzazione didattica e produttiva. Turismo, enogastronomia, sostenibilità e culture digitali le macro aree di azione valorizzate da percorsi di alta formazione, di cultura e promozione del territorio, corsi di dottorato di ricerca, summer e winter schools, e che vedranno impegnati insieme organismi territoriali con competenze distinte e tali, quindi, da garantire un forte connotato di interdisciplinarietà e organicità agli interventi previsti. Trasversali al progetto sono i criteri di innovazione, formazione continua, collaborazione, networking e sostenibilità, in un quadro di riferimento che mette all'orizzonte l'internazionalizzazione, la digitalizzazione e la transizione ecologica.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi

Ultima ora

08:27
Lo spread tra Btp e Bund tedeschi apre in calo a 139 punti

08:20
Il gas apre in rialzo a 27,02 euro al MWh al Ttf di Amsterdam

08:06
L'oro è in rialzo, a 2.177,68 dollari l'oncia

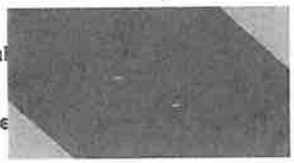
08:02
Il petrolio è in calo, a 78,44 dollari al barile

07:58
Euro poco mosso, a 1,0847 dollari

07:06
In Iran 834 condanne a morte nel 2023, record dal 2015

Video >

Newsletter ANSA
Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella mail.
Iscriviti alle newsletter



Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256

Rassegna del 05/03/2024
Notizia del: 05/03/2024
Foglio:1/1

VIDEO In 40mila al traguardo dei 60 anni di Nero Norcia

Presentato il Progetto Fenice con la collaborazione della UniStranieri, CamCom dell'Umbria e Scuola Umbra della PA. In un centro storico sempre più 'libero' da cantieri e impalcature, sono state tante le iniziative collaterali, tra cui cooking show e degustazioni grazie alla presenza degli chef dell'Università dei Sapori di Perugia

Giampiero Tasso
5 marzo 2024 [illegible]

© Riproduzione riservata

Si parla di

nero norcia 40 mila presenze

Video popolari

SHIDER-FIVE-150947996

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213
Rassegna del: 06/03/24
Edizione del:06/03/24
Estratto da pag.:37
Foglio:1/2

Gualdo, festa ai campioni C'è la Tirreno-Adriatico

▶Traguardo tradizionale in via Mancini La carovana entra in Umbria a Pozzuolo

▶Traguardo sprint a Sant'Arcangelo Si scala Casacastalda per il Gpm

IL CICLISMO

GUALDO TADINO Partirà questa mattina da Volterra alle 10,20 la terza tappa della 59° edizione della Tirreno Adriatico con arrivo a Gualdo Tadino dopo 225 km. Si tratta, oltre alla partenza del Giro-E 2023, del terzo arrivo prestigioso in pochi anni in città, dopo la tappa del Giro d'Italia 2018 vinta da Matej Mohoric e quella della corsa dei Due Mari 2021 vinta da Mathieu van der Poel sullo stesso traguardo di via Mancini che i corridori taglieranno oggi pomeriggio tra le 15:27 e le 15:58, a seconda della media oraria che sarà tenuta in gara.

Dopo la tappa di ieri vinta da Jasper Philipsen (Alpecin - Deceuninck), c'è grande attesa per gli uomini di classifica con il leader della generale Juan Ayuso (UAE Team Emirates) in maglia azzurra, primo anche nella classifica a punti (maglia ciclamino indossata da Jasper Philipsen) ed in quella giovani (maglia bianca indossata da Jonathan Milan della Lidl-Trek). Infine, la maglia verde del leader del gran premio della montagna indossata da Davide Bais (Team Polti Kometa).

IL PERCORSO

La gara farà il suo ingresso in Umbria a Pozzuolo al chilometro 120, tra le 13:06 e le 13:23, per poi proseguire per Castiglione del Lago, Sant'Arcangelo (traguardo sprint), Mugnano, Castel del Piano, San Martino in Colle e San Martino in Campo. Quindi il passaggio per Torgiano, tra le 14:15 e le 14:38, Bastia Umbra, Petrignano, Pianello, Valfabbrica e Casacastalda (gran premio della montagna), passaggio atteso tra le 15:06 e le 15:35.

Infine l'arrivo a Gualdo Tadino, passando dalle frazioni di Cerasa e Cerqueto, con gli ultimi chilometri che rispecchieranno l'arrivo del 2021 lungo via Flaminia in direzione sud, poi svolta accentuata verso sinistra in via Roma e quindi finale in viale Giorgio Mancini, zona giardini pubblici, in leggera salita con pendenze attorno al 4%. La città è nuovamente pronta a far festa per le due ruote, con un altro grande appuntamento internazionale, patrocinato da Regione Umbria e Camera di Commercio dell'Umbria, frutto dell'autorevolezza che Gualdo Tadino si è guadagnata sul campo e degli ottimi rapporti costruiti con il gruppo Rcs.

L'ATTESA

Ieri sera la Rocca Flea è stata illuminata di azzurro con proiezione del logo della Tirreno-Adriatico grazie al contributo di Gualdo Digitale, mentre al teatro Talia si è svolto il convegno "Il ciclismo Gualdese tradizione secolare" organizzato dal Comitato VII Centenario della Morte del Patrono Beato Angelo, dal Comune di Gualdo Tadino e da Panathlon. È invece aperta da sabato scorso, e visitabile fino a domenica prossima, in corso Italia 19 la mostra fotografica "Biciclette a Gualdo Tadino 2009-2023" organizzata dal Gruppo fotografico gualdese che, in collaborazione con l'amministrazione comunale, ha anche lanciato l'hashtag ufficiale della tappa della Tirreno Adriatico Volterra-Gualdo Tadino #duemariunsolore. Un hashtag che ha dato il via ad un contest fotografico aperto a tutti i cittadini che potranno postare su Instagram le loro foto rappresentative di Gualdo Tadino associate alla Tirreno-Adriatico, comprese quelle dell'arrivo di oggi. Altro concorso attivo è quello delle Vetrine Blu, rivolto ai commercianti che allestiranno la vetrina a tema più bella, originale e significativa inerente la corsa dei Due Mari. Le scuole, che oggi rimarranno chiuse, sono interessate dall'iniziativa BiciScuola. Per tutti i visitatori e curiosi che arriveranno in città si consiglia di parcheggiare presso il piazzale del Beato Angelo e parcheggio della Rocca Flea.

Per coloro che dovranno ritirare il pass sarà possibile ottenerlo recandosi nell'area suddetta presso la palestra delle scuole medie, stamattina a partire dalle ore 10.

DA ARRONE

Domani la corsa ripartirà da Arrone in direzione Giulianova, rimanendo in Umbria per circa 80 km, con la prima parte all'interno dei Monti Sibillini di cui dopo Norcia si scala il valico di Castelluccio (Gran Premio della Montagna) per attraversare l'omonima Piana e attraverso la Forca di Presta entrare nella provincia di Ascoli Piceno.

Francesco Serroni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SULLE STRADE DELLA PROVINCIA 115 CHILOMETRI DI CORSA ARRIVO PREVISTO TRA LE 15,30 E LE 16

PASSAGGIO A PERUGIA E BASTIA DOMANI LA DUE MARI RIPARTE DA ARRONE

Da Volterra a Gualdo Tadino

TirrenoAdriatico

		DISTANZE			ORA DI PASSAGGIO		
		Parziali	Percorse	Da percorrere	media km/ora 44	42	40
345	Volterra	0.0	0.0	225.0	10.20	10.20	10.10
PROVINCIA DI PERUGIA							
359	Pozzuolo	11.4	120.1	104.9	13.06	13.14	13.23
274	Castiglione del Lago	7.2	127.3	97.7	13.15	13.23	13.33
270	Sant'Arcangelo (S)	13.6	140.9	84.1	13.32	13.41	13.51
235	Mugnano	7.9	148.8	76.2	13.42	13.51	14.02
267	Ins. sr. 220	2.5	151.3	73.7	13.45	13.55	14.06
240	Castel del Piano	7.1	158.4	66.6	13.54	14.04	14.15
283	San Martino in Colle	7.6	166.0	59.0	14.05	14.15	14.27
179	San Martino in Campo	3.3	169.3	55.7	14.09	14.20	14.32
189	Torgiano	4.3	173.6	51.4	14.15	14.26	14.38
196	Bastia Umbra	9.6	183.2	41.8	14.29	14.40	14.53
212	Petrignano	4.7	187.9	37.1	14.35	14.47	15.01
234	Pinello	4.2	192.1	32.9	14.41	14.53	15.07
289	Valfabbrica	8.3	200.4	24.6	14.53	15.06	15.20
518	Casacastalda ▼	8.6	209.0	16.0	15.06	15.19	15.35
386	Cerasa	5.6	214.6	10.4	15.12	15.26	15.42
451	Cerqueto	5.8	220.2	4.8	15.20	15.35	15.50
532	Gualdo Tadino	4.8	225.0	0.0	15.27	15.42	15.58

WITHUB

VOLATA La vittoria di Jasper Philipsen ieri sul traguardo di Follonica. Un anno fa il belga trionfò, allo sprint, a Foligno

Peso:46%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. OK Informazioni

radio galileo

Mercatino
CERCO
OFFRO

Annunci Recenti Mercatino

VENDO IPHONE

MANSARDA PANORMAICA

LETTORE DVD NUOVO

CERCO LAVORO

OFFRO COMPAGNIA IN CAMBIO ALLOGGIO

VENDO FRIGO ARISTON DA UFFICIO

ORO VERDE DELL'UMBRIA 2024 – XXV EDIZIONE – LA PREMIAZIONE

6 marzo 2024 | Categorie: Attualità | Da Redazione Galileo | Stampa

Entusiasmo e un pizzico di commozione alla cerimonia che ha incoronato i migliori oli della nostra regione e delineato i 13 che accederanno al Concorso nazionale Ercole Olivario.

Le dichiarazioni del Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni, dell'Assessore regionale alle Politiche agricole, Roberto Morroni, dell'assessore al Comune di Perugia, Gabriele Giottoli ed il focus curato da Luigi Pillutis sulle aziende a conduzione familiare.

A scandire i tempi, trovare connessioni tra gli interventi e vivacizzare la cerimonia con la sua innata verve il Segretario Generale della Camera di Commercio, Federico Sisti.

L'attesa e l'emozione per conoscere il nome dei migliori oli umbri era palpabile stamattina al Centro Servizi Camerali G.Alessi che ha ospitato la cerimonia di premiazione della venticinquesima edizione del Concorso oleario regionale "Oro Verde dell'Umbria" e che costituiva anche lo scoglio da superare per arrivare a contendersi la palma del migliore olio d'Italia al Concorso nazionale Ercole Olivario.

La sala era gremita da colleghi della stampa, produttori e appassionati del prezioso olio verde con un paio di frantoiani ultraottantenni – come Giovanni Batta – che hanno regalato momenti di intensa commozione.

"Le parole chiave che contraddistinguono il concorso Oro Verde – ha dichiarato il presidente camerale Giorgio Mencaroni nel salutare gli intervenuti – sono forza dell'idea, qualità del progetto, autorevolezza e soprattutto trasparenza. Riteniamo che parteciparvi sia uno sprone a migliorare non solo la propria produzione ma anche la propria visione aziendale. Oltre a sostenere il mondo dell'olivicoltura da settore con Oro Verde e Ercole Olivario, ricordo che a febbraio come Camera di Commercio abbiamo partecipato a Tecnocom, fiera di settore dedicata al canale HO.RE.CA., con uno stand dove abbiamo presentato alcune delle realtà olivicole umbre; abbiamo collaborato con la Strada della DOP Umbria per la realizzazione della terza edizione di Anteprima DOP Umbria qualche giorno fa a Bettona; inoltre i vincitori che proclameremo oggi verranno presentati a Fieragro in occasione della Fiera Olio Capitale, all'interno dello spazio della Città dell'Olio, nostro importante partner

PER LA TUA PUBBLICITA'
0744-59031
Agenzia.Galileo@Gmail.com

Seguici nei Social Networks

Articoli in evidenza

ARRESTATO CINQUANTENNE COMMERCIANTE TERNANO, IN CASA AVEVA MARIJUANA, HASHISH E 10MILA EURO IN CONTANTI

CAMORRA: BLITZ DI CARABINIERI E DDA NEL NAPOLETANO, ARRESTI ANCHE A TERNI

Articoli più letti

L'OSTERIA DEL TRAP E ASSAGGERIA 431 STUPISCONO SANREMO CON I PRODOTTI DI UMBRIA E ABRUZZO

TERNI: ARRESTATO PER TENTATO OMICIDIO E PORTO ILLEGALE DI ARMI

Articoli Recenti

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

sia a livello regionale che a livello nazionale. La volontà, quindi, – ha concluso Mencaroni – è sempre quella di creare legami, dei ponti che uniscano, dando voce al territorio olivicolo umbro nella sua interezza."

Nel suo intervento l'Assessore regionale alle Politiche agricole **Roberto Morroni** ha quindi elogiato la Camera di Commercio dell'Umbria per i tanti sforzi tesi a promuovere le eccellenze del nostro territorio. "L'olio in particolare è una delle risorse più importanti ed identificative della nostra regione ma ormai è necessario un cambio di passo, perché piccolo non è più sinonimo di bello, almeno in agricoltura. Bisogna sfruttare appieno e con coraggio le opportunità che offrono i mercati mondiali."

L'Assessore del Comune di Perugia, **Gabriele Giottoli**, nel ricordare un progetto legato al mondo dell'oleoturismo che vede il suo comune impegnato in una collaborazione con i comuni del Trasimeno, ha poi tenuto a ringraziare la Camera di Commercio dell'Umbria per quanto fatto negli anni e quanto continua a fare come anche questo premio sta a testimoniare.

Molto intenso l'intervento di **Daniele Parbuono**, prorettore dell'Università degli studi di Perugia, che ha tracciato un colto ma anche vivo affresco dell'immaginario collettivo legato al mondo tradizionale dell'olio.

Federico Sisti, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria, ha infine introdotto il focus di **Luigi Pittalis** sul ruolo della famiglia nella realtà aziendale. Pittalis ha esordito sfatando alcuni miti legati alla concezione delle aziende a conduzione familiare primo tra tutti quello "che un'azienda familiare sia destinata a non raggiungere grandi dimensioni e a non conquistare i mercati mondiali. Barilla, Ferrero, Ferrari e tante altre stanno a dimostrare il contrario."

Il segretario generale **Federico Sisti**, in qualità di ufficiale anonimizzatore, ha quindi evidenziato come "Oro Verde dell'Umbria sia l'unico concorso nel quale un incaricato si reca in azienda per prelevare l'olio e verificarne l'origine, in cui la fase di assaggio sia organizzata in modo anonimo e coinvolga una giuria costituita da 16 degustatori. Un appuntamento di prestigio non solo per i produttori, ma anche per i consumatori che in questo modo hanno la possibilità di conoscere la vera qualità."

La mattinata al Galeazzo Alessi si è quindi conclusa intorno alle 12,30 con il momento più atteso, quello delle tante premiazioni, non solo con i premi di maggiore fama ma anche con le Menzioni speciali che – ha tenuto a precisare il presidente Mencaroni – "non sono premi minori, ma preziose indicazioni di valore.

Menzione di merito Impresa donna

FRANTOIO DECIMI di Bettona – Perugia

Menzione di merito Giovane imprenditore

Azienda Agricola Locci di Giano dell'Umbria

Menzione di merito: Impresa Digital Communication

Francolio Gaudenzi

MENZIONE GIORGIO PHELLAS – Il Turismo dell'Olio

TUTELA ANZIANI, REVOCATA AUTORIZZAZIONE AD UNA RSA DI MARMORE

TERNI: STRADA CESI-SANT'ERASMO QUASI TERMINATI I LAVORI DI RIQUALIFICAZIONE

ASS. CARDINALI: "SULLA DISCARICA AST NESSUN RITARDO DA PARTE DEL COMUNE DI TERNI"

PROVVEDIMENTI A SOSTEGNO DEL SETTORE AGRICOLO UMBRO, L'ASSEMBLEA APPROVA ALL'UNANIMITÀ

Telpress Servizi di Media Monitoring

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente o suo/i destinatario a terzi

Azienda CM srl

Premio Piccole Produzioni

3 classificato FRANTOIO LORETI di Rodolfo Loreti

2 classificato Frantoio DECIMI

1 classificato Agricola Locci di Lorenzo Locci

Premio Qualità ed Immagine in ricordo del prof. Montedoro

Etichetta Casa Lontana presentata dal Frantoio GAUDENZI

Menzione Speciale olio Monocultivar

L'etichetta vincitrice è "Il Sincero" dell'Azienda Agraria VIOLA

Menzione speciale olio DOP UMBRIA BIOLOGICO

Azienda Agraria Mannelli GIULIO

DIPLOMA GRAN MENZIONE per gli oli EXTRAVERGINE

Con L'etichetta "L'affiorante®" il premio viene assegnato all'Azienda Agraria Marfuga

OLIO DOP UMBRIA – 3 classificato

Olio DOP Umbria Colli orvietani di Ranchino Eugenio

OLIO DOP UMBRIA – 2 classificato

OLIO DOP UMBRIA Colli del Trasimeno dell'azienda Le pietraie di Dante Sambucni

OLIO DOP UMBRIA – 1 classificato

Olio DOP Umbria Colli del Trasimeno dell'Azienda Batta Giovanni

LE AZIENDE CHE PRENDERANNO PARTE ALLE SELEZIONI FINALI DELLA 32 esima EDIZIONE DEL CONCORSO NAZIONALE ERCOLE OLIVARIO sono:

Per l'olio DOP UMBRIA

1. Batta Giovanni – DOP UMBRIA frantoio Batta
2. Le Pietraie SAS – DOP UMBRIA – Il vignolo
3. MARFUGA Azienda Agraria – DOP UMBRIA RISERVA MARFUGA
4. RANCHINO EUGENIO – DOP UMBRIA POGGIO AMANTE
5. Az. Agr. Baldeschi Matteo – DOP Umbria Colli del Trasimeno
6. AZIENDA AGRARIA VIOLA – DOP UMBRIA COLLERUITA
7. Azienda Agraria Mannelli Giulio – DOP Umbria Colli Martani
8. Gnavolini Raccolta Sapore – DOP UMBRIA
9. Frantoio Gaudenzi – Casa lontana

Per l'olio Extravergine:

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

SPIDER-HVE-15898/06

Telpress Servizi di Media Monitoring

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

gazzettadigenova.it
Dir. Resp.:n.d.
Tiratura: n.d. Diffusione: n.d. Lettori: n.d.

Rassegna del: 07/03/24
Notizia del:07/03/24
Foglio:1/2

Sezione:DICONO DI NOI

Vino, Umbria Top Wines con 13 Cantine al Padiglione Italia a Prowein - Gazzetta di Genova

07/03/2024
redazione

Bacoccoli: per le aziende è sempre più necessario fare rete

Milano, 7 mar. (askanews) – Umbria Top Wines, la società cooperativa che raggruppa la maggioranza delle aziende vitivinicole regionali, dopo la partecipazione alla Slow Wine Fair di Bologna di questo febbraio, si prepara a partire per DUsseldorf, per prendere parte all'edizione 2024 di Prowein che si svolgerà dal 10 al 12 marzo. A rappresentare la produzione enologica umbra saranno 13 aziende: Agricola Mevante, Berioli, Blasi Cantina, Castello di Corbara, Cesarini Sartori, Chiorri, Decugnano dei Barbi, Duca della Corgna, Goretti, Le Poggette, Moretti Omero, Tenuta Il Botto, Tudernum.

A caratterizzare la presenza delle Cantine umbre all'interno del Padiglione Italia sarà il claim "Umbria, where the heart beats", tema che accompagnerà tutta la rassegna di appuntamenti dell'anno coordinati da Umbria Top Wines e troverà il suo culmine nelle attività di animazione nell'edizione 2024 di Vinitaly.

"La fiera di Dusseldorf riveste grande importanza per il settore vitivinicolo della nostra regione e l'Umbria del vino non può mancare" ha dichiarato Gioia Bacoccoli della direzione di Umbria Top Wines, spiegando che "malgrado una situazione economicamente non facile per le nostre cantine, Prowein rappresenta senza dubbio un'opportunità di condivisione della passione che le aziende vinicole umbre mettono nella produzione di vini di alta qualità e nella valorizzazione del proprio territorio: elementi che il mercato tedesco ha sempre mostrato di apprezzare. Peraltro – ha concluso Bacoccoli – per le aziende del settore vinicolo è oggi sempre più necessario mantenere le proprie quote di mercato, essere aggiornati sulle nuove tendenze e fare rete e la presenza a Prowein è significativa anche da questo punto di vista".

Un espositore speciale nell'edizione di quest'anno sarà, accanto alle aziende socie di Umbria Top, la Camera di Commercio di Perugia. Qui saranno presentati i vincitori dell'ultimo concorso enologico regionale "L'Umbria del vino": una vetrina delle 21 etichette trionfatrici, tra bianchi, rossi rosati, spumanti di qualità, dolci, più tre premi speciali.

Check out other tags:

Il presente documento non è riproducibile ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

Questo sito contribuisce alla audience di "Forum Italia". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. N. 5292 del 2/4/2002. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@gazzettadigenova.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

Telpress

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è cedibile a terzi

ilgiornaleditorino.it
Dir. Resp.:n.d.
Tiratura: n.d. Diffusione: n.d. Lettori: n.d.
Rassegna del: 07/03/24
Notizia del:07/03/24
Foglio:1/2

Vino, Umbria Top Wines con 13 Cantine al Padiglione Italia a Prowein - Il Giornale di Torino

07/03/2024
admin

Bacoccoli: per le aziende è sempre più necessario fare rete

Milano, 7 mar. (askanews) – Umbria Top Wines, la società cooperativa che raggruppa la maggioranza delle aziende vitivinicole regionali, dopo la partecipazione alla Slow Wine Fair di Bologna di questo febbraio, si prepara a partire per DUsseldorf, per prendere parte all'edizione 2024 di Prowein che si svolgerà dal 10 al 12 marzo. A rappresentare la produzione enologica umbra saranno 13 aziende: Agricola Mevante, Berioli, Blasi Cantina, Castello di Corbara, Cesarini Sartori, Chiorri, Decugnano dei Barbi, Duca della Corgna, Goretti, Le Poggette, Moretti Omero, Tenuta Il Botto, Tudernum.

A caratterizzare la presenza delle Cantine umbre all'interno del Padiglione Italia sarà il claim "Umbria, where the heart beats", tema che accompagnerà tutta la rassegna di appuntamenti dell'anno coordinati da Umbria Top Wines e troverà il suo culmine nelle attività di animazione nell'edizione 2024 di Vinitaly.

"La fiera di Dusseldorf riveste grande importanza per il settore vitivinicolo della nostra regione e l'Umbria del vino non può mancare" ha dichiarato Gioia Bacoccoli della direzione di Umbria Top Wines, spiegando che "malgrado una situazione economicamente non facile per le nostre cantine, Prowein rappresenta senza dubbio un'opportunità di condivisione della passione che le aziende vinicole umbre mettono nella produzione di vini di alta qualità e nella valorizzazione del proprio territorio: elementi che il mercato tedesco ha sempre mostrato di apprezzare. Peraltro – ha concluso Bacoccoli – per le aziende del settore vinicolo è oggi sempre più necessario mantenere le proprie quote di mercato, essere aggiornati sulle nuove tendenze e fare rete e la presenza a Prowein è significativa anche da questo punto di vista".

Un espositore speciale nell'edizione di quest'anno sarà, accanto alle aziende socie di Umbria Top, la Camera di Commercio di Perugia. Qui saranno presentati i vincitori dell'ultimo concorso enologico regionale "L'Umbria del vino": una vetrina delle 21 etichette trionfatrici, tra bianchi, rossi rosati, spumanti di qualità, dolci, più tre premi speciali.

continua a leggere sul sito di riferimento

Il presente documento non è riproducibile e/o ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

Vino, Umbria Top Wines con 13 Cantine al Padiglione Italia a Prowein - News sulla città di Roma

07/03/2024
admin

Bacoccoli: per le aziende è sempre più necessario fare rete

Milano, 7 mar. (askanews) – Umbria Top Wines, la società cooperativa che raggruppa la maggioranza delle aziende vitivinicole regionali, dopo la partecipazione alla Slow Wine Fair di Bologna di questo febbraio, si prepara a partire per DUsseldorf, per prendere parte all'edizione 2024 di Prowein che si svolgerà dal 10 al 12 marzo. A rappresentare la produzione enologica umbra saranno 13 aziende: Agricola Mevante, Berioli, Blasi Cantina, Castello di Corbara, Cesarini Sartori, Chiorri, Decugnano dei Barbi, Duca della Corgna, Goretti, Le Poggette, Moretti Omero, Tenuta Il Botto, Tudernum.

A caratterizzare la presenza delle Cantine umbre all'interno del Padiglione Italia sarà il claim "Umbria, where the heart beats", tema che accompagnerà tutta la rassegna di appuntamenti dell'anno coordinati da Umbria Top Wines e troverà il suo culmine nelle attività di animazione nell'edizione 2024 di Vinitaly.

"La fiera di Dusseldorf riveste grande importanza per il settore vitivinicolo della nostra regione e l'Umbria del vino non può mancare" ha dichiarato Gioia Bacoccoli della direzione di Umbria Top Wines, spiegando che "malgrado una situazione economicamente non facile per le nostre cantine, Prowein rappresenta senza dubbio un'opportunità di condivisione della passione che le aziende vinicole umbre mettono nella produzione di vini di alta qualità e nella valorizzazione del proprio territorio: elementi che il mercato tedesco ha sempre mostrato di apprezzare. Peraltro – ha concluso Bacoccoli – per le aziende del settore vinicolo è oggi sempre più necessario mantenere le proprie quote di mercato, essere aggiornati sulle nuove tendenze e fare rete e la presenza a Prowein è significativa anche da questo punto di vista".

Un espositore speciale nell'edizione di quest'anno sarà, accanto alle aziende socie di Umbria Top, la Camera di Commercio di Perugia. Qui saranno presentati i vincitori dell'ultimo concorso enologico regionale "L'Umbria del vino": una vetrina delle 21 etichette trionfatrici, tra bianchi, rossi rosati, spumanti di qualità, dolci, più tre premi speciali.

Check out other tags:

Questo sito contribuisce alla audience di "OndAzzurra". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. N. 4874. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@lacittadiroma.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256

Rassegna del 07/03/2024
Notizia del: 07/03/2024
Foglio:1/1

VIDEO Oro Verde dell'Umbria XXV edizione. La premiazione delle migliori etichette

Entusiasmo e un pizzico di commozione alla cerimonia che ha incoronato i migliori oli della nostra regione e delineato i 13 che accederanno al Concorso nazionale Ercole Olivario.

Giampiero Tasso

© Riproduzione riservata

Si parla di

oro verde dell'umbria 2024

Video popolari

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.: Sergio Casagrande
Tiratura: 5 401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Rassegna del: 08/03/24
Edizione del:08/03/24
Estratto da pag :7
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Perugia La cerimonia ha incoronato i migliori oli della regione e delineato i 13 che accederanno al Concorso nazionale Ercole Olivario

L'Oro verde dell'Umbria, assegnati premi e menzioni

PERUGIA

Sono 13 i migliori oli umbri che accederanno al Concorso nazionale Ercole Olivario. L'annuncio dei vincitori dell'edizione 2024 di Olro verde è stato dato al centro camerale Galeazzo Alessi di Perugia durante un cerimonia cui hanno partecipato tra gli altri il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni; l'assessore regionale alle Politiche agricole, Roberto Morroni; l'assessore al Comune di Perugia, Gabriele Giottoli.

LE MENZIONI

Menzione di merito Impresa donna: Frantoio Decimi di Bettona (Perugia)
Menzione di merito Giovane imprenditore: Azienda Agricola Locci di Giano dell'Umbria
Menzione di merito: Impresa Digital Communication: Frantoio Gaudenzi
Menzione Giorgio Phellas - Il Turismo dell'Olio: Azienda CM srl

I PREMIATI

Premio piccole produzioni: 3 classificato: Frantoio Loreti di Rodolfo Loreti; 2 classificato: Frantoio Decimi e 1 calssificato Agricola Locci di Lorenzo Locci
Premio qualità ed immagine in ricordo del prof. Montedoro: Etichetta Casa Lontana presentata dal Frantoio Gaudenzi
Menzione speciale olio Monocultivar: L'etichetta vincitrice è Il Sincero dell'Azienda Agraria Viola
Menzione speciale olio Dop umbria biologico: Azienda Agraria Mannelli Giulio
Diploma Gran menzione per gli oli extravergine con l'etichetta "L'affiorante"' il premio viene assegnato all'Azienda Agraria Marfuga
Per l'Olio dop Umbria: 3 classificato Olio DOP Umbria Colli orvietani di Ranchino Eugenio; 2 classificato Olio Dop Colli del Trasimeno dell'azienda Le pietraie di Dante Sambuchi e primo classificato Olio Dop Umbria Colli del Trasimeno dell'Azienda Batta Giovanni

LE TREDICI CLASSIFICATE

Per l'olio Dop Umbria al 1 posto Batta Giovanni - Dop Umbria Frantoio Batta: 2 classificato Le Pietraie Sas - Dop Umbria - Il vignolo; 3 classificato Marfuga Azienda Agraria - Dop Umbria riserva Marfuga; 4 classificato Ranchino Eugenio - Dop Umbria Poggio amante; 5 classificato Az. Agr. Baldeschi Matteo - Dop Umbria Colli del Trasimeno: 6 classificato Azienda Agraria Viola - Dop Umbria Colleruita: 7 calssificata Azienda Agraria Mannelli Giulio - Dop Umbria Colli Martani: ottava calssificata Gnavolini Raccolta Sapore - Dop Umbria; 9 classificata Frantoio Gaudenzi - Casa lontana.
Per l'olio extravergine: 1 classificato Azienda Agraria Marfuga olio Evo l'Affiorante; 2 classificato Azienda Agraria Viola - olio Evo Il Sincero; 3 classificatoFrantoio Gaudenzi - olio Evo Chiuse di Sant'Arcangelo ; 4 classificato Cm srl con il olio Evo - Monocultivar frantoio.
Per il presidente camerale Giorgio Mencaroni "Le parole chiave che contraddistinguono il concorso Oro Verde sono forza dell'idea, qualità del progetto, autorevolezza e soprattutto trasparenza. Riteniamo che parteciparvi sia uno sprone a migliorare non solo la propria produzione ma anche la propria visione aziendale.
"L'olio è una delle risorse più importanti ed identificative della nostra regione - ha detto l'assessore Roberto Morroni - ma ormai è necessario un cambio di passo, perché piccolo non è più sinonimo di bello, almeno in agricoltura. Bisogna sfruttare appieno e con coraggio le opportunità che offrono i mercati mondiali".

Sab.Bus.Vi.

Il presidente Mencaroni
"Parole chiave: forza dell'idea, qualità del progetto, autorevolezza e trasparenza"

Produzioni I migliori produttori di olio dell'Umbria al Centro servizi camerali Galeazzo Alessi

Peso:38%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

LIRICO SPERIMENTALE, IN PIENO SVOLGIMENTO I LAVORI DELLA GIURIA DEL 78° CONCORSO DI CANTO

Redazione | Sab, 09/03/2024 - 12:05

Condividi su:

E' in aumento il numero di candidati provenienti dall'estero. Luciana Serra, presidente Giuria "In 78 edizioni tutti bellissimi frutti"

Al **Teatro Nuovo** di Spoleto proseguono i **lavori della giuria del Concorso di Canto dello Sperimentale** – presieduta quest'anno dal soprano **Luciana Serra** e composta dal basso-baritono **Nicola Ulivieri** (vincitore del concorso spoletino nel 1995), dal critico musicale **Giancarlo Landini** e dai direttori artistici dello Sperimentale **Michelangelo Zurletti** ed **Enrico Girardi** – che proprio in queste ore sta attentamente selezionando i finalisti di questa edizione, tra **oltre 70 candidati provenienti da tutto il mondo**. Nelle giornate di domenica e lunedì, i lavori proseguiranno a Villa Redenta, dove la Direzione artistica ascolterà **ulteriori 60 giovani talenti** che si sono iscritti alle **libere audizioni** collegate al concorso e parte integrante della competizione canora.

«Anche quest'anno – **commenta Battistina Vargiu, presidente f.f. dell'Istituzione** – *siamo lieti di accogliere a Spoleto un alto numero di*

IN UMBRIA

Sab, 09/03/2024 - 10:55
Un anno fa il terremoto di Pierantonio, oltre 600 devono ancora rientrare nelle proprie case

Sab, 09/03/2024 - 10:17
Musica d'amare 2: ritorna l'ascolto sentimentale di Mirella Cleri e Riccardo Cambri

Sab, 09/03/2024 - 09:28
Fermato 30enne: "E' lui il rapinatore della profumeria"

Sab, 09/03/2024 - 08:08
Rinnovato il consiglio direttivo Anc gruppo MAVN

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-159124259

Telpress Servizi di Media Monitoring

artisti che arrivano da paesi con culture e tradizioni così diverse. Ulteriore conferma che in questi 78 anni il Concorso dello Sperimentale è riuscito ad aumentare il proprio prestigio, diventando un polo attrattivo per i giovani che desiderano fare del teatro musicale la loro professione».

Quasi il 30% dei candidati di questa **78ma edizione del concorso**, infatti, proviene da un paese estero: **Albania**, **Armenia**, **Australia**, **Azerbaigian**, **Canada**, **Cina**, **Cipro**, **Francia**, **Germania**, **Giappone**, **Guatemala**, **Inghilterra**, **Israele**, **Italia**, **Olanda**, **Polonia**, **Portogallo**, **Russia**, **Serbia**, **Spagna**, **Turchia** e **Ucraina**.

Accompagnano al pianoforte i maestri **Pablo Salido Pulido** e **Antonio Vicentini**.

Il **Concorso di canto è reso possibile grazie** al sostegno del Ministero della Cultura – Direzione generale spettacolo, alla Regione Umbria, al Comune di Spoleto e alla Fondazione Cassa di Risparmio di Spoleto e gode del Patrocinio della Camera di Commercio dell'Umbria.

*Istituito nel 1947 da Adriano Belli, il Concorso di canto del Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto nasce per avviare alla professione dell'arte lirica quei giovani dotati di particolari qualità artistiche che, compiuti gli studi di canto, non abbiano ancora debuttato. Negli anni, grandi nomi della lirica internazionale hanno partecipato alla competizione canora e si sono formati a Spoleto, basti citare Franco Corelli e Anita Cerquetti nel 1951, Renato Bruson nel 1961, Ruggero Raimondi nel 1964, Leo Nucci e Mariella Devia rispettivamente nel 1967 e 1971, solo per ricordarne alcuni. Ma anche voci del panorama lirico attuale, che proprio in questi anni stanno avendo un grandissimo successo nei palcoscenici internazionali più prestigiosi, su tutte quelle dei soprani Maria Agresta ed Eleonora Buratto.

Condividi su:

CANDIDATI | CANTO | CONCORSO | EVIDENZA | GIURIA | LIRICO SPERIMENTALE | VINCITORI

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

ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA

Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana

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'

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

8 marzo, la cantautrice Etta Scollo a Mattarella: 'Le voglio bene'

La parabola di 'Ollie' Bearman, ha 18 anni e guida una Ferrari

Cinemasteri oggi domani

Weekend al cinema, ritorna il Ferragosto di Virzì

Temi caldiRegionaliGazaZelensky8 marzoSerie A

Regione Umbria

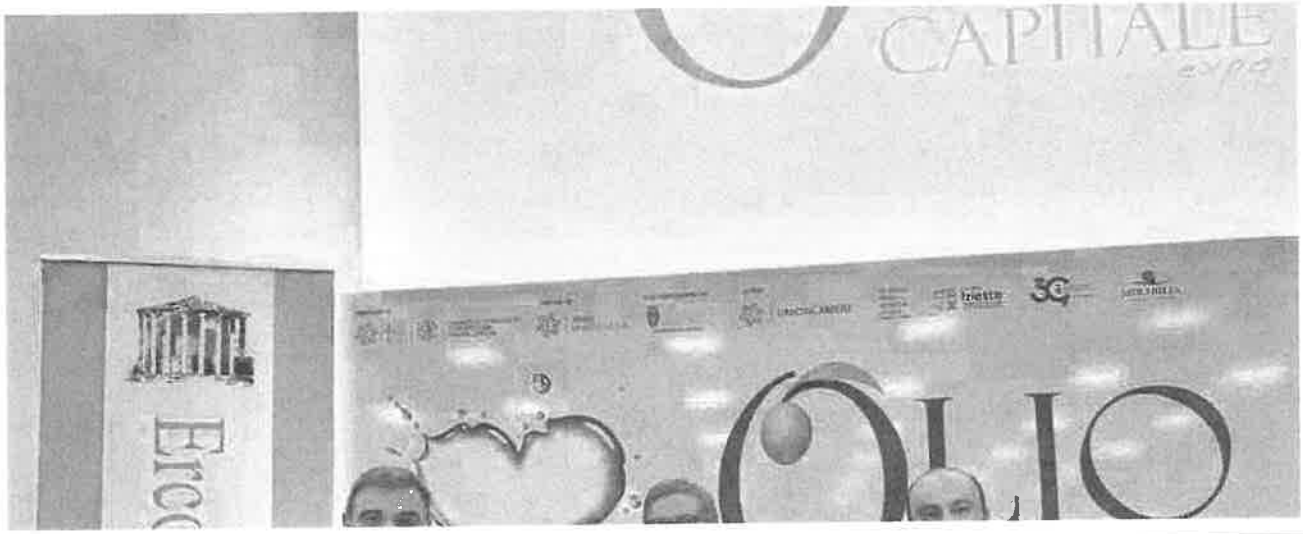
Naviga

Accordo per promuovere l'oleoturismo, a 'Olio Capitale'

Associazione Città dell'Olio, Mirabilia e Ercole Olivario

PERUGIA, 09 marzo 2024, 12:05

Redazione ANSA



Il presente documento non è riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non è cedibile a terzi.

↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Prosegue il percorso per la crescita e la valorizzazione dell'oleoturismo con la presenza della Camera di commercio dell'Umbria, che da oltre 30 anni organizza il Premio nazionale Ercole Olivario, alla 16/a edizione di "Olio Capitale" in corso a Trieste fino al 10 marzo.

A margine della tavola rotonda "Disposizioni Regionali in attuazione della Legge Nazionale sull'Oleoturismo: stato dell'arte e armonizzazione", che si è svolta venerdì pomeriggio, è stato siglato il protocollo d'intesa tra Mirabilia, Città dell'Olio e Camera di commercio dell'Umbria attraverso Ercole Olivario, con l'obiettivo di perseguire più efficacemente gli obiettivi comuni dello sviluppo della cultura dell'olio e la crescita e il rafforzamento dell'oleoturismo in Italia, attraverso la messa a terra di attività, eventi, iniziative, ricerche e studi nell'ambito della promozione e del marketing.

"Il documento - spiegano mi pronotori in una nota - è un ulteriore e concreto passo per la promozione del turismo dell'olio, un tema importante ed emergente che abbraccia, in modo trasversale e su più livelli, sempre più operatori e interessi. L'oleoturismo ha un elevato potenziale per le piccole e medie imprese".

"Siamo felici di unire le forze e fare squadra per contribuire concretamente a dare nuovo impulso all'oleoturismo.

Gli oli possono essere un mezzo attraverso il quale scoprire il patrimonio culturale, artistico e paesaggistico di cui disponiamo. Dietro ogni olio di qualità c'è sempre una storia di famiglia o il successo di una azienda dovuto ad un'intuizione o ad un atto di coraggio che abbiamo il dovere di raccontare" ha affermaato il presidente del Premio Ercole Olivario e della Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi

Ultima ora

12:00
Orban, 'presidente Trump, portaci la pace'

11:19
Iran: ballano in piazza per l'8 marzo, arrestate due donne

11:03
Erdogan, 'sosteniamo fermamente i leader di Hamas'

10:43
Tre giovani torturati per ore, quattro persone arrestate

10:14

Newsletter ANSA
Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella mail
Iscriviti alle newsletter

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

EDICOLA DEL SUD BARI BAT

Dir. Resp.:Anna Maria Ferretti

Tiratura: 15.000 Diffusione: 15.000 Lettori: 60.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 14/03/24
Edizione del:14/03/24
Estratto da pag :5
Foglio:1/1

IL CONCORSO A CONFRONTO I MIGLIORI OLI

Nove aziende in finale al premio "Olivario" Svelati i nomi pugliesi

Sono stati svelati ieri, in un evento ospitato dalla Camera di Commercio di Bari, i nomi delle nove aziende olearie pugliesi che sono state selezionate per prendere parte alla finale della XXXII edizione del concorso nazionale Ercole Olivario, la prestigiosa competizione che promuove le eccellenze olearie dei territori italiani, organizzata da Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria e altri partner.

Per la categoria Dop/Igp: Azienda Agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone di Giovinazzo (Ba); Azienda Agricola Donato Conserva di Modugno (Ba); Ciccolella Società Agricola di Molfetta (Ba); Frantoio Galantino di Bisceglie (Bt). Per la categoria Extra Vergine: azienda Agricola Donato Conserva di Modugno (Ba); Intini s.r.l. di Martina Franca (Ta); Azienda Agricola Pia Gloria Serrilli di San Marco in Lamis (Fg); Società Agricola Torre Rivera di Andria (Bt); Azienda Agricola Di Martino di Trani (Bt); Azienda Agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito (Ba). I vincitori verranno proclamati sabato 6 aprile all'auditorium San Francesco al Prato a Perugia. Sempre ieri sono stati conferiti i primi tre premi "Piccole Produzioni – Puglia" del Concorso nazionale "La goccia d'Ercole", sezione a latere dell'Ercole Olivario 2024.

Prima classificata è stata la società agricola Petrizzelli snc. Al secondo posto "I nonni" di Matteo Di Sabato Annarita e al terzo Cannillo Cecilia.

Peso:11%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Concerto di Pasqua 2024, Daniele Gatti dirige l'Orchestra del Teatro Musicale Fiorentino

giovedì 14 marzo 2024

Il progetto "Omaggio all'Umbria" annuncia il grande Concerto di Pasqua 2024 che si terrà **mercoledì 20 marzo** alle 18 nel Duomo di Orvieto. Anche quest'anno il concerto sarà dedicato a tutti i bambini vittime delle guerre che si sono scatenate nel mondo. Sono ben sedici le partecipazioni del Teatro del Maggio Musicale Fiorentino ai concerti di Pasqua di Raiuno organizzati dal progetto "Omaggio all'Umbria".

Protagonista del Concerto di Pasqua 2024 sarà l'Orchestra del Teatro del Maggio Musicale Fiorentino diretta da Daniele Gatti, prestigioso direttore d'orchestra nominato di recente direttore principale del Teatro del Maggio Musicale Fiorentino dopo aver diretto più volte prestigiose orchestre come la Wiener Philharmoniker Orchestra, l'Orchestra dei Berliner Philharmoniker, la Royal Philarmonic Orchestra, la Royal Concertgebouw Orchestra, l'Orchestra della Scala di

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-159943152

Telpress Servizi di Media Monitoring

Milano, l'Orchestra dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia, etc. Nel 2006 il presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi gli ha conferito l'onorificenza di grande ufficiale dell'ordine al merito della Repubblica italiana.

In programma la Suite per Orchestra "Nobilissima Visione" di Paul Hindemith, la "Trauersymphonie" di Franz Joseph Haydn e "L'Incantesimo del Venerdì Santo" di Richard Wagner. Il concerto sarà registrato dalla Rai **mercoledì 20 marzo** alle 18 nel Duomo di Orvieto e sarà trasmesso su Raiuno **venerdì 29 marzo**, Venerdì Santo, dopo la Via Crucis e su Rai 5 più volte nei giorni successivi la messa in onda su Raiuno del concerto.

Pubblicità

Acquista questo spazio pubblicitario

Il concerto è stato realizzato grazie alle risorse dell'Associazione "Omaggio all'Umbria" che è finanziata dal F.U.S, dal contributo della Regione dell'Umbria, della Banca Intesa San Paolo, della Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto, di Sviluppumbria POR FESR 2014 2020 bando per progetti dello spettacolo dal vivo e della Camera di Commercio dell'Umbria. L'Opera del Duomo di Orvieto ha sostenuto con tutte le sue possibilità l'organizzazione dell'evento.

Hanno patrocinato il Ministero della Cultura, la Regione dell'Umbria, il Comune di Orvieto, l'Università per Stranieri di Perugia e l'Unicef Italia. L'ingresso sarà libero fino ad esaurimento della capienza possibile. Saranno presenti i volontari dell'Unicef che patrocina il progetto "Omaggio

Il presente documento non è riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

all'Umbria" dal 2008 e di cui la presidente, la dottoressa Laura Musella, è stata nominata nel 2008 testimonial per l'Umbria.

L'Associazione "Omaggio all'Umbria" nel 2024 ha preparato 24 concerti dove come sempre saranno rispettati i temi fondanti dell'associazione medesima che sono la valorizzazione dei giovani talenti musicali, la valorizzazione del patrimonio artistico, architettonico e naturalistico della Regione dell'Umbria e la solidarietà. Ogni concerto, infatti, sarà dedicato attraverso l'Unicef di cui il progetto "Omaggio all'Umbria" è testimonial a tutti i bambini in difficoltà del mondo. Fra i concerti previsti spiccano il concerto di Pasqua di Raiuno 2024 del 20 marzo nel Duomo di Orvieto con l'Orchestra del Teatro del Maggio Musicale Fiorentino diretta da Daniele Gatti, i quattro concerti presso l'Aula Magna della Università per Stranieri di Perugia con molti giovani musicisti accompagnati al pianoforte dal professor Stefano Ragni, il concerto del 13 aprile nella Chiesa di San Valentino di Terni con l'Orchestra Giovanile "Luigi Cherubini" in Simone Zanchini Programm diretta da Giovanni Conte l'allievo preferito di Riccardo Muti, il Concerto di Natale con il Quartetto dei Wiener Philharmoniker presso l'Auditorium San Domenico di Foligno, il Concerto di Natale con Uto Ughi e I Filarmonici di Roma nella Basilica di San Pietro di Perugia.

orvietonews.it by http://www.orvietonews.it is licensed under a Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Unported License.

www.orvietonews.it è una produzione Atunis Orvieto

Registrazione tribunale di Orvieto (TR) nr.94 del 14/12/2000 | Nr. ROC 18305

Sede: Corso Cavour 157 - 05018 - ORVIETO (TR) | P.IVA: 01650040551

Redazione: redazione@orvietonews.it | Gabriele Anselmi [Direttore - 3392619440] | Davide Pompei [ConDirettore - 3397474188]

Regolamento | Privacy Policy | Cookies

SCUOLA COMUNALE DI MUSICA "A. CASASOLE" / ORVIETO www.musicaorvieto.it 0763.344078

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress Servizi di Media Monitoring

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

EDICOLA DEL SUD BASILICATA

Dir. Resp.:Anna Maria Ferretti

Tiratura: 816 Diffusione: 5.639 Lettori: 70.000

Rassegna del: 14/03/24
Edizione del:14/03/24
Estratto da pag :5
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

IL CONCORSO A CONFRONTO I MIGLIORI OLI

Nove aziende in finale al premio "Olivario" Svelati i nomi pugliesi

Sono stati svelati ieri, in un evento ospitato dalla Camera di Commercio di Bari, i nomi delle nove aziende olearie pugliesi che sono state selezionate per prendere parte alla finale della XXXII edizione del concorso nazionale Ercole Olivario, la prestigiosa competizione che promuove le eccellenze olearie dei territori italiani, organizzata da Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria e altri partner.

Per la categoria Dop/Igp: Azienda Agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone di Giovinazzo (Ba); Azienda Agricola Donato Conserva di Modugno (Ba); Ciccolella Società Agricola di Molfetta (Ba); Frantoio Galantino di Bisceglie (Bt). Per la categoria Extra Vergine: azienda Agricola Donato Conserva di Modugno (Ba); Intini s.r.l. di Martina Franca (Ta); Azienda Agricola Pia Gloria Serrilli di San Marco in Lamis (Fg); Società Agricola Torre Rivera di Andria (Bt); Azienda Agricola Di Martino di Trani (Bt); Azienda Agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito (Ba). I vincitori verranno proclamati sabato 6 aprile all'auditorium San Francesco al Prato a Perugia. Sempre ieri sono stati conferiti i primi tre premi "Piccole Produzioni – Puglia" del Concorso nazionale "La goccia d'Ercole", sezione a latere dell'Ercole Olivario 2024.

Prima classificata è stata la società agricola Petrizzelli snc. Al secondo posto "I nonni" di Matteo Di Sabato Annarita e al terzo Cannillo Cecilia.

Peso:11%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213

Rassegna del: 15/03/24
Edizione del:15/03/24
Estratto da pag.:43
Foglio:1/1

Orvieto, Rail Messa di Pasqua in Duomo

L'EVENTO

Torna il concerto di Pasqua in Duomo. Mercoledì prossimo alle 18 la cattedrale di Orvieto ospiterà l'evento dedicato anche quest'anno a tutti i bambini vittime delle guerre nel mondo. Ad esibirsi sarà l'Orchestra del Teatro del Maggio musicale fiorentino, alla sua sedicesima partecipazione, diretta da Daniele Gatti, un prestigioso direttore d'orchestra nominato di recente direttore principale del Teatro del Maggio Musicale. Il concerto, inserito nel progetto "Omaggio all'Umbria", sarà registrato mercoledì e verrà trasmesso su Rai 1 il venerdì santo dopo la Via Crucis e su Rai 5 più volte nei giorni successivi la messa in onda su Rai 1. L'ingresso è libero fino ad esaurimento della capienza possibile. Saranno presenti anche i volontari dell'Unicef che patrocina il progetto "Omaggio all'Umbria" dal 2008 e di cui la presidente, Laura Musella, è stata nominata nel 2008 testimonial per l'Umbria. L'associazione "Omaggio all'Umbria" per quest'anno ha programmato 24 concerti con l'obiettivo di rispettare i temi fondanti dell'associazione che sono la valorizzazione dei giovani talenti musicali, la valorizzazione del patrimonio artistico, architettonico e naturalistico della Regione e la solidarietà. Ogni concerto, infatti, sarà dedicato attraverso l'Unicef a tutti i bambini in difficoltà del mondo. Il concerto di Pasqua, dunque, è realizzato dall'associazione, finanziato dal F.u.s, con il contributo di Regione, banca Intesa San Paolo, Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto, Sviluppumbria e Camera di Commercio dell'Umbria.

M.D.L.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Peso:8%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

QUOTIDIANO DEL SUD ED. BASILICATA

Dir. Resp.:Rocco Valenti

Tiratura: 816 Diffusione: 5.639 Lettori: 70.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 16/03/24
Edizione del:16/03/24
Estratto da pag.:3
Foglio:1/1

CONCORSO NAZIONALE Sono quattro le aziende finaliste in Basilicata

"Ercole Olivarum", la premiazione delle lucane

POTENZA- La Camera di commercio della Basilicata ha organizzato, per il 18 marzo 2024, alle ore 10.30, nella Sala Economia della sede storica di Corso XVIII Agosto a Potenza, la cerimonia di proclamazione e premiazione delle 4 aziende olivicole lucane finaliste alla 32^ edizione del Concorso nazionale "Ercole Olivario", premio promosso da Unioncamere in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria e con il sostegno di Ice, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, del Ministero delle imprese e del made in Italy, il supporto del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea)- Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (It), delle associazioni dei produttori olivicoli e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano. Il Concorso si propone di valorizzare gli oli extravergini di oliva italiani certificati (dop, igp e biologici) e gli oli extravergini di oliva italiani, provenienti da diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando i migliori oli di qualità italiani ottenuti dalla campagna olearia in corso; sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto, con azioni che li aiutino a contraddistinguersi nel mercato globale e a commercializzare il proprio prodotto; valorizzare la figura dell'assaggiatore italiano in quanto professionista in grado di promuovere, tramite l'esperienza del panel, la qualità dell'olio italiano, presso operatori e consumatori italiani ed esteri.

Peso:13%

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

LE CRONACHE LUCANE

Dir. Resp.:Maria Fodota

Tiratura: 28.000 Diffusione: 28.000 Lettori: 338.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 16/03/24
Edizione del: 16/03/24
Estratto da pag.:5
Foglio:1/1

LA CERIMONIA DI PROCLAMAZIONE E PREMIAZIONE PER LE QUATTRO AZIENDE IN VISTA DEL CONCORSO NAZIONALE

Premio Olivario, domenica si proclamano gli oli lucani finalisti

POTENZA. La Camera di commercio della Basilicata ha organizzato, per il 18 marzo 2024, alle ore 10.30, nella Sala Economia della sede storica di Corso XVIII Agosto a Potenza, la cerimonia di proclamazione e premiazione delle 4 aziende olivicole lucane finaliste alla 32ª edizione del Concorso nazionale "Ercole Olivario", premio promosso da Unioncamere in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria e con il sostegno di ICE, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, del Ministero delle imprese e del made in Italy, il supporto del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)- Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT), delle associazioni dei produttori olivicoli e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano. Il Concorso si propone di valorizzare gli oli extravergini di oliva italiani certificati (dop, igp e biologici) e gli oli extravergini di oliva italiani, provenienti da diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando i migliori oli di qualità italiani ottenuti dalla campagna olearia in corso; sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto, con azioni che li aiutino a contraddistinguersi nel mercato globale e a commercializzare il proprio prodotto; valorizzare la figura dell'assaggiatore italiano in quanto professionista in grado di promuovere, tramite l'esperienza del panel, la qualità dell'olio italiano, presso operatori e consumatori italiani ed esteri.

Peso:21%

Il presente documento non e' riproducibile: e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000
Rassegna del: 17/03/24
Edizione del:17/03/24
Estratto da pag.:19
Foglio:1/1

Battista, prodotto nella cantina Colaiacovo, ha vinto il primo premio al concorso regionale

Spumante metodo classico tra le colline di Semonte

di **Euro Grilli**

GUBBIO

Si chiama Battista, è uno spumante metodo classico Brut, ha vinto il primo premio assoluto (della sua categoria) della terza edizione del concorso enologico regionale L'Umbria del Vino svoltosi a Perugia, promosso dalla Camera Commercio dell'Umbria, di concerto con la Regione Umbria, con le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria, Cia, con il 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, con l'associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e con Confcooperative Umbria.

All'evento perugino sono state premiate diverse categorie e diversi vini: rossi doc e docg, rossi igt, bianchi doc/docg e igt, vini dolci, vini rosati, spumanti di qualità, miglior vino biologico, giovane produttore, impresa femminile. "Battista" è uno dei fiori all'occhiello della Cantina Semonte che è nata nel 2010 su iniziativa di Giovanni Colaiacovo e dei figli Carmela e Ubaldo. Oggi il presidente è il giovane Giovanni Colaiacovo, figlio di Ubaldo e nipote di Giovanni.

La cantina è una splendida realtà che si trova all'interno dell'azienda agraria Semonte, nella omonima frazione a quattro chilometri da Gubbio, lungo il vecchio tracciato della SS 219 Pian d'Assino. Il contesto paesaggistico è di particolare bellezza e nella tenuta filari selezionati producono uve pregiate che danno vita e sapore a vini come, appunto, il Battista (Spumante Metodo Classico Brut), il Cordaro (Dolcetto) e il Monteleto (Chardonnay). L'azienda produce anche Zangolo, un olio d'oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici, che per la sua purezza, la sua bontà, è stato segnalato nel 2022 da Oli d'Italia - Gambero Rosso. Giovanni è (giustamente) orgoglioso di Cantina Semonte e torna a spiegare che il successo di Battista "assume una valenza particolare dal momento che pur essendo la nostra una cantina molto giovane, siamo riusciti a primeggiare in un contesto che vedeva in gara aziende radicate da tantissimi anni".

La tradizione antica del vino prodotto a Semonte, le cui colline in un vecchio adagio popolare venivano descritte come "baciate dal sole", rivive oggi nella nuova impresa della famiglia di Giovanni Colaiacovo, "che - dice - ha sempre creduto nei valori di un territorio unico nel suo genere e che, ormai di diritto, può fregiarsi del titolo di viticoltori in Gubbio". "La Cantina Semonte - spiega - si avvale della professionalità di un enologo cantiniere interno, Filippo Rossetti di Foligno, e della consulenza esterna dell'enologo Leonardo Valenti di Corniglio di Parma". "Produciamo poi il Cerasino - conclude - che è una bevanda aromatizzata, prodotta con il 70% di vino e il 30% di visciole". E annuncia: "Il prossimo mese di aprile usciremo con un nuovo prodotto", ma tutto è ancora top secret.

Giovanni Colaiacovo La sfida del giovane presidente della cantina Semonte, nata nel 2010 su iniziativa di Giovanni Colaiacovo e dei figli Carmela e Ubaldo

Peso:34%

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000
Rassegna del: 19/03/24
Edizione del:19/03/24
Estratto da pag.:46
Foglio:1/2

Presentato l'appuntamento del Venerdì Santo arrivato all'ottava edizione

Rievocazione della Passione A Marmore 100 figuranti

TERNI

Torna a Marmore la rievocazione storica della Passione di nostro Signore Gesù Cristo, in programma come ogni Venerdì Santo - quest'anno il prossimo 29 marzo - su iniziativa della locale Pro loco. Si tratta di un evento ormai consolidato, giunto all'ottava edizione, con figuranti in costumi d'epoca, itinerante, realizzato sul territorio utilizzando le esclusive naturali peculiarità: aree caratteristiche del Parco Campacci al Belvedere Superiore della Cascata delle Marmore. "La strada percorsa da Gesù Cristo, dalla sua condanna nel pretorio di Pilato fino alla cima del Golgota, dove fu crocifisso - spiegano gli organizzatori - ha sempre interessato tutti perché in quel luogo il nostro Redentore, col versamento del suo sangue, ha più che altrove dimostrato la grandezza del suo amore per noi pagando con esso i debiti che noi avevamo contratti con la divina giustizia e facendoci rinascere dalla colpa alla grazia, dalla morte alla vita. Marmore non si ferma a celebrare la nascita di Gesù, vuole dare un senso al percorso compiuto da Gesù Cristo a Gerusalemme il Venerdì Santo, giorno della sua passione e morte attraverso questo progetto che sarà, nello stesso tempo, momento di grande fede e motivo di valorizzazione del patrimonio naturale artistico territoriale per diffondere la cultura".

La manifestazione, come in passato, offrirà momenti di fede e riflessione a tutti e, ai turisti, l'occasione di venire nel nostro territorio e restare anche per tutto il periodo pasquale. Le Stazioni, prese dai Vangeli, saranno commentate con la citazione di testi biblici. L'evento si svolgerà in un'atmosfera magica appartenente ad un'altra dimensione, tutti i luoghi caratteristici saranno sfruttati al meglio con scenografie studiate e create appositamente. La location scelta, a pochi metri dal primo salto della cascata delle Marmore, all'interno di un'area pubblica con libero accesso, parcheggio adiacente, sarà trasformata in un unico palco teatrale, con la partecipazione di oltre 100 figuranti in costume d'epoca che non stazioneranno nello stesso posto, ma creeranno di volta in volta altre stazioni. Partendo dall'ultima cena sino ad arrivare all'apparizione di Cristo risorto a sua Madre, si offrirà un palcoscenico non statico, ma in continuo movimento. Tutta la manifestazione, illuminata con cere e torce, sarà accompagnata da musiche scelte per l'occasione e da un'unica voce narrante. L'evento di quest'anno sarà dedicato a Raffaele Giocondi e Romeo Liberati, "amici veri e Passionari da sempre - dicono ancora dalla Pro loco - che ci hanno lasciato lungo questo percorso. Che strana la vita: loro due sempre presenti, sempre nella stessa stazione 'Caifa', sempre resteranno nei nostri cuori!". L'organizzazione ha impegnato il direttivo della Pro loco Marmore per ben 4 mesi. Hanno risposto all'appello tantissimi volontari, famiglie al completo, da Marmore, Piediluco, Sangemini, Terni, Stroncone, Torre Orsina, Arrone, turisti, camperisti già in loco ed altri in arrivo che verranno appositamente e si fermeranno nel Campeggio di Marmore. L'evento è gratuito e la Pro loco Marmore lo organizza in collaborazione con la parrocchia di Marmore, col patrocinio di Regione, Provincia Terni, Comune Terni, Cciaa Umbria, diocesi di Terni-Narni-Amelia, Unpli, Confcommercio, Confartigianato, Confesercenti, Cna.

P.G.

Organizza la Pro loco
La location va dai Campacci al belvedere superiore

Peso:42%

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ALTO ADIGE

Leggi / Abbonati: Alto Adige

martedì, 19 marzo 2024

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località

Salute e Benessere Viaggiart Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Immobiliare

Le ultime

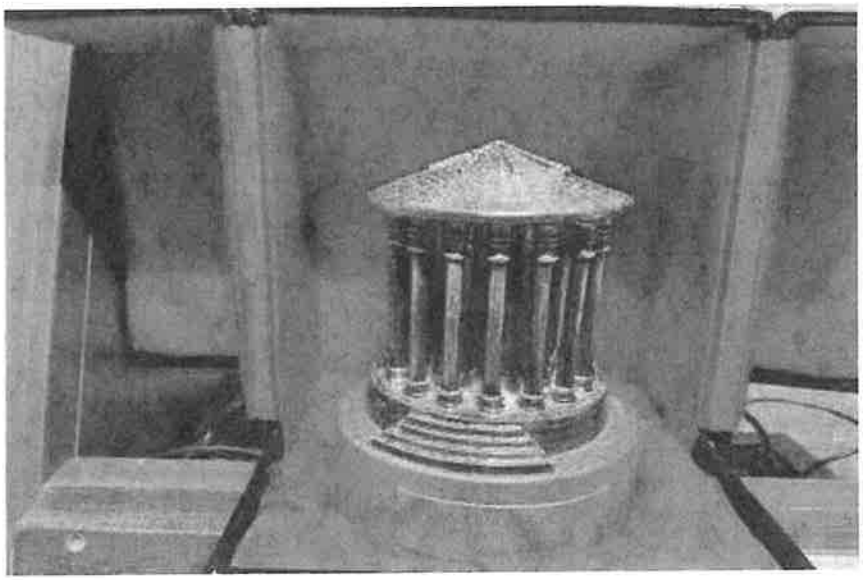
16:52 Ex consigliere di Trump in galera per oltrag... Congresso

16:51 Orlandi: sul tavolo di Ratzinger 'solo ech... stampa'

Home page > Terra e Gusto > Ercole Olivario, il 6 aprile a...

Ercole Olivario, il 6 aprile a Perugia i nomi dei vincitori

19 marzo 2024



I più letti

Bolzano, inseguimento nella notte fuggono all'alt e speronano la volante, quattro agenti feriti. Arrestati due

Incidente in Cadore, colpito da un cavo d'acciaio, muore boscaiolo di Bolzano

Stallone girerà in Alto Adige il sequel di Cliffhanger

Bolzano, colletta per aiutare l'ambulante multato

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Paolo Coletti «Addio alla Lub, farò lo youtuber. Più guadagni e soddisfazioni»

(ANSA) - ROMA, 19 MAR - Si sapranno il prossimo 6 aprile, a Perugia, i vincitori del premio oleario Ercole Oleario. La data di consegna dei riconoscimenti della 32esima edizione del concorso, promosso da Unioncanere con la collaborazione della Camera di Commercio dell'Umbria, è stata comunicata oggi a Roma con un incontro tenuto nelle sale dell'Unione italiana delle Camere di Commercio, industria, artigianato e agricoltura. La fase finale e di premiazione del concorso, previsto per il 5 e 6 aprile, premierà 12 oli, il primo classificato di ciascuna delle due categorie Dop/Igp ed extravergine e per le tipologie di fruttato leggero, medio e intenso. Saranno assegnate 7 premi speciali, tra cui quella del turismo dell'olio "Giorgio Phellas". Previsto il premio "La Goccia d'Ercole" per le piccole produzioni.

Tra le novità dell'edizione 2024 il concorso Olive da Tavola con l'obiettivo di valorizzare le migliori olive da tavola provenienti da diversi ambiti territoriali di produzione.

Organizzato anche il concorso nazionale "Extracuoca-il talento delle donne per l'olio extravergine di oliva, dedicato alle cuoche professioniste. Finalità del concorso, promosso con l'associazione Lady Chef, è l'elaborazione di una ricetta, preparata utilizzando un olio Evo prodotto nell'ambito territoriale in cui la cuoca svolge la propria attività tra quelli finalisti dell'Ercole Olivario. La gara prevede quattro categorie in gara: Antipasti, Primi piatti, Secondi piatti e Dolci. Con il concorso sarà presentata la Carta digitale dell'olio nazionale dove saranno presenti i finalisti del premio e avrà la finalità di collegare i produttori ai ristoratori.

Gli organizzatori del concorso ricordano, infine, che l'edizione 2024 è caratterizzata dalla forte presenza del premio nei territori regionali attraverso la messa in rete di concorsi regionali già esistenti, come l'Oro Verde dell'Umbria e il Premio Roma Evo per il Lazio, e di futuri concorsi regionali che faranno da selezione all'accesso al concorso nazionale. (ANSA).

Video

TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Cronache Olio

Ercole Olivario arriva alla XXXIIesima edizione. Il 5 e 6 aprile a Perugia la premiazione dei vincitori

di: Agricultura.it - 17 Marzo 2024

Condividi

ROMA – L'Ercole Olivario festeggia i suoi 32 anni. Il prestigioso concorso nazionale riservato ai produttori di olio di altissima qualità italiano, nato nel 1993, è infatti giunto alla sua XXXII edizione, che vedrà la proclamazione e premiazione dei vincitori, sabato 6 aprile 2024 a Perugia.

I numeri e le novità della XXXII edizione del premio – indetto dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio: ICE – Agenzia per la

CERCA SU AGRICULTURA.IT

Search

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol – sono stati illustrati oggi a Roma, durante una conferenza stampa svoltasi presso la sede di Unioncamere, alla presenza del Presidente di Unioncamere, Andrea Prete; del Presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni; di Giovanni delle Donne per l'Agenzia ICE. Francesca Vannini per Italia Olivicola e Nicola di Noia, Direttore di UNAPROL – Consorzio Olivicolo Italiano.

"L'olio d'oliva costituisce un elemento identitario, pilastro della biodiversità, che con più di 500 varietà conferma l'Italia sul podio dei maggiori Paesi produttori mondiali, posizionandosi al secondo posto con 290 mila tonnellate prodotte nel 2023, e il secondo esportatore, con 359 mila tonnellate nel 2022" ha evidenziato il Presidente di Unioncamere, Andrea Prete "L'Italia ha un milione di ettari di superficie olivetata, che rappresenta una forte caratterizzazione territoriale. Quella dell'extravergine d'oliva italiano è una filiera, oltre che di grande territorialità, anche di qualità ed espressività del nostro Made in Italy. Ed è proprio sui territori e sulle azioni di promozione per legare l'enogastronomia al turismo che dobbiamo continuare a lavorare".

L'intervento di Giovanni delle Donne per l'Agenzia ICE, partendo dall'accento posto sul ruolo fondamentale svolto dal Premio Ercole Olivario nella valorizzazione dell'immagine dell'olio italiano di qualità nel contesto internazionale, ha anticipato "una tra le molteplici attività rivolte al settore oleario e organizzate da ICE a supporto dell'Ercole Olivario". L'11 e 12 aprile si terrà infatti una "iniziativa di incoming a Roma e in contemporanea a Firenze, che vedrà la presenza di 15 buyer provenienti dagli uffici ICE a livello mondiale e 5 tra blogger e giornalisti che avranno la possibilità di degustare gli oli dell'Ercole Olivario e incontrare in un apposito B2B i produttori. L'incoming proseguirà poi con la visita alle aziende produttrici e alla scoperta del territorio produttivo".

Ad illustrare le novità di questa 32esima edizione del concorso nazionale Ercole Olivario, l'Ing. Giorgio Mencaroni, Presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio dell'Umbria che ha parlato di due progetti che sono stati avviati già nel 2023, i cui risultati verranno presentati al pubblico il prossimo 5 e 6 aprile, in occasione delle due giornate di cerimonia di premiazione dei vincitori del concorso.

"Il progetto di monitoraggio "Shelf Life" portato avanti in collaborazione con l'Università degli Studi di Perugia è un progetto sperimentale di ricerca e monitoraggio sullo shelf life e tutto ciò che concerne il mantenimento, nel lungo termine, delle caratteristiche peculiari degli oli e.v.o., con analisi strumentali di alcuni degli oli extravergini di oliva finalisti all'Ercole Olivario. La ricerca ha approfondito la caratterizzazione delle proprietà salutistiche degli oli extravergini di oliva oggetto di concorso. Lo studio oltre a rafforzare il prestigio di questa importante manifestazione, fornisce informazioni circa il valore salutistico degli oli dell'Ercole Olivario, utili sia per i produttori che per i consumatori finali".

Altra iniziativa evidenziata poi da Mencaroni è il progetto della "Carta degli Oli", organizzato in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, per cui gli "Oli finalisti dell'Ercole saranno protagonisti della Carta degli Oli che verrà rilasciata e resa fruibile al pubblico ed in particolare ai ristoratori, durante le giornate conclusive del concorso il 5 e 6 aprile. Una novità importantissima questa, perché la carta degli oli metterà in contatto diretto i nostri produttori selezionati e i ristoratori che sono poi Ambasciatori, nei loro locali, della qualità degli oli proposti presso la loro clientela".

Durante questa settimana si stanno tenendo a Perugia gli assaggi da parte della giuria nazionale.

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SHIDER-FIVE-15937-1226

Telpress

degli oli finalisti dell'Ercole Olivario e si stanno tenendo gli appuntamenti regionali di svelamento dei finalisti in ogni territorio. Come assoluta novità di questa 32esima edizione, infatti, "ci siamo posti l'obiettivo di una forte presenza nei territori ad alta vocazione olivicola" – ha proseguito Mencaroni – Il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario si è fatto promotore della messa in rete di concorsi regionali già esistenti, come ad esempio l'Oro Verde dell'Umbria ed il Premio Roma Evo per il Lazio, ma soprattutto del fiorire in molte regioni italiane di futuri concorsi regionali che faranno da selezione propedeutica all'accesso al concorso nazionale. Questo lavoro congiunto di sinergia tra le regioni e il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario ha portato ad una selezione regionale degli oli in finale all'Ercole Olivario 2024 che stiamo svelando, per la prima volta nella storia del concorso, in appositi momenti di conferenza stampa presso le sedi locali delle varie Camere di Commercio regionali, dando vita ad un vero e proprio tour di selezioni regionali ed incontri che, mantenendo i parametri di serietà e trasparenza propri dell'Ercole Olivario, mirano a stringere in maniera sempre più vigorosa, legami diretti con i produttori locali e le realtà olivicole di ogni regione".

TAGS ercole olivario in evidenza olio

Condividi

Mais: arriva l'accordo quadro. Assosementi, Un patto di filiera per il rilancio del comparto maidicolo

Firmati dal Masaf i decreti per emergenza granchio blu. Al via moratoria sui mutui per i pescatori

Agricultura.it

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Olio extravergine d'oliva a marchio Certified Origins, prezzi in lieve calo, ma tre volte superiori al 2020

Olio extravergine medicina naturale: Loiodice (Unapol) plaude alle dichiarazioni di Lollobrigida

Allarme olivicoltura: in Italia in 10 anni persi il 31% degli imprenditori agricoli del settore (dati ISMEA)

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-155971226

Telpress

Accedi

Martedì, 19 Marzo 2024 Sereno

ECONOMIA

Ercole Olivario, tutte le novità della trentaduesima edizione

Il 5 e 6 aprile a Perugia la premiazione dei vincitori

Redazione
19 marzo 2024 15:27

L'Ercole Olivario festeggia i suoi 32 anni. Il prestigioso concorso nazionale riservato ai produttori di olio di altissima qualità italiano, nato nel 1993, è infatti giunto alla sua XXXII edizione, che vedrà la proclamazione e premiazione dei vincitori, sabato 6 aprile a Perugia.

I numeri e le novità della XXXII edizione del premio - indetto dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio; ICE - Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea) - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (It) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol – sono stati illustrati oggi a Roma, durante una conferenza stampa svoltasi presso la sede di Unioncamere, alla presenza del Presidente di Unioncamere, Andrea Prete; del Presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni; di Giovanni delle Donne per l'Agenzia Ice, Francesca Vannini per Italia Olivicola e Nicola di Noia, Direttore di Unaprol – Consorzio Olivicolo Italiano.

"L'olio d'oliva costituisce un elemento identitario, pilastro della biodiversità, che con più di 500 varietà conferma l'Italia sul podio dei maggiori Paesi produttori mondiali, posizionandosi al secondo posto con 290 mila tonnellate prodotte nel 2023, e il secondo esportatore, con 359 mila

SPIDER-FIVE-155573916

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress
Servizio di Rassegna Stampa
USO ESCLUSIVO

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256
Rassegna del 19/03/2024
Notizia del: 19/03/2024
Foglio:2/2

tonnellate nel 2022" ha evidenziato il presidente di Unioncamere, Andrea Prete "L'Italia ha un milione di ettari di superficie olivetata, che rappresenta una forte caratterizzazione territoriale. Quella dell'extravergine d'oliva italiano è una filiera, oltre che di grande territorialità, anche di qualità ed espressività del nostro Made in Italy. Ed è proprio sui territori e sulle azioni di promozione per legare l'enogastronomia al turismo che dobbiamo continuare a lavorare".

L'intervento di Giovanni delle Donne per l'Agenzia Ice, partendo dall'accento posto sul ruolo fondamentale svolto dal Premio Ercole Olivario nella valorizzazione dell'immagine dell'olio italiano di qualità nel contesto internazionale, ha anticipato "una tra le molteplici attività rivolte al settore oleario e organizzate da Ice a supporto dell'Ercole Olivario". L'11 e 12 aprile si terrà infatti una "iniziativa di incoming a Roma e in contemporanea a Firenze, che vedrà la presenza di 15 buyer provenienti dagli uffici Ice a livello mondiale e 5 tra blogger e giornalisti che avranno la possibilità di degustare gli oli dell'Ercole Olivario e incontrare in un apposito B2B i produttori. L'incoming proseguirà poi con la visita alle aziende produttrici e alla scoperta del territorio produttivo".

Ad illustrare le novità di questa 32esima edizione del concorso nazionale Ercole Olivario, Giorgio Mencaroni, presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio dell'Umbria che ha parlato di due progetti che sono stati avviati già nel 2023, i cui risultati verranno presentati al pubblico il prossimo 5 e 6 aprile, in occasione delle due giornate di cerimonia di premiazione dei vincitori del concorso.

"Il progetto di monitoraggio "Shelf Life" portato avanti in collaborazione con l'Università degli Studi di Perugia è un progetto sperimentale di ricerca e monitoraggio sullo shelf life e tutto ciò che concerne il mantenimento, nel lungo termine, delle caratteristiche peculiari degli oli e.v.o., con analisi strumentali di alcuni degli oli extravergini di oliva finalisti all'Ercole Olivario. La ricerca ha approfondito la caratterizzazione delle proprietà salutistiche degli oli extravergini di oliva oggetto di concorso. Lo studio oltre a rafforzare il prestigio di questa importante manifestazione, fornisce informazioni circa il valore salutistico degli oli dell'Ercole Olivario, utili sia per i produttori che per i consumatori finali".

Altra iniziativa evidenziata poi da Mencaroni è il progetto della "Carta degli Oli", organizzato in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, per cui gli "Oli finalisti dell'Ercole saranno protagonisti della Carta degli Oli che verrà rilasciata e resa fruibile al pubblico ed in particolare ai ristoratori, durante le giornate conclusive del concorso il 5 e 6 aprile. Una novità importantissima questa, perché la carta degli oli metterà in contatto diretto i nostri produttori selezionati e i ristoratori che sono poi Ambasciatori, nei loro locali, della qualità degli oli proposti presso la loro clientela".

Durante questa settimana si stanno tenendo a Perugia gli assaggi da parte della giuria nazionale, degli oli finalisti dell'Ercole Olivario e si stanno tenendo gli appuntamenti regionali di svelamento dei finalisti in ogni territorio. Come assoluta novità di questa 32esima edizione, infatti, "ci siamo posti l'obiettivo di una forte presenza nei territori ad alta vocazione olivicola" – ha proseguito Mencaroni – Il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario si è fatto promotore della messa in rete di concorsi regionali già esistenti, come ad esempio l'Oro Verde dell'Umbria ed il Premio Roma Evo per il Lazio, ma soprattutto del fiorire in molte regioni italiane di futuri concorsi regionali che faranno da selezione propedeutica all'accesso al concorso nazionale. Questo lavoro congiunto di sinergia tra le regioni e il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario ha portato ad una selezione regionale degli oli in finale all'Ercole Olivario 2024 che stiamo svelando, per la prima volta nella storia del concorso, in appositi momenti di conferenza stampa presso le sedi locali delle varie Camere di Commercio regionali, dando vita ad un vero e proprio tour di selezioni regionali ed incontri che, mantenendo i parametri di serietà e trasparenza propri dell'Ercole Olivario, mirano a stringere in maniera sempre più vigorosa, legami diretti con i produttori locali e le realtà olivicole di ogni regione".

© Riproduzione riservata

I più letti

1. ECONOMIA
Poste Italiane assume personale in Umbria: resta poco tempo per fare domanda

2. ECONOMIA
Intervista ad Enrico Sterlin, Amministratore Unico di Sila Impianti: "Sono partito da dipendente per diventarne il capo autodidatta"

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

giornaletrentino.it
www.giornaletrentino.it
Utenti unici: 4.846

Rassegna del 19/03/2024
Notizia del: 19/03/2024
Foglio:1/4

Ercole Olivario, il 6 aprile a Perugia i nomi dei vincitori

19 marzo 2024

(ANSA) - ROMA, 19 MAR - Si sapranno il prossimo 6 aprile, a Perugia, i vincitori del premio oleario Ercole Oleario. La data di consegna dei riconoscimenti della 32esima edizione del concorso, promosso da Unioncanere con la collaborazione della Camera di

I più letti

1.200 piante di vite recise di notte ad un imprenditore in Trentino

Dylan Seppi, quando la vita in stalla è un "affare di famiglia"

Trento, al via la demolizione dell'ex Scuola professionale per il legno di via Brennero

C'è la Fiera di San Giuseppe, 500 bancarelle in centro

Bimbo avvelenato dal formaggio contaminato: dottoressa del S. Chiara rinviata a giudizio

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

SPID_LI_HVE_165556018

Telpress Servizi di Media Monitoring

Commercio dell'Umbria, è stata comunicata oggi a Roma con un incontro tenuto nelle sale dell'Unione italiana delle Camere di Commercio, industria, artigianato e agricoltura. La fase finale e di premiazione del concorso, previsto per il 5 e 6 aprile, premierà 12 oli, il primo classificato di ciascuna delle due categorie Dop/Igp ed extravergine e per le tipologie di fruttato leggero, medio e intenso. Saranno assegnate 7 premi speciali, tra cui quella del turismo dell'olio "Giorgio Phellas". Previsto il premio "La Goccia d'Ercole" per le piccole produzioni.

Tra le novità dell'edizione 2024 il concorso Olive da Tavola con l'obiettivo di valorizzare le migliori olive da tavola provenienti da diversi ambiti territoriali di produzione.

Organizzato anche il concorso nazionale "Extracuoca-il talento delle donne per l'olio extravergine di oliva, dedicato alle cuoche professioniste. Finalità del concorso, promosso con l'associazione Lady Chef, è l'elaborazione di una ricetta, preparata utilizzando un olio Evo prodotto nell'ambito territoriale in cui la cuoca svolge la propria attività tra quelli finalisti dell'Ercole Olivario. La gara prevede quattro categorie in gara: Antipasti, Primi piatti, Secondi piatti e Dolci. Con il concorso sarà presentata la Carta digitale dell'olio nazionale dove saranno presenti i finalisti del premio e avrà la finalità di collegare i produttori ai ristoratori.

Gli organizzatori del concorso ricordano, infine, che l'edizione 2024 è caratterizzata dalla forte presenza del premio nei territori regionali attraverso la messa in rete di concorsi regionali già esistenti, come l'Oro Verde dell'Umbria e il Premio Roma Evo per il Lazio, e di futuri concorsi regionali che faranno da selezione all'accesso al concorso nazionale. (ANSA).

Video

TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

QUOTIDIANO DEL SUD ED. BASILICATA

Dir. Resp.:Rocco Valenti

Tiratura: 816 Diffusione: 5.639 Lettori: 70.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 20/03/24
Edizione del:20/03/24
Estratto da pag.:10
Foglio:1/1

I vincitori della 32° edizione saranno premiati a Perugia il 5 e 6 aprile

Concorso "Olivario", tappa lucana per i finalisti al premio nazionale

Il roadshow del Concorso Nazionale Ercole Olivario 2024 ha fatto tappa in Basilicata, in Camera di commercio, per premiare alcuni dei produttori che rappresenteranno la Basilicata alle finali nazionali: per la categoria Dop/Igp il Frantoio oleario Fratelli Pace Srl di San Nicola (Pz), e per la categoria Extra Vergine il Frantoio oleario Fratelli Carbone di Tricarico (Mt) e il Frantoio oleario Fratelli Pace. Conferito anche il premio "Piccole Produzioni – Basilicata" del Concorso nazionale "La Goccia d'Ercole", sezione a latere dell'Ercole Olivario 2024, che vede come 1° classificato in Italia l'Azienda Agricola Vincenzo Marvulli di Matera. I vincitori della trentaduesima edizione dell'Ercole Olivario verranno proclamati e premiati il 5 e 6 aprile durante i due giorni di cerimonia che si terrà a Perugia.

All'incontro erano presenti il segretario generale Camera di Commercio della Basilicata, Patrick Suglia, la dirigente generale Dipartimento Agricoltura Regione Basilicata, Emilia Piemontese, il segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria, Federico Sisti.

Collegati a distanza: Giovanni Lacertosa di Alsia Basilicata (degustatore e capo panel), Antonietta Altieri della Regione Basilicata (degustatrice e capo panel) e tutti i 16 membri della Giuria Nazionale di Ercole Olivario.

La tappa del tour del concorso nazionale è stata occasione per immaginare, magari, in futuro, un collegamento tra il concorso regionale Olivarum e il concorso nazionale Ercole Olivario, avendo entrambi a cuore la valorizzazione degli oli di pregio.

Peso:15%

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Italia 20/03/2024

Shelf life e Carta degli oli le novità della nuova edizione dell'Ercole Olivario

Il 5 e 6 aprile 2024, a Perugia, la proclamazione degli oli vincitori, selezionati tra i 110 finalisti, dell'unico concorso "istituzionale" in Italia dedicato alle eccellenze olearie

L'Ercole Olivario festeggia i suoi 32 anni. Il prestigioso concorso nazionale riservato ai produttori di olio di altissima qualità italiano, nato nel 1993, è infatti giunto alla sua XXXII edizione, che vedrà la proclamazione e premiazione dei vincitori, sabato 6 aprile 2024 a Perugia.

I numeri e le novità della XXXII edizione del premio - indetto dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; il Ministero delle Imprese e del

Terre dell'Etruria

ASSOPROL
Produttori Olivicoli dell'Umbria

SOL
28th INTERNATIONAL OLIVE OIL TRADE SHOW

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Made in Italy, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio; ICE - Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol – sono stati illustrati oggi a Roma, durante una conferenza stampa svoltasi presso la sede di Unioncamere, alla presenza del Presidente di Unioncamere, Andrea Prete; del Presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni; di Giovanni delle Donne per l'Agenzia ICE, Francesca Vannini per Italia Olivicola e Nicola di Noia, Direttore di UNAPROL – Consorzio Olivicolo Italiano.

"L'olio d'oliva costituisce un elemento identitario, pilastro della biodiversità, che con più di 500 varietà conferma l'Italia sul podio dei maggiori Paesi produttori mondiali, posizionandosi al secondo posto con 290 mila tonnellate prodotte nel 2023, e il secondo esportatore, con 359 mila tonnellate nel 2022" ha evidenziato il Presidente di Unioncamere, Andrea Prete "L'Italia ha un milione di ettari di superficie olivetata, che rappresenta una forte caratterizzazione territoriale. Quella dell'extravergine d'oliva italiano è una filiera, oltre che di grande territorialità, anche di qualità ed espressività del nostro Made in Italy. Ed è proprio sui territori e sulle azioni di promozione per legare l'enogastronomia al turismo che dobbiamo continuare a lavorare".

L'intervento di Giovanni delle Donne per l'Agenzia ICE, partendo dall'accento posto sul ruolo fondamentale svolto dal Premio Ercole Olivario nella valorizzazione dell'immagine dell'olio italiano di qualità nel contesto internazionale, ha anticipato "una tra le molteplici attività rivolte al settore oleario e organizzate da ICE a supporto dell'Ercole Olivario". L'11 e 12 aprile si terrà infatti una "iniziativa di incoming a Roma e in contemporanea a Firenze, che vedrà la presenza di 15 buyer provenienti dagli uffici ICE a livello mondiale e 5 tra blogger e giornalisti che avranno la possibilità di degustare gli oli dell'Ercole Olivario e incontrare in un apposito B2B i produttori. L'incoming proseguirà poi con la visita alle aziende produttrici e alla scoperta del territorio produttivo".

Ad illustrare le novità di questa 32esima edizione del concorso nazionale Ercole Olivario, l'Ing. Giorgio Mencaroni, Presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio dell'Umbria che ha parlato di due progetti che sono stati avviati già nel 2023, i cui risultati verranno presentati al pubblico il prossimo 5 e 6 aprile, in occasione delle due giornate di cerimonia di premiazione dei vincitori del concorso.

"Il progetto di monitoraggio "Shelf Life" portato avanti in collaborazione con l'Università degli Studi di Perugia è un progetto sperimentale di ricerca e monitoraggio sullo shelf life e tutto ciò che concerne il

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

mantenimento, nel lungo termine, delle caratteristiche peculiari degli oli e.v.o., con analisi strumentali di alcuni degli oli extravergini di oliva finalisti all'Ercole Olivario. La ricerca ha approfondito la caratterizzazione delle proprietà salutistiche degli oli extravergini di oliva oggetto di concorso. Lo studio oltre a rafforzare il prestigio di questa importante manifestazione, fornisce informazioni circa il valore salutistico degli oli dell'Ercole Olivario, utili sia per i produttori che per i consumatori finali".

Altra iniziativa evidenziata poi da Mencaroni è il progetto della "Carta degli Oli", organizzato in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, per cui gli "Oli finalisti dell'Ercole saranno protagonisti della Carta degli Oli che verrà rilasciata e resa fruibile al pubblico ed in particolare ai ristoratori, durante le giornate conclusive del concorso il 5 e 6 aprile. Una novità importantissima questa, perché la carta degli oli metterà in contatto diretto i nostri produttori selezionati e i ristoratori che sono poi Ambasciatori, nei loro locali, della qualità degli oli proposti presso la loro clientela".

Durante questa settimana si stanno tenendo a Perugia gli assaggi da parte della giuria nazionale, degli oli finalisti dell'Ercole Olivario e si stanno tenendo gli appuntamenti regionali di svelamento dei finalisti in ogni territorio. Come assoluta novità di questa 32esima edizione, infatti, "ci siamo posti l'obiettivo di una forte presenza nei territori ad alta vocazione olivicola" – ha proseguito Mencaroni – Il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario si è fatto promotore della messa in rete di concorsi regionali già esistenti, come ad esempio l'Oro Verde dell'Umbria ed il Premio Roma Evo per il Lazio, ma soprattutto del fiorire in molte regioni italiane di futuri concorsi regionali che faranno da selezione propedeutica all'accesso al concorso nazionale. Questo lavoro congiunto di sinergia tra le regioni e il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario ha portato ad una selezione regionale degli oli in finale all'Ercole Olivario 2024 che stiamo svelando, per la prima volta nella storia del concorso, in appositi momenti di conferenza stampa presso le sedi locali delle varie Camere di Commercio regionali, dando vita ad un vero e proprio tour di selezioni regionali ed incontri che, mantenendo i parametri di serietà e trasparenza propri dell'Ercole Olivario, mirano a stringere in maniera sempre più vigorosa, legami diretti con i produttori locali e le realtà olivicole di ogni regione".

Prossimo appuntamento, a Perugia, il 5 e 6 aprile p.v. momento in cui verranno proclamati e premiati i vincitori della XXXII edizione dell'Ercole Olivario.

di ***C. S.***

i nostri partners

Italia Olivicola · Unapol · FLAVOR · IL MONDO NUOVO · airo

SPIDER-FIVE-15-914313

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress Servizi di Media Monitoring

1867

LINK ALL'ARTICOLO

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Il Messaggero ABRUZZO
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 4.790 Diffusione: 5.840 Lettori: 40.272

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 21/03/24
Edizione del:21/03/24
Estratto da pag :1,54
Foglio:1/1

Miglior olio in finale cinque frantoi abruzzesi

ECCELLENZE

PESCARA Sono 5 i finalisti abruzzesi della XXXII edizione del concorso Ercole Olivario, di cui le finali si svolgeranno a Perugia i prossimi 5 e 6 aprile. L'annuncio è stato dato ieri mattina nella sede adriatica della Camera di Commercio di Chieti-Pescara, con la presenza di diversi rappresentanti delle aziende che gestiscono i frantoi interessati, del presidente dell'ente camerale, Gennaro Strever, del segretario generale Michele De Vita, e del suo omologo umbro, Federico Sisti. Tanta soddisfazione, dunque, ieri mattina, tra i titolari delle impresse che fra qualche settimana si contenderanno il titolo. Si tratta dell'azienda La Selvotta, di Vasto, di Sandro Di Giacomo, di Pianella, di Marina Palusci, di Pianella, di Tommaso Masciantonio, di Casoli, e del frantoio Mercurius, di Penne. «Un premio – ha detto Strever - in grado di potenziare le eccellenze olearie dei tanti territori, sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento con operazioni che li aiutino a contraddistinguersi sul mercato globale e valorizzare la figura dell'assaggiatore in quanto professionista nel promuovere l'eccellenza in Italia e all'estero. Da quando l'olio extra vergine di oliva è stato riconosciuto come un prodotto fondamentale della dieta mediterranea, abbiamo fatto tanta strada. Ora ci attendono nuove sfide: dal cambiamento climatico al mercato unico europeo, dalle norme stringenti sulle certificazioni ai vincoli sulle produzioni sempre più stringenti. Con questa iniziativa e con tutte le altre di cui ci faremo promotori cercheremo di puntare sulla sostenibilità». Entusiasta anche Sisti, arrivato dall'Umbria, il quale ha ricordato di avere i nonni originari della provincia di Chieti e di aver passato «tutte le estati in vacanza a Pescara». Il 6 aprile, «in occasione del conferimento del premio nazionale – ha fatto sapere il segretario della Camera di Commercio umbra - lanceremo un nuovo progetto: la carta dell'olio. I ristoranti venderanno per conto dei produttori bottiglie da 0,10 litri e i ricavati andranno alla comunità dei produttori. Inoltre, promuoveremo con il network Mirabilia anche il turismo dell'olio».

Vito de Luca

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PREMIO ERCOLE OLIVARIO SARA ASSEGNATO AD APRILE A PERUGIA

Peso:1%

Premio Ercole Olivario alle eccellenze olearie abruzzesi: ecco i cinque produttori che andranno alla finalissima [FOTO]

Il premio, che sarà assegnato dopo Pasqua a Perugia, è promosso da Unioncamere - l'Unione italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, con la collaborazione della Camera di Commercio dell'Umbria

Trentadue edizioni, diecimila produttori coinvolti, una nuova finale, quella del 2024, che vede cinque aziende abruzzesi su 161 partecipanti a concorrere per un premio sinonimo di qualità e integrità. Sono i numeri dell'Ercole Olivario, uno dei più antichi riconoscimenti italiani in materia di produzioni olearie, la cui finale ci sarà a Perugia il 5 e il 6 aprile.

In gara cinque produttori abruzzesi, due del Chietino, con dodici bottiglie: La Selvotta Vasto (Ch); Sandro Di Giacomo Pianella (Pe); Palusci Marina Pianella (Pe); Tommaso Masciantonio Casoli (Ch); Frantoio Mercurius di Penne (Pe).

"Un premio – ha afferma il presidente Strever nella conferenza stampa di presentazione in Camera di commercio - in grado di potenziare le eccellenze olearie dei tanti territori, sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento con operazioni che li aiutino a contraddistinguersi sul mercato globale, valorizzare la figura dell'assaggiatore in quanto professionista nel promuovere l'eccellenza in Italia e all'estero. Da quando l'olio extra vergine di oliva è stato riconosciuto come un prodotto fondamentale della dieta mediterranea, abbiamo fatto tanta strada. Ora ci attendono nuove sfide: dal cambiamento climatico al mercato unico europeo, dalle norme stringenti sulle certificazioni ai vincoli sulle produzioni sempre più stringenti. Ma con questa iniziativa e con tutte le altre di cui ci faremo promotori cercheremo di puntare sulla sostenibilità e l'innovazione, difendendo la qualità come unico fattore competitivo in un mercato sempre più globalizzato".

Il premio è promosso da Unioncamere - l'Unione italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, con la collaborazione della Camera di Commercio dell'Umbria. Si avvale del sostegno di Ice - Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, del Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare e delle foreste e il ministero delle imprese e del Made in Italy. È rivolto a olivicoltori, produttori di olio in proprio, ai frantoi le cui olive provengano dal territorio in cui è sita la struttura, a consorzi, cooperative, reti di impresa e a soggetti sottoposti al sistema dei controlli, detentori, nella relativa zona d'origine, di prodotto pronto per l'immissione al consumo, con certificazione a denominazione d'origine.

"Ringrazio il presidente Gennaro Strever e il segretario generale Michele De Vita, oltre tutta la struttura, che ci ha permesso, in tempi brevi, di organizzare questa iniziativa regionale", ha detto Federico Sisti, segretario generale della Camera di commercio dell'Umbria, presente alla conferenza. "Il nostro Paese è l'unico che non lascia insoddisfatti in materia di olio. È il vero prodotto italiano che racconta il territorio. La qualità ha un valore sociale e nutritivo che ha un costo. Il 6 aprile, in occasione del conferimento del premio nazionale, lanceremo un nuovo progetto: la carta dell'olio. I ristoranti venderanno per conto dei produttori bottiglie da 0,10 libri e i ricavati andranno alla comunità dei produttori. Inoltre, promuoveremo con il network Mirabilia

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

anche il turismo dell'olio, fondamentale per il conto economico delle aziende, avviando un percorso di assistenza e sviluppo delle competenze."

Assegnato anche il premio unico per la sezione Abruzzo Goccia d'Ercole alla ditta Frantoio Tini di Castilenti (Teramo).

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

abruzzopopolare.com
www.abruzzopopolare.com
Utenti unici: n.d.
Rassegna del 21/03/2024
Notizia del: 21/03/2024
Foglio:1/3

PREMIO ERCOLE OLIVARIO ALLE ECCELLENZE OLEARIE ABRUZZESI

La proclamazione dei cinque produttori che concorreranno a Perugia all'ambito riconoscimento nazionale

Pescara, 21 marzo 2024 – 32 edizioni, diecimila produttori coinvolti, una nuova finale, quella del 2024, che vede cinque aziende abruzzesi su 161 partecipanti a concorrere per un premio sinonimo di qualità ed integrità. Questi sono i numeri dell'Ercole Olivario, uno dei più antichi riconoscimenti italiani in materia di produzioni olearie, la cui finale ci sarà a Perugia il 5 ed il 6 aprile.

In gara cinque produttori abruzzesi con dodici bottiglie: La Selvotta Vasto (Ch); Sandro Di Giacomo Pianella (Pe); Palusci Marina Pianella (Pe), Tommaso Masciantonio Casoli (Ch); Frantoio Mercurius di Penne (Pe).

"Un premio – afferma il presidente Strever nella conferenza stampa di questa mattina in Camera di commercio a Pescara – in grado di potenziare le eccellenze olearie dei tanti territori, sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento con operazioni che li aiutino a contraddistinguersi sul mercato globale, valorizzare la figura dell'assaggiatore in quanto professionista nel promuovere l'eccellenza in Italia e all'estero. Da quando l'olio extra vergine di oliva è stato riconosciuto come un prodotto fondamentale della dieta mediterranea, abbiamo fatto tanta strada. Ora ci attendono nuove sfide: dal cambiamento climatico al mercato unico europeo, dalle norme stringenti sulle certificazioni ai vincoli sulle produzioni sempre più stringenti. Ma con questa iniziativa e con tutte le altre di cui ci faremo promotori cercheremo di puntare sulla sostenibilità e l'innovazione, difendendo la qualità come

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

unico fattore competitivo in un mercato sempre più globalizzato".

Il Premio è promosso da Unioncamere – l'Unione italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, con la collaborazione della Camera di Commercio dell'Umbria. Si avvale del sostegno di ICE – Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, del Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare e delle foreste ed il Ministero delle imprese e del Made in Italy. È rivolto a olivicoltori, produttori di olio in proprio, ai frantoi le cui olive provengano dal territorio in cui è sita la struttura, a consorzi, cooperative, reti di impresa e a soggetti sottoposti al sistema dei controlli, detentori, nella relativa zona d'origine, di prodotto pronto per l'immissione al consumo, con certificazione a denominazione d'origine.

"Ringrazio il presidente Gennaro Strever ed il Segretario generale Michele De Vita, oltre tutta la struttura, che ci ha permesso, in tempi brevi, di organizzare questa iniziativa regionale" afferma Federico Sisti segretario generale della Camera di commercio dell'Umbria presente alla conferenza. "Il nostro paese è l'unico che non lascia insoddisfatti in materia di olio. È il vero prodotto italiano che racconta il territorio. La qualità ha un valore sociale e nutritivo che ha un costo. Il sei aprile, in occasione del conferimento del Premio nazionale, lanceremo un nuovo progetto: la carta dell'olio. I ristoranti venderanno per conto dei produttori bottiglie da 0,10L ed i ricavati andranno alla comunità dei produttori. Inoltre, promuoveremo con il network Mirabilia anche il turismo dell'olio, fondamentale per il conto economico delle aziende, avviando un percorso di assistenza e sviluppo delle competenze."

Assegnato, anche, il premio unico per la sezione Abruzzo Goccia d'Ercole alla ditta Frantoio Tini di Castilenti Teramo.

About Post Author

Redazione Abruzzo Popolare

Abruzzo Popolare – Sito di informazione quotidiana: politica, cronaca, economia, ambiente, sport, piccoli Comuni, editoriali e rubriche.

See author's posts

Lettura articolo 50

Previous
SCUOLA DEI PICCOLI COMUNI

Next
OPEN DAY SUL PALLONCINO GASTRICO

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-156644939

Telpress

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI

CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Rassegna del: 22/03/24
Edizione del:22/03/24
Estratto da pag.:1,62
Foglio:1/2

La Rai trasmetterà il concerto in duomo

Orvieto, omaggio di Pasqua

a pagina 54 **Davide Pompei**

Applausi per il concerto eseguito dall'Orchestra del Maggio Fiorentino a Orvieto

Magia e fascino del duomo per la Pasqua di Raiuno

di **Davide Pompei**

ORVIETO

Ancora una volta l'incomparabile bellezza del duomo ha fatto da superba cornice al tradizionale concerto di Pasqua, edizione 2024, promosso dal progetto "Omaggio all'Umbria". In una cattedrale gremita di pubblico, infatti, mercoledì sera l'Orchestra del Maggio Fiorentino, diretta da Daniele Gatti, prestigioso direttore d'orchestra recentemente nominato direttore principale del Teatro toscano, ha registrato per Raiuno la Suite per Orchestra Nobilissima visione di Paul Hindemith, la Trauersymphonie di Franz Joseph Haydn e L'incantesimo del Venerdì Santo di Richard Wagner. E per consentire a tutti di rivivere le stesse suggestioni provate dai presenti, il concerto sarà trasmesso anche su Raiuno la sera di Venerdì Santo, subito dopo la via Crucis presieduta da Papa Francesco, e su Rai 5 più volte nei giorni successivi. Accanto alle autorità, anche i tanti cittadini che hanno preso parte al concerto hanno apprezzato le doti dell'orchestra magistralmente diretta dal direttore principale del Teatro del Maggio Musicale Fiorentino, al quale Carlo Azeglio Ciampi nel 2006 ha conferito l'onorificenza di grande ufficiale dell'ordine al merito della Repubblica italiana. Quanto al grande concerto organizzato da "Omaggio all'Umbria", attraverso l'Unicef, di cui il progetto è testimonial, ogni anno viene dedicato a tutti i bambini vittime delle guerre che stanno devastando il mondo. Ben sedici le partecipazioni del Teatro del Maggio Musicale Fiorentino ai concerti di Pasqua di Raiuno organizzati dal progetto Anche quest'anno il grande concerto è stato realizzato grazie alle risorse dell'associazione "Omaggio all'Umbria" che è finanziata dal Fus, dal contributo della Regione dell'Umbria, della Banca Intesa San Paolo, della Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto, di Sviluppumbria Por Fesr 2014/2020 – bando per progetti dello spettacolo dal vivo e della Camera di Commercio dell'Umbria. L'Opera del Duomo di Orvieto ha sostenuto con tutte le sue possibilità l'organizzazione dell'evento patrocinato dal Ministero della Cultura, la Regione dell'Umbria, il Comune di Orvieto, l'Università per Stranieri di Perugia e l'Unicef Italia. Presenti in duomo i volontari dell'Unicef che patrocina il progetto "Omaggio all'Umbria" dal 2008 e di cui la presidente, Laura Musella, è stata nominata nel 2008 testimonial per l'Umbria.

Quando andrà in onda
Il Venerdì Santo subito dopo la Via Crucis. Repliche su Rai5

Peso:1-4%,62-40%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

REGISTRATI / ACCEDI

23/03/2024 22
redazione@teatronaturale.it

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

RACCONTI TRACCE STRETTAMENTE TECNICO PENSIERI E PAROLE MULTIMEDIA

TN ▸ Tracce ▸ Italia ▸ La Goccia d'Ercole: piccole produzioni di olio di oliva in nomination

Italia 23/03/2024

La Goccia d'Ercole: piccole produzioni di olio di oliva in nomination

Un premio per le piccole produzioni di olio di oliva dal'Ercole Olivario. Novità dell'edizione 2024 de "La Goccia d'Ercole" è il rilascio di una scheda con l'analisi dell'olio messo a concorso come strumento di verifica della qualità e occasione di miglioramento per le aziende partecipanti

Sono state svelate oggi, le nomination de "La Goccia d'Ercole – Premio per le Piccole Produzioni" sezione a latere della XXXII edizione del concorso nazionale Ercole Olivario 2024 dedicato alle eccellenze olearie dei territori italiani.

Ecco le sei nomination suddivise per le due categorie in gara:

Per la categoria DOP / IGP: l'azienda Agricola Sikulus di Santa Maria di Licodia (CT) con l'olio DOP Don Peppino; l'azienda vitivinicola Casa Grazia di Di Francesco Maria Grazia di Gela (CL) con l'olio DOP Involio ottenuto dalla cultivar Nocellara del Belice; la società agricola Vincenzo Signorelli & Partners Srl con l'olio IGP Sicilia Foglie di Platino -

Terre dell'Etruria

ASSOPROL
Produttori Olivicoli dell'Umbria

SOL
28th INTERNATIONAL OLIVE OIL TRADE SHOW

Il presente documento non è riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-159739HUB

Telpress Servizi di Media Monitoring

Biancolilla Bio Premier Cru.

Per la categoria Extra Vergine: la società agricola Buonamici Srl Unipersonale di Fiesole (FI) con l'Olio Extravergine di oliva biologico; la società agraria Petrizzelli snc di Corato (BA) con l'olio EVO Rodonea; la Tenuta il Corno-Il Corno sarl di San Casciano in Val di Pesa (FI) con l'olio EVO Selezione del Conte.

A svelare le sei nomination, durante la diretta streaming dalla Camera di Commercio di Perugia, è stata Luciana Di Giacinto, coordinatrice della Giuria Nazionale della XXXII edizione del concorso nazionale Ercole Olivario e capo panel del comitato di assaggio del CREA-IT di Pescara, alla presenza di Federico Sisti, Segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria, che ha introdotto l'incontro e di Lorenzo Natale, capo panel della giuria nazionale dell'Ercole Olivario.

Novità dell'edizione 2024 de "La Goccia d'Ercole", sezione a latere del concorso nazionale rivolta alle aziende che, pur avendo piccole produzioni, riescano ad aver un lotto omogeneo da 5 a 9 quintali, è il rilascio di una scheda contenente una breve analisi dell'olio messo a concorso che viene posta a disposizione delle aziende partecipanti come utile strumento di riscontro da parte di una giuria composta da esperti assaggiatori.

"Il Premio "La Goccia d'Ercole" - ha detto Federico Sisti, Segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria – "si è affermato in questi anni, dopo la sua introduzione come sezione a latere del concorso Ercole Olivario, come importante occasione di sperimentazione e di confronto anche per le aziende che hanno piccole produzioni di olio, sia per ragioni congiunturali ed episodiche, legate all'andamento dell'annata olearia, sia per motivi strutturali, dovuti alle dimensioni aziendali o alle caratteristiche dei territori. La Goccia d'Ercole è diventata" – ha proseguito Sisti – "un piccolo incubatore dove stiamo scoprendo oli di grandissima qualità, che hanno in questo modo l'opportunità di prepararsi per partecipare, in futuro, al concorso Ercole Olivario e soprattutto di attrezzarsi per affrontare la competizione nel mercato italiano e internazionale".

Lorenzo Natale, nelle vesti di capo panel dell'edizione 2024 dell'Ercole Olivario, ha invece ribadito nel corso del suo intervento, l'importanza del confronto tra gli assaggiatori membri della Giuria nazionale e i produttori oleari partecipanti al concorso. "Le aziende iscritte a La Goccia d'Ercole – ha detto Natale rimarcando la novità dell'edizione 2024 – avranno modo di ottenere, contattando la segreteria del concorso, la scheda con la descrizione dettagliata delle caratteristiche dei loro oli e recante l'esito della valutazione condotta dagli esperti assaggiatori dell'Ercole Olivario, ottenendo così un valido strumento di confronto e di verifica utile a migliorare, ove ce ne fosse bisogno, la loro produzione o da utilizzare per rendere più tecnica e qualificata la descrizione dell'olio da riportare in etichetta".

Il presente documento non è riproducibile e è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

La cerimonia di premiazione dei vincitori de La Goccia d'Ercole 2024, con la proclamazione della classifica tra le sei aziende che hanno ottenuto oggi la nomination, è in programma a Perugia sabato 5 aprile 2024 alle ore 17.30 presso il Teatro della Sapienza.

di ***C. S.***

i nostri partners

Italia Olivicola CONSORZIO NAZIONALE · IFO · Unapol · FLAVOR cultura di gusto · IL MONDO NUOVO · airo

TEATRO NATURALE
Settimanale Telematico di Letture, Visioni e Approfondimenti dal Mondo Rurale

Chi siamo - Contattaci - Pubblicità - Abbonamento - Disclaimer - Privacy Policy - Cookie Policy

Direttore responsabile: Alberto Grimelli
Direzione e redazione: Loc. Termine Rosso, 222 - 57028 Suvereto (Livorno)
Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003 - ISSN 2239-5547
Tutti i diritti sono riservati

Web design Aerostato - Pubblicità VinoClic - Newsletter inviate con MailCom

Il presente documento non e' riproducibile ne' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-159739403

Telpress Servizi di Media Monitoring

A Spoleto va in scena la XV edizione di Umbria Tango Festival

Sabato 30 e domenica 31 marzo l'evento al Teatro nuovo Gian Carlo Menotti.

(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

Condividi questo articolo

Perugia - 26 mar 2024
(Prima Pagina News)
Sabato 30 e domenica 31 marzo l'evento al Teatro nuovo Gian Carlo Menotti.

Dopo il rinvio di febbraio a causa del terremoto, è pronta ad andare in scena a Spoleto, al teatro Nuovo Gian Carlo Menotti, l'edizione winter di Umbria Tango Festival.

Promosso dall'associazione Officine Creative Orvietane con la direzione artistica di Paolo Selmi, il ricco cartellone di questa edizione animerà la città umbra sabato 30 e domenica 31 marzo con l'obiettivo di riunire i tangheri, non solo professionisti, da ogni parte del mondo.

L'evento vedrà la partecipazione di coppie di ballerini professionisti come Sara Lupparelli e Byron Torres, campioni europei di tango de pista nel 2022, Gioia Abballe e Simone Facchini, vicecampioni del mondo di tango escenario nel 2017, Laia Barrera e Julian Vilardo.

Milonghe e la danza popolare argentina saranno, dunque, protagoniste, come da tradizione, anche di questa XV edizione.

"Un'occasione - ha commentato Paolo Selmi - per far amare sempre più questo ballo dal ritmo

ALTRO DA QUESTA SEZIONE

Musica: Bianca Atzei torna con il singolo "Discoteca"
(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

Musica: i Pinguini Tattici Nucleari annunciano l'"Hello World Tour - Stadi 2025"
(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

La Tuscia riscopre gli antichi mestieri con Lazio Artigiana
(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

A "Vinitaly And The City" l'eclettica vita di Marina Abramovic in parole e musica
(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

Teatro: ecco i carnet in promo del Torino Fringe Festival
(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

Napoli: Vertigo in Ateneo, il Liceo Manzoni di Caserta incontra il cinema al Rettorato della Vanvitelli
(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

Musica, Firenze: al Mandela Forum arriva Alfa
(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

A Rovigo la mostra "Matteotti, una Storia di tutti"
(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

Musica: è uscito "Non ci sono + i

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SHIDER-FIVE-1597/3057

Telpress Servizi di Media Monitoring

passionale e creare in ogni angolo suggestivo, dal punto di vista architettonico e paesaggistico, di Spoleto una vera e propria milonga, dove i tangheri possano ballare liberamente. Sono previsti per questa edizione più di 400 tangheri nell'arco del weekend con strutture al completo tra hotels e b&b".

Il programma prevede sia sabato 30 che domenica 31 marzo dalle 15 un workshop della durata di circa tre ore tenuto dalle tre coppie di ballerini professionisti su diversi aspetti tecnici e ritmici del tango. In serata, a partire dalle 20.30, in entrambi i giorni, sarà invece proposta un'anteprima del Rojo Tango Show con Gioia Abbelle e Simone Facchini, Laia Barrera e Julian Vilardo, Sara Lupparelli e Byron Torres, spettacolo che sarà messo in scena per la prima volta durante l'edizione estiva di Umbria Tango Festival a Castiglione del Lago dal 12 al 14 luglio.

Domenica alle 18, inoltre, ci sarà il concerto del 'cantor' argentino Federico Pierro.

L'evento è patrocinato da Camera di Commercio dell'Umbria, Comune di Spoleto e Regione Umbria.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright Prima Pagina News

PPN | Prima Pagina News | Spoleto | Umbria Tango

L'ALTRITALIA AMBIENTE

Aiutaci ad aiutare l'ambiente

DONA IL TUO 5 X MILLE
SOSTIENICI CON UNA FIRMA
Nella tua dichiarazione dei redditi scrivi
94055890639

cantautori", il nuovo album di Napodano

(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

Libri: presentato "In fragranza di segreto" il nuovo libro di Anna Rita Cammerata

(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

Fontanellato (Pr): al via la mostra "Musca Depicta"

(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

Musica, Bologna: al Bravo Caffè torna Fabio Concato

(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

Bosconero Canavese (To): al via la 17esima Mostra dell'Artigianato

(Prima Pagina News) | Martedì 26 Marzo 2024

Arte: in mostra a Empoli (Fi) Masolino e gli albori del Rinascimento

(Prima Pagina News) | Lunedì 25 Marzo 2024

Roma: al Teatro di Villa Lazzaroni arriva "Lasciatemi Solo", lo spettacolo di Antonio Màgliaro

(Prima Pagina News) | Lunedì 25 Marzo 2024

APPUNTAMENTI IN AGENDA

MARZO 2024

				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ON AIR RADIO 4 PASSION

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data: 29 mar 2024 Ora: 21:07 Emittente: RAI TRE UMBRIA
Trasmissione: TGR UMBRIA 19.30

Una riflessione sulle infrastrutture

In onda: 29.03.2024
Condotto da: RICCARDO MILLETTI
Ospiti:

Servizio di: ALESSANDRO CATANZARO
Durata del servizio: 00:01:43
Orario di rilevazione: 19:47:42

Intervento di: FABRIZIO MERONI (UNIONTRASPORTI), GIORGIO MENCARONI (PRES CAMERA DI COMERCIO UMBRIA)

Tag: CAMERA DI COMMERCIO UMBRIA, COLLEGAMENTI, FERROVIA, INFRASTRUTTURE, INIZIATIVA, SVILUPPO , UNIONTRASPORTI

Speech to text
(...
potenziare i collegamenti ferroviari e accelerare sul nodo di perugia sono le richieste del mondo produttivo umbro contenute nel secondo libro bianco delle in fra strutture ci in forma alessandro catanzaro presentata la nuova edizione del libro bianco sulle priorità imprese strutturali dell'umbria volume realizzato dalla camera di commercio col supporto tecnico scientifico di trasporti l'iniziativa rientra nel secondo roadshow camerale sui temi fra strutturali che attraverso una serie di interviste le aziende ha coinvolto le varie regioni italiane questo è il secondo libro bianco che noi ci sentiamo l'altro è stato presentato nel duemilaventidue riguardava la rotaia e la stazione regionali e che allora fu identificata lei gli esperti io neon trasporti come credi e vedo che la scelta dell'apparato tecnico è stata per la stazione di greci secondo gli stessi esperti nonostante i passi avanti compiuti negli ultimi anni sono ancora diversi interventi necessari per favorire lo sviluppo e la competitività del sistema umbro i nostri produttori spesso e volentieri per essere competitivi devono e rudere sulla marginalità dei loro prodotti costo del trasporto incide fortemente sul trasporto di determinati prodotti su questo dobbiamo agire emersa una necessità di un miglioramento del trasporto ferroviario in primis la cui qualità percepita come insufficiente di conseguenza interventi come il potenziamento della rete falconara piuttosto che il ripristino della ferrovia centrale umbra risultano proprietà allo stesso tempo va ricordato che la modalità di trasporto maggiormente utilizzata con la stradale e anche in questo caso sono stati evidenziati come proprietari il nodo stradale di perugia piuttosto che la quadrilatero

...)

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Massimo Martinelli
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213
Rassegna del: 30/03/24
Edizione del:30/03/24
Estratto da pag.:38
Foglio:1/1

La Ciaramicola non avrà più imitazioni la ricetta è stata "blindata" dal notaio

LA TRADIZIONE

La delegazione di Perugia dell'Accademia Italiana della Cucina, con atto notarile redatto dal notaio Matilde Patrizia Leotta, ha codificato la ricetta della Ciaramicola, il dolce tipico della Pasqua dei perugini. L'atto è stato stilato a Palazzo dei Priori, davanti al sindaco Andrea Romizi, la cui presenza ha dato solennità all'iniziativa. L'operazione avrà una partnership nella Camera di Commercio di Perugia, che diffonderà la ricetta nei canali commerciali ufficiali.

L'Accademia, al momento della stesura dell'atto, era rappresentata da Massimo Moscatelli, accompagnato dal segretario Francesco Asdrubali, da Giulia Giovagnoni, da Massimo Massi Benedetti e da Marilena Moretti, membro del comitato di studio costituito per l'occasione. L'iniziativa fa seguito alla precedente analoga attività del 1999, quando il delegato del tempo, professor Renato Palumbo, certificò la ricetta del Torcolo di San Costanzo. L'Accademia della Cucina, fondata a Milano nel 1953 da Orio Vergani e da alcuni esponenti del giornalismo, della cultura e dell'imprenditoria, e che nel 2003 fu riconosciuta Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ha come scopo principale quello di salvaguardare e migliorare la tradizione gastronomica italiana. Tra le finalità c'è anche quella di difendere e valorizzare la cucina regionale legata al territorio, alle sue tradizioni, alla stagionalità dei prodotti ed è in tale contesto che la Delegazione di Perugia ha deciso di "codificare" anche quella che, in base a studi e ricerche, risulta la ricetta "classica" della ciaramicola.

LE ORIGINI

Antiche sono le origini del dolce dai caratteristici colori rosso e bianco, che contraddistinguono il blasone araldico della città, e che risalgono infatti al 1490 in occasione delle nozze di Giampaolo Baglioni con Ippolita Conti. Considerato il dolce dei fidanzati, della promessa di matrimonio con il tempo divenne il dolce tipico della Pasqua dei perugini. Ancora oggi viene preparato nelle famiglie, che mantengono vive le tradizioni, nei forni e nelle pasticcerie cittadini che la commercializzano.

LA RICERCA

Per certificare la vera e più diffusa ricetta Marilena Moretti ha fatto ricerche d'archivio. Negli antichi documenti compare come "cieramicola", ed è annoverata insieme ad altre piccole prelibatezze dolci come "confetti, zuccati, cialdoni, zuccarini, merolle, trasei". Nel trascorrere dei secoli ha rappresentato anche la primavera, per i colori e per le guarnizioni variopinte dei confettini, ed annunciava tempo di amori e di matrimoni, acquisendo così caratteristiche socio culturali profonde e ben radicate nella città. Dalle ricerche è emerso che la forma è stata sempre rigorosamente a ciambella, con alcune varianti tra le quali, talvolta, l'inserimento di una piccola porzione di pasta al centro del foro che identificava la Piazza Grande con la Fontana Maggiore. Da qui partivano cinque raggi a rappresentare i rioni cittadini.

LA RICETTA

Per confezionare una ciaramicola, secondo la ricetta certificata sono necessari: 450 grammi di farina "O", 5 uova, 200 grammi di zucchero semolato, 150 grammi di burro, 100 grammi di alchermes, 30 grammi di rum (facoltativo), la scorza grattugiata di mezzo limone e un'arancia, un pizzico di sale, una bustina di lievito in polvere, 150 grammi di zucchero per la meringa di copertura e confettini colorati. Va messo tutto in una capiente ciotola, poi sbattere con una frusta 2 uova intere e 2 tuorli insieme allo zucchero, serbando gli albumi rimasti per la glassa di copertura.

Luigi Foglietti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INIZIATIVA DELL'ACCADEMIA ITALIANA DI CUCINA IN PARTNERSHIP CON LA CAMERA DI COMMERCIO

CONSIDERATO IL DOLCE DEI FIDANZATI RISALE AL 1490, PENSATO PER LE NOZZE DI GIAMPAOLO BAGLIONI

La Ciaramicola, il dolce tipico della Pasqua per i perugini

Peso:25%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Data: 03 apr 2024 Ora: 16:05 Emittente: TGR UMBRIA 14.00
Trasmissione: "Ciaramicola, depositata ricetta storica"

03-04-2024

In onda: 03-04-2024
Condotto da:
Ospiti:

Servizio di:
Durata del servizio: 00:01:54
Orario di rilevazione: 14:14:37

Intervento di: GIORGIO MENCARONI (PRES CAMERA DI COMERCIO UMBRIA), ROBERTO ARIANI

Speech to text
e poi c'è un prodotto simbolo in particolare di perugia lasciare amico bene l'accademia italiana della cucina ha messo nero su bianco la ricetta è la depositata come ci racconta alessandro catanzaro lasciare amico la popolare dolce perugino tipico del periodo pasquale protagonista anche dopo le feste l'accademia italiana della cucina i fatti depositato presso la camera di commercio dell'umbria l'atto notarile che ne fissa la ricetta tradizionale l'accademia italiana della cucina festeggiato nel duemila ventitré i settanta anni di fondazione è stata fondata in fatti il ventinove luglio di settanta anni fa milano da orio vergani ad alcuni importanti imprenditori milanesi diffusa ormai tutto il paese si occupa della certificazione delle ricette più conosciute e apprezzate ora grazie allo sforzo della delegazione di perugia anche lasciare amico la entra a far parte di questo esclusivo club di sembra un dolce particolarmente interessante è proprio il classico dolce immagini delle famiglie perugine anzi di certi momenti della vita delle famiglie give quando c'erano matrimoni fidanzamenti questi eventi rieti e anche in occasione della pasqua di origine del dolce vengono fatte risalire almeno e millequattrocentonovanta quando viene servito un banchetto in occasione del matrimonio tra i nobili gian paolo baglioni e ippolita conti la camera di commercio diventa così per la prima volta custodia ufficiale di un piatto tipico umbro a cui a breve potrebbero aggiungersene altri speriamo naturalmente che questo sia di grande interesse sia oggi si a domani quello che poteva essere una cultura del cibo e la cultura e delle tradizioni e la camera possa essere punto di riferimento che ricercare quello che sono appunto i prodotti di eccellenza del nostro territorio e quello che sono le ricette tradizionali

ID:6052082

Tag: DOLCE PERUGINO, RICETTA TRADIZIONALE, ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, CIARAMICOLA, PERUGIA , RICETTA STORICA

[Agricoltura, Agroalimentare]

Camera di Commercio di Firenze

A Firenze il tour regionale dell'Ercole Olivario

In Camera di commercio le aziende toscane selezionate per la finale. Appuntamento il 5 e 6 aprile a Perugia per la premiazione dei vincitori del concorso nazionale Ercole Olivario 2024

Si è svolto oggi a Firenze, presso la sede della Camera di commercio, l'ultimo appuntamento del tour nazionale dell'Ercole Olivario 2024.

Il concorso nazionale, che premia le migliori produzioni del settore olivicolo-oleario d'Italia, si è posto come assoluta novità di questa 32esima edizione la forte presenza nei territori ad alta vocazione olivicola, dando vita ad un vero e proprio tour di selezioni regionali ed incontri che, mantenendo i parametri di serietà e trasparenza propri dell'Ercole Olivario, mirano a stringere in maniera sempre più vigorosa legami diretti con i produttori locali e le realtà olivicole di ogni regione.

La conferenza di Firenze è stata anche l'occasione per proclamare le aziende olearie toscane che sono state selezionate per prendere parte alla finale della XXXII edizione del concorso nazionale Ercole Olivario. A rappresentare la Toscana alle finali nazionali, per la categoria DOP/IGP saranno: Poderi Borselli di Borselli Davide con l'olio Il Profumato – Oro Seggiano DOP prodotto con la cultivar Olivastra Seggianese; il Frantoio di Croci di Campioni Mauro con l'olio Prima Oliva IGP Toscano prodotto con un blend di cultivar Leccio del Corno, Maurino e Frantoio; la Società agricola Biserno con l'olio Prunicce IGP Toscano prodotto con la cultivar Leccio del Corno; il Frantoio Franci s.r.l. con l'olio Organic bio IGP Toscano prodotto con un blend di cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccio del Corno; l'Azienda Agricola Giancarlo Giannini con l'olio Poggio al Vento IGP Toscano; la Società Agricola Scovaventi s.r.l con l'olio extravergine di oliva biologico IGP Toscano prodotto con le cultivar Leccino, Olivastra, Raggiolo; l'Oliviera; Oliviera Sant'Andrea snc con l'olio del Capunto Ecco! IGP Toscano prodotto con un blend di cultivar Maurino, Rossellino, Leccio del Corno e Favolosa FS-17.

Per la categoria Extra Vergine saranno: il Frantoio Franci s.r.l. con l'olio EVO Delicate Maurino prodotto con la cultivar Maurino; il Frantoio di Croci di Campioni Mauro con l'olio EVO Riserva prodotto con le cultivar Frantoio e Moraiolo; il Frantoio del Grevepesa scarl

IL QUOTIDIANO DELLE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI

Reg. Tribunale Firenze
n. 5241 del 20/01/2003

Met
Città Metropolitana di Firenze
Via Cavour, 1-50129 Firenze
tel. 055 2760343

Direttore responsabile: Michele Brancale

Web designer: Claudia Nielsen

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

con l'olio EVO Selezione O! prodotto con un blend di cultivar Frantoio, Moraiolo, Maurino e Leccino.

I vincitori della 32esima edizione dell'Ercole Olivario verranno proclamati e premiati il 5 e 6 aprile durante i due giorni di cerimonia che si terrà a Perugia.

Il concorso nazionale Ercole Olivario è organizzato da Unioncamere nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio; ICE - Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Ministero dello Sviluppo Economico; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol.

28/03/2024 16.36
Camera di Commercio di Firenze

Capo Redattore: Loriana Curri

Content editor: Chiara Frigenti, Ornella Guzzetti, Daniela Mencarelli, Antonello Serino

Ufficio Stampa della Città Metropolitana:
Michele Brancale
Loriana Curri, Chiara Frigenti, Ornella Guzzetti
e-mail

^ inizio pagina

a cura di: Città Metropolitana di Firenze - Direzione Comunicazione e Informazione

© COPYRIGHT E LICENZA D'USO | INFORMAZIONI SUL SITO | CLAUSOLA DI ESCLUSIONE RESPONSABILITÀ | PRIVACY | ACCESSIBILITÀ

I cookie aiutano la Città metropolitana di Firenze a fornire servizi di qualità. Navigando sul sito accetti il loro utilizzo. Accetto Informazioni

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 04/04/24
Edizione del:04/04/24
Estratto da pag.:42
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Valorizzazione dei prodotti tipici

La ciaramicola? Patrimonio da custodire Ricetta depositata in Camera di commercio

Ci sono tutti gli ingredienti del dolce tradizionale pasquale identitario di Perugia (tra cui farina, zucchero a velo, burro, l'immancabile alchermes e tanti altri) nella ricetta depositata in Camera di Commercio, dall'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Perugia. L'atto notarile, redatto dal notaio Matilde Patrizia Leotta, è stato consegnato dal segretario generale dell'Accademia Italiana della Cucina, Roberto Ariani al presidente della Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni. «E' un momento storico per la Camera che oggi accoglie nei propri archivi il deposito della prima ricetta storica identitaria», ha detto Mencaroni . «L'impegno del nostro Ente per la valorizzazione dei prodotti tipici è consolidato, basti pensare al nostro lavoro in termini di ideazione e organizzazione di eventi anche di richiamo nazionale come il Premio Ercole Olivario, Olio Dop Umbria, L'Umbria del Vino, L'Umbria dei Formaggi».

Peso:14%

Telpress Servizi di Media Monitoring

1403

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ref-id-2147

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande

Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 05/04/24
Edizione del:05/04/24
Estratto da pag.:51
Foglio:1/1

Narni Tema portante della 56esima edizione sarà la terra. Ospite di spicco lo chef influencer Max Mariola

Torna la sfida tra i terzieri

Conto alla rovescia per la Corsa all'Anello in programma dal 24 aprile al 12 maggio

di **Chiara Rossi**

NARNI

Ancora poche settimane e Narni tornerà a viaggiare indietro nel tempo fino al 1371 per rievocare i festeggiamenti in onore del patrono San Giovenale. La 56esima edizione della Corsa all'Anello, che prenderà il via il 24 aprile con il passaggio del banditore e l'apertura delle tipiche osterie e dei forni e terminerà domenica 12 maggio con l'attesa gara equestre al Campo de li Giochi, avrà come tema portante, dopo l'acqua dello scorso anno, la terra, uno dei quattro elementi fondamentali che simboleggia la materia primordiale che abbraccia la vita e la nutre. E così, il fil rouge della terra farà da collante per il lungo periodo durante il quale si alterneranno ambientazioni tipiche medievali che offriranno uno sguardo sulla vita quotidiana dell'epoca, celebrazioni religiose e tradizionali, benedizioni dei cavalieri, battesimi dei terzieri, mercati, appuntamenti che vedranno protagonista l'arte, conferenze, talk, mostre, reading, letteratura, musica ed enogastronomia dai profumi trecenteschi, fino ad arrivare all'ultimo fine settimana con il passaggio del suggestivo e rigoroso corteo storico (11 maggio) in notturna che sfilerà per le vie della città illuminata, per l'occasione, dal chiarore delle fiaccole, chiudendo poi con la tanto attesa gara equestre del 12 maggio. A scendere in pista saranno i cavalieri di Mezule, Fraporta e Santa Maria: pronti, con lancia in mano, a sfidarsi di nuovo per conquistare l'anello d'argento, vinto nell'edizione 2023 da Fraporta. Anche in questa edizione ci sarà un personaggio di spicco del mondo del food contemporaneo, atteso ospite della festa dedicata a San Giovenale. Dopo il successo del 2023 la Corsa all'Anello vede infatti il gradito ritorno di Max Mariola, tra i personaggi più affabili e apprezzati nel mondo dei social network, con il suo originale cooking show "Amatriciana dell'anello". E non solo, lo chef romano si diletterà poi con un tour nelle hostarie dei terzieri per salutare tutti i presenti. Il lungo periodo della festa, che attraversa anche ponti primaverili, sarà motivo per i visitatori di vivere appieno questa parte di territorio ricca di storia, tradizioni e cultura. Un contesto straordinario che rende a tutti gli effetti la Corsa all'Anello uno degli eventi più importanti e spettacolari del cuore verde d'Italia, nonché la prima rievocazione storica della stagione. Alcuni degli eventi saranno trasmessi via streaming sui canali social facebook e instagram della Corsa. La manifestazione, che si protrarrà fino al 12 maggio, è promossa dall'associazione Corsa all'Anello, con il sostegno e il patrocinio della Comunità Europea, della Regione Umbria, della Provincia di Terni, del Comune di Narni, della Fondazione Carit e della Camera di Commercio dell'Umbria.

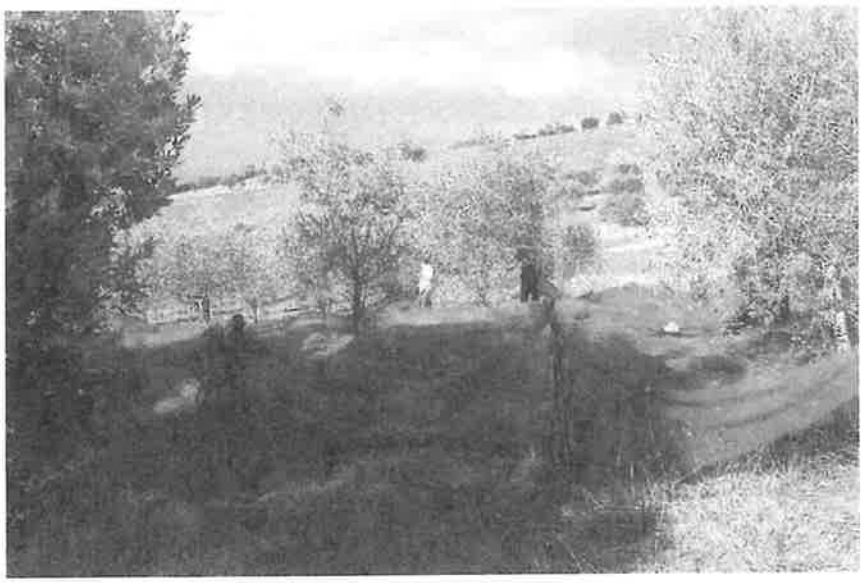
Prime prove ufficiali In attesa della gara equestre del 12 maggio, nei giorni scorsi sono state effettuate le visite mediche sui 21 cavalli delle scuderie dei terzieri narnesi

Peso:50%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Olio: i vincitori del concorso nazionale Ercole Olivario

06 aprile 2024



(ANSA) - PERUGIA, 06 APR - Sono stati proclamati oggi a Perugia, nell'Auditorium di San Francesco al Prato, alla presenza di Emanuele Prisco, sottosegretario al ministero degli Interni, i vincitori della 32/a edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle

I più letti

Sarà obbligatoria la sanificazione delle imbarcazioni sul Garda per contrastare il diffondersi delle specie aliene

In arrivo una "bolla calda", temperature elevate in Trentino e in tutto il Nord

Terremoto magnitudo 6.0 nel nord-est del Giappone

Auto nella scarpata a Caldonazzo, muore una giovane mamma

Strada della Valsugana, oggi la riapertura di una corsia in direzione Padova

Il presente documento non è riproducibile, al di fuori dell'esclusivo uso del committente e non è divulgabile a terzi

SPIDER FIVE 160.020/3

Telpress

1088

LINK MEDIA GROUP

eccellenze olearie italiane, organizzato dall'Unione italiana delle Camere di commercio, in collaborazione con la Camera di commercio dell'Umbria, il ministero dell'agricoltura, il ministero delle imprese e del Made in Italy e Ice.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Leggero il primo classificato è Batta Dop Umbria Colli del Trasimeno del Frantoio Batta, Umbria.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Medio: primo classificato Colleruita Dop Umbria Colli Assisi - Spoleto dell'azienda Viola di Foligno, Umbria; secondo Brioleum Garda Dop Trentino dell'azienda agricola Brioleum di Arco, Trentino Alto Adige; terzo Agrestis Nettaribleo Dop/Bio Dop Monti Iblei - Sottozona Monte Lauro della Società cooperativa agricola Agrestis di Buccheri, Sicilia.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Intenso: primo Hirpinia Dop Irpinia - Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli, Campania; secondo Organic Bio Igp Toscano del Frantoio Franci di Montenero, Toscana.

Per la categoria Extravergine Fruttato Leggero: primo Molensis dell'azienda Marina Colonna di San Martino in Pensilis, Molise.

Per la categoria Extravergine Fruttato Medio: primo Gangalupo dell'azienda agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito, Puglia; secondo Alphabetum dell'azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro, Sardegna.

Per la categoria Extravergine Fruttato Intenso: primo Concordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro Sardegna; secondo Torchia dell'oleificio Torchia di Tiriolo, Calabria; terzo Schinosa dell'azienda agricole Di Martino di Trani, Puglia.

Prisco - riferisce l'ente camerale umbro - ha sottolinato come "compito delle istituzioni sia quello di stare vicino agli imprenditori che operano nel settore e di sostenerli con forza, come attesta ad esempio la quota di risorse del Pnrr destinata alla modernizzazione dei frantoi e al sostegno del comparto oleario".

In un videomessaggio, il ministro Francesco Lollobrigida ha celebrato l'importanza del concorso sottolineando come sia necessario, da parte delle istituzioni, non soltanto sostenere gli sforzi degli imprenditori, ma anche "appoggiare tutte quelle iniziative di formazione e promozione che appaiono indispensabili per educare il consumatore, sia italiano che straniero, a riconoscere un olio di qualità, sviluppando la consapevolezza che un olio eccellente, al pari di un vino prestigioso, deve essere pagato il giusto prezzo, per dare un adeguato riconoscimento economico agli olivicoltori e alle aziende del settore oleario, che costituisce una voce fondamentale del Made in Italy". (ANSA).

Video

TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

lanuovasardegna.it
www.lanuovasardegna.it
Utenti unici: 129.666
Rassegna del 06/04/2024
Notizia del: 06/04/2024
Foglio:1/3

Iscriviti alle Newsletter
Sfoglia il quotidiano
Cagliari
ACCEDI ABBONATI
MENU SARDEGNA ITALIA MONDO CRONACA TEMPO LIBERO VIDEO PODCAST CERCA
SCEGLI L'EDIZIONE
Sassari Alghero Cagliari Nuoro Olbia Oristano

Edizione XXXII

Concorso Ercole Olivario a Perugia: gli olii fruttati della Masoni Becciu di Villacidro al primo e secondo posto

di Piero Marongiu

L'aziende vince la gara per la sesta volta consecutiva

06 aprile 2024

2 MINUTI DI LETTURA

Perugia Proclamati oggi 6 aprile nella città umbra, nella Sala dei Priori, gli oli extravergine di oliva vincitori della XXXII edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane. A fare da mattatore l'azienda di Villacidro Masoni Becciu, degli agronomi **Valentina Deidda** e **Nicola Solinas**, che si sono aggiudicate il primo premio con Cuncordu nella categoria Fruttato Intenso, e il secondo con Cuncordu per la categoria Fruttato medio. «Con emozione ed orgoglio vinciamo il sesto Ercole Olivario consecutivo – dice **Nicola Solinas** -. Questo Tempio lo dedichiamo al sorriso di tutte le donne che soffrono e lo consegniamo a nostro figlio e con lui a tutti i ragazzi Sardi perché attraverso la coltivazione della terra possano raccogliere soddisfazioni Nazionali ed Internazionali, come è accaduto a noi».

L'Ercole Olivario arriva a coronamento di un anno ricco di soddisfazioni per l'azienda Villacidrese, che ha vinto con Alphabetum il premio come miglior olio Evo al Mondo nel concorso Sol di Verona, dove si è aggiudicato anche un terzo posto con Ispiritu Sardu, si è anche aggiudicato il primo premio assoluto come miglior olio Novello al mondo al Biol e il terzo posto come miglior olio Bio al mondo, vincendo anche il primo premio "best Insular" e miglior olio D'Europa d'Italia al Magnifico di Firenze.

Ancora **Nicola Solinas**: «Questi premi evidenziano il ruolo di primaria importanza del settore olivicolo sardo nell'ambito agroalimentare, sia a livello nazionale che regionale. Nonostante le difficoltà dovute all'insularità e alla concorrenza sul mercato, nonché ai cambiamenti climatici, la Sardegna continua a produrre olio di altissima qualità, considerato dagli esperti del settore e dai consumatori il migliore d'Europa e del Mondo. È fondamentale, però, che le istituzioni riconoscano e supportino l'importanza del comparto agricolo sardo, ne garantiscano la crescita e promuovano la tradizione e l'eccellenza dei nostri prodotti».

Rombo di tuono
«Vi racconto mio padre Gigi Riva, per tutti era un mito, per noi il nostro papà speciale» – Intervista esclusiva con il figlio Nicola
di Enrico Gaviano

Video
Olbia, sventato un tentativo di violenza sessuale. Arrestato un 32enne

La testimonianza
Inchiesta Monte Nuovo, il medico Tomaso Cocco parla della drammatica esperienza vissuta in carcere

Sanità
È ricomparsa la sifilide: a Sassari 30 casi da gennaio
di Luigi Soriga

L'incidente
Scontro frontale sulla 131, muore uno degli automobilisti
di Enrico Carta

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.
SPIDER-FIVE-1u030176
Telpress Tele-Press Media Monitoring

lanuovasardegna.it

www.lanuovasardegna.it
Utenti unici: 129.666

Rassegna del 06/04/2024
Notizia del: 06/04/2024
Foglio:2/3

Il Premio è organizzato dall'Unione Italiana delle camere di commercio, industria artigianato e agricoltura, in collaborazione in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, il Ministero delle imprese e del Made in Italy, Agenzia ICE e gode del sostegno del Consorzio Olivicolo Italiano, di Italia Olivicola e del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari di Pescara.

Le nostre iniziative

Speciale

Una città e le sue storie

Speciale

La Nuova @ Scuola

Speciale

I partner della Nuova @ Scuola

Podcast

Radio Uni Sassari

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp :Sergio Casagrande

Tiratura: 5.401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Rassegna del: 06/04/24
Edizione del:06/04/24
Estratto da pag.:34-35
Foglio:1/3

Sezione:DICONO DI NOI

Enogastronomia A Perugia restano ancora valide ricette secolari di stampo familiare
La norcineria è un vanto cittadino praticata anche a livello professionale

La tradizione a tavola tra torta al testo porchetta e torcolo

La predilezione per la carne di maiale continua
Tra i simboli, da inizio del 1900, c'è anche il cioccolato

di **Rita Boini**

PERUGIA

Le carni - di vitello, manzo e di animali da cortile - preparate con sapienza secolare arrosto, quelle di maiale, sono tra i punti forti della cucina perugina, ancora praticata nelle cucine di casa, e delle attività di ristorazione, tra tradizione e innovazione, anche a opera di giovani chef. Nel rispetto della tradizione la predilezione per la carne di maiale, a cominciare dalla porchetta, fino a qualche festa per l'uccisione del maiale, che in qualche casa di campagna si tiene ancora, mentre in città spesso si radunano parenti e amici e si fa la "maialata", cena a base di bistecche, costarelle e salsicce, in genere preparate alla griglia.

La norcineria è ancora un vanto cittadino, pratica professionale e amatoriale, legata alla cultura del territorio, tanto che proprio in questi giorni sta nascendo, per la rete internazionale di Slow food, la Comunità della norcineria di Perugia, che riunisce professionisti e appassionati. Ad accompagnare prosciutto, salame e capocollo (ma anche altri cibi) immancabile la torta al testo, peraltro preparata con varianti di nome e a volte di ricette, in tutta la regione. Al centro di convivi familiari e amicali la torta al testo, "vuota", come è scritto nei menu, o variamente farcita, si trova con facilità in ristoranti e agriturismo, ma anche in bar e locali dove si può consumare un pasto veloce, e nei menu di feste e sagre paesane. Chi vuol saperne di più su questo argomento, a cominciare dalla sue radici popolari e dalle usanze nella cucina di un tempo, può scaricare gratuitamente da internet un interessante testo dal sito www.tipicamente.it, di Promocamera, azienda di promozione della Camera di Commercio dell'Umbria. Autore di ricerca e testi è lo studioso di cultura popolare e dialettologia Ornero Fillanti, basta digitare: "La torta al testo in Umbria.pdf".

Il simbolo gastronomico condiviso all'unanimità dalla città e dal suo vasto territorio (Perugia è tra i comuni italiani tra quello con una maggiore estensione, tante le frazioni e le località) è però il torcolo di San Costanzo, dolce a forma di ciambella, anzi pane festivo condito a voler usare il termine esatto, legato alla festa di uno dei patroni della città, quello in cui più di tutti la comunità si riconosce, e che cade il 29 gennaio. Farina, acqua, lievito (pasta madre o lievito di birra, o un mix dei due), olio extravergine d'oliva, olio extravergine

Peso:34-56%,35-11%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress

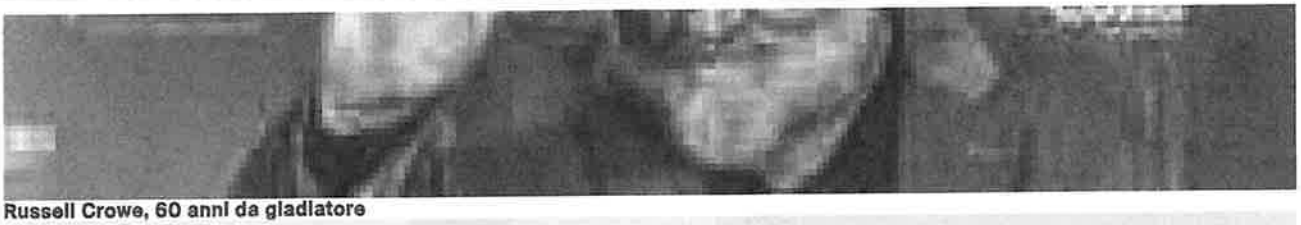
d'oliva, uva passa, cedro candito, pinoli, semi di anice, questi gli ingredienti della ricetta codificata e depositata oltre 20 anni fa dall'Accademia italiana della cucina, delegazione di Perugia. Il torcolo di San Costanzo ha secoli di storia, e di storie, dietro di sé, e ora si trova in commercio tutti i giorni dell'anno, ma il giorno del patrono è il giorno del suo trionfo, esposto e venduto in pasticcerie, forni e supermercati e al centro di una grande festa, che vede torcoli forniti da forni e pasticcerie della città e del contado esposti nella sala a pianterreno di palazzo dei Priori, la sede comunale in pieno centro, e gustati dai perugini che si accalcano per gustarne una fetta, vero rito collettivo contemporaneo. Un torcolo simile a quello di San Costanzo è in uso nella frazione di Pianello per San Biagio, il 3 febbraio, e nella frazione di Fontignano, a metà Quaresima. In quest'ultimo caso è arricchito dalla presenza delle uova, a spezzare la Quaresima, e oggetto di una grande festa. Perugia è anche, a pieno diritto, città del cioccolato, e come tale è conosciuta nel mondo. Una storia legata a doppio filo a Luisa Spagnoli (1877-1935) imprenditrice di successo nel campo dei dolci e del cioccolato (ma anche della moda), tra i fondatori della Perugina, donna dalla mentalità avveniristica che inventò, tra l'altro, nel 1922 il Bacio, un cioccolatino di granella di nocciola e gianduia, ricoperto di cioccolato fondente e con una nocciola intera all'interno. La Perugina continua a proporre Baci in questa e altre versioni, e cioccolato sotto ogni forma. In città e nei dintorni sono nati vari laboratori di cioccolateria. Perugia è dal 1993 la città di Eurochocolate, la grande festa del cioccolato.

Alla base delle ricette
usanze ma anche forti radici popolari oggetto di studio

Il Bacio è un'icona
della città grazie all'intuizione di Luisa Spagnoli

Punti forti
A sinistra un momento della celebrazione in centro storico di San Costanzo con il torcolo In alto a destra il taglio della porchetta che rappresenta uno dei simboli dell'enogastronomia non solo perugina ma di tutto il territorio umbro

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.



Russell Crowe, 60 anni da gladiatore

Elon Musk annuncia il robotaxi di Tesla a guida autonoma

Pensieri stupendi e top model, Isabella Rossellini sfila da Pucci

Olio: i vincitori del concorso nazionale Ercole Olivario

Lollobrigida: 'Appoggiare le iniziative di promozione'

PERUGIA, 06 aprile 2024, 17:07

Redazione ANSA

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

- RIPRODUZIONE RISERVATA

Sono stati proclamati oggi a Perugia, nell'Auditorium di San Francesco al Prato, alla presenza di Emanuele Prisco, sottosegretario al ministero degli Interni, i vincitori della 32/a edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane, organizzato dall'Unione italiana delle Camere di commercio, in collaborazione con la Camera di commercio dell'Umbria, il ministero dell'agricoltura, il ministero delle imprese e del Made in Italy e Ice.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Leggero il primo classificato è Batta Dop Umbria Colli del Trasimeno del Frantoio Batta, Umbria.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Medio: primo classificato Colleruita Dop Umbria Colli Assisi - Spoleto dell'azienda Viola di Foligno, Umbria; secondo Brioleum Garda Dop Trentino dell'azienda agricola Brioleum di Arco, Trentino Alto Adige; terzo Agrestis Nettaribleo Dop/Bio Dop Monti Iblei - Sottozona Monte Lauro della Società cooperativa agricola Agrestis di Buccheri, Sicilia.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Intenso: primo Hirpinia Dop Irpinia - Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli, Campania; secondo Organic Bio Igp Toscano del Frantoio Franci di Montenero, Toscana.

Per la categoria Extravergine Fruttato Leggero: primo Molensis dell'azienda Marina Colonna di San Martino in Pensilis, Molise.

Per la categoria Extravergine Fruttato Medio: primo Gangalupo dell'azienda agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito, Puglia; secondo Alphabetum dell'azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro, Sardegna.

Per la categoria Extravergine Fruttato Intenso: primo Concordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro Sardegna; secondo Torchia dell'oleificio Torchia di Tiriolo, Calabria; terzo Schinosa dell'azienda agricole Di Martino di Trani, Puglia.

Prisco - riferisce l'ente camerale umbro - ha sottolinato come "compito delle istituzioni sia quello di stare vicino agli imprenditori che operano nel settore e di sostenerli con forza, come attesta ad esempio la quota di

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

risorse del Pnrr destinata alla modernizzazione dei frantoi e al sostegno del comparto oleario".

In un videomessaggio, il ministro Francesco Lollobrigida ha celebrato l'importanza del concorso sottolineando come sia necessario, da parte delle istituzioni, non soltanto sostenere gli sforzi degli imprenditori, ma anche "appoggiare tutte quelle iniziative di formazione e promozione che appaiono indispensabili per educare il consumatore, sia italiano che straniero, a riconoscere un olio di qualità, sviluppando la consapevolezza che un olio eccellente, al pari di un vino prestigioso, deve essere pagato il giusto prezzo, per dare un adeguato riconoscimento economico agli olivicoltori e alle aziende del settore oleario, che costituisce una voce fondamentale del Made in Italy".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi

Ultima ora

16:22
Decine di migliaia in piazza a Budapest contro Orban

16:15
Blitz di Ultima Generazione all'Accademia di Venezia

16:07
Regionali, per il Piemonte il M5s sceglie Sarah Disabato

15:51
Slovacchia al voto per il ballottaggio delle presidenziali

15:47
'Usa avvertono, da Cina intelligence geospaziale a Mosca'

15:41
Media, '7 bambini uccisi da ordigno nel sud della Siria'

Tutte le news >

Newsletter ANSA
Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella mail.
Iscriviti alle newsletter

Video >

Parigi, l'acqua della Senna bagna i piedi dello Zuavo

Roma-Lazio, scontri prima del derby: trovato anche un coltello da sushi

Kyoto, cittadini a passeggio tra i ciliegi in fiore

L'Aquila si ferma, fascio di luce in ricordo delle 309 vittime

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

340-9409572 info@newtuscia.it

Newtuscia.it ITALIA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
INDIRIZZO E-MAIL
Registrati

CRONACA POLITICA ECONOMIA SANITA' CULTURA SPORT LAZIO UMBRIA TOSCANA ITALIA MONDO LUCE NUOVA SUI FATTI TV

RICERCA

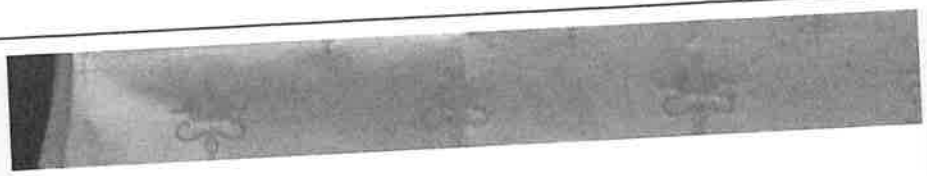
Confartigianato Quello che va bene per le Piccole Imprese va bene per il Paese

CONSEGNATI OGGI A PERUGIA I PREMI AI SEI VINCITORI DE "LA GOCCIA D'ERCOLE – PREMIO PER LE PICCOLE PRODUZIONI" SEZIONE A LATERE DEL CONCORSO ERCOLE OLIVARIO 2024

Inserito da Serena Biancherini | Apr 6, 2024 | Perugia, Umbria | 0 |

Newtuscia.it ITALIA
VUOI FARTI PUBBLICITÀ SUL NOSTRO SITO?

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.



NewTuscia – PERUGIA – Si è appena conclusa a Perugia, presso il Teatro della Sapienza, la **cerimonia di premiazione delle aziende olearie vincitrici dell'edizione 2024 de "La Goccia d'Ercole – Premio per le Piccole Produzioni"**, sezione a latere del concorso nazionale Ercole Olivario introdotta allo scopo di sostenere le **piccole produzioni olearie** italiane, in particolare in quelle realtà che possono contare su scarsi quantitativi.

Ecco i sei vincitori de "La Goccia d'Ercole" suddivisi per le due categorie in gara:

Per la **categoria DOP / IGP** sono tre le aziende premiate, tutte della **Sicilia**:
1° Classificato l'azienda Agricola Sikulus con l'olio DOP Don Peppino;
2° Classificato l'azienda Vitivinicola **Casa Grazia di Francesco Maria Grazia** con l'olio DOP Involio ottenuto dalla cultivar Nocellara del Belice;
3° Classificato la società agricola **Vincenzo Signorelli & Partners** Srl con l'olio IGP Sicilia Foglie di Platino – Biancolilla Bio Premier Cru.

Per la **categoria Extra Vergine**
1° Classificato dalla **Toscana** la società agricola **Buonamici Srl Unipersonale** con l'Olio Extravergine di oliva biologico
2° Classificato dalla **Puglia** la società agraria **Petrizzelli snc** con l'olio EVO Rodonea
3° Classificato dalla **Toscana**, la **Tenuta il Corno – Il Corno sarl** con l'olio EVO Selezione del Conte;

A consegnare i premi alle aziende vincitrici **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario, alla presenza di **Federico Sisti**, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria, di **Giovanni delle Donne** per l'Agenzia ICE, **Maurizio Servili** dell'Università degli studi di Perugia e di **Barbara Paolucci** referente per la Borsa Merci Telematica.

Prima di procedere alla premiazione, è stata presentata la nuova **APP Ercole Olivario**, che si configura come **innovativo strumento di commercializzazione** posto al servizio delle aziende partecipanti al concorso nazionale Ercole Olivario. Come è stato illustrato durante la presentazione, la nuova APP Ercole Olivario è legata all'attivazione della **"Carta degli Oli"**, un progetto ambizioso realizzato in collaborazione **con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio** con l'intento di dare vita a uno **spazio virtuale** pensato per **valorizzare l'olio EVO italiano** creando **un luogo d'incontro digitale tra i produttori di olio, i ristoratori e i consumatori.**

Scopo della nuova applicazione è **di accorciare la distanza tra i produttori di olio selezionati e i consumatori** attraverso la preziosa e indispensabile collaborazione dei ristoratori italiani, nel loro ruolo di **ambasciatori dell'olio italiano di qualità**. Il funzionamento è semplice: i ristoratori metteranno a disposizione dei clienti seduti al tavolo un **QR code** necessario per accedere alla **Carta degli Oli**, uno spazio digitale unico e coinvolgente in cui il consumatore potrà valutare **le caratteristiche degli oli proposti nel locale** procedendo al loro acquisto sia all'interno del ristorante stesso, sia successivamente da casa. I **produttori di olio** che si iscriveranno all'App Ercole Olivario potranno caricare i loro prodotti sulla Carta degli Oli, gestendo, all'interno di questo spazio virtuale, gli **ordinativi dei ristoratori** e anche quelli dei **consumatori**, sia di coloro che acquisteranno al ristorante, sia di coloro che lo faranno da casa.

"Il Premio "La Goccia d'Ercole", come **ha rimarcato Federico Sisti, Segretario generale**

ARCHIVIO INTERVISTE

Il presente documento non è riproducibile, né ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

della Camera di Commercio dell'Umbria in occasione della presentazione della XXXII edizione del concorso Ercole Olivario– *"si è affermato in questi anni, dopo la sua introduzione come sezione a latere del concorso Ercole Olivario, come importante **occasione di sperimentazione e di confronto** anche per le aziende che hanno piccole produzioni di olio, sia per ragioni congiunturali ed episodiche, legate all'andamento dell'annata olearia, sia per motivi strutturali, dovuti alle dimensioni aziendali o alle caratteristiche dei territori. **La Goccia d'Ercole** è diventata"* – ha proseguito Sisti – *"**un piccolo incubatore dove stiamo scoprendo oli di grandissima qualità**, che hanno in questo modo l'opportunità di prepararsi per partecipare, in futuro, al concorso Ercole Olivario e soprattutto di attrezzarsi per affrontare la competizione nel mercato italiano e internazionale".*

Prossimo appuntamento sarà domani, **sabato 6 aprile**, sempre a **Perugia** dove, dalle ore 10.30 presso l'Auditorium di San Francesco al Prato, si terrà la **cerimonia di proclamazione e premiazione dei vincitori della XXXII edizione del concorso Ercole Olivario 2024**, che prevede anche la consegna dei riconoscimenti ai vincitori della III edizione del concorso nazionale **Olive da Tavola**.

Il **concorso nazionale Ercole Olivario** è organizzato da Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio; ICE – Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; il Ministero delle imprese e del Made in Italy; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol.

Post Views: 88

CONDIVIDERE:

VALUTARE:

< PRECEDENTE

Auto Moto Festival: il primo festival d'auto d'epoca a Santa Maria in Gradi Organizzato dall'Unitus Racing Team

PROSSIMO >

Intervista a Enrico Panunzi su liste di attesa nella sanità, Pnrr e linee ferroviarie

CIRCA L'AUTORE

Serena Biancherini

POST CORRELATI

PARTNER ISTITUZIONALI E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

ANCE VITERBO

UNINDUSTRIA
UNIONE DEGLI INDUSTRIALI E DELLE IMPRESE
ROMA · FROSINONE · LATINA · RIETI · VITERBO

CONFESERCENTI VITERBO

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

giornaletrentino.it
www.giornaletrentino.it
Utenti unici: 4.846
Rassegna del 06/04/2024
Notizia del: 06/04/2024
Foglio:1/4

Olio: premiati i vincitori del concorso nazionale Ercole Olivario

06 aprile 2024

Sono stati proclamati oggi a Perugia, nell'Auditorium di San Francesco al Prato, alla presenza di Emanuele Prisco, sottosegretario al ministero degli Interni, i vincitori della 32/a edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane,

I più letti

Sarà obbligatoria la sanificazione delle imbarcazioni sul Garda per contrastare il diffondersi delle specie aliene

In arrivo una "bolla calda", temperature elevate in Trentino e in tutto il Nord

Terremoto magnitudo 6.0 nel nord-est del Giappone

Auto nella scarpata a Caldonazzo, muore una giovane mamma

Strada della Valsugana, oggi la riapertura di una corsia in direzione Padova

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

giornaletrentino.it
www.giornaletrentino.it
Utenti unici: 4.846
Rassegna del 06/04/2024
Notizia del: 06/04/2024
Foglio:2/4

organizzato dall'Unione italiana delle Camere di commercio, in collaborazione con la Camera di commercio dell'Umbria, il ministero dell'agricoltura, il ministero delle imprese e del Made in Italy e Ice.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Leggero il primo classificato è Batta Dop Umbria Colli del Trasimeno del Frantoio Batta, Umbria.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Medio: primo classificato Colleruita Dop Umbria Colli Assisi - Spoleto dell'azienda Viola di Foligno, Umbria; secondo Brioleum Garda Dop Trentino dell'azienda agricola Brioleum di Arco, Trentino Alto Adige; terzo Agrestis Nettaribleo Dop/Bio Dop Monti Iblei - Sottozona Monte Lauro della Società cooperativa agricola Agrestis di Buccheri, Sicilia.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Intenso: primo Hirpinia Dop Irpinia - Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli, Campania; secondo Organic Bio Igp Toscano del Frantoio Franci di Montenero, Toscana.

Per la categoria Extravergine Fruttato Leggero: primo Molensis dell'azienda Marina Colonna di San Martino in Pensilis, Molise.

Per la categoria Extravergine Fruttato Medio: primo Gangalupo dell'azienda agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito, Puglia; secondo Alphabetum dell'azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro, Sardegna.

Per la categoria Extravergine Fruttato Intenso: primo Concordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro Sardegna; secondo Torchia dell'oleificio Torchia di Tiriolo, Calabria; terzo Schinosa dell'azienda agricole Di Martino di Trani, Puglia.

Prisco - riferisce l'ente camerale umbro - ha sottolinato come "compito delle istituzioni sia quello di stare vicino agli imprenditori che operano nel settore e di sostenerli con forza, come attesta ad esempio la quota di risorse del Pnrr destinata alla modernizzazione dei frantoi e al sostegno del comparto oleario".

In un videomessaggio, il ministro Francesco Lollobrigida ha celebrato l'importanza del concorso sottolineando come sia necessario, da parte delle istituzioni, non soltanto sostenere gli sforzi degli imprenditori, ma anche "appoggiare tutte quelle iniziative di formazione e promozione che appaiono indispensabili per educare il consumatore, sia italiano che straniero, a riconoscere un olio di qualità, sviluppando la consapevolezza che un olio eccellente, al pari di un vino prestigioso, deve essere pagato il giusto prezzo, per dare un adeguato riconoscimento economico agli olivicoltori e alle aziende del settore oleario, che costituisce una voce fondamentale del Made in Italy".

Video

TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

CORRIERE DI SIENA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 555 Diffusione: 1.158 Lettori: 17.982

Rassegna del: 06/04/24
Edizione del:06/04/24
Estratto da pag.:22-23
Foglio:1/3

Enogastronomia A Perugia restano ancora valide ricette secolari di stampo familiare
La norcineria è un vanto cittadino praticata anche a livello professionale

La tradizione a tavola tra torta al testo porchetta e torcolo

La predilezione per la carne di maiale continua
Tra i simboli, da inizio del 1900, c'è anche il cioccolato

di **Rita Boini**

PERUGIA

Le carni - di vitello, manzo e di animali da cortile - preparate con sapienza secolare arrosto, quelle di maiale, sono tra i punti forti della cucina perugina, ancora praticata nelle cucine di casa, e delle attività di ristorazione, tra tradizione e innovazione, anche a opera di giovani chef. Nel rispetto della tradizione la predilezione per la carne di maiale, a cominciare dalla porchetta, fino a qualche festa per l'uccisione del maiale, che in qualche casa di campagna si tiene ancora, mentre in città spesso si radunano parenti e amici e si fa la "maialata", cena a base di bistecche, costarelle e salsicce, in genere preparate alla griglia.
La norcineria è ancora un vanto cittadino, pratica professionale e amatoriale, legata alla cultura del territorio, tanto che proprio in questi giorni sta nascendo, per la rete internazionale di Slow food, la Comunità della norcineria di Perugia, che riunisce professionisti e appassionati. Ad accompagnare prosciutto, salame e capocollo (ma anche altri cibi) immancabile la torta al testo, peraltro preparata con varianti di nome e a volte di ricette, in tutta la regione. Al centro di convivi familiari e amicali la torta al testo, "vuota", come è scritto nei menu, o variamente farcita, si trova con facilità in ristoranti e agriturismo, ma anche in bar e locali dove si può consumare un pasto veloce, e nei menu di feste e sagre paesane. Chi vuol saperne di più su questo argomento, a cominciare dalla sue radici popolari e dalle usanze nella cucina di un tempo, può scaricare gratuitamente da internet un interessante testo dal sito www.tipicamente.it, di Promocamera, azienda di promozione della Camera di Commercio dell'Umbria. Autore di ricerca e testi è lo studioso di cultura popolare e dialettologia Ornero Fillanti, basta digitare: "La torta al testo in Umbria.pdf".
Il simbolo gastronomico condiviso all'unanimità dalla città e dal suo vasto territorio (Perugia è tra i comuni italiani tra quello con una maggiore estensione, tante le frazioni e le località) è però il torcolo di San Costanzo, dolce a forma di ciambella, anzi pane festivo condito a voler usare il termine esatto, legato alla festa di uno dei patroni della città, quello in cui più di tutti la comunità si riconosce, e che cade il 29 gennaio. Farina, acqua, lievito (pasta madre o lievito di birra, o un mix dei due), olio extravergine d'oliva, olio extravergine

Peso:22-73%,23-51%

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

d'oliva, uva passa, cedro candito, pinoli, semi di anice, questi gli ingredienti della ricetta codificata e depositata oltre 20 anni fa dall'Accademia italiana della cucina, delegazione di Perugia. Il torcolo di San Costanzo ha secoli di storia, e di storie, dietro di sé, e ora si trova in commercio tutti i giorni dell'anno, ma il giorno del patrono è il giorno del suo trionfo, esposto e venduto in pasticcerie, forni e supermercati e al centro di una grande festa, che vede torcoli forniti da forni e pasticcerie della città e del contado esposti nella sala a pianterreno di palazzo dei Priori, la sede comunale in pieno centro, e gustati dai perugini che si accalcano per gustarne una fetta, vero rito collettivo contemporaneo. Un torcolo simile a quello di San Costanzo è in uso nella frazione di Pianello per San Biagio, il 3 febbraio, e nella frazione di Fontignano, a metà Quaresima. In quest'ultimo caso è arricchito dalla presenza delle uova, a spezzare la Quaresima, e oggetto di una grande festa. Perugia è anche, a pieno diritto, città del cioccolato, e come tale è conosciuta nel mondo. Una storia legata a doppio filo a Luisa Spagnoli (1877-1935) imprenditrice di successo nel campo dei dolci e del cioccolato (ma anche della moda), tra i fondatori della Perugina, donna dalla mentalità avveniristica che inventò, tra l'altro, nel 1922 il Bacio, un cioccolatino di granella di nocciola e gianduia, ricoperto di cioccolato fondente e con una nocciola intera all'interno. La Perugina continua a proporre Baci in questa e altre versioni, e cioccolato sotto ogni forma. In città e nei dintorni sono nati vari laboratori di cioccolateria. Perugia è dal 1993 la città di Eurochocolate, la grande festa del cioccolato.

Alla base delle ricette usanze ma anche forti radici popolari oggetto di studio

Il Bacio è un'icona della città grazie all'intuizione di Luisa Spagnoli

Punti forti
A sinistra un momento della celebrazione in centro storico di San Costanzo con il torcolo In alto a destra il taglio della porchetta che rappresenta uno dei simboli dell'enogastronomia non solo perugina ma di tutto il territorio umbro

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ALTO ADIGE

Leggi / Abbonati Alto Adige

sabato, 06 aprile 2024

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località

Salute e Benessere Viaggiart Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Immobiliare

Le ultime

20:23 Lapid parte stasera per gli Usa, vedrà Blinken... Sullivan

20:19 Conte, se Schlein contro cacicchi e capibastone io... lei

Home page > Terra e Gusto > Olio: i vincitori del concorso...

Olio: i vincitori del concorso nazionale Ercole Olivario

06 aprile 2024

I più letti

Faceva il deejay, ma era sconosciuto al fisco e aveva evaso 143 mila euro in Alto Adige e Trentino: incastrato dai ...

Bilinguismo: la norma anti-furbetti rischia di "svuotare" i concorsi

Scialpinista travolto da un blocco di neve e trascinato a valle per 200 metri, è grave

Lavoro: due terzi dei giovani disposti a lasciare l'Alto Adige

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress

164

ALTO ADIGE
www.altoadige.it
Utenti unici: 189
Rassegna del 06/04/2024
Notizia del: 06/04/2024
Foglio:2/2

(ANSA) - PERUGIA, 06 APR - Sono stati proclamati oggi a Perugia, nell'Auditorium di San Francesco al Prato, alla presenza di Emanuele Prisco, sottosegretario al ministero degli Interni, i vincitori della 32/a edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane, organizzato dall'Unione italiana delle Camere di commercio, in collaborazione con la Camera di commercio dell'Umbria, il ministero dell'agricoltura, il ministero delle imprese e del Made in Italy e Ice.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Leggero il primo classificato è Batta Dop Umbria Colli del Trasimeno del Frantoio Batta, Umbria.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Medio: primo classificato Colleruita Dop Umbria Colli Assisi - Spoleto dell'azienda Viola di Foligno, Umbria; secondo Brioleum Garda Dop Trentino dell'azienda agricola Brioleum di Arco, Trentino Alto Adige; terzo Agrestis Nettaribleo Dop/Bio Dop Monti Iblei - Sottozona Monte Lauro della Società cooperativa agricola Agrestis di Buccheri, Sicilia.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Intenso: primo Hirpinia Dop Irpinia - Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli, Campania; secondo Organic Bio Igp Toscano del Frantoio Franci di Montenero, Toscana.

Per la categoria Extravergine Fruttato Leggero: primo Molensis dell'azienda Marina Colonna di San Martino in Pensilis, Molise.

Per la categoria Extravergine Fruttato Medio: primo Gangalupo dell'azienda agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito, Puglia; secondo Alphabetum dell'azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro, Sardegna.

Per la categoria Extravergine Fruttato Intenso: primo Concordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro Sardegna; secondo Torchia dell'oleificio Torchia di Tiriolo, Calabria; terzo Schinosa dell'azienda agricole Di Martino di Trani, Puglia.

Prisco - riferisce l'ente camerale umbro - ha sottolinato come "compito delle istituzioni sia quello di stare vicino agli imprenditori che operano nel settore e di sostenerli con forza, come attesta ad esempio la quota di risorse del Pnrr destinata alla modernizzazione dei frantoi e al sostegno del comparto oleario".

In un videomessaggio, il ministro Francesco Lollobrigida ha celebrato l'importanza del concorso sottolineando come sia necessario, da parte delle istituzioni, non soltanto sostenere gli sforzi degli imprenditori, ma anche "appoggiare tutte quelle iniziative di formazione e promozione che appaiono indispensabili per educare il consumatore, sia italiano che straniero, a riconoscere un olio di qualità, sviluppando la consapevolezza che un olio eccellente, al pari di un vino prestigioso, deve essere pagato il giusto prezzo, per dare un adeguato riconoscimento economico agli olivicoltori e alle aziende del settore oleario, che costituisce una voce fondamentale del Made in Italy". (ANSA).

Auto senza freno a mano travolge tre persone sedute su una panchina a Pozza di Fassa

Video

TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-100906395

Cronache Olio

CERCA SU AGRICULTURA.IT

Search

Ercole Olivario: ecco i migliori oli extravergine d'oliva italiani

di Agricultura.it

Condividi

PERUGIA – Sono stati proclamati in Umbria, a Perugia, presso l'Auditorium di San Francesco al Prato, alla presenza dell'Onorevole Emanuele Prisco, Sottosegretario di Stato al Ministero degli Interni, i vincitori della XXXII edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane.

Il Premio è organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, il Ministero delle imprese e del Made in Italy, Agenzia ICE, il sostegno di UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, Italia Olivicola e del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari Sede di Pescara.

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

12 le etichette premiate, in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia, che hanno brillato nelle due distinte categorie previste, Extravergine e oli extravergini certificati DOP/IGP:

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Leggero

1° Classificato – Batta DOP Umbria Colli del Trasimeno del Frantoio Batta, Umbria

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Medio

1° Classificato – Colleruita DOP Umbria Colli Assisi – Spoleto dell'azienda Viola di Foligno (Pg), Umbria

2° Classificato – Brioleum Garda DOP Trentino dell'azienda agricola Brioleum di Arco (Tn), Trentino Alto Adige

3° Classificato – Agrestis Nettaribleo DOP/BIO DOP Monti Iblei – Sottozona Monte Lauro della Società cooperativa agricola Agrestis di Buccheri (Sr), Sicilia

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Intenso

1° Classificato – Hirpinia DOP Irpinia – Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli (Av), Campania

2° Classificato – ORGANIC BIO IGP Toscano del Frantoio Franci di Montenero (Gr), Toscana

Per la categoria Extravergine Fruttato Leggero

1° Classificato – Molensis dell'azienda Marina Colonna di San Martino in Pensilis (Cb), Molise

Per la Categoria Extravergine Fruttato Medio

1° Classificato – Gangalupo dell'azienda agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito (Ba), Puglia

2° Classificato – Alphabetum dell'azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro (Su), Sardegna

Per la categoria Extravergine Fruttato Intenso

1° Classificato – Concordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro (Su), Sardegna

2° Classificato – Torchia dell'oleificio Torchia di Tiriolo (Cz), Calabria

3° Classificato – Schinosa dell'azienda agricole Di Martino di Trani (Bt), Puglia

A svelare i vincitori di questa edizione è stato l'ing. Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario insieme a Federico Sisti, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria.

Ad intervenire inoltre alla cerimonia di premiazione l'Onorevole Emanuele Prisco, Sottosegretario di Stato al Ministero dell'Interno, che ha evidenziato come "l'olio, prodotto simbolo della tradizione italiana, costituisca una risorsa culturale importante, ma anche un'importante fonte di ricchezza economica" aggiungendo che, in considerazione di questa premessa, "compito delle istituzioni sia quello di stare vicino agli imprenditori che operano nel settore e di sostenerli con forza, come attesta ad esempio la quota di risorse del PNRR destinata alla modernizzazione dei frantoi e al sostegno del comparto oleario".

In sintonia con le parole espresse dal Sottosegretario Prisco, il videomessaggio inviato da Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste,

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

impossibilitato a partecipare in presenza, ha celebrato l'importanza del concorso nazionale Ercole Olivario "come prestigiosa vetrina dedicata all'eccellenza del settore oleario" sottolineando come sia necessario, da parte delle istituzioni, non soltanto sostenere gli sforzi degli imprenditori volti al miglioramento della produzione, attraverso la meccanizzazione e la modernizzazione dei frantoi, ma anche "appoggiare tutte quelle iniziative di formazione e promozione che appaiono indispensabili per educare il consumatore, sia italiano che straniero, a riconoscere un olio di qualità, sviluppando la consapevolezza che un olio eccellente, al pari di un vino prestigioso, deve essere pagato il giusto prezzo, per dare un adeguato riconoscimento economico agli olivicoltori e alle aziende del settore oleario, che costituisce una voce fondamentale del Made in Italy".

La cerimonia di oggi è stata anche l'occasione per consegnare i 7 award speciali previsti quest'anno:

Amphora Olearia per la miglior confezione, all'etichetta Casa Lontana dell'azienda Frantoio Gaudenzi di Trevi (Pg), Umbria.

Menzione "Olio Monocultivar" all'olio DOP Sardegna fruttato verde – monocultivar Bosana dell'azienda Fois Antonello di Alghero (Ss), Sardegna.

Menzione di merito "Giovane imprenditore" assegnata ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale, all'azienda agraria Andrea Caterina di Ururi (Cb) con l'olio e.v.o. Centoundici, Molise.

Menzione di Merito Impresa Digital Communication ex equo all'azienda agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn) dal Trentino Alto Adige e all'azienda Salvatore Rota di San Mauro Marchesato (Kr) dalla Calabria.

Menzione di Merito Impresa Donna alle migliori imprese femminili, all'azienda agricola Buoni o Del Buono Maria Pia di Cetona (Si) con l'olio DOP Terre di Siena – Podere Ricavo, Toscana.

Assegnata poi la Menzione di Merito "Giorgio Phellas – Turismo dell'olio" alla Società agricola Mandranova di Palma di Montechiaro (Ag), Sicilia.

Inoltre nella giornata di venerdì 5 aprile, nello storico Teatro della Sapienza di Perugia, sono stati proclamati e premiati i vincitori dell'edizione 2024 de "La Goccia d'Ercole – Premio Piccole Produzioni", sezione a latere del concorso nazionale introdotta allo scopo di sostenere le piccole produzioni olearie italiane, in particolare in quelle realtà che possono contare su scarsi quantitativi.

Questi i premiati:

Per la categoria DOP / IGP sono tre le aziende premiate, tutte della Sicilia:

1° Classificato la società agricola Vincenzo Signorelli & Partners Srl con l'olio IGP Sicilia Foglie di Platino – Biancolilla Bio Premier Cru.

2° Classificato l'azienda Vitivinicola Casa Grazia di Francesco Maria Grazia con l'olio DOP Involio ottenuto dalla cultivar Nocellara del Belice;

3° Classificato l'azienda Agricola Sikulus con l'olio DOP Don Peppino;

Per la categoria Extra Vergine

1° Classificato dalla Toscana la società agricola Buonamici Srl Unipersonale con l'Olio Extravergine di oliva biologico

2° Classificato dalla Puglia la società agraria Petrizzelli snc con l'olio EVO Rodonea

3° Classificato dalla Toscana, la Tenuta il Corno – Il Corno sarl con l'olio EVO Selezione del Conte.

TAGS ercole olivario in evidenza olio

Condividi

Coldiretti blocca il Brennero: un milione di firme per dire stop ai cibi importati

Vinitaly, Vinventions celebra il sequestro di 16 mila kg di CO2 nel 2023 nel solo mercato Italia e presenta POPS la chiusura per Spumanti a Zero Carbon Footprint

Agricultura.it

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL AUTORE

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp :Sergio Casagrande
Tiratura: 5 401 Diffusione: 11.278 Lettori: 175.000

Rassegna del: 08/04/24
Edizione del:08/04/24
Estratto da pag.:4
Foglio:1/2

Sezione:DICONO DI NOI

Sono le aziende vincitrici dell'Ercole per le categorie Dop-Igp fruttato leggero e medio. Iniziativa della Camera di commercio

Olio da Oscar per Batta e Viola

Premiazione a San Francesco al Prato: nel futuro ci sono l'oleoturismo e un'app dedicata

di **Rita Boini**

PERUGIA

Grande successo per la premiazione del concorso nazionale Ercole Olivario, l'Oscar delle eccellenze olearie italiane, che si è tenuto all'auditorium di San Francesco al Prato, con un'anteprima venerdì pomeriggio al teatro della Sapienza. La manifestazione, nata 32 anni fa da un'idea dell'allora Camera di Commercio di Perugia e gestita e finanziata dall'ente camerale, ora Camera di Commercio dell'Umbria, è un'iniziativa di Unioncamere nazionale, cui partecipano associazioni di categoria ed altri enti. Una manifestazione che nel corso di oltre 30 anni oltre a mantenere alto il prestigio del premio, molto ambito dai migliori olivicoltori, è riuscita a creare una vera e propria comunità di addetti ai lavori, coltivatori, docenti universitari, esperti, tutti uniti nel lavorare per migliorare la qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano, nel rispetto delle diversità regionali e locali, e delle olive da tavola. Tenendo alta l'attenzione anche sul comunicare ai consumatori italiani e stranieri tutto quanto c'è da sapere sull'olio extravergine di qualità ma anche intercettando nuove esigenze riguardo all'olio e anche nuove possibilità per i territori ad esso vocati. Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio, e Federico Sisti, segretario generale dell'ente camerale, chiamando al tavolo vari esperti, si sono soffermati sulle novità in cantiere, tra cui l'oleoturismo, che punta sugli oliveti, l'olio e i loro territori come motivo di turismo sostenibile, che inizia a suscitare molto interesse e ha ampie possibilità e l'App Ercole Olivario, che permetterà ai premiati di costituire una innovativa carta degli olii dei ristoranti che aderiranno all'iniziativa.

PREMIATI PER CATEGORIA

Dop/Igp fruttato leggero: primo classificato Batta Dop Umbria Colli del Trasimeno del Frantoio Batta, Umbria. Dop/Igp fruttato medio: primo classificato Colleruita Dop Umbria Colli Assisi - Spoleto dell'azienda Viola di Foligno, Umbria ; secondo classificato Brioleum Garda Dop Trentino dell'azienda agricola Brioleum di Arco, Trentino Alto Adige; terzo classificato Agrestis Nettaribleo Dop/Bio Dop Monti Iblei della Società cooperativa agricola Agrestis di Buccheri, Sicilia. Dopo/Igp fruttato intenso: primo classificato Hirpinia Dop Irpinia – Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli, Campania; secondo classificato Organic bio Igp Toscano del Frantoio Franci di Montenero, Toscana. Categoria fruttato leggero: primo classificato Molensis dell'azienda Marina Colonna di San Martino in Pensilis, Molise. Categoria Extravergine fruttato medio: primo classificato Gangalupo dell'azienda agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito, Puglia; secondo classificato Alphabetum dell'azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro, Sardegna. Categoria Extravergine fruttato intenso: primo classificato Concordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro, Sardegna; secondo classificato,Torchia dell'oleificio Torchia di Tiriolo, Calabria; terzo classificato Schinosa dell'azienda agricole Di Martino di Trani, Puglia. Sono stati consegnati anche sette premi speciali: Amphora Olearia per la miglior confezione, all'etichetta Casa Lontana dell'azienda Frantoio Gaudenzi di Trevi, Umbria. "Olio Monocultivar" all'olio Dop Sardegna fruttato verde – monocultivar Bosana dell'azienda Fois Antonello di Alghero, Sardegna. "Giovane imprenditore" assegnata ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale, all'azienda agraria Andrea Caterina di Ururi con l'olio evo Centoundici, Molise. Menzione di merito Impresa digital communication ex aequo all'azienda agraria Riva del Garda di Riva del Garda, Trentino Alto Adige e all'azienda Salvatore Rota di San Mauro Marchesato, Calabria. Menzione di merito Impresa donna all'azienda agricola Buoni o Del

Peso:64%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Buono Maria Pia di Cetona con l'olio DOP Terre di Siena – Podere Ricavo, Toscana. Menzione di merito "Giorgio Phellas - Turismo dell'olio" alla Società agricola Mandranova di Palma di Montechiaro, Sicilia.

PICCOLE PRODUZIONI

Nel pomeriggio di venerdì al Teatro della Sapienza di Perugia, sono stati premiati i vincitori dell'edizione de "La Goccia d'Ercole – premio piccole produzioni". Per la categoria Dop/Igp primo classificato la società agricola Vincenzo Signorelli & partners Srl con l'olio Igp Sicilia Foglie di Platino - Biancolilla Bio. Secondo classificato l'azienda Vitivinicola Casa Grazia di Francesco Maria Grazia con l'olio Dop Involio ottenuto dalla cultivar Nocellara del Belice; terzo classificato l'azienda agricola Sikulus con l'olio Dop Don Peppino. Categoria Extra Vergine, dalla Sicilia. Primo classificato dalla Toscana la società agricola Buonamici Srl Unipersonale con l'Olio Extravergine di oliva biologico; secondo classificato dalla Puglia la società agraria Petrizzelli snc con l'olio Evo Rodonea; terzo classificato dalla Toscana, la Tenuta il Corno - Il Corno sarl con l'olio Evo Selezione del Conte.

Ercole olivario I premiati dell'ultima edizione: la manifestazione della Camera di commercio va avanti da oltre 30 anni

Peso:64%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Bevande Olio

Ercole Olivario: ecco i vincitori della XXXII edizione del concorso dedicato alle eccellenze olearie italiane

Paola Pagani 8 Aprile 2024

Sono stati proclamati a Perugia, presso l'Auditorium di San Francesco al Prato, alla presenza dell'Onorevole Emanuele Prisco, Sottosegretario di Stato al Ministero degli Interni, **i vincitori della XXXII edizione dell'Ercole Olivario**, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane, organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, il Ministero delle imprese e del Made in Italy, Agenzia ICE, il sostegno di UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, Italia Olivicola e del CREA- Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari Sede di Pescara.

LEGGI LA RIVISTA

n.3 - Aprile 2024

n.2 - Marzo 2024

n.1 - Febbraio 2024

Edicola Web

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

imbottigliamento.it

www.imbottigliamento.it
Utenti unici: 48

Rassegna del 09/04/2024
Notizia del: 08/04/2024
Foglio:2/4

12 le etichette premiate, in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia, che hanno brillato nelle due distinte categorie previste, Extravergine e oli extravergini certificati DOP/IGP:

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Leggero

1° Classificato – Batta DOP Umbria Colli del Trasimeno del Frantoio Batta, **Umbria**

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Medio

1° Classificato – Colleruita DOP Umbria Colli Assisi – Spoleto dell'azienda Viola di Foligno (Pg), **Umbria**

2° Classificato – Brioleum Garda DOP Trentino dell'azienda agricola Brioleum di Arco (Tn), **Trentino Alto Adige**

3° Classificato – Agrestis Nettaribleo DOP/BIO DOP Monti Iblei – Sottozona Monte Lauro della Società cooperativa agricola Agrestis di Buccheri (Sr), **Sicilia**

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Intenso

1° Classificato – Hirpinia DOP Irpinia – Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli (Av), **Campania**

2° Classificato – ORGANIC BIO IGP Toscano del Frantoio Franci di Montenero (Gr), **Toscana**

Per la categoria Extravergine Fruttato Leggero

1° Classificato – Molensis dell'azienda Marina Colonna di San Martino in Pensilis (Cb), Molise

Per la Categoria Extravergine Fruttato Medio

1° Classificato – Gangalupo dell'azienda agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito (Ba), **Puglia**

2° Classificato – Alphabetum dell'azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro (Su), **Sardegna**

Per la categoria Extravergine Fruttato Intenso

1° Classificato – Concordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro (Su), Sardegna

2° Classificato – Torchia dell'oleificio Torchia di Tiriolo (Cz), Calabria

3° Classificato – Schinosa dell'azienda agricole Di Martino di Trani (Bt), Puglia

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

A svelare i vincitori di questa edizione è stato **Giorgio Mencaroni,** Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario insieme a **Federico Sisti**, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria.

Ad intervenire inoltre alla cerimonia di premiazione l'**Onorevole Emanuele Prisco, Sottosegretario di Stato al Ministero dell'Interno**, che ha evidenziato come *«l'olio, prodotto simbolo della tradizione italiana, costituisca una risorsa culturale importante, ma anche un'importante fonte di ricchezza economica»* aggiungendo che, in considerazione di questa premessa, *«compito delle istituzioni sia quello **di stare vicino agli imprenditori che operano nel settore** e di sostenerli con forza, come attesta ad esempio la quota di risorse del PNRR destinata alla **modernizzazione dei frantoi** e al sostegno del comparto oleario»*.

In sintonia con le parole espresse dal Sottosegretario Prisco, il videomessaggio inviato da **Francesco Lollobrigida**, **Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste**, ha celebrato l'importanza del concorso nazionale Ercole Olivario *«**come prestigiosa vetrina dedicata all'eccellenza del settore oleario**»*, sottolineando come sia necessario, da parte delle istituzioni, non soltanto sostenere gli sforzi degli imprenditori volti al **miglioramento della produzione**, attraverso la meccanizzazione e la modernizzazione dei frantoi, ma anche *«appoggiare tutte **quelle iniziative di formazione e promozione** che appaiono indispensabili per **educare il consumatore,** sia italiano che straniero, a **riconoscere un olio di qualità**, sviluppando la consapevolezza che un olio eccellente, al pari di un vino prestigioso, deve essere pagato il giusto prezzo, per dare un adeguato riconoscimento economico agli olivicoltori e alle aziende del settore oleario, che costituisce una voce fondamentale del Made in Italy»*.

La cerimonia è stata anche l'occasione per consegnare **i 7 award speciali previsti quest'anno**:

- **Amphora Olearia** per la miglior confezione, all'etichetta **Casa Lontana** dell'azienda **Frantoio Gaudenzi** di Trevi (Pg), **Umbria.**
- **Menzione "Olio Monocultivar"** all'olio DOP Sardegna fruttato verde – monocultivar Bosana dell'azienda **Fois Antonello** di Alghero (Ss), **Sardegna**.
- **Menzione di merito "Giovane imprenditore"** assegnata ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale, all'azienda agraria **Andrea Caterina** di Ururi (Cb) con l'olio e.v.o. Centoundici, **Molise**.
- **Menzione di Merito Impresa Digital Communication** ex equo all'azienda agraria **Riva del Garda** di Riva del Garda (Tn) dal **Trentino Alto Adige** e all'azienda **Salvatore Rota** di San Mauro Marchesato (Kr) dalla **Calabria.**
- **Menzione di Merito Impresa Donna** alle migliori imprese femminili, all'azienda agricola **Buoni o Del Buono Maria Pia** di Cetona (Si)con l'olio DOP Terre di Siena – Podere Ricavo, **Toscana.**

Assegnata poi **la Menzione di Merito "Giorgio Phellas – Turismo dell'olio"** alla Società agricola **Mandranova** di Palma di Montechiaro (Ag), **Sicilia.**

Inoltre sono stati **proclamati e premiati i vincitori dell'edizione 2024 de "La Goccia d'Ercole – Premio Piccole Produzioni"**, sezione a latere del concorso nazionale introdotta allo scopo di sostenere le piccole produzioni olearie italiane, in

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

particolare in quelle realtà che possono contare su scarsi quantitativi.

Questi i premiati:

Per la **categoria DOP / IGP** sono tre le aziende premiate, tutte della **Sicilia**:

1° Classificato la società agricola **Vincenzo Signorelli & Partners** Srl con l'olio IGP Sicilia Foglie di Platino – Biancolilla Bio Premier Cru.

2° Classificato l'azienda Vitivinicola **Casa Grazia di Francesco Maria Grazia** con l'olio DOP Involio ottenuto dalla cultivar Nocellara del Belice;

3° Classificato l'**azienda Agricola Sikulus** con l'olio DOP Don Peppino;

Per la **categoria Extra Vergine**

1° Classificato dalla **Toscana** la società agricola **Buonamici Srl Unipersonale** con l'Olio Extravergine di oliva biologico

2° Classificato dalla **Puglia** la società agraria **Petrizzelli snc** con l'olio EVO Rodonea

3° Classificato dalla **Toscana**, la **Tenuta il Corno – Il Corno sarl** con l'olio EVO Selezione del Conte.

TAGS **Ercole Olivario** **olio EVO**

ARTICOLI CORRELATI DI PIÙ DELLO STESSO AUTORE

Il turismo dell'olio: eccellenza turistica ed esperienziale

Agraria Riva del Garda: vigneti, ulivi e... innovazione

Carapelli comunica il suo impegno di sostenibilità in etichetta

Report di Sostenibilità SALOV 2022

Ulivè, l'extravergine Grand Cru

Olio Sagra presenta le nuove bottiglie in r-PET per la gamma di oli di semi

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

LA NAZIONE

Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 50.330 Diffusione: 71.224 Lettori: 348.000

Rassegna del: 09/04/24
Edizione del:09/04/24
Estratto da pag.:21
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Eccellenze olearie anche in Umbria Tutti i premi del concorso Olivario

Il sottosegretario Prisco: «Gli imprenditori del settore vanno sostenuti con forza»

PERUGIA

Tra le eccellenze olearie italiane ci sono anche quelle umbre. Proclamati nell'Auditorium di San Francesco al Prato, alla presenza di Emanuele Prisco, sottosegretario agli Interni, i vincitori della 32esima edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato appunto alle eccellenze olearie italiane, organizzato dall'Unione italiana delle Camere di commercio, in collaborazione con la Camera di commercio dell'Umbria, il ministero dell'Agricoltura, il ministero delle Imprese.

Vediamo qui di seguito tutti premiati, suddivisi per categorie.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Leggero, il primo classificato è Batta Dop Umbria Colli del Trasimeno del Frantoio Batta, Umbria.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Medio: primo classificato Colleruita Dop Umbria Colli Assisi - Spoleto dell'azienda Viola di Foligno, Umbria; secondo Brioleum Garda Dop Trentino dell'azienda agricola Brioleum di Arco, Trentino Alto Adige; terzo Agrestis Nettaribleo Dop/Bio Dop Monti Iblei,Sottozona Monte Lauro della Società cooperativa agricola Agrestis di Buccheri, Sicilia.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Intenso: primo Hirpinia Dop Irpinia - Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli, Campania; secondo Organic Bio Igp Toscano del Frantoio Franci di Montenero, Toscana.

Per la categoria Extravergine Fruttato Leggero: primo Molensis dell'azienda Marina Colonna di San Martino in Pensilis, Molise.

Per la categoria Extravergine Fruttato Medio: primo Gangalupo dell'azienda agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito, Puglia; secondo Alphabetum dell'azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro, Sardegna.

Per la categoria Extravergine Fruttato Intenso: primo Concordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro Sardegna; secondo Torchia dell'oleificio Torchia di Tiriolo, Calabria; terzo Schinosa dell'azienda agricole Di Martino di Trani, Puglia.

Prisco, riferisce l'ente camerale umbro, ha sottolinato come «compito delle istituzioni sia quello di stare vicino agli imprenditori che operano nel settore e sostenerli con forza, come attesta ad esempio la quota di risorse del Pnrr destinata alla modernizzazione dei frantoi e al sostegno del comparto oleario».

In un videomessaggio, il ministro Francesco Lollobrigida ha evidenziato come sia necessario, da parte delle istituzioni, non solo sostenere gli sforzi degli imprenditori, ma anche «appoggiare tutte le iniziative di formazione e promozione che appaiono indispensabili per educare il consumatore, sia italiano che straniero, a riconoscere un olio di qualità, sviluppando la consapevolezza che un olio eccellente, al pari di un vino prestigioso, deve essere pagato il giusto prezzo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TRENTADUESIMA EDIZIONE

I vincitori suddivisi per ogni categoria Ottimi prodotti da tutte le regioni

IL MINISTRO LOLLOBRIGIDA

«E' necessario sostenere iniziative di formazione e promozione»

Il sottosegretario Emanuele Prisco

Il presente documento non e' riproducibile: e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

gazzettadiascoli.com
www.gazzettadiascoli.com
Utenti unici: 26
Rassegna del 30/05/2024
Notizia del: 30/05/2024
Foglio:1/2

Picena Express
Picena Express

"Alle pendici del Monte Vettore" apre la XV edizione del Festival dell'Appennino inclusivo di natura , primo appuntamento domenica 2 giugno

BY GIANLUCA BIONDI 30 MAGGIO 2024 0 COMMENTS 0

Torna il Festival dell'Appennino. inclusivo di natura, dal 2 giugno al 31 agosto, 23 eventi che si svolgeranno in 22 comuni nei territori delle quattro regioni dell'Appennino centrale compresi all'interno del cratere sisma 2016, evento quest'anno promosso dal Commissario Straordinario Sisma 2016 e dal Bim Tronto. Questa edizione della manifestazione sarà caratterizzata da una "espansione" delle sue tradizioni confini. Per la prima volta, infatti, oltre alle Marche il Festival coinvolgerà anche l'Abruzzo, il Lazio e l'Umbria. L'obiettivo resta però invariato: dare vita a un evento dedicato al benessere, sostenibile ed esperienziale. Una manifestazione a vocazione turistica e culturale che unisce, in un fitto programma di appuntamenti diverse attività: escursioni, spettacoli, performance, concerti, incontri, presentazioni ed enogastronomia, favorendo un tipo di turismo esperienziale e accessibile.

"Prende il via questa nuova edizione del Festival dell'Appennino, e lo fa partendo da un luogo simbolo dei nostri territori: i Monti Sibillini, alle pendici del Monte Vettore. Questa prima tappa racchiude tutto il senso della manifestazione, che unisce l'amore per la natura, la condivisione e l'espressione artistica- dichiara il Commissario Straordinario Sisma 2016 Guido Castelli . Ringrazio il Bim Tronto per la collaborazione dimostrata e sono certo che questo evento, come tutti gli altri in programma, richiamerà tanti escursionisti e visitatori. Nei nostri territori colpiti dal sisma il turismo può rivelarsi uno strumento fondamentale per incentivare la ripresa economica delle comunità colpite. Questo Festival rientra appieno all'interno di questa strategia di valorizzazione".

Alle pendici del Monte Vettore, domenica 2 giugno è l'evento di apertura di questa XV edizione. Appuntamento alle alle ore 8.45 ad Abetito di Montegallo, vicino al cimitero, per poi partire per l'**escursione** alle ore 9.00.

L'escursione, un anello con partenza e ritorno ad Abetito, ha una difficoltà E (Escursionistico per tutti) è lungo 7,5 km, con un dislivello di 570 mt e un tempo di percorrenza di circa 4 ore e trenta (andata e ritorno).

Al rientro dall'escursione pranzo libero, per chi vuole sarà possibile pranzare presso il punto ristoro organizzato da Comunanza Agraria di Abetito presso il Campo sportivo Domenico Neroni . Il menù prevede: primo pasta all'arrabbiata 5 euro, panino porchetta 4 euro, patatine 4 euro, 5 arrosticini 5 euro, birra e coca alla spina 3 euro, acqua 0.5 e vino 1 euro.

La giornata proseguirà alle 16:30 con il **Concerto di Raphael Gualazzi e orchestra** presso il

Il presente documento non è riproducibile e è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

campo sportivo Domenico Neroni. Raphael Gualazzi è un cantautore, compositore, arrangiatore, musicista e produttore. Ci farà ascoltare i brani del suo ultimo album Dreams.

La partecipazione è gratuita ma è necessaria la prenotazione al fine di organizzare meglio l'evento, compilando il form nella data sul sito www.festivaldellappennino.it

Raccomandazioni:

- obbligatorio indossare scarpe da trekking
- avere con sé almeno un litro d acqua
- portare felpa/kway e telo/stuoia
- consigliato un cambio completo da lasciare in auto

Festival dell'Appennino 2024, inclusivo di natura

Il Festival è promosso da Commissario Straordinario Ricostruzione Sisma 2016 e Bim Tronto, con la collaborazione di Bim Vomano-Todino Teramo, Bim Nera-Velino Cascia e Bim Nera-Velino Rieti, Regione Marche, Regione Umbria, Regione Abruzzo, Regione Lazio, Camera di Commercio delle Marche, Camera di Commercio dell'Umbria, Camere di Commercio Gran Sasso d'Italia, Camera di Commercio Rieti-Viterbo, in sinergia con i 22 Comuni dell'Appennino centrale, partner dell'evento. Accumoli, Acquasanta Terme, Arquata del Tronto, Ascoli Piceno, Civitella del Tronto, Colledara, Comunanza, Esanatoglia di Narco, Force, Leonessa, Montefortino, Montegallo, Montemonaco, Norcia, Pieve Torina, Rieti, Roccafluvione, Rotella, Sant'Anatolia di Narco, Torricella sicura, Ussita, Venarotta, con la direzione artistica dell'Associazione Culturale Appennino up e Mete Picene.

Condividi:

E-mail Facebook WhatsApp LinkedIn Telegram

SHARE POST

WRITTEN BY GIANLUCA BIONDI

VIDEO - La dottoressa Loredana Borraccini nuovo presidente della Croce Rossa di Ascoli: l'intervista

San Benedetto del Tronto: lungomare, dal 1° giugno tornano i parcheggi a pagamento

NO COMMENTS

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

il Resto del Carlino
Pesaro
Dir. Resp.:Michele Brambilla
Tiratura: 5.411 Diffusione: 7.462 Lettori: 41 649

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 04/06/24
Edizione del:04/06/24
Estratto da pag.:52
Foglio:1/1

«Così rilanciamo la Contessa, arteria chiave»

Nella sede dell'Enit, Confcommercio Marche Nord e Umbria presentano il programma per valorizzare la porta tra terra e mare d'Italia

PESARO

Il rilancio di un'arteria cruciale. Per le comunicazioni. Per il turismo. E per l'economia. Nella sede dell'Enit, Agenzia Nazionale per il Turismo, Confcommercio Marche Nord e Confcommercio Umbria - Gubbio presentano il nuovo programma di rilancio della strada statale 452, da sempre il percorso più breve per collegare le due regioni. E sostenere così le imprese turistiche danneggiate durante gli 8 mesi della sua chiusura. Oggi, alle 11, saranno presenti Amerigo Varotti (direttore Confcommercio Marche Nord), Barbara Marcolini (vicepresidente Confcommercio Marche Nord), Barbara Marsili (presidente Confcommercio Umbria Gubbio) e Ivana Jelinic (amministratore delegato Enit). Un'antica unità territoriale, due regioni, una strada storica. La cui riapertura è tutta da celebrare con un progetto turistico ad hoc. 'Contessa: una porta tra terra e mare' è un programma di marketing territoriale messo a punto da Confcommercio Marche Nord e Confcommercio Umbria – Gubbio, realizzato grazie al contributo del Comune di Gubbio, dell'assessorato regionale al turismo dell'Umbria e della Camera di commercio dell'Umbria per valorizzare le aree attraversate dalla SS 452, più nota come Strada della Contessa e cioè l'arteria che collega Gubbio e il nord est della regione verde con le Marche e la provincia di Pesaro e Urbino. La cui chiusura di 8 mesi, dal 17 aprile al 18 dicembre 2023 per importanti interventi strutturali, ha pesantemente penalizzato le attività ristorative e turistiche della zona, con perdite nella sola provincia di Pesaro e Urbino di oltre il 10% del fatturato, pari a circa 2 milioni di Euro. Da qui la necessità, con la stagione estiva alle porte, di un progetto di rilancio. Da articolare in tre filoni fondamentali, legati alla storia e alla cultura dei territori confinanti delle due regioni: e cioè enogastronomico, storico-rinascimentale e archeologico.

Nascono così, nel segno di una sinergia tutta umbro-marchigiana, i Menu della Contessa, circuiti enogastronomici dedicati alla scoperta di ristoranti e prodotti del territorio a cavallo tra Umbria e Marche. Previsti da metà giugno a metà settembre anche i Week Gastronomici d'(A)Mare: durante i quali ristoranti della costa di Pesaro, Fano, Marotta e Gabicce Mare aderenti proporranno, in giorni concordati, menù di pesce o carne ad un prezzo speciale. Ma anche i percorsi dedicati ai Montefeltro e ai Della Rovere, signori di queste terre: tra i tanti, Pedalando nella terra del Duca, una serie di itinerari ciclo turistici tra Urbino, Gubbio e Pesaro, e quello che dall'Umbria conduce a Mondavio, dominata dalla mole della Rocca roveresca.

LA STRATEGIA

Punta a potenziare le ricche risorse gastronomiche e storico-archeologiche

Alcuni dei protagonisti del rilancio della 'Contessa', arteria strategica

Peso:46%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Giugno 2024

EVENTI E MANIFESTAZIONI

DOPPIO APPUNTAMENTO 8 E 9 GIUGNO CON IL FESTIVAL DELL'APPENNINO 2024, INCLUSIVO DI NATURA

eventi

Il Festival dell'Appennino, inclusivo di natura questo weekend offre un doppio appuntamento: Sabato 8 giugno andremo a Rieti a scoprire la sua storia dove il fiume Velino incontra la via Salaria e chiuderemo la serata con il concerto di Marina Rei, Domenica 9 giugno a Ussita per un'escursione ad anello al cospetto del Monte Bove, nel pomeriggio Mabò Band e lezione spettacolo Paola Giorgi e Cesare Carà. Prima volta nella Regione Lazio,. a Rieti e nella provincia di Macerata ad Ussita per questa XV edizione del Festival che si svolgerà dal 2 giugno al 31 agosto, 24 eventi in 23 comuni nei territori delle quattro regioni dell'Appennino centrale compresi all'interno del cratere sisma 2016,

ASCOLTA LA RADIO

ONDAVERDE RADIO

RUBRICHE

- VOLONTARIA-MENTE
- RIETI PASSO A S-PASSO
- EXCELLENCE
- EVENTI E MANIFESTAZIONI
- TERMINILLO
- IL DOMENICALE
- SISMA
- STORIE DOLCI
- SAPERI & SAPORI DELLA NOSTRA TERRA
- L'EFFICIENZA DEL DESIGN
- PROVINCIA
- REGIONE
- LA DERMATOLOGIA
- SALUTE
- SAGRE
- RIETI SOTTO A UN TRENO
- IMPIGLIATI NELLA RETE
- EDITORIALE
- SCUOLA & UNIVERSITÀ
- RIETE DDE NOJANDRI
- ELEZIONI
- LE MANI IN PASTA
- EMERGENZA ESONDAZIONI
- PICCOLO GRANDE SCHERMO

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SHOPERFIVE-102594212

Telpress Service & Media Monitoring

promossa dal Commissario Straordinario Sisma 2016 e dal Bim Tronto. Questa edizione della manifestazione sarà caratterizzata da una "espansione" delle sue tradizioni confini. Per la prima volta, infatti, oltre alle Marche il Festival coinvolgerà anche l'Abruzzo, il Lazio e l'Umbria

insieme alla collaborazione dei Bim Vomano-Tordino Teramo, Bim Nera-Velino Cascia e Bim Nera-Velino Rieti. L'obiettivo resta però invariato: dare vita a un evento dedicato al benessere, sostenibile ed esperienziale. Una manifestazione a vocazione turistica e culturale che unisce, in un fitto programma di appuntamenti diverse attività: escursioni, spettacoli, performance, concerti, incontri, presentazioni ed enogastronomia, favorendo un tipo di turismo esperienziale e accessibile.

"Doppio appuntamento questo fine settimana per il Festival dell'Appennino che, per la prima volta 'valica' i confini del territorio Piceno e approda prima a Rieti e poi nel maceratese, a Ussita- dichiara il Commissario straordinario sisma 2016 Guido Castelli. Quest'anno infatti, oltre, alle Marche, la manifestazione toccherà anche il Lazio, l'Abruzzo e l'Umbria. Si tratta di una sorta di abbraccio ideale tra le comunità delle quattro regioni colpite dal sisma 2016, nel segno della condivisione e della rinascita. Questa quindicesima edizione del Festival dell'Appennino, infatti, attraverso iniziative culturali ed escursionistiche che incentivano a venire nei nostri territori turisti e amanti della montagna, svolge a tutti gli effetti anche una funzione di riparazione sociale ed economica. A Rieti, uno dei centri principali dell'Appennino centrale, i cantieri dei lavori post-sisma in corso riguardano anche rilevanti interventi di ricostruzione pubblica, che contribuiranno a rendere il capoluogo sabino più moderno e attrattivo. Ussita invece è un comune montano incastonato tra i Sibillini che, dei Monti Azzurri, offre uno dei panorami più spettacolari. Anche qui finalmente i lavori di ricostruzione sono stati avviati e manifestazioni come questa contribuiscono a mantenere
viva una piccola, ma tenace, comunità che ha subito ingenti danni a seguito del sisma. In conclusione, desidero ringraziare ancora una volta per la collaborazione i quattro Bim coinvolti, il cui contributo è decisivo per il buon esito del Festival". Per il secondo appuntamento del Festival sabato 8 giugno sarà possibile visitare Rieti Sotterranea alle ore 17 (durata della visita un'ora e un quarto). La partecipazione alla visita è gratuita ma è obbligatoria la prenotazione via email a info@festivaldellappennino.it, scrivendo nell'oggetto email "visita Rieti sotterranea" (indicando nomi, numero dei partecipanti e lasciando un recapito telefonico) entro giovedì 6 giugno ore 19, numero massimo di partecipanti 50 persone. Il ritrovo per è alle ore 16,45 a Piazza Cavour e partenza visita per i partecipanti prenotati alle ore 17. Cena libera nel centro di Rieti.
La serata proseguirà alle 21.00 con il concerto di Marina Rei, presso il Chiostro di S.Lucia all'interno della sede dell'Università la Sapienza a Rieti, che con la sua splendida voce ci farà ascoltare i suoi grandi successi e i brani del suo ultimo album. La partecipazione al concerto è gratuita ma è necessaria la prenotazione al fine di organizzare meglio l'evento, compilando il form nella data sul sito www.festivaldellappennino.it . Per questa data sarà attivato un bus dalla Start al costo di 20 euro andata e ritorno (da saldare in contanti all'autista prima di salire): sabato 8 giugno ore 13 partenza da Grottammare (Stadio Comunale Filippo Pirani), ore 13. 15 Porto d'Ascoli (sulla statale 16 all'altezza del parcheggio Decathlon), ore 13.35 Castel di Lama (parcheggio centro commerciale Città delle Stelle) e ore
13.55 Ascoli Piceno (piazzale stadio) per poi proseguire per Rieti senza altre soste. Per usufruire di questo servizio è necessario prenotarsi inviando email info@festivaldell'appennino.it indicando nell'oggetto email "Prenotazione bus RIETI" e nel resto email nome e cognome/numero dei viaggiatori / un recapito telefonico/ località di partenza, entro e non oltre le ore 14 di giovedì 6 giugno. Il bus sarà attivato solo se sarà raggiunto il numero minino di 40 persone, sarete avvisati personalmente nel caso non venga attivato il servizio. Il bus partirà sabato 8 alle ore 13.00 da Grottammare per rientrare dopo il termine del concerto (partenza prevista da Rieti ore 22.45). Questa data di Rieti non prevede escursione.

- REAL SEBASTIANI
- STORIE
- BRICIOLE DI DIRITTO DEI 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
- #ORGOGLIO 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

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

Per Domenica 9 giugno andremo a Ussita per un'escursione ad anello al cospetto del Monte Bove. Il ritrovo è alle ore 9.45 presso il parco giochi di Ussita, per poi partire per l'escursione alle ore 10.00. L'escursione, un anello con partenza e ritorno ad Ussita, ha una difficoltà T (Turistica per tutti) è lungo 5,5 km, con un dislivello di 180 mt e un tempo di percorrenza di circa 3 ore (andata e ritorno).

Al rientro dall'escursione pranzo libero a Ussita.

La giornata proseguirà alle 14:30 con esibizione Mabò Band, una band tutta da scoprire che ci coinvolgerà in un momento comico-musicale. Alle ore 16 lezione spettacolo sulle Eroidi di Ovidio "Giura che senza me mai più godrai" con Paola Giorgi e Cesare Catà Bottega Teatro Marche con musica di Ludovica Gasparri. Un'attrice in scena diventa, nel tempo sospeso della lezione -spettacolo, Fillide, Briseide, Fedra, Deianira e Ipermestra, ripercorrendo le parole, gli entusiasmi e i terrori delle immortali Heroides, le Lettere in distici elegiaci che il poeta latino Ovidio immaginò essere inviate da alcune eroine abbandonate ai rispettivi uomini lontani. La partecipazione è gratuita ma è necessaria la prenotazione al fine di organizzare meglio l'evento, compilando il form nella data sul sito www.festivaldellappennino.it .
Raccomandazioni:
• obbligatorio indossare scarpe da trekking
• avere con sè almeno un litro d'acqua
• portare felpa/kway e telo/stuoia
• consigliato un cambio completo da lasciare in auto
Per questa data sarà attivato un bus dalla Start al costo di 20 euro andata e ritorno (da saldare in contanti all'autista prima di salire): Domenica 9 giugno ore 6.30 partenza da Ascoli Piceno (piazzale stadio), ore 6.50 Castel di Lama (parcheggio centro commerciale Città delle Stelle), ore 7.10 Porto d'Ascoli (sulla statale 16 all'altezza del parcheggio Decathon), ore 7.25 partenza da Grottammare(Stadio Comunale Filippo Pirani) per poi proseguire senza soste fino a Ussita. Per usufruire di questo servizio è necessario prenotarsi inviando email info@festivaldell'appennino.it indicando nell'oggetto email "Prenotazione bus USSITA" e nel testo email nome e cognome/ numero dei viaggiatori /un recapito telefonico/ località di partenza, entro e non oltre le ore 14 di venerdì 7 giugno. Il bus sarà attivato solo se sarà raggiunto il numero minino di 40 persone, sarete avvisati personalmente nel caso non venga attivato il servizio. Il bus partirà Domenica 9 giugno alle ore 6.30 da Ascoli Piceno per rientrare dopo il termine dello spettacolo (partenza prevista da USSITA ore18.00).

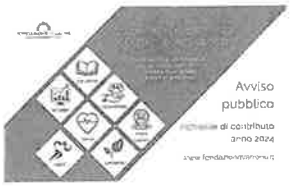
Festival dell'Appennino 2024, inclusivo di natura
Il Festival è promosso da Commissario Straordinario Ricostruzione Sismo 2016 e Bim Tronto, con la collaborazione di Bim Vomano-Todino Teramo, Bim Nera-Velino Cascia e Bim Nera-Velino Rieti, Regione Marche, Regione Umbria, Regione Abruzzo, Regione Lazio, Camera di Commercio delle Marche, Camera di Commercio dell'Umbria, Camere di Commercio Gran Sasso d'Italia, Camera di Commercio Rieti-Viterbo, in sinergia con i 22 Comuni dell'Appennino centrale, partner dell'evento, Accumoli, Acquasanta Terme, Arquata del Tronto, Ascoli Piceno, Civitella del Tronto, Colledara, Comunanza, Esanatoglia di Narco, Force, Leonessa, Montefortino, Montegallo, Montemonaco, Norcia,

Pieve Torina, Rieti, Roccafluvione, Rotella, Sant'Anatolia di Narco, Torricella sicura, Ussita, Venarotta, con la direzione artistica dell'Associazione Culturale Appennino up e Mete Picene.

05_06_2024

REDAZIONALI

- LA SALUTE PRIMA DI TUTTO
- CURA LA TUA BELLEZZA
- SI' VIAGGIARE
- IN PUNTA DI DITA
- LA BOTTEGA DELL'ARTE
- SAGRE E SAGRATI
- MAGICAMENTE



Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

cultura Perugia

Perugia1416 al via, anteprima dedicata alla Ciaramicola

Giu 12, 2024

Sarà la **tavola rotonda dedicata a "La Ciaramicola, il dolce amato dai perugini", in programma giovedì 13 giugno alle ore 17,30** presso la sala dei Notari di palazzo dei Priori a Perugia, l'evento clou della giornata di anteprima della nona edizione di Perugia1416, in programma nell'acropoli fino al 16 giugno 2024. Ne parleranno **Simone Sorbaioli**, vicario generale Arcidiocesi Perugia – Città della Pieve, **Massimo Moscatelli**, delegato Accademia Italiana della Cucina, **Giuliana Piandoro**, vicesegretario generale Camera di Commercio dell'Umbria, **Giulia Giovagnoni**, creatrice del bozzetto della ciaramicola per l'Accademia Italiana della Cucina, **Marilena Moretti Badolato**, autrice del libro "Il Torcolo di San Costanzo e la Ciaramicola. I dolci dei fidanzati" (Fabrizio Fabbri Editore). L'iniziativa, ad ingresso libero, ha il patrocinio del Comune di Perugia. Si tratta di un appuntamento

Editoriale

CENTROSINISTRA PUNTO E A CAPO

di Pierluigi Castellani
Non c'è dubbio che la forte polarizzazione del confronto politico tra Giorgia ...

Pillole

Ospedale Città di Castello, donate sonda e camicia operativa al reparto di Ostetricia e Ginecologia

Il Rotary Club Città di Castello ha donato al reparto di Ostetricia e Ginecologia dell'ospedale

Ferdinandi-Scoccia: caccia ai voti di Monni, Caponi e Baiocco. Possibili apparentamenti

Sono stati ufficializzati dal ministero dell'Interno i risultati delle elezioni comunali di Perugia. Che saranno ...

Busitalia Umbria, al via l'Academy in Umbria per la formazione dei futuri autisti

È partita oggi lunedì 10 giugno la prima classe della Academy Umbria di Busitalia Gruppo del Gruppo Passeggeri del ...

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SHIDER-FIVE-1042131-2

Telpress Servizio Media Monitoring

importante nel quale l'**Accademia Italiana della Cucina** spiegherà che, nell'ambito dell'attività volta a salvaguardare e a valorizzare la tradizione gastronomica italiana, analogamente a quanto fatto nel 1999 per il Torcolo di San Costanzo, lo scorso aprile ha voluto codificare, con atto notarile, gli ingredienti e le caratteristiche della Ciaramicola, altro dolce identitario della città.

Seguirà, alle ore 19,15 in via dei Priori sulla piazzetta Santo Stefano, (in caso di pioggia, l'evento si terrà all'interno della Chiesa di Santo Stefano), **lo spettacolo "Scene di vita medievale"** a cura del Gruppo Teatrale Sant'Andrea del Magnifico Rione Porta Santa Susanna, con la partecipazione della Compagnia di Danza Medievale de Peroscia.

Alle ore 19,30 è in programma l'apertura delle taverne. Ai **Giardini Carducci** ci sarà il Magnifico Rione di Porta Eburnea in collaborazione con i Magnifici Rioni di Porta Sole e Porta Santa Susanna (apertura da mercoledì 12 giugno); al **Tempo Bono** (in via del Cortone 45) la taverna Magnifico Rione di Porta San Pietro.

Dalle ore 12 alle 13 presso la sala ex-Misericordia (via Oberdan) è prevista l'apertura della mostra "Altera Effigies", scatti rubati dalle precedenti edizioni di Perugia1416.

Dalla mattina di martedì 11 giugno, nella vetrina della **Fondazione Perugia** situata in Corso Vannucci, sarà possibile ammirare **l'esposizione dei costumi eco-design**, prototipi prodotti dagli studenti dell'Istituto Italiano Design di Perugia progettati nel concetto del riuso, e del **Palio 2024**, l'opera di Maria Serena Colombo, vincitrice del concorso "Un palio d'artista", riservato agli studenti dell'Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci" di Perugia. Mentre da quella della **Pasticceria Sandri l'omaggio a Perugia1416**: una scultura in pasta di zucchero, opera di Nicoletta Tirilli.

FOCUS SULLA CIARAMICOLA – Marilena Moretti Badolato nel suo libro nel spazio dedicato al Caffè Sandri, intitolato "La ciaramicola: i colori di Perugia", racconta: *"Siamo nel 1490 e sulla tavola delle nozze di Giampaolo Baglioni della nobile casata perugina con Ippolita Conti di aristocratica famiglia romana, appare la "cieramicola" come attesta un "ordine di servizio" per i festeggiamenti, stilato dalle cinque "Compagnie delle Porte". Sicuramente colorata, come spiega l'etimo (dal greco κέρασος, keramos), da costoso alchermes e cosparsa di "prezioso zuccharo", ambedue emblemi di ricchezza. Protagonista più tardi del rituale di corteggiamento come dono che la promessa sposa, al momento della stima della dote, preparava per la famiglia del futuro marito come buon auspicio alle nozze. Tempo degli amori e delle atmosfere primaverili, diventerà il dolce di Pasqua sulla tavola dei perugini. A forma di ciambella, al centro del foro avrà due strisciolina di impasto a formare una croce, oppure una porzione di pasta a rappresentare la Piazza Grande con cinque raggi, i Rioni, e cosparsa di confettini argentati che lasceranno il posto a quelli colorati. Insomma a Pasqua Perugia diventa un dolce: la Ciaramicola, amato fossile di pasticceria, con il rosso dell'alchermes nell'impasto e il bianco di copertura della meringa, i colori della nostra città".*

PATROCINI – Perugia1416 ha il sostegno di Fondazione Perugia e ha il patrocinio di: Ministero della Cultura, ICPI (Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale), Ministero del Turismo, ENIT (Ente Nazionale Italiano per il Turismo), Medieval Italy, AURS (Associazione Umbra Rievocazioni Storiche), Assemblea Legislativa della Regione Umbria, Provincia di Perugia, Comune di Perugia, Camera di Commercio dell'Umbria, "Umbria, cuore verde d'Italia", aeroporto internazionale San Francesco D'Assisi.

Per ulteriori informazioni [illegible]

Facebook: @perugia1416

Instagram: Perugia1416_APS

← All'ospedale di Foligno supporto respiratorio su una neonata: primo

Elisa Sabbatini confermata sindaca di Castel Ritaldi con il 59,27%

A Castel Ritaldi Elisa Sabbatini è stata di nuovo eletta sindaca con il 59,27% dei ...

Campello sul Clitunno, vince Simonetta Scarabottini: batte l'ex sindaco Domizio Natali

A Campello sul Clitunno eletta sindaca Simonetta Scarabottini con il 50,64% dei voti. Ha battuto ...

Laura Antonelli nuovo sindaco di Collazzone: vince con il 52,56%

Nuovo sindaco di Collazzone è Laura Antonelli di "Bene comune". Ha vinto le elezioni con ...

A Norcia vince il candidato di Fdi: Giuliano Boccanera sindaco della città di San Benedetto

Giuliano Boccanera, Fratelli d'Italia, è il nuovo sindaco di Norcia. Con 820 voti ha battuto ...

Luca Dini nuovo sindaco di Paciano

Luca Dini, giovane vicesindaco uscente centrosinistra, è il nuovo sindaco di Paciano. Ha vinto le ...

Ai Trasimeno vittoria per Ferricelli (Piegaro) e Minciaroni (Tuoro sul Trasimeno)

Maria Elena Minciaroni vince le elezioni e viene confermata sindaca di Tuoro sul Trasimeno. La ...

Arrone, Fabio Di Gioia fa il bis: con l'88% dei consensi vince le elezioni

Fabio Di Gioia, un ex sindaco, è stato confermato sindaco di Arrone con l'88,[illegible] ...

Giampiero Lattanzi stravince le elezioni: di nuovo sindaco di Guardea

Giampiero Lattanzi è stato rieletto sindaco di Guardea con [illegible] della

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp :Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 12/06/24
Edizione del:12/06/24
Estratto da pag.:1,36
Foglio:1/3

Sezione:DICONO DI NOI

L'intervista

Aldo Amoni, patron Primi d'Italia

"La Quintana? Ce l'ho nel cuore"

FOLIGNO

Folignate verace, quintanaro del Cassero, patron di eventi di richiamo nazionale, come Primi d'Italia. Aldo Amoni si racconta.

→ a pagina 36 **Patrizia Antolini**

"A 12 anni portavo le paste per Muzzi Rifarei tutto di nuovo"

Aldo Amoni si racconta: "Sono un folignate doc, nato nella Quintana"

di **Patrizia Antolini**

FOLIGNO

Folignate verace, rionale col Cassero nel cuore, un vulcano di idee e aneddoti. Aldo Amoni è una istituzione nella città della Quintana ed è impossibile non farsi travolgere dal suo entusiasmo.

- Amoni, lei è davvero un folignate doc ...

Sono nato a Sant'Eraclio poi la mia famiglia si è trasferita per 4 anni a Spello per seguire mio padre che faceva il segretario delle scuole medie ma io Foligno ce l'ho nel sangue. Sono nato a settembre con la Quintana...

- Com'era da ragazzino?

Io sono sempre stato uno a cui piaceva l'autonomia anche economica, volevo darmi da fare insomma, e a 12 anni ho iniziato a lavorare con la pasticceria Muzzi. Da Spello prendevo la bicicletta e andavo in via Garibaldi: il periodo estivo mi alzavo alle 4 della mattina e andavo a portare le paste nei bar. Poi siccome mi davo da fare Tommaso Muzzi mi diede un'altra opportunità.

- E cioè?

Mi fece andare a lavorare al Gran Caffè Sassovivo al Corso, una istituzione: prima ai gelati e poi alla macchina del caffè... ma con i gelati non è andata benissimo, mi si rompevano tutti tra le mani....

- E i suoi genitori?

Mamma era buonissima, guai a chi mi toccava, papà era duro, severo, aveva sofferto, aveva fatto la guerra... però gli devo dire grazie senza di lui non sarei arrivato dove sono. Se rinascessi domani mattina rifarei tutto quello che ho fatto, perché mi è piaciuto tutto...

- Poi si è iscritto alle Commerciali.

Sì, ricordo sempre una battuta del notaio Napolitano:

Telpress

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Aldo è due volte ragioniere! E questo perché non mi piaceva granché studiare e c'ho messo 8 anni a diplomarmi ma ...io nel frattempo avevo iniziato a lavorare anche con i cantanti...

- Ci racconti ...

Beh io avevo sempre l'idea del venditore: ho venduto abbigliamento, libri... e ho pure venduto i cantanti. Andavano di moda le sale da ballo e io portavo i cantanti del momento: Patty Pravo, Gianni Morandi, Massimo Ranieri.... conoscevo tanta gente ed ero entrato nel giro. Mi ricordo che per girare tra Cannara, Foligno e San Martino in Campo mi comprai una 500 ma mio padre fu perentorio: te la paghi tutta da solo. Così dovetti firmare 3 cambiali da 100 mila lire: avevo 18 anni, non ci dormivo la notte...

- Ha fatto anche il calciatore da ragazzo?

Esatto in promozione con lo Spello, come terzino, ma la società fu squalificata perché una partita la finimmo a botte. Ho giocato fino a 30 anni quando mi sono saltati i legamenti.

- Come ha iniziato a fare l'assicuratore?

I miei genitori volevano un lavoro più tranquillo per me e a dirla tutta anche la mia fidanzata.... Mio padre allora mi portò dall'assicuratore Petterini: e ho iniziato. Mi mandavano nei condomini e in poco tempo inizia a tornare con le polizze a pacchi. La mia forza? Essere me stesso, parlare chiaro, rimanevo simpatico ed esprimevo fiducia alle persone. Ma dopo un po' ho iniziato a sentirmi frenato...

- E quindi?

Il caso volle che capitò l'ispettore di un'altra compagnia assicurativa che cercava un nuovo agente: faccio il colloquio e decidono di affidarmi l'agenzia: avevo 23 anni...

- E invece come è nato l'amore per la Quintana?

Nel 1966 quando abitavo a piazza Spada mi iniziano a parlare di Quintana. Un giorno vado alla sede dell'Ammanniti e trovo personaggi come Claudio Sorbi, Carlino Suardi... Inizio e mi mettono a limare le spade ma dopo un po' non mi diverto. Però sentivo che la Quintana mi piaceva, avevo la passione per i cavalli e dopo sei mesi cambio Rione: attraverso piazza San Domenico e vado al Cassero. Trovo Giustozzi, il professor Mattioli ed il dottor Aldo Zama... inizio a divertirmi perché qui mi trovano un ruolo: mi affidano i tamburini. E dal 1967 a oggi sono rimasto sempre lì.

- E poi al Cassero ha conosciuto anche sua moglie, giusto?

Nel 1968 il Rione ci mandò insieme nelle case per la questua ... e alla fine con Rosarita ci siamo fidanzati, il prossimo anno saranno 50 anni di matrimonio.

- E ha fatto pure il Priore.

Ho fatto tutto in realtà, il palafreniere, porta palio, porta bandiera, responsabile delle stalle e lì ho espresso tutto il mio amore verso la Quintana. Per 18 anni sono stato vice priore di Gabriele Santarelli: ma non riuscivamo a vincere e non me ne capacitavo. Quando sono stato eletto priore nel 1986 (per due mandati, ndr) ho cambiato tutto: ho fatto una stalla nuova sulla terra che mi aveva lasciato mia madre, comprato 4 cavalli nuovi. Dopo 3 anni ce l'ho fatta: ho vinto con Gianluca Chicchini, giovanissimo, su Gordon che sembrava una papera, ma era forte (1989). Poi ho rivinto ancora nel 1994 sempre con Gianluca in sella a Pazosu.

- Insomma tante soddisfazioni, ora le è rimasto di fare il presidente dell'Ente Giostra ...

Domenico Metelli è la persona migliore per fare il presidente. Io contro di lui non ci vado, e non solo per l'amicizia che ci lega. Quando lui smette io sono disponibile. Ora si sono inventati la carica di priore onorario del Cassero per non farmi allontanare... (sorride).

- Ma ha un rammarico, un Palio mancato?

Nel 1973 quando Marcello Formica lascia il Cassero ho una idea e dico a Gabriele Santarelli: andiamo a Faenza. A mezzanotte chiamo Gianfranco Ricci e mi risponde subito: vengo giù in ginocchio. E' fatta: per la prima volta porto al Campo de li Giochi un cavaliere non folignate. Ma fummo sfortunati, il Cavaliere Nero vinceva in tutta Italia ma in 8 anni mai con noi. Poi passa allo Spada e vince tre volte, incredibile ... Ma secondo me una volta avevamo vinto: non me lo levo dalla testa perché non si può perdere una Quintana per 17 centesimi... Quella volta veramente ero fuori di me (1979, ndr).

- Poi c'è stata pure la politica ...

Sì per non farmi mancare niente nel 2014 sono entrato in politica candidandomi come sindaco con una lista civica, con slogan senza partiti raggiungendo il risultato straordinario del 14% con numero 3 consiglieri eletti.

- Non riesce proprio a stare con le mani in mano ...

Nel 2001 sono entrato anche nel consiglio di amministrazione della banca popolare di Spoleto fino al 2012, ci tengo a precisare che all'epoca io ed altri consiglieri avevamo avuto una idea per far sì che la banca fosse ad oggi ancora esistente ma purtroppo non siamo riusciti a metterla in campo.

- Ma negli anni della passione per la Quintana è diventato anche presidente di Confcommercio.

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Sono stato eletto vice presidente nel 1996 e sono ancora alla guida della sezione folignate. L'ultima volta sono stato confermato per acclamazione (2022, ndr).

- In quegli anni qual era lo stato di salute del commercio?

Foligno era uno dei poli commerciali dell'Umbria: dal Corso a via XX settembre c'erano le migliori firme di abbigliamento e calzature con negozi di prestigio poi con la crisi del 2008 le cose hanno iniziato a cambiare: è iniziata la decadenza anche se come associazione abbiamo sempre cercato di essere vivaci, attenti alle esigenze dei nostri associati.

- E qui che si inserisce il ruolo di Epta, la costola di Confcommercio nata per la creazione di eventi.

L'ho sempre detto: dobbiamo creare eventi per aiutare i commercianti del centro: questo è il nostro scopo. Un evento diventato ormai appuntamento di richiamo nazionale come I Primi d'Italia, nella quale lavorano con una complessa macchina organizzativa 500 persone, ad ogni edizione è una vera boccata d'ossigeno per i commercianti del centro e per la città tutta.

- E adesso, il vulcano Amoni, che ha in testa?

Dobbiamo approfittare e lavorare con questo buon momento del turismo regionale. La mia ultima idea? Un evento con le carni italiane. Dopo GiroGiocando stiamo preparando GiroGustando con la stessa organizzazione unica in Italia delle taverne della Quintana, ma visto che il mangiare ed il bere vanno di pari passo ho in mente di organizzare anche il festival Umbria beer fest.

"Con Primi d'Italia aiutiamo i commercianti del centro storico Le mie ultime idee? GiroGustando e Umbria beer fest"

Il profilo

Aldo Amoni è nato a Sant'Eraclio il 19 settembre 1949 ed è sposato da 49 anni con Rosarita Ercolani: insieme hanno avuto due figli, Silvia e Roberto, e il secondo ha regalato ai nonni due fantastici nipoti Elena ed Andrea. Dopo aver fatto l'istituto commerciale, Amoni ha iniziato a fare diversi lavori per poi diventare titolare di un'agenzia di assicurazioni, da 50 anni sempre con lo stesso gruppo assicurativo. Da oltre 25 anni è alla guida della sezione folignate della Confcommercio e ha svolto ruoli direttivi anche nella associazione provinciale e regionale. Dal 2016 è anche alla guida di Epta, patron di Primi d'Italia ed Expo Casa. Per 11 anni è stato consigliere di amministrazione della Banca Popolare di Spoleto, per 8 anni presidente unione generale della Confcommercio Umbria, 10 anni componente di giunta della Camera di commercio Perugia. Oggi è componente del consiglio della Camera di commercio.

Le passioni di Amoni Sopra con la famiglia e, sotto, in abiti quintanari

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

Tiro con l'arco e Pax Perusina nella prima giornata di Perugia1416

PREVISTE ANCHE L'INAUGURAZIONE DEL MERCATO LIBRARIO, VISITE GUIDATE E LA SANTA MESSA IN CATTEDRALE. SPAZIO ANCHE ALLE TAVERNE CON PIATTI DELLA TRADIZIONE LOCALE

13 Giugno 2024 Breaking News, Eventi, Perugia 1416

Tiro con l'arco e Pax Perusina nella prima giornata di Perugia1416

La **gara di tiro con l'arco** e la "*Pax Perusina*", ovvero l'ingresso di **Braccio Fortebracci** nel cuore del centro storico di Perugia, saranno i due eventi principali della prima giornata (venerdì 14 giugno) di Perugia1416, in programma nell'acropoli fino a domenica 16 giugno 2024. **La competizione è in programma alle ore 19 in piazza VI Novembre (novità di questa edizione)** ed aprirà le sfide che vedranno protagonisti i 5 Rioni (Porta Eburnea, Porta San Pietro, Porta Sant'Angelo, Porta Santa Susanna, Porta Sole) per la vittoria del Palio. Ogni Rione parteciperà con 3 arcieri che si sfidano con l'arco storico. Lo scorso anno la gara fu vinta dal Magnifico Rione a Porta Sant'Angelo seguito, rispettivamente, dai Magnifici Rioni di Porta San Pietro, Porta Sole, Porta Santa Susanna e Porta Eburnea. Una curiosità: il telone che abbraccia le paratie di sicurezza è opera dell'artista Paolo Ballerini.

Alle ore 22, sempre in piazza **IV Novembre**, andrà in scena il momento più suggestivo della rievocazione: la "*Pax Perusina*", il rientro del condottiero nella sua città dopo il lungo esilio e la vittoria nella battaglia di Sant'Egidio del 12 luglio 1416. Nella piazza, al suono cadenzato dei tamburi, Braccio Fortebracci (interpretato da **Alexio Bachiorri**), seguito dai suoi armati della **"Compagnia del Grifoncello"**, entrerà

FESTA DELLA MUSICA TODI 2024

CAMBIO FESTIVAL

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

umbriajournal.com

www.umbriajournal.com
Utenti unici: 476

Rassegna del: 13/06/2024
Notizia del: 13/06/2024
Foglio:2/3

CAMBIOFESTIVAL.IT

SAGRA DELLA GASTRONOMIA CASTELNOVESE 2024

UMBRIA ACTIVITY PARK

FESTA DEL RINASCIMENTO

in pace, **accolto dai Consoli dei cinque Rioni** ai piedi della scalinata di Palazzo dei Priori. In coerenza con quanto testimoniato nella riformanza del Comune conservata all'Archivio di stato – nella quale Priori e Camerlenghi programmarono una festa grande per accogliere il nuovo signore della città – a seguire, avrà luogo il grande spettacolo in notturna. Una visione affascinante che restituisce la solennità del momento e che sarà drammatizzato a cura degli attori della Compagnia Teatrale di Santa Susanna, dei rionali e del Coro delle Cantarine di Porta Sole, con giochi di fuoco e danze della Compagnia di danza medievale de Perosela, con musiche dirette dal maestro Vladimiro Vagnetti.

Tante sono le iniziative in programma in questa prima giornata. **Alle ore 10,30**, oltre all'apertura del banco informazioni situato in Corso Vannucci, è in programma l'inaugurazione del **mercato librario "Pagine Di Medioevo"**, che resterà aperto nei giorni della manifestazione in via Mazzini, presso il **Centro Espositivo "Galeazzo Alessi"** (altra novità di questa edizione), a cura della Libreria Grande di Perugia. Sarà possibile ammirare anche le mostre "Perugia in miniatura" di Sandro Raspa e Graziella Ciribifera, "Dei bozzetti degli abiti eco-designed" degli studenti dell'Istituto Italiano Design Perugia (propedeutici alla realizzazione dei due prototipi esposti nella vetrina della Fondazione Perugia su Corso Vannucci, insieme al Palio opera della studentessa dell'Accademia di Belle Arti), "Braccio LV", l'opera tridimensionale di MaMo Domani, e "Pietre sospese tra cielo e terra", dipinti di Carla Romani. In novità assoluta, la demo del **videogioco "Ludus Perusinus"**, prodotto dall'Associazione Perugia1416, ispirato alla "Sassaiola" perugina.

Alle ore 17 in piazza IV Novembre ci sarà **"I luoghi di Braccio"**, visita guidata di un'ora da piazza Matteotti a piazza IV Novembre, sala dei Notari e Logge di Braccio e, passando per l'Acquedotto medievale, San Francesco al Prato, il Pantheon perugino con visita alla Cappella degli Oddi, dove Braccio è tornato a riposare (luogo di ritrovo e partenza: piazza Matteotti, luogo di arrivo: San Francesco al Prato; il costo della visita, *dog friendly*, è di 12 €, partecipazione gratuita fino a 12 anni. Si raccomanda la prenotazione: 371-3116801 o via email a ciao@grandtourperugia.it).

Come da tradizione, **alle ore 18**, è in programma la **Santa Messa in Cattedrale**, celebrata dall'Arcivescovo di Perugia e Città della Pieve Ivan Maffeis, **cui seguirà la cerimonia di benedizione** del Palio, degli stendardi dei Rioni e degli atleti.

Alle ore 19,30 è in programma l'apertura delle taverne. Ai **Giardini Carducci** ci sarà il Magnifico Rione di Porta Eburnea in collaborazione con i Magnifici Rioni di Porta Sole e Porta Santa Susanna; al **Tempo Bono** (in via del Cortone 45) la taverna Magnifico Rione di Porta San Pietro; **in via dei Pellari 16** la taverna del Magnifico Rione di Porta Sant'Angelo. Tutte con piatti della tradizione locale di sapore medievale. Alla **Pizzeria Marchigiana** di **via dei Priori**, inoltre, si potranno gustare le pizze dei Rioni con ingredienti e abbinamenti creativi che richiamano i colori rionali.

Durante tutto il giorno nella rinomata **gelateria artigianale Mastro Ciauri**, situata in **piazza Matteotti**, sarà possibile degustare gelati creati ad hoc per l'evento con 5 differenti gusti e 5 colori che rappresentano i 5 magnifici Rioni: apprezzatissimi il gusto mela e spinaci per il gelato del rione Porta Eburnea (verde), zafferano per il rione Porta San Pietro (giallo), lampone e rapa rossa per il rione Porta Sant'Angelo (rosso), lavanda e fiordaliso per il rione Santa Susanna (blu) e germe di grano per il rione Porta Sole (bianco). Nella storica **Pasticceria Sandri** sarà possibile ammirare in vetrina la scultura raffigurante il Palazzo "abbrugiato", opera di Nicoletta Tirelli.

PATROCINI – Perugia1416 ha il sostegno di Fondazione Perugia e ha il patrocinio di: Ministero della Cultura, ICPI (Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale), Ministero del Turismo, ENIT (Ente Nazionale Italiano per il Turismo), Medieval Italy, AURS (Associazione Umbra Rievocazioni Storiche), Assemblea Legislativa della Regione Umbria, Provincia di Perugia, Comune di Perugia, Camera di Commercio dell'Umbria, "Umbria, cuore verde d'Italia", aeroporto internazionale San Francesco D'Assisi.

Per ulteriori informazioni www.perugia1416.com

Facebook: @perugia1416

Perugia1416 entra nel vivo con la Mossa alla Torre

ALLE 10,30 INAUGURAZIONE DELLA "CONTRADA DEI MESTIERI DISTRETTO ARTIGIANO MEDIEVALE" TANTE LE INIZIATIVE IN PROGRAMMA SABATO TRA ESIBIZIONI, TREKKING, VISITE GUIDATE ED INIZIATIVE DEDICATE AI BAMBINI

14 Giugno 2024 InEvidenza, Perugia 1416

ph. Adriano Scogniamillo

Perugia1416 entra nel vivo con la Mossa alla Torre

La Contrada dei mestieri, il mercato librario, l'esibizione degli artisti di strada, il trekking urbano teatralizzato, la living history in piazza, il torneo cavalleresco per bambini e la gara della mossa alla torre: queste sono solo alcune delle iniziative da vedere o da provare **sabato 15 giugno**, a partire **dalle ore 10**, per la **seconda giornata di Perugia1416**, in programma nell'acropoli fino a domenica 16 giugno 2024.

La rievocazione storica, organizzata dall'associazione di promozione sociale Perugia1416, prevede **alle 10,30** l'inaugurazione in **via Maestà delle Volte** della **"Contrada dei mestieri distretto artigiano medievale"**, banchi di antichi mestieri con dimostrazioni dal vivo, tra cui battitura della moneta del tempo: il Grosso perugino. Alla stessa ora, in **corso Vannucci e nelle vie del centro storico**, sono in programma **l'esibizione di artisti di strada** e il **trekking urbano teatralizzato**, per scoprire luoghi nascosti e storie antiche di Perugia, a cura di Stefano Venarucci, direttore artistico della manifestazione, e Tieffeu. Partecipazione gratuita con ritrovo

FESTA DELLA MUSICA TODI 2024

CAMBIO FESTIVAL

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMBIOFESTIVAL.IT

SAGRA DELLA GASTRONOMIA CASTELNOVESE 2024

UMBRIA ACTIVITY PARK

FESTA DEL RINASCIMENTO

e termine davanti all'ingresso del Palazzo dei Priori in Corso Vannucci (durata 1h e 20' con replica a seguire). Sempre dalle 10,30 imperdibile appuntamento in **piazza IV Novembre** con la ***living history in piazza*** a cura della Compagnia del Grifoncello e con il **torneo cavalleresco per bambini** con Tieffeu, dove anche i più piccoli potranno assistere a duelli di spada o vivere il fascino di un torneo cavalleresco di gommapiuma. Spostandosi verso **palazzo dei Priori** spazio a "***Civitas Perusina***", visita ai Nobili Collegi della Mercanzia e del Cambio e alle sale comunali di Palazzo dei Priori con la guida eccezionale dello storico dell'arte Franco Ivan Nucciarelli. Partecipazione gratuita (max 15 persone; info e prenotazioni: 075[illegible]; prenotazioni@civitasperusina.it).

Appuntamento con il gusto presso la **Pasticceria Sandri** dal 1860, in Corso Vannucci 32. **Alle ore 11,30**, la partecipazione è gratuita, è in programma la presentazione e degustazione **"Le mejo ciaramicole"**, ciaramicole a confronto da ogni Rione.

Dalle ore 15,00 alla **sala dei Notari** di palazzo dei Priori va in onda la proiezione in loop dei primi due episodi della Docu-Fiction **"Braccio 3.0"** (il terzo episodio è visibile su Amazon Prime Video) mentre **alle 16.30 in piazza IV Novembre** è prevista **l'esibizione del tamburini** della Nobilissima Parte de Sopra di Assisi **e degli sbandieratori** di Assisi.

Il momento clou della giornata è quello in programma alle **ore 17,30 in piazza Matteotti** con la **Mossa alla Torre**, la seconda gara che vedrà gli atleti dei 5 Rioni contendersi la vittoria. Si tratta di una competizione originale, avvincente e incalzante. È caratterizzata da una "macchina" (la torre) decorata con i simboli rionali che, spostata fino a determinare la vittoria di una delle due squadre, vede i Rioni fronteggiarsi due a due in una gara di forza fisica volta alla eliminazione della formazione avversaria tramite gioco di tattica, energia muscolare e cooperazione. Lo scorso anno è stato il Magnifico Rione di Porta Sole ad aggiudicarsi la gara della Mossa alla Torre seguito dai Magnifici Rioni di Porta Eburnea, Porta San Pietro, Porta Sant'Angelo e Porta Santa Susanna. Il punteggio ottenuto nella gara andrà a sommarsi a quello delle gare di Tiro con l'Arco, della Corsa del Drappo e del Corteo per decretare domenica il Rione vincitore.

Alle ore 19,30 è in programma l'apertura delle taverne. Ai **Giardini Carducci** ci sarà il Magnifico Rione di Porta Eburnea in collaborazione con i Magnifici Rioni di Porta Sole e Porta Santa Susanna; al **Tempo Bono** (in via del Cortone 45) la taverna Magnifico Rione di Porta San Pietro; **in via dei Pellari 16** la taverna del Magnifico Rione di Porta Sant'Angelo. Tutte con piatti della tradizione locale di sapore medievale. Alla **Pizzeria Marchigiana** di **via dei Priori**, inoltre, si potranno gustare le pizze dei Rioni, con ingredienti e abbinamenti creativi che richiamano i colori rionali.

Dalle ore 10, per tutto il giorno, sarà possibile visitare il **mercato librario "Pagine Di Medioevo"**, che resterà aperto nei giorni della manifestazione in via Mazzini, presso il **Centro Espositivo "Galeazzo Alessi"** (altra novità di questa edizione), a cura della Libreria Grande di Perugia. Sarà possibile ammirare anche le mostre **"Perugia in miniatura"** di Sandro Raspa e Graziella Ciribifera, **"Dei bozzetti degli abiti eco-designed"** degli studenti dell'Istituto Italiano Design Perugia (propedeutici alla realizzazione dei due prototipi esposti nella vetrina della Fondazione Perugia su Corso Vannucci, insieme al Palio 2024 opera di Maria Serena Colombo, studentessa dell'Accademia di Belle Arti), **"Braccio LV"**, l'opera tridimensionale di MaMo Donnari e **"Pietre sospese tra cielo e terra"**, dipinti di Carla Romani. **In novità assoluta, la demo del videogioco "Ludus Perusinus"**, prodotto dall'Associazione Perugia1416, ispirato alla "Sassaiola" perugina.

Il pdf, come documento non è riproducibile e/o trasferibile del committente e non è navigabile a terzi

GREEN RECUPERI

SWING NIGHT

PEPERINO IN FIORE

Nella **gelateria artigianale Mastro Cianuri**, situata in **piazza Matteotti**, sarà possibile degustare gelati creati ad hoc per l'evento con 5 differenti gusti e 5 colori che rappresentano i 5 magnifici Rioni: apprezzatissimi il gusto mela e spinaci per il gelato del rione Porta Eburnea (verde), zafferano per il rione Porta San Pietro (giallo), lampone e rapa rossa per il rione Porta Sant'Angelo (rosso), lavanda e fiordaliso per il rione Santa Susanna (blu) e germe di grano per il rione Porta Sole (bianco). Nella storica pasticceria Sandri sarà possibile ammirare in vetrina la scultura raffigurante il **Palazzo "abbrugiato"**, opera di Nicoletta Tirelli

ALBO D'ORO – Il Palio è stato vinto nelle precedenti edizioni per tre volte da Porta Santa Susanna (2016, 2017, 2019); una volta da Porta Sole (2018), da Porta Sant'Angelo (2022) e da Porta Eburnea (2023). Simbolicamente, non essendo stato conteso causa pandemia, nel 2020 è stato donato alla città di Perugia, e nel 2021 agli operatori economici del Centro Storico.

PATROCINI – Perugia1416 ha il sostegno di Fondazione Perugia e ha il patrocinio di: Ministero della Cultura, ICPI (Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale), Ministero del Turismo, ENIT (Ente Nazionale Italiano per il Turismo), Medieval Italy, AURS (Associazione Umbra Rievocazioni Storiche), Assemblea Legislativa della Regione Umbria, Provincia di Perugia, Comune di Perugia, Camera di Commercio dell'Umbria, "Umbria, cuore verde d'Italia", aeroporto internazionale San Francesco D'Assisi.

Per ulteriori informazioni **www.perugia1416.com**

Facebook: @perugia1416

Instagram: @Perugia 1416_APS

CONTRADA DEI MESTIERI | MOSSA DELLA TORRE | PERUGIA1416

ARTICOLI CORRELATI

Perugia1416, 500 figuranti al corteo, Sant'Angelo vince corsa del Drappo video

Perugia1416, domenica è il giorno del Palio

Perugia1416, Porta Sole vince la gara della Mossa alla Torre FOTO

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Il presente documento non o' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

15 Giugno 2024 **Latest:** • Al Castello di Santa Severa teatro itinerante con ingresso gratuito è sold out

Etruria NEWS
GIORNALE INDIPENDENTE

ATTUALITÀ ECONOMIA UMBRIA

Deruta (Pg) – CEREVISIA XI Edizione, proclamati i migliori birrifici artigianali del "Bel Paese"

By redazione online - 15 Giugno 2024
Time to Read: **8 min** - 1607 words

La conferma del Premio va di pari passo con l'affermarsi del settore della produzione artigianale di birra che, appena qualche anno fa, contava soltanto poche decine di microbirrifici e oggi ne conta quasi mille

DERUTA – Sono intervenuti alla cerimonia di proclamazione dei birrifici vincitori di "Cerevisia 2024", nella Sala consiliare del Comune di Deruta, il Sindaco **Michele Toniaccini**; **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e Presidente del **BaNaB**, Banco Nazionale d'Assaggio delle Birre; **Paolo Fantozzi**, Vicepresidente del BaNaB; **Ombretta Marconi**, Direttrice del **CERB**, Centro di Ricerca

clicca e vedi i risultati in tempo reale
ELEZIONI AMMINISTRATIVE ED EUROPEE
2024
clicca e vedi i risultati in tempo reale

CAMERA DI COMMERCIO RIETI VITERBO

Search

CIVITAVECCHIA – CSP CAMBIA LA RACCOLTA DEL VETRO

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: https://etrurianews.it/wp-content/uploads/2024/05/WhatsApp-Video-2024-05-23-at-10.43.45.mp4?_=1
Scarica il file: https://etrurianews.it/wp-content/uploads/2024/05/WhatsApp-Video-2024-05-23-at-10.43.45.mp4?_=1

ALTRI ARGOMENTI

Seleziona una categoria

ARCHIVI

Seleziona il mese

ISCRIVITI AL CANALE DI ETRURIA NEWS

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

per l'eccellenza della Birra dell'**Università degli studi di Perugia**; la dottoressa **Angela Terenzi** per la Regione Umbria. Il Presidente **Mencaroni** ha portato anche i saluti di **Alfredo Pratolongo** e **Andrea Bagnolini**, rispettivamente Presidente e Direttore di Assobirra, purtroppo impossibilitati a partecipare.

Il ***"Premio Cerevisia", Concorso di assoluto rilievo nazionale***, è stato istituito dal **BaNAB** - Banco Nazionale di Assaggio delle Birre - comitato nato il 30 aprile del 2013 per volontà della Camera di Commercio di Perugia oggi **Camera di Commercio dell'Umbria**, della **Regione Umbria**, del **CERB**, Centro di Ricerca per l' Eccellenza della Birra dell'**Università degli Studi di Perugia**, del **Comune di Deruta** e di **AssoBirra**, Associazione dei Birrai e dei Maltatori. Il Premio gode del patrocinio **del Ministero dell'agricoltura della Sovranità alimentare e delle Foreste** e di **Aitbm**, l'associazione Italiana dei Tecnici della birra e del malto che anche quest'anno ha messo a disposizione i propri esperti per prendere parte in veste di panelisti agli assaggi delle birre a concorso.

Senza dubbio i birrifici artigianali, che producono birre di qualità secondo metodi di lavorazione artigianale, rappresentano un'eccellenza nel mondo birrario nazionale.

Il Premio Cerevisia nasceva undici anni fa proprio per sostenere questo fenomeno, specie giovanile, affiancarlo nella sua crescita, assecondarlo nei percorsi di produzione ispirati alla qualità, in cui si fonde la tradizione brassicola italiana, con l'innovazione.

Alla fase finale del Premio quest'anno sono stati ammesse 140 birre, provenienti da diverse regioni italiane, che si sono contese varie tipologie di premi: dal ***premio Eccellenza*** (per la birra che fra tutte ha ottenuto il punteggio più alto) ai ***premi per le prima classificata per aree geografiche*** (Nord, Centro, Sud ed Isole), dai ***premi in base agli stili***, al ***premio speciale per il design più accattivante***.

I BIRRIFICI VINCITORI

A livello di regioni il posto più alto del podio spetta all'Umbria, con 5 birrifici premiati, seguita dalla Campania con 4, quindi Veneto e Lazio con 3. Segue il Piemonte e l'Emilia Romagna con 2 e con 1 Trentino Alto Adige, Marche,

Canale whatsapp
Etruria
Giornale indipendente NEWS
Tieniti in contatto, segnala, scrivi...
Segui @Etrurianews

Il presente documento non è riproducibile e è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

BasilicataFriuli Venezia Giulia, Puglia, Calabria, Lombardia e Friuli Venezia Giulia.

Nella Conferenza Stampa di questa mattina a Deruta sono stati svelati solo i nomi dei birrifici vincitori, che volutamente non sono stati associati ai singoli premi, mantenendo così la suspense in attesa della ***Premiazione ufficiale, che si terrà a Perugia giovedì 20 giugno alle ore 11, presso il Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria***.

Un Premio di vera qualità

Il Premio Cerevisia si distingue dalle altre iniziative di settore per la sua valenza scientifica, che ne garantisce il percorso valutativo di selezione (valutazione merceologica delle birre condotta presso il CERB e consegna dei certificati di analisi alle aziende), ***per la competenza della Giuria Nazionale di degustazione***, nonché, di rilievo, per la sua matrice di carattere istituzionale che garantisce trasparenza e linearità nei procedimenti. A salvaguardia del prestigio delle aziende, non viene reso noto al pubblico il nome dei partecipanti ma esclusivamente quello delle aziende vincitrici.

Il settore birrario, una ricchezza per l'Italia: i numeri

Dopo l'inevitabile flessione registrata nel biennio 2020-2021, segnali di ripresa per il settore sono arrivari nel nel 2022, con un netto incremento di microbirrifici e brew pub con dati che a livello nazionale hanno sfiorato le mille imprese migliorando nettamente i numeri pre-covid (dieci anni fa, nel 2014, i microbirrifici erano 585).Senza dubbio queste nuove realtà d'impresa, che producono birre di eccellenza secondo metodi di lavorazione artigianale, rappresentano un'eccellenza nel mondo birrario nazionale.

Nel 2024 risultano iscritte al Registro Imprese della Camera di Commercio dell'Umbria 25 birrifici, di cui 14 con specifica attività prevalente (secondarie: Beer Firm - assenza di impianto di produzione -, società agricole, cantine e simili).
La **Regione Umbria**, con una legge di ottobre 2023, ha poi previsto una serie di misure per la valorizzazione della birra artigianale, nel cui programma di iniziative si inserisce anche la Camera di Commercio dell'Umbria, proseguendo così nella propria ormai consolidata e connaturata attività di intraprendere percorsi promozionali che abbracciano i prodotti più significativi del territorio.

Di rilievo la presenza del fenomeno giovanile: il Premio Cerevisia nasce prevalentemente per sostenere questo fenomeno, affiancarlo nella sua crescita, assecondarlo nei percorsi di produzione ispirati alla qualità, in cui si fondano la tradizione brassicola italiana, con l'innovazione. La birra è dunque una ricchezza per il tessuto economico italiano e per l'industria agroalimentare e pertanto va supportata e valorizzata affinché possa crescere.

SPIDER FIVE-IT-199199

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

etrurianews.it

etrurianews.it
Utenti unici: 333

Rassegna del 15/06/2024
Notizia del: 15/06/2024
Foglio:4/7

Le dichiarazioni

Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e Presidente del BaNaB: *"Anche quest'anno il Premio Cerevisia non popteva avere numeri migliori: partecipazioni di birrifici da 16 regioni, 140 le birre ammesse alla fase finale, qualità in miglioramento di anno in anno, grande ripresa post-covid con il numero dei birrifici artigianali italiani che oggi sfiora le mille unità. Numeri impensabili solo 10 anni fa, quando in Italia i birrifici che producevano birra artigianale erano solo qualche decina. E poi un impatto crescente sulle coltivazioni, si pensi solo al fatto che, pur essendo ancora limitata, la coltivazione del luppolo è in crescita proprio per la produzione di birra e in alcune regioni, come l'Umbria, si sta generando un vera filiera del luppolo. Il perché del consolidamento del Premio Cerevisia è riassumibile in tre pensieri: chiara matrice istituzionale, che ne garantisce serietà, trasparenza e processi super partes: valenza scientifica, percorso valutativo di selezione mediante esame chimico fisico condotto dal Cerb; competenza di una giuria nazionale di degustazione. Di rilievo, inoltre, la presenza del fenomeno giovanile. Mi si lasci poi esprimere la soddisfazione, nel decennale del Premio Cerevisia, di vedere come l'Umbria questa volta conquisti il podio più alto con cinquei vincitori, a dimostrazione di una qualità cresciuta di anno in anno. Se pensiamo come l'Umbria era dieci anni in termini di birrifici artigianali, il risultato di questa edizione ha dell'incredibile".*

Sindaco di Deruta Michele Toniaccini e Consigliere delegato Giacomo Latterini: *"Deruta torna a essere al centro di importanti eventi, a carattere nazionale, come il prestigioso Premio Cerevisia che valorizza una pluralità di eccellenze. Tante le etichette che hanno partecipato anche quest'anno all'evento, segno che la manifestazione è attrattiva, ha conquistato un appeal nazionale e che, soprattutto, restituisce i suoi frutti. In questa pluralità di etichette in gara c'è la narrazione di una storia, quella dell'ingegno di un produttore che si è messo in gioco per fare birra di qualità, di una terra in cui produrre birra di qualità, di un luogo che accompagna questa produzione e ne è parte integrante. Un'etichetta che, con i suoi colori, con le sue scritte racchiude il brand di una intera regione. Deruta accoglie tutti voi con rinnovato entusiasmo e con l'augurio che ogni birrificio possa continuare a tenere alto in nome del nostro Paese nel mondo e che Deruta possa accompagnare questo successo".*

Ombretta Marconi, Direttrice del CERB, Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, dell'Università degli studi di Perugia: *"Anche quest'anno abbiamo partecipato con convinzione al Premio Cerevisia per quanto riguarda la valutazione merceologica e qualitativa. Un settore, quello della birra artigianale, dove c'è una notevole effervescenza e che sa esprimere grande qualità, come testimonia il livello del prodotto realizzati dai birrifici che sono stati premiati. Un settore che già ha una*

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

rilevanza per lo sviluppo non solo economico, ma anche sociale del territorio e che, ne sono certa, è destinato ad aumentare tale rilevanza anche in modo significativo".

Paolo Fantozzi, Università degli Studi di Perugia, Vicepresidente del BaNaB: *"Il Premio Cerevisia ha caratteristiche uniche in Italia. Si pensi che è l'unico Premio che, nell'ammissione delle birre partecipanti, considera anche elementi come la corrispondenza dell'etichettatura alla normativa e così via. Un Premio, quindi, in cui la qualità delle birre ammesse alla fase finale è garantita al 100% da ogni punto di vista".*

Angela Terenzi (Regione Umbria): *"La Regione Umbria sostiene convintamente il Premio Cerevisia come leva di qualificazione del mondo della birra artigianale, il cui mercato è in crescita e che ha potenzialità di generare filiere, come in Umbria quella del luppolo. Un segmento importante che l'Assessore Roberto Morroni segue con grande attenzione, avendone colto le notevoli potenzialità".*

BIRRIFICI VINCITORI - IN ORDINE ALFABETICO

NOME BIRRIFICIO/BEER FIRM	COMUNE SEDE OPERATIVA	REGIONE
AUT AUT	GROTTE DI CASTRO - VITERBO	LAZIO
BEHA BREWING COMPANY	RIMINI	EMILIA ROMAGNA
BIRRA AMARCORD	RIMINI	EMILIA ROMAGNA
BIRRALFINA	ORVIETO – TERNI	UMBRIA
BIRRIFICIO 61CENTO	PESARO – PESARO URBINO	MARCHE
BIRRIFICIO 79	MATERA	BASILICATA
BIRRIFICIO AGRICOLO BALADIN	PIOZZO – CUNEO	PIEMONTE
BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO	NAPOLI	CAMPANIA
BIRRIFICIO FLEA	GUALDO TADINO – PERUGIA	UMBRIA

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

etrurianews.it

etrurianews.it
Utenti unici: 333

Rassegna del 15/06/2024
Notizia del: 15/06/2024
Foglio:6/7

BIRRIFICIO GLADIUM	ZAGARISE CATANZARO	CALABRIA
BIRRIFICIO KARMA	ALIFE – CASERTA	CAMPANIA
BIRRIFICIO MONTECASSINO	CASSINO – FROSINONE	LAZIO
BIRRIFICIO VAL RENDENA	PINZOLO – TRENTO	TRENTINO ALTO ADIGE
BOSCO FAGARÈ – LARU	CORNUDA – TREVISO	VENETO
BRUNO RIBADI	CATANIA	SICILIA
CENTOLITRI	BASCHI – TERNI	UMBRIA
FABBRICA DELLA BIRRA PERUGIA	TORGIANO – PERUGIA	UMBRIA
FOGLIE D'ERBA	FORNI DI SOPRA – UDINE	FRIULI VENEZIA GIULIA
LA CURTENSE	PASSIRANO – BRESCIA	LOMBARDIA
MASTRI BIRRAI UMBRI	GUALDO CATTANEO – PERUGIA	UMBRIA
MICROBIRRIFICIO ARTIGIANALE INCANTO	CASALNUOVO DI NAPOLI – NAPOLI	CAMPANIA
MICROBIRRIFICIO CASA VECCIA -IVAN BORSATO BIRRAIO	POVEGLIANO – TREVISO	VENETO
OXIANA	POMEZIA – ROMA	LAZIO
REBEERS	FOGGIA	PUGLIA

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

SPIDER-LIVE 16-149199

etrurianews.it

etrurianews.it
Utenti unici: 333

Rassegna del 15/06/2024
Notizia del: 15/06/2024
Foglio:7/7

SERROCROCE BIRRIFICIO AGRICOLO

MONTEVERDE – AVELLINO

CAMPANIA

SORALAMÀ

VAIE – TORINO

PIEMONTE

THERESIANER BIRRA ITALIANA 1766

NERVESA DELLA BATTAGLIA – TREVISO

VENETO

Previous

Viterbo – Scheletro trovato in un cantiere, stop ai lavori per Santa Maria delle Fortezze

Next

Pescia Romana – Uomo arrestato per ricettazione e lesioni a pubblico ufficiale

AGRICOLTURA

Ronciglione – Miglioramento varietà... progetto internazionale

SOGIN. ENTRA NEL VIVO LA R... CENTRALE DEL GARIGLIANO

Tutto quello che c'è da sapere sui pannelli solari portatili

UMBRIA

DERUTA (PG) - CEREVISIA XI EDIZIONE, PROCLAM... PAESE'

"La Lega a Terni aumenta il con... apposizione e di proposta"

Umbria: Michela Sciurpa (Fratelli d'It... consiglio regionale

BRACCIANO

Bracciano – Malore mentre nuota nel lago, 2... da carabiniere

Bracciano – Quasi 100 chili di hashish in casa, tre arresti

Bracciano – Il Comitato Difesa Lago diffida Acea A... captazioni"

SPORT

Formello – Calcio, l'ex "viterbese" Cangianello... Lazio

Basket – La Virtus Roma 1960 promossa in serie B

AMBIENTE

SOGIN. ENTRA NEL VIVO LA R... CENTRALE DEL GARIGLIANO

Tutto quello che c'è da sapere sui pannelli solari portatili

EVENTI

Soriano sotto le stelle – Successo per la prima serata

Domenica gratis a Palazzo Farnese e Villa Lante

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

"Premio Cerevisia" XI edizione: sul podio anche BirrAlfina e Centolitri

REDAZIONE — 15 Giugno 2024 — Economia, Notizia Principale, Archivio notizie

Si è tenuto a Deruta il **"Premio Cerevisia" XI edizione,** il riconoscimento del Banco Nazionale di Assaggio delle Birre della Camera di Commercio dell'Umbria, in collaborazione con l'Associazione dei Birrai e dei Maltatori e il patrocinio del Ministero dell'agricoltura della Sovranità alimentare e delle Foreste, per le migliori birre del territorio nazionale. A livello regionale, l'Umbria ha conquistato il podio più alto con cinque birrifici che saranno premiati in una cerimonia ufficiale **giovedì 20 giugno alle 11**, presso il centro congressi della Camera di commercio dell'Umbria. Per quanto riguarda **l'Orvietano**, ad aggiudicarsi il premio è stato il birrificio agricolo **BirrAlfina** con sede a Canonica di Orvieto e **Centolitri** di Baschi.

In una nota, la Camera di commercio ha sottolineato che i birrifici artigianali, che producono birre di qualità con metodi di lavorazione artigianale, rappresentano un'eccellenza a livello nazionale. Il premio è nato per sostenere questo fenomeno, soprattutto tra i giovani. Alla fase finale **sono state ammesse 140 birre** da diverse regioni, che si sono contese i premi per l'eccellenza (per la birra con il punteggio più alto), per le prime classificate per aree geografiche,

Ultime notizie

"Camper" torna in Umbria per far scoprire tutte le bellezze del territorio
17 Giugno 2024
Cammini e arte, luoghi di vacanze, borghi, food, sagre ed eventi: c'è tutto il bello che l'Umbria può offrire...

L'opportunità persa. A cosa servirà "il gran rifiuto"?
17 Giugno 2024
di Fabrizio Cortoni Assisto con sbigottimento all'evoluzione delle manovre post-elettorali della nostra Città. La candidata Sindaco Roberta Palazzetti, supportata ...

Le ragioni di una scelta
17 Giugno 2024
In queste ore molto difficili che mi separano dal dispiacere e dalla speranza, in questo lungo presente che mi

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

orvietosi.it

orvietosi.it
Utenti unici: 409

Rassegna del 15/06/2024
Notizia del: 18/06/2024
Foglio:2/2

per stile, e il premio speciale per il design più accattivante.

La Camera di Commercio ha sottolineato che il Premio Cerevisia si distingue per la sua valenza scientifica, garantendo trasparenza e linearità nei processi valutativi grazie alla competenza della giuria di degustazione. Per salvaguardare il prestigio delle aziende, vengono resi noti solo i nomi delle aziende vincitrici.

SERVICE POINT
by Autocarrozzeria 88

S.P. per Orvieto, 8 - Località Le Prese
CASTEL VISCARDO (TR)
0763 626245
337927425
servicepoint.basili@gmail.com
www.autocarrozzeria88.com

ORMA SRL
Via Monteluco, 14-16-18
info@ormasrlorvieto.com
tel. 0763 302524

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

umbriajournal.com

www.umbriajournal.com
Utenti unici: 476

Rassegna del: 15/06/2024
Notizia del: 15/06/2024
Foglio:1/3

FESTA DELLA MUSICA TODI 2024

CAMBIO FESTIVAL

Perugia1416, domenica è il giorno del Gran Corteo e del vincitore del Palio 2024

15 Giugno 2024 InEvidenza, Perugia 1416

Perugia1416, domenica è il giorno del Gran Corteo e del vincitore del Palio 2024

Sarà il **Gran Corteo in onore di Braccio** il momento più suggestivo della giornata conclusiva della **nona edizione di Perugia1416**, in programma nel centro storico perugino fino a domenica 16 giugno 2024. La sfilata comincerà **alle ore 17** con la partenza del **Corteo della Reggenza** dalla sede di Perugia1416 (situata in via Oberdan 50) seguito da quello di **Braccio Fortebracci** che, da piazza Italia, prenderà il via percorrendo tutto Corso Vannucci per ricongiungersi all'altro in piazza Grande (piazza IV Novembre). Qui avverrà l'incontro tra i due cortei e il **primo Priore nero**, appartenente al Nobile Collegio della Mercanzia, accoglierà Braccio quale nuovo signore della Città consegnandogli, sotto il Grifo, simbolo di Perugia, le chiavi della città. Subito dopo i cinque Rioni, interpretando il **tema univoco 2024 che è il "viaggio"**, sfileranno nell'ordine della classifica della precedente edizione (prima Porta Eburnea con a seguire Porta Sant'Angelo, Porta San Pietro, Porta Sole e Porta Santa Susanna), partendo da piazza della Repubblica, lungo Corso Vannucci per arrivare in piazza IV Novembre. I 5 Rioni saranno giudicati dalla Giuria per l'attinenza storica, l'interpretazione e la scenografia. Il Gran Corteo proseguirà con la sfilata, nell'ordine, delle delegazioni ospiti: **Montone (Donazione della Santa Spina), Todi (La Disfida di S. Fortunato – Arcus Tuder), Torgiano (Compagnia dei Tavernieri e Vignaioli della Comunità di Torgiano), Camerino (Corsa alla Spada e Palio), Senigallia (Il Solenne Ingresso), Visso (Torneo delle Guaite), L'Aquila (Compagnia Rosso d'Aquila).** La sfilata sarà anticipata **alle ore 16** con l'esibizione

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMBIOFESTIVAL.IT

SAGRA DELLA GASTRONOMIA CASTELNOVESE 2024

UMBRIA ACTIVITY PARK

FESTA DEL RINASCIMENTO

degli sbandieratori di Gubbio in **piazza IV Novembre**.

Subito dopo il Gran Corteo prenderà il via la **Corsa del Drappo**, terza ed ultima gara sportiva. Gli atleti correranno nell'anello compreso tra **piazza IV Novembre, Corso Vannucci, piazza della Repubblica e ritorno**. La Corsa del Drappo, vinta lo scorso anno da Porta Sant'Angelo, è una staffetta di velocità e resistenza che prevede quattro cambi per squadra, uno per giro, per un totale di cinque giri. *Durante il Corteo e la Corsa, che seguirà, non è consentito al pubblico l'attraversamento. In caso di necessità cortesemente attraversare all'inizio del Corso in Piazza Italia.*

Durante la gara, i giurati del Corteo consegneranno le loro valutazioni che, sommandosi ai punteggi delle gare sportive, decreteranno il **nome dei Rione vincitore del Palio 2024** che sarà premiato (**alle ore 19 circa**) **daccapo alla scalinata di palazzo dei Priori**. Come sempre, il Capitano del Popolo, che ha precedentemente sfilato il collare della vittoria dal collo del Capitano del Rione vincitore della scorsa edizione (Porta Eburnea), lo consegna a Braccio che lo mette al Capitano del Rione vincitore del **Palio 2024** (l'opera di Maria Serena Colombo, vincitrice del concorso "Un palio d'artista", riservato agli studenti dell'Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci" di Perugia). La rievocazione si concluderà con una festa generale nelle taverne dei Rioni e nei ristoranti del centro storico.

Anche nel corso dell'ultima giornata sarà possibile, **dalle ore 10 in poi**, assistere, visitare o partecipare a diverse iniziative. In **via Maestà delle Volte** c'è la **"Contrada dei mestieri distretto artigiano medievale"**, banchi di antichi mestieri con dimostrazioni dal vivo, tra cui battitura della moneta del tempo il Grosso perugino. Presso il **Centro Espositivo "Galeazzo Alessi", in via Mazzini**, c'è il **mercato librario "Pagine Di Medioevo"**, organizzato a cura della Libreria Grande di Perugia, dove è in programma anche la presentazione della **Guida di Repubblica alle Rievocazioni Storiche Umbre "Umbria in Piazza"**, alla presenza del direttore delle Guida di Repubblica Giuseppe Cerasa, della presidente dell'associazione Perugia1416 Teresa Severini e di due noti chef umbri, citati appunto nella guida: Marco Lagrimino (Ristorante L'Acciuga) e Ada Stifani (Ristorante Ada Gourmet).

Sempre alle 10, in **corso Vannucci**, sono in programma **l'esibizione di artisti di strada**, lungo le vie del centro storico, e il **trekking urbano teatralizzato**, per scoprire luoghi nascosti e storie antiche di Perugia, a cura di Stefano Venarucci, direttore artistico della manifestazione, e Tieffeu. Partecipazione gratuita con ritrovo e termine davanti all'ingresso del Palazzo dei Priori in Corso Vannucci (durata 1h e 20' con replica a seguire). Prevista anche **"I luoghi di Braccio"**, la visita guidata di un'ora da piazza Matteotti a piazza IV Novembre, sala dei Notari e Logge di Braccio e, passando per l'Acquedotto medievale, San Francesco al Prato, il Pantheon perugino con visita alla Cappella degli Oddi, dove Braccio è tornato a riposare (luogo di ritrovo e partenza: piazza Matteotti, luogo di arrivo: San Francesco al Prato; il costo della visita, *dog friendly*, è di 12 €, partecipazione gratuita fino a 12 anni. Si raccomanda la prenotazione: 371-3116801 o via email a ciao@grandtourperugia.it).

Dalla stessa ora, la mattina, in **piazza IV Novembre** ci saranno ancora dimostrazioni di ***living history in piazza*** a cura della **Compagnia del Grifoncello** e il **torneo cavalleresco per bambini** con Tieffeu. Mentre alla **sala dei Notari** di palazzo dei Priori andrà in onda la proiezione in loop dei primi due episodi della Docu-Fiction **"Braccio 3.0"** (il terzo episodio è visibile su Amazon Prime Video).

Alle ore 19.30 è in programma l'apertura delle taverne. Ai **Giardini Carducci** ci sarà il Magnifico Rione di Porta Eburnea in collaborazione con i Magnifici Rioni di Porta Sole e Porta Santa Susanna; al **Tempo Bono** (in via del Cortone 45) la taverna Magnifico Rione di Porta San Pietro, **in via dei Pellari 16** la taverna del Magnifico Rione di Porta Sant'Angelo. Tutte con piatti della tradizione locale di sapore medievale. Come da tradizione, dopo i festeggiamenti e i resoconti nel proprio Rione, tutti si ritroveranno ai Giardini Carducci per chiudere in amicizia la sfida e la serata! Alla **Pizzeria Marchigiana** di **via dei Priori**, inoltre, si potranno gustare le pizze dei Rioni, con ingredienti e abbinamenti creativi che richiamano i colori rionali.

Nella **gelateria artigianale Mastro Cianuri**, situata in **piazza Matteotti**, sarà possibile degustare gelati creati ad hoc per l'evento con 5 differenti gusti e 5 colori che rappresentano i 5 magnifici Rioni.

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente o suoi aventi causa

GREEN RECUPERI

SWING NIGHT

PEPERINO IN FIORE

apprezzatissimi il gusto mela e spinaci per il gelato del rione Porta Eburnea (verde), zafferano per il rione Porta San Pietro (giallo), lampone e rapa rossa per il rione Porta Sant'Angelo (rosso), lavanda e fiordaliso per il rione Santa Susanna (blu) e germe di grano per il rione Porta Sole (bianco). Nella storica **Pasticceria Sandri** sarà possibile ammirare in vetrina la scultura raffigurante il Palazzo "abbreviato", opera di Nicoletta Tirelli.

ALBO D'ORO – Il Palio è stato vinto nelle precedenti edizioni per tre volte da **Porta Santa Susanna** (2016, 2017, 2019); una volta da **Porta Sole** (2018), da **Porta Sant'Angelo** (2022) e da **Porta Eburnea** (2023). Simbolicamente, non essendo stato conteso causa pandemia, nel 2020 è stato donato alla città di Perugia, e nel 2021 agli operatori economici del Centro Storico. Non è mai stato vinto da **Porta San Pietro**.

PATROCINI – Perugia1416 ha il sostegno di Fondazione Perugia e ha il patrocinio di: Ministero della Cultura, ICPI (Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale), Ministero del Turismo, ENIT (Ente Nazionale Italiano per il Turismo), Medieval Italy, AURS (Associazione Umbra Rievocazioni Storiche), Assemblea Legislativa della Regione Umbria, Provincia di Perugia, Comune di Perugia, Camera di Commercio dell'Umbria, "Umbria, cuore verde d'Italia", aeroporto internazionale San Francesco D'Assisi.

Per ulteriori informazioni www.perugia1416.com

Facebook: @perugia1416

Instagram: @Perugia 1416_APS

GRAN CORTEO | PERUGIA1416 | VINCITORE DEL PALIO

ARTICOLI CORRELATI

Perugia1416, domenica giuramento dei Savi del Magnifico Rione di Porta Sant'Angelo

Perugia1416, Stefano Venarucci, è il nuovo regista dell'edizione 2019

Perugia1416: "Triade donna, matrimonio, famiglia", scoppia la polemica

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato

Commento

Nome*

Il presente ritaglio non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress

2388

RISCOLTA ARTICOLO

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 15/06/24
Edizione del:15/06/24
Estratto da pag.:14
Foglio:1/2

Sezione:DICONO DI NOI

In tanti ieri al taglio del nastro dell'esposizione allestita al Cerp della Rocca Paolina

Emozioni in musica alla mostra per i 10 anni senza Sergio Piazzoli

di **Anna Lia Sabelli Fioretti**

PERUGIA

E' la sua musica a sospingere e a richiamare, come un pifferaio magico, dalla fine delle scale mobili della Rocca Paolina all'ingresso del Cerp, i visitatori della mostra "Dieci anni senza Sergio Piazzoli" inaugurata ieri pomeriggio alla presenza di un folto pubblico. La play list, realizzata con i suoi brani preferiti scelti uno per uno nell'enorme collezione di cd, si diffonde anche all'interno delle antiche mura fortilizie e accompagna il visitatore per tutta l'esposizione. Che, in pratica, è una sorta di full immersion nei ricordi delle tante iniziative che il noto promoter perugino ha organizzato portando celebrità della musica italiana e mondiale nella nostra regione, inventandosi manifestazioni straordinarie come Rockin' Umbria e Musica for Sunset, puntando su location "musicali" inedite e bellissime come Isola Maggiore e lo stadio Santa Giuliana e coltivando una Stagione della musica d'autore che ha permesso agli umbri di assistere a concerti memorabili come quelli di Springsteen, Sakamoto, De André, Paolo Conte, Bob Dylan, De Gregori, Eric Clapton, Vasco Rossi, Capossela, Patty Smith, David Byrne e tantissimi altri senza dover costringere gli umbri a fare trasferte in altre regioni. Impossibile citarli tutti ma molti ne torneranno alla memoria di chi vi ha assistito percorrendo la galleria principale del Cerp dove sono stati posizionati 18 manifesti dei suoi concerti più celebri. Al centro del lungo corridoio tre tavoli-vetrina con oggetti ricordo messi a disposizione dagli eredi. Nel primo è possibile scoprire un Sergio quando era realmente ancora un "Sergino", da piccolissimo, mentre fa il bagnetto, tra la mamma e l'amatissimo fratello Leandro, seduto nel banco di scuola, sotto l'albero di Natale a 6 anni mentre strimpella la sua prima chitarra. Nel secondo viene documentato l'inizio del suo lavoro: l'agenda con gli appuntamenti scritti a mano con caratteri piccoli e veloci, la Musical Box, la carta d'identità, il passaporto, la patente, il suo diploma da geometra e documenti di varia natura mentre nel terzo troviamo diversi articoli di giornale che parlano degli eventi da lui organizzati (compresi Benigni, Grillo, Proietti e Notre Dame de Paris) insieme a foto ricordo, tra le quali spicca quella dell'indimenticato Compay Segundo, e i biglietti d'ingresso stampati per gli eventi più famosi.

Sono state poi allestite tre sale speciali. La prima è dedicata alla visione di due video: un docufilm, di 10 minuti realizzato dalla BCPT Associati con spezzoni di filmati di vari concerti, soprattutto di Rockin' Umbria, collegati tra loro da un'intervista a Piazzoli e, a seguire, "Vent'anni in sette minuti", video di Giulietta Mastroianni, commissionato dallo stesso Sergino per il compleanno del "fratello" Vinicio Capossela e proiettato al teatro Morlacchi di Perugia, a sorpresa, il 29 dicembre del 2010 durante un concerto, nel quale racconta a modo suo l'incontro e l'amicizia fraterna che lo legava da 20 anni al cantautore, amicizia iniziata al Festival di Sanremo del 1990.

Nella seconda stanza, dedicata a "Le canzoni di Sergino", è possibile ascoltare, in loco o nel telefonino, due play list particolari: "Intime melodie" e "Music for sunset" utilizzando un Qr code. Infine è stato ideato "My Sergino Memories", uno spazio molto originale, studiato appositamente per chi lo ha conosciuto, per chi ha lavorato con lui e per chi gli ha voluto bene. E' infatti possibile inviare seduta stante ma anche da casa nel sito serginomemories.it, a futura memoria, una foto, un testo o entrambi, per rendere testimonianza di qualche episodio particolare ma soprattutto dell'affetto e di una stima che va ben oltre la sua prematura scomparsa, come del resto lo dimostra questa commemorazione lunga tre mesi, corredata da una serie importante di concerti organizzati in sua memoria, a cominciare da quello di ieri sera con Enzo Avitabile al Sanfra, e dalla stampa di un bel libro catalogo, pieno di foto e di interventi, da parte di un Comitato Organizzatore formato solo da amici e presieduto da Wladimiro Boccali. E gli amici, ma anche tanti rappresentanti istituzionali del passato, del presente e persi-

Peso:56%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

no qualcuno probabilmente del futuro, non hanno voluto mancare all'apertura ufficiale del Sergino Memories a conferma, se ce ne fosse bisogno, di come e quanto lui abbia lasciato un segno, umano e professionale, nel tessuto sociale e culturale dell'Umbria. E' stato proprio questo riconoscimento il filo conduttore dell'inaugurazione, con parole diverse ma con identico sentire, espresso nei saluti dalla governatrice dell'Umbria, Donatella Tesei, dal presidente della Camera di Commercio Giorgio Mencaroni, dal presidente della Fondazione Perugia Alcide Casini, dall'assessore alla cultura Leonardo Varasano, Erika Borghesi in rappresentanza della Presidente della Provincia Proietti. E ovviamente dal presidente del Comitato organizzatore Wladimiro Boccali che ha brevemente ripercorso l'iter del progetto sfociato nel Sergino Memories, con molti sacrifici personali di chi gli era stato vicino, a cominciare dalla compagna di vita Patrizia Marcagnani, ma anche tanti sponsor che hanno riconosciuto e reso omaggio alla sua vitalità e allegria ma soprattutto alla validità del suo operato in vita. Tra la folla che ha riempito il Cerp notati, tra gli altri, anche l'ex presidente Rita Lorenzetti e l'ex sindaco di Assisi Claudio Ricci che insieme a lui, durante i loro mandati, avevano ben collaborato.

E per finire: "Buon compleanno Sergino", ieri avresti compiuto 68 anni.

Per non dimenticare
La mostra Dieci anni senza Sergio Piazzoli dà l'avvio agli eventi Sergino Memories (*Foto Belfiore*)

Peso:56%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256

Rassegna del 17/06/2024
Notizia del: 17/06/2024
Foglio:1/2

Le serie su Star Wars per la Disney stanno diventando un grosso problema
Giulio Zoppello

C'è un solo modo per finire la guerra: ridare l'Ucraina all'Ucraina
Massimiliano Melley

EVENTI

Perugia1416, il Magnifico Rione di Porta Sole vince il Palio 2024

Ha sfilato al Gran Corteo anche la cantante lirica italo-argentina, Haydée Dabusti, che sarà nominata "Ambasciatrice di Perugia1416 all'estero" per l'anno 2024

Redazione
17 giugno 2024 08:32

Il Magnifico Rione di Porta Sole ha vinto il Palio della nona edizione di Perugia1416, la rievocazione storica che si è tenuta nel centro storico perugino da giovedì 13 (anteprima) a domenica 16 giugno. La manifestazione, organizzata dall'Associazione di promozione sociale Perugia1416, ha il patrocinio e il sostegno di Fondazione Perugia, Ministero della Cultura, ICPI (Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale), Ministero del Turismo, ENIT (Ente Nazionale Italiano per il Turismo), Medieval Italy, AURS (Associazione Umbra Rievocazioni Storiche), Assemblea Legislativa della Regione Umbria, Provincia di Perugia, Comune di Perugia, Camera di Commercio dell'Umbria, "Umbria, cuore verde d'Italia", aeroporto internazionale San Francesco D'Assisi.

Il Magnifico Rione di Porta Sole ha vinto con 68 punti. Al secondo posto si è classificato Porta San Pietro con 65, al terzo Porta Sant'Angelo con 64, al quarto Porta Eburnea con 56 e al quinto Porta Santa Susanna con 45.
Ieri il Gran Corteo è stato vinto da Porta San Pietro, giunto primo davanti a Porta Sole, Porta Sant'Angelo, Porta Santa Susanna e Porta Eburnea. Mentre la Corsa del drappo, terza ed ultima prova sportiva, è stata conquistata da Porta Sant'Angelo con a seguire Porta Eburnea, Porta Sole, Porta Santa Susanna e Porta San Pietro.

Il presente documento non è fotocopiabile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256
Rassegna del 17/06/2024
Notizia del: 17/06/2024
Foglio:2/2

A proclamare il vincitore è stato Braccio Fortebracci che, sulla scala di palazzo dei Priori, ha formulato il discorso finale e ha infilato al collo del Capitano del Rione di Porta Sole la solenne catena con medaglia (un grifo bianco in campo rosso, già nel 1416 ed a tutt'oggi stemma di Perugia). Consegnato al Console di Porta Sole anche il Palio della vittoria, che porta la firma di Maria Serena Colombo, studente dell'Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci" di Perugia (risultato vincitore del concorso il "Palio d'artista").

Presente anche una delegazione della Compagnia Rosso d'Aquila de L'Aquila che, prima della proclamazione del vincitore, ha portato un omaggio a Braccio in segno di riconciliazione tra le due città, in occasione dei 600 anni dalla scomparsa del condottiero. Ad accompagnarla l'Assessore alle politiche sociali de L'Aquila, Manuela Tursini con il gonfalone della città.

Speaker d'eccezione della giornata Enrico Brunetti dei Giochi de le Porte di Gualdo Tadino. Tanta partecipazione e grande entusiasmo da parte di tutti i rionali e non. Come da tradizione, dopo i festeggiamenti e i resoconti nel proprio Rione, tutti si sono ritrovati ai Giardini Carducci per chiudere in amicizia la sfida e la serata.

Una nota di colore della giornata finale è stata la presenza della cantante lirica italo-argentina, Haydée Dabusti, che ha sfilato nel corteo di Braccio al fianco della presidente dell'associazione Perugia1416 Teresa Severini. L'artista, venuta a Perugia proprio per questa occasione, lunedì 17 giugno, alle ore 18 presso l'aula Magna dell'Università per Stranieri di Perugia, terrà un concerto in onore a Perugia1416. Eseguirà, accompagnata al pianoforte dal maestro Stefano Ragni, una rassegna di grandi arie italiane. Dopo l'esibizione Dabusti sarà conferita del titolo di "Ambasciatrice di Perugia1416 all'estero" per l'anno 2024.

"L'idea di individuare ogni anno un ambasciatore di Perugia1416 nasce proprio da Haydée Dabusti, che è venuta appositamente dall'Argentina in questi giorni chiedendo di poter sfilare. Lei da anni segue da remoto dall'Argentina la manifestazione, le piace moltissimo. E' un esempio ed una conferma dell'attività di internazionalizzazione che compiamo e che è stata recepita con grande interesse anche dal magnifico Rettore dell'Università per Stranieri, Valerio De Cesaris, che ogni anno, iniziando da Haydée, identificherà questa figura scegliendola tra diverse professionalità. Haydée, in ringraziamento, ci offrirà lunedì questo concerto accompagnata dal maestro Ragni. Spero che siano in molti a partecipare", sottolinea Teresa Severini.

Perugia1416, l'Albo d'oro

Il Palio è stato vinto nelle precedenti edizioni per tre volte da Porta Santa Susanna (2016, 2017, 2019); una volta da Porta Sole (2018), da Porta Sant'Angelo (2022) e da Porta Eburnea (2023). Simbolicamente, non essendo stato conteso causa pandemia, nel 2020 è stato donato alla città di Perugia, e nel 2021 agli operatori economici del Centro Storico.

© Riproduzione riservata

Si parla di perugia 1416

Sullo stesso argomento

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 17/06/24
Edizione del:17/06/24
Estratto da pag.:25,28
Foglio:1/3

EMOZIONI ANCHE NEL GRAN FINALE DI "PERUGIA 1416"

SPLENDE PORTA SOLE

A pagina 4

LO STORICO RIONE SI È AGGIUDICATO LA NONA EDIZIONE DELLA RIEVOCAZIONE: APPLAUSI SULL'ACROPOLI PER UN TUFFO NEL PASSATO TRA COLORI, MUSICA E TIFO

'Perugia1416' in centro Il Rione di Porta Sole fa suo il Palio della nona edizione

Rievocazione storica, Corteo e competizioni tra ali di folla in festa
Ambasciatrice all'estero sarà la cantante lirica Haydée Dabusti

PERUGIA
Il Rione di Porta Sole ha vinto il Palio di "Perugia1416", la rievocazione storica, alla nona edizione, che si è tenuta in centro da giovedì a ieri. La manifestazione, organizzata dall'associazione di promozione sociale Perugia1416, ha il patrocinio e il sostegno di Fondazione Perugia, Ministeri della Cultura e del Turismo, Icpi (Istituto centrale per il patrimonio immateriale), Enit (Ente nazionale italiano per il turismo), Medieval Italy, Aurs, Consiglio regionale dell'Umbria, Provincia, Comune, Camera di Commercio, aeroporto San Francesco d'Assisi. Porta Sole ha vinto con 68 punti; quindi Porta San Pietro con 65, Porta Sant'Angelo con 64, Porta Eburnea 56 e Porta Santa Susanna 45. Il Gran Corteo è stato vinto da Porta San Pietro, primo davanti a Porta Sole, Porta Sant'Angelo, Porta Santa Susanna e Por-

Peso:25-1%,28-94%

Telpress

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ta Eburnea. Mentre la Corsa del drappo, terza ed ultima prova sportiva, è stata conquistata da Porta Sant'Angelo con a seguire Porta Eburnea, Porta Sole, Porta Santa Susanna e Porta San Pietro.A proclamare il vincitore è stato Braccio Fortebracci che, sulla scala di palazzo dei Priori, ha formulato il discorso finale e ha infilato al collo del Capitano del Rione di Porta Sole la solenne Catena con medaglia (un grifo bianco in campo rosso, già nel 1416 ed a tutt'oggi stemma di Perugia). Consegnato al Console di Porta Sole anche il Palio della vittoria, che porta la firma di Maria Serena Colombo, studentessa dell'Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci" (vincitrice del concorso il "Palio d'artista"). Speaker d'eccezione, Enrico Brunetti dei Giochi de le Porte di Gualdo Tadino. Intanto Amasciatrice all'estero di Perugia1416 è la cantante lirica italo-argentina, Haydée Dabusti, che ha sfilato nel corteo e oggi alle 18 si esibisce in concerto all' Università per Stranieri.

Albo d'oro La classifica

PRIMA PORTA S. SUSANNA

Figuranti
Nel Corteo storico

Il Palio è stato vinto tre volte da Porta Santa Susanna (2016-17-19); due Porta Sole (2018-24), una Porta Sant'Angelo (2022) e Porta Eburnea (2023). Nel 2020 e 2021, causa pandemia, è stato donato.

Il Rione di Porta Sole in festa per la conquista del Palio di Perugia1416, secondo Palio dopo quello del 2018 e che porta il Rione al secondo posto nella classifica generale. A fianco la Corsa del drappo, una delle tre prove sportive, conquistata dal Rione di Porta Sant'Angelo davanti a Porta Eburnea

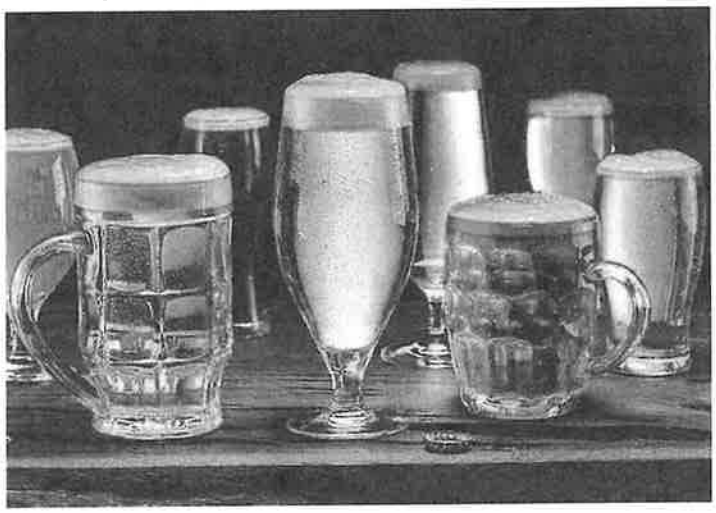
Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

A proclamare il vincitore è stato Braccio Fortebracci che, sulla scala di Palazzo dei Priori, ha infilato al collo del Capitano del Rione di Porta Sole la solenne catena con medaglia (un grifo bianco in campo rosso, già nel 1416 ed a tutt'oggi stemma di Perugia)

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

"Premio Cerevisia 2024", cinque umbri tra i migliori birrifici artigianali d'Italia

sabato 15 giugno 2024



Sono intervenuti alla cerimonia di proclamazione dei birrifici vincitori di "Cerevisia 2024", nella Sala consiliare del Comune di Deruta, il Sindaco Michele Toniaccini; Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e Presidente del BaNaB, Banco Nazionale d'Assaggio delle Birre; Paolo Fantozzi, Vicepresidente del BaNaB; Ombretta Marconi, Direttrice del CERB, Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra dell'Università degli studi di Perugia; la dottoressa Angela Terenzi per la Regione Umbria. Il Presidente Mencaroni ha portato anche i saluti di Alfredo Pratolongo e Andrea Bagnolini, rispettivamente Presidente e Direttore di Assobirra, purtroppo impossibilitati a partecipare.

Edizione 2024 per il Premio Cerevisia, concorso di assoluto rilievo nazionale, istituito dal Banco Nazionale di Assaggio delle Birre – comitato nato il 30 aprile del 2013 per volontà

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

della Camera di Commercio di Perugia oggi Camera di Commercio dell'Umbria, della Regione Umbria, del CERB, Centro di Ricerca per l' Eccellenza della Birra dell'Università degli Studi di Perugia, del Comune di Deruta e di AssoBirra, Associazione dei Birrai e dei Maltatori.

Il Premio gode del patrocinio del Ministero dell'agricoltura della Sovranità alimentare e delle Foreste e di Aitbm, l'associazione Italiana dei Tecnici della birra e del malto che anche quest'anno ha messo a disposizione i propri esperti per prendere parte in veste di panelisti agli assaggi delle birre a concorso. Senza dubbio i birrifici artigianali, che producono birre di qualità secondo metodi di lavorazione artigianale, rappresentano un'eccellenza nel mondo birrario nazionale.

Il Premio Cerevisia nasceva undici anni fa proprio per sostenere questo fenomeno, specie giovanile, affiancarlo nella sua crescita, assecondarlo nei percorsi di produzione ispirati alla qualità, in cui si fonde la tradizione brassicola italiana, con l'innovazione. Alla fase finale del Premio quest'anno sono stati ammesse 140 birre, provenienti da diverse regioni italiane, che si sono contese varie tipologie di premi: dal premio Eccellenza (per la birra che fra tutte ha ottenuto il punteggio più alto) ai premi per le prima classificata per aree geografiche (Nord, Centro, Sud ed Isole). dai premi in base agli stili, al premio speciale per il design più accattivante.

Pubblicità

Acquista questo spazio pubblicitario

A livello di regioni il posto più alto del podio spetta

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

163444455

Telpress Servizio Media Monitoring

DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA DA MERCANTI DI SPIRITS SRL

I birrifici artigianali italiani vincitori del Premio Cerevisia 2024

17/06/2024 - 253 LETTURE

Share on Facebook
Share on X

Iscriviti alla newsletter!

inserisci la tua email

ISCRIVITI

I birrifici artigianali, che producono **birre di qualità** secondo metodi di lavorazione artigianale, rappresentano un'eccellenza nel **mondo birrario nazionale**. Il **Premio Cerevisia** nasceva undici anni fa proprio per sostenere questo fenomeno, specie giovanile, affiancarlo nella sua crescita, assecondarlo nei percorsi di

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

produzione ispirati alla qualità, in cui si fonde la **tradizione brassicola italiana**, con l'**innovazione**.

Alla fase finale del Premio quest'anno sono stati ammesse **140 birre**, provenienti da diverse regioni italiane, che si sono contese varie tipologie di premi: dal **premio Eccellenza** (per la birra che fra tutte ha ottenuto il punteggio più alto) ai premi per le prima classificata per aree geografiche (Nord, Centro, Sud ed Isole), dai premi in base agli stili, al **premio speciale** per il design più accattivante.

I BIRRIFICI VINCITORI

A livello di regioni il posto più alto del podio spetta all'Umbria, con 5 birrifici premiati, seguita dalla Campania con 4, quindi Veneto e Lazio con 3. Segue il Piemonte e l'Emilia Romagna con 2 e con 1 Trentino Alto Adige, Marche, Basilicata Friuli Venezia Giulia, Puglia, Calabria, Lombardia e Friuli Venezia Giulia.

Nella Conferenza Stampa tenuta a Deruta sono stati svelati solo i nomi dei birrifici vincitori, che volutamente non sono stati associati ai singoli premi, mantenendo così la suspense in attesa della **Premiazione** ufficiale, che si terrà a Perugia **giovedì 20 giugno** alle ore 11, presso il **Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria.**

UN PREMIO DI VERA QUALITÀ

Il **Premio Cerevisia** si distingue dalle altre iniziative di settore per la sua valenza scientifica, che ne garantisce il percorso valutativo di selezione (valutazione merceologica delle birre condotta presso il

altri video su beverfood.com Channel

Articoli più letti
Birra

Annual Report 2023 AssoBirra: contrazione del mercato con calo produzione e consumi

La Guinness diventa la birra ufficiale della Premier League con un accordo quadriennale

Campus Peroni: ricerca e innovazione per una filiera brassicola più resiliente

Peroni torna in campo con la Nazionale italiana di Calcio in occasione degli Europei in Germania

"Un bel gesto",la campagna che esalta i valori legati al birrificio trappista di Chimay

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CERB e consegna dei certificati di analisi alle aziende), per la competenza della **Giuria Nazionale di degustazione**, nonché, di rilievo, per la sua matrice di carattere istituzionale che garantisce **trasparenza** e **linearità** nei procedimenti. A salvaguardia del prestigio delle aziende, non viene reso noto al pubblico il nome dei partecipanti ma esclusivamente quello delle aziende vincitrici.

Baladin Open Garden: i grandi artisti del fumetto incontrano il cibo e la birra artigianale

Ricevi le ultime notizie! Iscriviti alla Newsletter

Inserisci la tua email per iscriverti alla newsletter

ISCRIVITI

I BIRRIFICI VINCITORI

Basilicata:

- Birrificio 79 (Matera)

Calabria:

- Birrificio Gladium (Zagarise, Catanzaro)

Campania:

- Birrificio Artigianale Napoletano (Napoli)
- Birrificio Karma (Alife, Caserta)
- Microbirrificio Artigianale Incanto (Casalnuovo Di Napoli)
- Serrocroce Birrificio Agricolo (Monteverde, Avellino)

Emilia-Romagna:

- Beha Brewing Company (Rimini)
- Birra Amarcord (Rimini)

Friuli-Venezia Giulia:

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

- Foglie D'erba (Forni Di Sopra, Udine)

Lazio:

- Aut Aut (Grotte Di Castro, Viterbo)
- Birrificio Montecassino (Cassino, Frosinone)
- Oxiana (Pomezia, Roma)

Lombardia:

- La Curtense (Passirano, Brescia)

Marche:

- Birrificio 61cento (Pesaro)

Piemonte:

- Birrificio Agricolo Baladin (Piozzo, Cuneo)
- Soralamà (Vaie, Torino)

Puglia:

- Rebeers (Foggia)

Sicilia:

- Bruno Ribadi (Catania)

Trentino-Alto Adige:

- Birrificio Val Rendena (Pinzolo, Trento)

Umbria:

- Birralfina (Orvieto)
- Birrificio Flea (Gualdo Tadino, Perugia)
- Centolitri (Baschi, Terni)

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

- Fabbrica Della Birra Perugia (Torgiano, Perugia)
- Mastri Birrai Umbri (Gualdo Cattaneo, Perugia)

Veneto:

- Bosco Fagarè – Laru (Cornuda, Treviso)
- Microbirrificio Casa Veccia – Ivan Borsato (Povegliano, Treviso)
- Theresianer Birra Italiana 1766 (Nervesa Della Battaglia, Treviso)

Fonte: www.umbria.camcom.it/

Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)

INNOVAZIONE PREMIAZIONE PREMIO

PREMIO CEREVISIA

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

Inserisci la tua email per iscriverti alla newsletter

ISCRIVITI

Accetto la privacy policy / il trattamento dei miei dati*

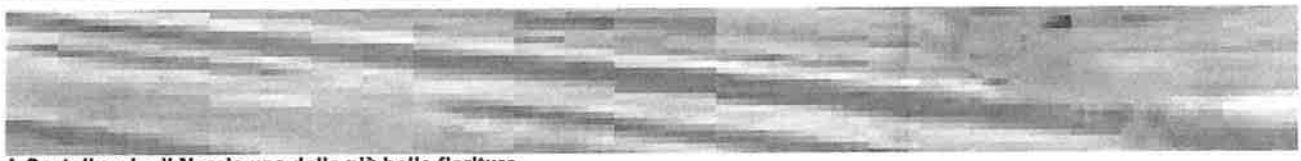
ARTICOLI COLLEGATI

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ansalatina.com

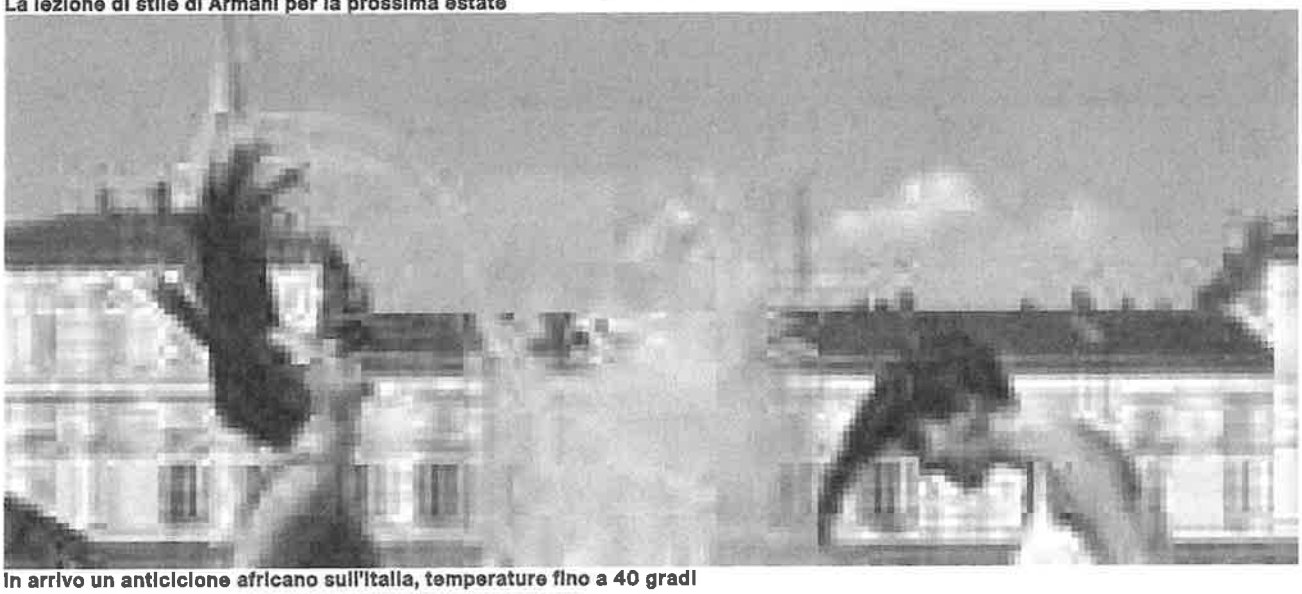
www.ansalatina.com
Utenti unici: 711

Rassegna del: 18/06/2024
Notizia del: 18/06/2024
Foglio:2/5



A Castelluccio di Norcia una delle più belle fioriture

La lezione di stile di Armani per la prossima estate



In arrivo un anticiclone africano sull'Italia, temperature fino a 40 gradi

Successo Umbria al premio Cerevisia per le migliori birre

E' stato istituito per volontà Camera commercio Umbria

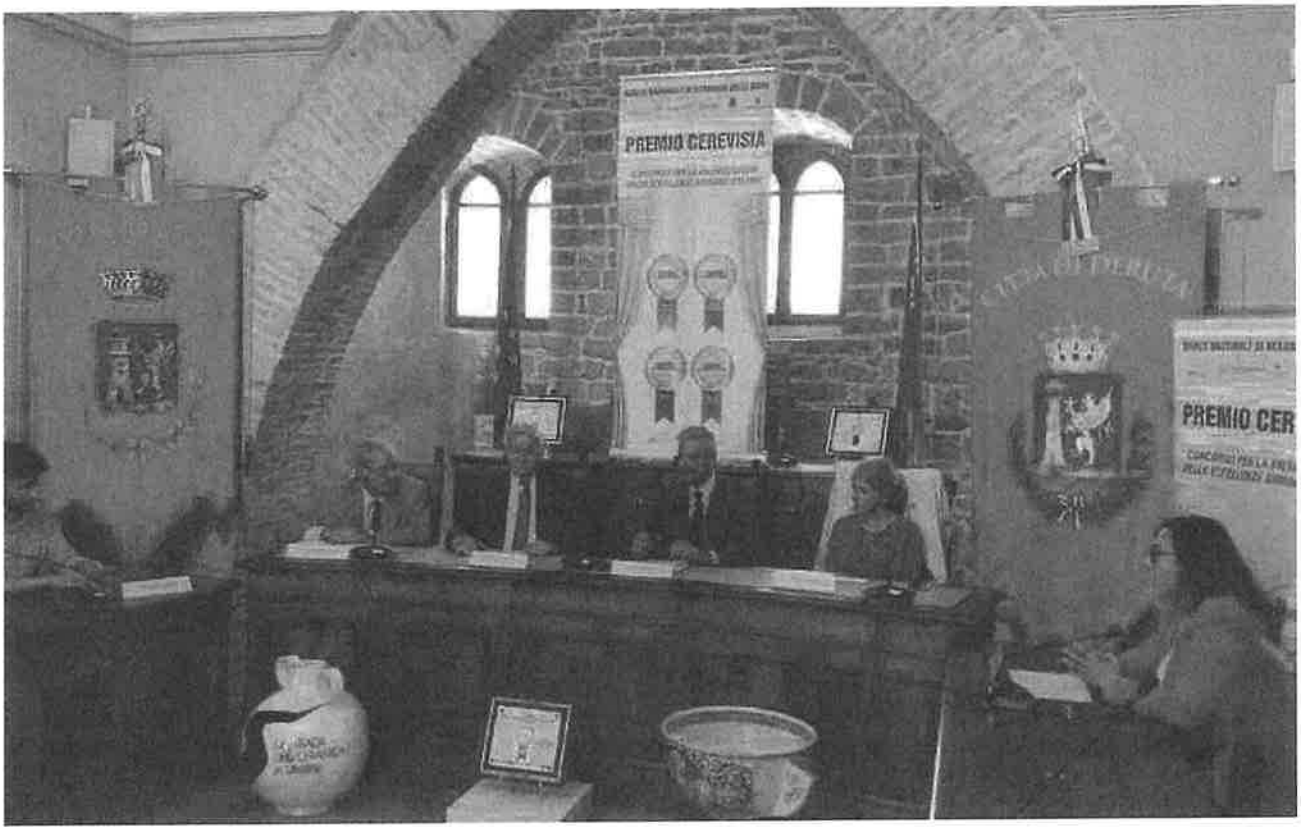
DERUTA (PERUGIA), 14 giugno 2024, 13:34
Redazione ANSA

Il presente documento non e' fiscalmente e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ansalatina.com

www.ansalatina.com
Utenti unici: 711

Rassegna del 18/06/2024
Notizia del: 18/06/2024
Foglio:3/5



- RIPRODUZIONE RISERVATA

Proclamati i birrifici vincitori del premio "Cerevisia 2024". La cerimonia si è tenuta nella sala consiliare di Deruta, con il sindaco Michele Toniaccini, Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di commercio dell'Umbria e del Banco nazionale d'assaggio delle birre, Paolo Fantozzi, vicepresidente del BaNaB, Ombretta Marconi, direttrice del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra dell'Università degli studi di Perugia, la dottoressa Angela Terenzi per la Regione Umbria.

Mencaroni ha portato anche i saluti di Alfredo Pratolongo e Andrea Bagnolini, presidente e direttore di Assobirra.

Il "premio Cerevisia" è stato istituito dal Banco nazionale di assaggio delle birre nato nel 2013 per volontà della Camera di commercio di Perugia oggi dell'Umbria, della Regione, del Cerb, del Comune di Deruta e dell'associazione dei birrai e dei maltatori. Ha il patrocinio del ministero dell'Agricoltura della Sovranità alimentare e dell'associazione italiana dei tecnici della birra e del malto che anche quest'anno ha messo a disposizione i propri esperti per prendere parte in veste di panelisti agli assaggi delle birre a concorso.

La Camera di commercio sottolinea in una nota che "senza dubbio" i birrifici artigianali, che producono birre di qualità secondo metodi di lavorazione artigianale, rappresentano un'eccellenza nel mondo nazionale. Il premio è nato proprio per sostenere questo fenomeno, specie giovanile.

Alla fase finale sono stati ammesse 140 birre, da diverse regioni, che si sono contese i premi eccellenza (per la birra che ha ottenuto il punteggio più alto), quelli per le prima classificata per aree geografiche, dai premi in base agli stili, al premio speciale per il design più accattivante.

A livello di regioni il posto più alto del podio spetta all'Umbria, con cinque birrifici premiati, poi Campania con quattro, Veneto e Lazio con tre, Piemonte ed Emilia Romagna con due e con una Trentino Alto Adige, Marche, Basilicata, Friuli Venezia Giulia, Puglia, Calabria e Lombardia.

Nella conferenza stampa a Deruta sono stati svelati solo i nomi dei birrifici vincitori, che volutamente non sono stati associati ai singoli premi in vista della premiazione ufficiale, che si terrà a Perugia giovedì 20 giugno

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

alle 11, presso il centro congressi della Camera di commercio dell'Umbria.

La Camera di Commercio sottolinea che Cerevisia si distingue per la sua valenza scientifica, che ne garantisce il percorso valutativo di selezione, per la competenza della giuria di degustazione, nonché, di rilievo, per la sua matrice di carattere istituzionale che garantisce trasparenza e linearità nei procedimenti. A salvaguardia del prestigio delle aziende, non viene reso noto al pubblico il nome dei partecipanti ma esclusivamente quello delle aziende vincitrici.

Dopo l'inevitabile flessione registrata nel biennio 2020-2021, segnali di ripresa per il settore sono arrivati nel nel 2022, con un netto incremento di microbirrifici e brew pub con dati che a livello nazionale hanno sfiorato le mille imprese migliorando nettamente i numeri pre-Covid. Nel 2024 risultano iscritte al Registro Imprese della Camera di commercio dell'Umbria 25 birrifici, 14 con specifica attività prevalente.

La Regione, con una legge di ottobre 2023, ha poi previsto una serie di misure per la valorizzazione della birra artigianale, nel cui programma di iniziative si inserisce anche la Camera di Commercio dell'Umbria. Di rilievo viene considerata la presenza del fenomeno giovanile: Cerevisia nasce prevalentemente per sostenere questo fenomeno.

Per Mencaroni, "anche quest'anno il premio non poteva avere numeri migliori: partecipazioni di birrifici da 16 regioni, 140 le birre ammesse alla fase finale, qualità in miglioramento di anno in anno, grande ripresa post-Covid". "Numeri impensabili solo 10 anni fa - ha aggiunto -, quando in Italia i birrifici che producevano birra artigianale erano solo qualche decina. E poi un impatto crescente sulle coltivazioni, si pensi solo al fatto che, pur essendo ancora limitata, la coltivazione del luppolo è in crescita proprio per la produzione di birra e in alcune regioni, come l'Umbria, si sta generando un vera filiera del luppolo. Il perché del consolidamento del premio Cerevisia è riassumibile in tre pensieri: chiara matrice istituzionale, che ne garantisce serietà, trasparenza e processi super partes; valenza scientifica, percorso valutativo di selezione mediante esame chimico fisico; competenza della giuria. Di rilievo, inoltre, la presenza del fenomeno giovanile. Mi si lasci poi esprimere la soddisfazione di vedere come l'Umbria conquisti il podio più alto con cinque vincitori, a dimostrazione di una qualità cresciuta di anno in anno".

"Deruta torna a essere al centro di importanti eventi, a carattere nazionale, come il prestigioso Premio Cerevisia che valorizza una pluralità di eccellenze" hanno detto Toniaccini e consigliere delegato Giacomo Latterini. "Tante le etichette che hanno partecipato all'evento - hanno aggiunto -, segno che la manifestazione è attrattiva, ha conquistato un appeal nazionale".

"Anche quest'anno abbiamo partecipato con convinzione al Premio Cerevisia - ha spiegato Marconi - per quanto riguarda la valutazione merceologica e qualitativa. Un settore, quello della birra artigianale, doce c'è una notevole effervescenza e che sa esprimere grande qualità, come testimonia il livello del prodotto realizzati dai birrifici che sono stati premiati".

Per Fantozzi, "il premio Cerevisia ha caratteristiche uniche in Italia. Si pensi che è l'unico Premio che, nell'ammissione delle birre partecipanti, considera anche elementi come la corrispondenza dell'etichettatura alla normativa e così via".

Terenzi ha detto che "la Regione Umbria sostiene convintamente il Premio Cerevisia come leva di qualificazione del mondo della birra artigianale, il cui mercato è in crescita e che ha potenzialità di generare filiere, come in Umbria quella del luppolo. Un segmento importante che l'Assessore Roberto Morroni segue con grande attenzione, avendone colto le notevoli potenzialità".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

teleambiente.it
www.teleambiente.it
Utenti unici: 19

Rassegna del 18/06/2024
Notizia del: 18/06/2024
Foglio:1/4

ATTUALITÀ UMBRIA VIDEO

Umbria, proclamati i birrifici artigianali vincitori del 'Premio Cerevisia 2024'

Di Alessandro Cavalieri - 18 Giugno 2024

Al Premio Cerevisia 2024 proclamati i migliori birrifici artigianali. 27 i vincitori su 140 etichette in concorso, provenienti da ogni parte d'Italia. Giovedì 20 giugno, a Perugia, la premiazione delle migliori birre.

A **Deruta** in **provincia di Perugia** sono stati annunciati i **birrifici vincitori** dell'undicesima edizione del **Premio Cerevisia.**
Il successo del Premio va di pari passo con l'affermarsi del settore

SPIDER FIVE-16541/198

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

della produzione artigianale di **birra** che, appena qualche anno fa, contava soltanto poche decine di **microbirrifici,** mentre oggi in Italia, si arriva ad oltre mille.

Sono stati quindi proclamati i migliori **birrifici artigianali** italiani.

L'**Umbria** è la regione più premiata (5 birrifici), al secondo posto la **Campania** (4), quindi **Lazio** e **Veneto** (3)

Il **'Premio Cerevisia'**, è stato istituito dal **BaNAB –** Banco Nazionale di Assaggio delle Birre – comitato nato il 30 aprile del 2013 per volontà della Camera di Commercio di Perugia oggi **Camera di Commercio dell'Umbria,** della **Regione Umbria,** del **CERB,** Centro di Ricerca per l' Eccellenza della Birra dell'Università degli Studi di Perugia, del Comune di Deruta e di **AssoBirra,** Associazione dei Birrai e dei Maltatori.

Alla cerimonia erano presenti, tra gli altri, anche in sindaco di Deruta **Michele Toniaccini** ed il Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria **Giorgio Mencaroni.**

Il commento di Giorgio Mencaroni

"Questo **– ha detto Mencaroni** *– è uno dei premi più consolidati che ci sono in* ***Italia.*** *Un premio in cui la trasparenza, la correttezza e sicuramente lo stile con il quale viene condotto è di assoluto valore. I premi che vengono assegnati tutti gli anni sono 4".*

"Uno è il premio di eccellenza **– ha spiegato Giorgio Mencaroni –** *ed è la* ***birra*** *che ha ottenuto più voti. L'altra premio invece riguarda le aree geografiche quindi l'Italia del nord, del centro, del sud e delle isole. Un altro è sulle* ***Beer Firm,*** *sui vari stili. Noi andiamo ad assegnare un premio a seconda dei vari stili che si presentano come birre al concorso. L'ultimo premio è dedicato all'****Art Design*** *(etichetta, presentazione, ecc)".*

"Tutte le ***birre*** **– ha ricordato Mencaroni –***vengono esaminate anche dal* ***Cerb,*** *è questa è una particolarità, vengono valutate anche dal punto di vista organolettico e di* ***gradazione alcolica".***

Alle dichiarazioni di Mencaroni sono seguite quelle del vicepresidente del BaNaB, Prof. **Paolo Fantozzi:** *"Sono state valutate 140 birre da 41 birrifici. Sono stati assegnati numerosi premi".*

"È stato fatto l'elenco dei ***birrifici*** *che hanno vinto* **– ha riferito il Prof. Paolo Fantozzi** *– ma il 20 di questo mese, alla* ***Camera di Commercio dell'Umbria,*** *verranno svelate quali sono le birre. Il*

SPIDER-FIVE-103447190

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

premio è sulle birre, quindi il birrificio ne gode di rimando".

"20 birre, tra quelle presentate – **ha sottolineato Fantozzi** – *non sono state premiate perché, pur essendo state degustate e giudicate valide, non sono risultate in regola con i* ***valori analitici*** *e con il rispetto della* ***normativa di legge".***

"Il premio – **ha continuato il Prof. Paolo Fantozzi** – *oltre a premiare la qualità della* ***birra****, ne valuta anche la* ***sicurezza*** *per chi la beve, perché quella birra deve essere conforme alle normative".*

"Il Premio Cerevisia – **ha ribadito Fantozzi** – *ha caratteristiche uniche in Italia. Si pensi che è l'unico Premio che, nell'ammissione delle birre partecipanti, considera anche elementi come la corrispondenza dell'****etichettatura*** *alla normativa e così via".*

"Un Premio, quindi – **ha concluso** – *in cui la* ***qualità*** *delle birre ammesse alla fase finale è garantita al 100% da ogni punto di vista".*

Nel 2024 risultano iscritti al Registro Imprese della Camera di Commercio dell'Umbria **25 birrifici.**

La Premiazione ufficiale, si terrà a **Perugia** giovedì 20 giugno alle ore 11, presso il Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria.

I birrifici umbri premiati sono: **Birralfina** di Orvieto (Tr), **Birrificio Flea** di Gualdo Tadino (Pg), **Centolitri** di Baschi (Tr), **Fabbrica della birra Perugia** di Torgiano (Pg) e **Mastri Birrai Umbri** di Gualdo Cattaneo (Pg).

TAGS BIRRA MIGLIORI BIRRIFICI ARTIGIANALI PREMIO CEREVISIA 2024 UMBRIA

Eolico offshore, tutti i numeri (e le previsioni) del 2024

Alessandro Cavalieri

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SHIDER-FIVE-1b3447198

Telpress Servizi di Media Monitoring

A VALLO DI NERA SBOCCIA 'FIOR DI CACIO' | PER LA 20^ EDIZIONE, DUE GIORNI DEDICATI AL FORMAGGIO

Redazione | Mar, 19/06/2024 - 06:52

Condividi su:

Sabato 22 e domenica 23 giugno, l'evento che esalta gusto e tradizioni. Laboratori, educational, degustazioni, escursioni, musica, spettacoli

Per due giorni Vallo di Nera diventa la roccaforte umbra del formaggio. Sabato 22 e domenica 23 giugno, infatti, tra i vicoli del borgo medievale torna Fior di Cacio, evento giunto alla ventesima edizione, che vuole esaltare il mestiere antico tipico della Valnerina, quello del pastore, e le produzioni casearie artigianali di qualità e dei prodotti umbri. con la mostra mercato che sarà inaugurata sabato alle 12.30.

Un trionfo di sapori e profumi, tra formaggi pecorini a latte crudo. caprini, caciotte fresche e stagionate, mozzarelle e tante altre bontà locali come la norcineria, i tartufi, lo zafferano, i legumi, i vini e le confetture, oltre alle produzioni manifatturiere artigianali. In programma, nei due giorni dell'evento, anche laboratori, educational, degustazioni, escursioni tra pascoli e sentieri. musica, spettacoli e tradizioni.

IN UMBRIA

Indagini per omicidio colposo, si valuta anche il disastro aereo

Mar, 18/06/2024 - 18:05
Lavori in via delle Terme, per alcuni giorni tratto di strada chiuso e semaforo lampeggiante all'incrocio

Mar, 18/06/2024 - 14:57
Ballottaggio, Scoccia ci casca sull'assist di Monni e Ferdinandi

Mar, 18/06/2024 - 14:49
Previsioni per il 19 giugno, asciutto e cieli sereni | Temperature in aumento

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

tuttoggi.info
tuttoggi info
Utenti unici: 4.333
Rassegna del 19/06/2024
Notizia del: 19/06/2024
Foglio:2/3

Così, sabato, dalle 10 si potranno scoprire le 'Vie del cacio', tra le stradine e le cantine di Vallo di Nera. C'è anche un servizio navetta gratuito per raggiungere il centro storico con partenza dal parcheggio in località Borbonera (per info: Comune Vallo di Nera, 0743.616143 0743.616333, info@fiordicacio.com).

La giornata proseguirà con la tavola rotonda 'Vivere la montagna', alle 10.30 al convento di Santa Maria; la Formaggissima in 3 P, una marcia a tappe gratuite con degustazione di pane, prosciutto e pecorino cotto (dalle 16 alle 19 e domenica dalle 10 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 19) e la mungitura della mucca Pomposina, alle 16 al Campo della Fiera; sempre nel pomeriggio, i più piccoli potranno leggere e ascoltare le favole a cura dell'associazione 'Il Giardino di Matisse' e insieme a tutta la famiglia percorrere 'I sentieri della transumanza' fino a Meggiano (trasporto da Vallo di Nera con bus navetta) dove poter degustare la buonissima ricotta e altri prodotti tipici; tornando a Vallo di Nera, ci sarà un momento letterario alle 17.30, con la presentazione dei candidati al premio FulgineaMente 2024, riservato a scrittori umbri, per chiudere la giornata con una degustazione di formaggi e vini e un laboratorio del gusto a cura di Slow Food Umbria e Promocamera – Camera di commercio dell'Umbria, alle 20.30 al convento di Santa Maria (accesso gratuito con prenotazione all'infopoint) e l'intrattenimento di Marco BVoice dj alle 21.

Domenica, oltre alla consueta esposizione e vendita di formaggi, prodotti agroalimentari e artigianali tra 'Le vie del cacio', ci saranno: tre **escursioni**, la prima dedicata a Beatrice Salvi, lungo il sentiero Cai n. 520, con partenza alle 8.15 dalla piazzetta di san Rocco (info: associazione Orme camminare Liberi, 380.5240327), la seconda lungo il sito di interesse comunitario 'Valnerina', con partenza alle 8.30 dal parcheggio Borbonea (info: Avis Comunale Trevi, 320.4039955) e la terza 'Escursione nel Bosco', con partenza alle 15 dal parcheggio di Borbonea (info: associazione L'olivo e la ginestra, 340.0904885): **laboratori ed educational**, quali 'Filatura e assaggio della mozzarella', alle 11 in piazza Santa Maria con il patrocinio del

SPIDER-FIVE-163494554
Il presente documento non è riproducibile e è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Gruppo Grifo Agroalimentare, 'I suoni e le vibrazioni', percorsi di cura, attivazione e stimolazione della ghiandola pineale a cura di Non Profit Factory e Aglaia, 'I mille matrimoni del formaggio' e 'Come si taglia e si conserva un formaggio', educational e degustazioni a cura di Promocamera – Camera di commercio dell'Umbria, il primo alle 12 e alle 20.30 e il secondo alle 19 al convento di Santa Maria (accesso gratuito con prenotazione all'infopoint); **musica itinerante**, per le vie del paese con l'allegra compagnia del gruppo 'Canto popolare Giano dell'Umbria' alle 10.30, l'associazione Musicanza e Groowa Circus, note folk, jazz, elettronica e medievale alle 12 e gruppo Interamna folk, canti e balli popolari alle 17; **arte e intrattenimento**, con 'Finestrelle colorate', estemporanea di street art in via di Mezzo alle 10.30 (info: Linda Lucidi: 334.3315594), inaugurazione del giardino letterario 'Orto di Riziero', dedicato al pastore cantastorie Riziero Flammini, in strada di Tofele alle 10.45 dove poi, alle 16, si terrà un breve viaggio itinerante, 'La viandanza di pane e cacio', tra fiabe, storia e musica per conoscere il formaggio, con l'attrice Loretta Bonamente e la violinista Monica Pontini; e ancora, lo show di Andy Bellotti, imitatore e trasformista reduce dal programma televisivo in onda su Rai Uno e condotto da Carlo Conti 'Tale e quale show', alle 19 in piazza Santa Maria; infine, da non perdere lo show cooking 'Cacio e pepe' e la 'Maxi ricotta di Fior di cacio, entrambi in compagnia dei Cavalieri della tavola apparecchiata, il primo alle 13 al Chiostro di santa Maria e la seconda, offerta dal Gruppo Grifo Agroalimentare, alle 18 al Convento di Santa Maria.

Nei due giorni di Fior di cacio sarà possibile visitare anche la Casa dei racconti, ecomuseo della dorsale appenninica umbra e la mostra fotografica sulla ex ferrovia Spoleto-Norcia all'auditorium Santa Caterina, a cura di Luigi Fasciglione. Il programma si può consultare sul sito www.fiordicacio.com

Condividi su:

EVIDENZA | FIOR DI CACIO | FORMAGGIO | SCOOP | VALLO DI NERA

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

ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA

Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana

CONTATTI

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

Contatti la redazione

DISCLAIMER PUBBLICITA'

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-RIVE-103-NI-654

Telpress Servizi di Media Monitoring

apetimemagazine.com
www.apetimemagazine.com
Utenti unici: 54
Rassegna del 20/06/2024
Notizia del: 20/06/2024
Foglio:1/2

Micro Influencer per il tuo brand

Sei una Azienda del Settore Ho.Re.Ca.?
Scegli MARKETING EFFICACE
e raggiungi subito i tuoi Obiettivi!
SCOPRI OFFERTE

Birra

Theresianer vincitrice del Premio Eccellenza

Da Redazione ApeTime 20/06/2024

Bock by Theresianer la birra che ha ottenuto il punteggio più alto all' 11° edizione del Premio Cerevisia

Sono stati proclamati i vincitori dell'undicesima edizione del Premio Cerevisia, concorso nazionale che valorizza e premia le migliori produzioni brassicole italiane.

Sono 140 le etichette che hanno partecipato, provenienti da ogni parte d'Italia, sottoposte ad assaggi e valutazioni degli esperti. Theresianer ha guadagnato il podio assoluto con **Bock**, premiata con il **Premio Eccellenza** raggiungendo il punteggio più

AZIENDE • PRODOTTI • SERVIZI

VINO

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

alto tra tutte le birre partecipanti.

Questa birra non filtrata, a bassa fermentazione, ambrata carica, densa con un marcato carattere maltato ha convinto la giuria per la perfetta corrispondenza allo stile da cui prende il nome.

Organizzato dal Banco Nazionale di Assaggio delle Birre (BaNAB), Premio Cerevisia è nato nel 2013 e si distingue per la valenza scientifica, che ispira un rigoroso percorso di valutazione e di selezione, per la competenza della Giuria Nazionale di degustazione, nonché per la sua matrice di carattere istituzionale, garanzia di autorevolezza e trasparenza.

Il premio ottenuto dimostra la cura e l'attenzione del lavoro del team Theresianer: la continua ricerca, la qualità del metodo e la selezione delle materie prime utilizzate si evidenziano in birre uniche e distintive, da oggi riconosciute con un nuovo prestigioso premio che arricchisce il già ricco palmares della "più piccola industria della birra italiana".

Leggi anche: Drink verdi e regali, #P31GreenParty festeggia l'inizio d'estate al Racketbar di Cattolica

Condividi

Aperitivo a Trieste: Urban Caffè, dove il caffè è protagonista. Anche nei cocktail

KFC arriva a quota 90 ristoranti

Redazione ApeTime

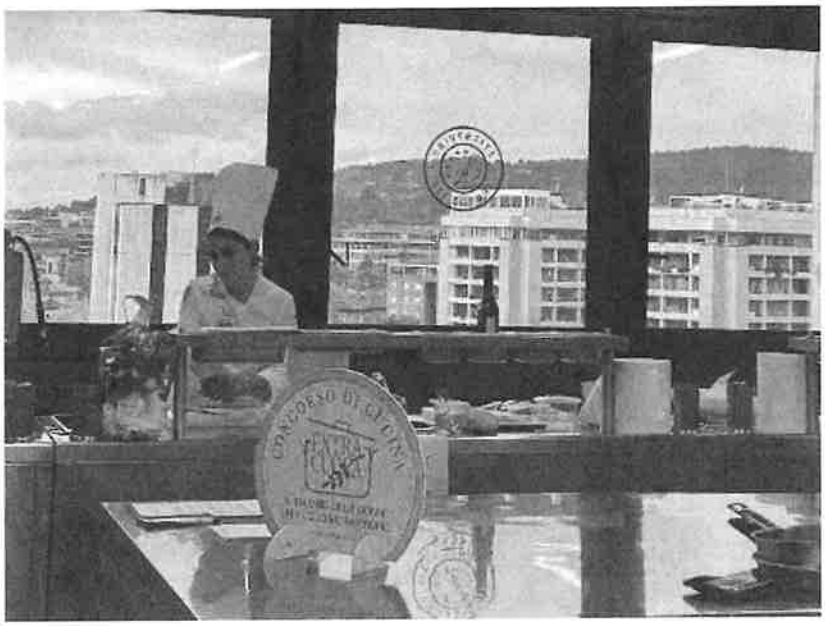
ApeTime è un sistema di portali digitali e profili social dedicati a Bar, Ristoranti e Hotel che propongono Cocktail, Aperitivi, Food, Beverage, Hospitality e a tutte le aziende fornitrici del settore Ho.Re.Ca.

DOLCE SALATO

Il presente documento non e' riproducibile: e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Gastronomia 21/06/2024

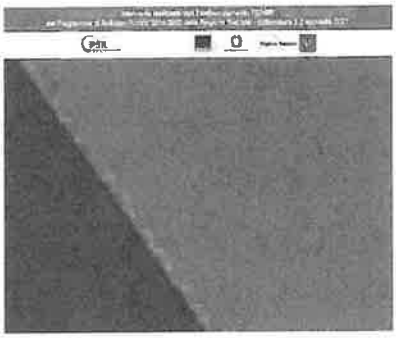
Extra Cuoca 2024 , prorogate fino al 20 luglio le iscrizioni alla 4° edizione del Concorso Nazionale



Novità di quest'anno è il premio "Extra Telling - Narratrici d'olio, di cucina, di paesaggi, di territori" dedicato alle donne che comunicano l'olio extravergine di oliva anche in cucina e i territori a vocazione olivicola

Sono state prorogate fino a sabato 20 luglio le iscrizioni alla quarta edizione di "Extra Cuoca - Il talento delle donne per l'olio extravergine di oliva" 2024, il concorso nazionale ideato per valorizzare il talento delle cuoche professioniste che, attraverso le loro ricette, esaltano le caratteristiche di qualità e gli impieghi in cucina dell'olio extra vergine d'oliva.

Le cuoche professioniste potranno iscriversi gratuitamente ad Extra Cuoca 2024 compilando il modulo on line di iscrizione (disponibile, insieme al regolamento, al sito https://extracuoca.it/iscriviti/). Per info contattare la Segreteria Organizzativa del Concorso "EXTRACUOCA" c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria Tel. 075.9660.589 – 639 extracuoca@umbria.camcom.it.



Terre dell'Etruria

ASSOPROL
Produttori Olivicoli dell'Umbria

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-10362 1001

Promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario e dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio APS, in partnership con Lady Chef (Dipartimento femminile della FIC - Federazione Italiana Cuochi) e con il programma televisivo Agrisapori; il concorso si propone di valorizzare la professionalità delle cuoche e l'uso consapevole dell'olio in cucina, premiando le ricette che rivelino particolare maestria e creatività nell'esaltare le proprietà organolettiche di uno degli oli finalisti alla XXXII edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario e alla III edizione de La Goccia d'Ercole, prodotto nel territorio d'origine della cuoca o nella zona in cui svolge la sua attività professionale.

Novità dell'edizione 2024 è l'introduzione di una sezione a latere del concorso denominata "Extra Telling - Narratrici d'olio, di cucina, di paesaggi, di territori" pensata per premiare le donne che si occupano di comunicazione sul tema dell'olio e.v.o. e che, attraverso la loro professionalità, riescano a trasmettere i valori e i saperi, compresi quelli culinari, legati al mondo dell'olio e a celebrare le caratteristiche dei territori e dei paesaggi ad alta vocazione olivicola.

Peculiarità di Extra Cuoca, primo concorso in Italia a premiare cuoche professioniste di eccezionale talento, sono la formazione dedicata alle cuoche, che si svolge secondo diverse modalità di fruizione e parallelamente al concorso, con focus sulle caratteristiche sensoriali degli oli extravergine, gli aspetti nutrizionali, gli usi dell'olio in cucina e gli abbinamenti in sala, la biodiversità legata al territorio di produzione, e la promozione delle singole cuoche partecipanti, perseguita attraverso la realizzazione di interviste e la pubblicazione di contenuti sui canali social e sui media.

Le cuoche partecipanti avranno la possibilità di inviare un massimo di quattro ricette, una per ciascuna delle quattro categorie in gara: Antipasti e altre preparazioni (finger food, contorni, torte salate, tramezzini, cocktail), Primi Piatti, Secondi Piatti e Dolci.

Gli elaborati, completi di foto del piatto finito, verranno sottoposti al vaglio di un Collegio composto da esperti del settore, che attribuirà loro un punteggio attenendosi a sette parametri: l'attenzione prestata al profilo sensoriale dell'olio prescelto, la cura nella scelta degli ingredienti utilizzati, la valorizzazione dei prodotti locali, la gradevolezza desumibile dalla descrizione della ricetta, l'aspetto estetico valutabile dalla foto del piatto, la salubrità e il profilo nutrizionale del piatto proposto e infine l'originalità, creatività e innovazione come valori aggiunti.

Una volta formata la graduatoria, si procederà alla fase successiva di proclamazione delle finaliste, che parteciperanno alla "Sfida ai fornelli"

Il presente ritaglio non è riproducibile: è ad uso esclusivo del committente al cui è stato consegnato

finale, dove eseguiranno, in presenza presso l'Università dei Sapori a Perugia, le loro preparazioni davanti a un commissario di cucina.

La Giuria delle finali, composta da un tecnologo alimentare, con funzioni di Presidente, tre giudici internazionali di cucina, un assaggiatore d'olio oliva e un commissario di cucina, assaggerà i piatti ed esprimerà il proprio giudizio assegnando un punteggio sulla base di specifici criteri di valutazione: la Mise en place e pulizia, la valorizzazione dell'olio extravergine utilizzato, la preparazione professionale, la gestione degli scarti alimentari e sostenibilità, l'aspetto estetico e servizio, e il gusto (sapore gradevole in armonia con il tipo di alimento impiegato e uso corretto dei condimenti).

A seguire la proclamazione delle 8 cuoche vincitrici, la prima e la seconda classificata per ogni categoria di gara.

di ***C. S.***

i nostri partners

Italia Olivicola CONSORZIO NAZIONALE · Unapol · FLAVOR cultura di gusto · IL MONDO NUOVO · airo

TEATRO NATURALE
Settimanale Telematico di Letture, Visioni e Approfondimenti dal Mondo Rurale

Chi siamo - Contattaci - Pubblicità - Abbonamento - Disclaimer - Privacy Policy - Cookie Policy

Direttore responsabile: Alberto Grimelli
Direzione e redazione: Loc. Termine Rosso, 222 - 57028 Suvereto (Livorno)
Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003 - ISSN 2239-5547
Tutti i diritti sono riservati

Web design Aerostato - Pubblicità VinoClic - Newsletter inviate con MailCom

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1b3621c1

Telpress Servizi di Media Monitoring

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 21/06/24
Edizione del:21/06/24
Estratto da pag.: 12
Foglio:1/1

La cerimonia di assegnazione si è svolta al Centro congressi della Camera di commercio, Mencaroni: "Al lavoro una giuria nazionale di assoluta competenza"

Premio Cerevisia, riconoscimento ai birrifici eccellenti del Paese

PERUGIA

Alzato il velo sulle migliori etichette d'Italia - tra le birre realizzate con metodi artigianali - alla cerimonia di consegna del Premio Cerevisia 2024, avvenuta ieri mattina a Perugia nel Centro congressi della Camera di commercio dell'Umbria, dove - dopo aver proclamato i 27 birrifici vincitori nella conferenza di qualche giorno fa a Deruta - si è passati ad abbinare ciascun birrificio ai singoli premi delle birre da loro presentate.

Il Premio Cerevisia gode del patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e di Aitbm, l'associazione Italiana dei Tecnici della birra e del malto che anche quest'anno hanno messo a disposizione i propri esperti per prendere parte in veste di panelisti agli assaggi delle birre a concorso.

"Il Premio Cerevisia - ha affermato in apertura della cerimonia di premiazione il presidente della Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni - è riassumibile in tre pensieri: chiara matrice istituzionale che ne garantisce serietà, trasparenza e processi super partes; valenza scientifica, percorso valutativo di selezione mediante esame chimico fisico condotto dal Cerb; competenza di una giuria nazionale di degustazione".

Alla fase finale del Premio quest'anno sono state ammesse 140 birre, provenienti da diverse regioni italiane, dei 40 premi 8 sono andati all'Umbria, 7 all'Emilia Romagna, 6 alla Campania, 4 al Piemonte, 3 a Veneto e Lazio, 2 a Trentino Alto Adige, 1 aLombardia, Marche, Calabria, Puglia, Basilicata e Sicilia.

R.C.

Otto le aziende
del territorio regionale
che hanno conquistato il titolo

I vincitori Sono state complessivamente 40 le aziende premiate

Peso:23%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
INCIA DI CIVITAVECCHIA - ED. VITERBO
Dir. Resp.:ALESSANDRA ROSATI
Tiratura: 4.200 Diffusione: 4.700 Lettori: 18.900
Sezione:DICONO DI NOI
Rassegna del: 26/06/24
Edizione del:26/06/24
Estratto da pag.:6
Foglio:1/1

GROTTE DI CASTRO A Ermanno Palombo e Anacleto Bigiotti il premio Immagine

L'Aut aut Brewing premiato tra i migliori birrifici artigiani d'Italia

GROTTE DI CASTRO - Il birrificio artigiano Aut aut brewing di Grotte di Castro premiato tra i migliori d'Italia. Lo scorso 20 giugno presso la Camera di commercio di Perugia i soci di Confartigianato Viterbo sono, infatti, risultati tra i ventisette vincitori dei prestigiosi riconoscimenti dell'11esima edizione di Cerevisia, premio nazionale della Birra. Tale concorso è organizzato dal Banco nazionale di assaggio delle birre (Banab), comitato sorto per volontà della Camera di commercio dell'Umbria, della regione Umbria, del Cerb (Centro di ricerca per l'eccellenza della birra – Università degli studi di Perugia), del Comune di Deruta e di Asso-Birra (Associazione dei birrai e dei maltatori). A Ermanno Palombo e Anacleto Bigiotti, co-fondatori della beer firm Aut Aut Brewing srl, è stato consegnato, nello specifico, il Premio Immagine alla memoria di Alvaro Verbena e Giorgio Phellas per la loro birra Fumo di Londra Smoked Porter.

«Siamo onorati di questo prestigioso risultato, la nostra beer firm ha una storia recente ma ha già saputo conquistarsi un riconoscimento così importante – affermano i titolari di Aut Aut –. Siamo fortunati nel fare ciò che ci piace, abbiamo portato in questo campo il nostro bagaglio di esperienza e l'impegno di innovarci. Conoscere la storia della birra ci permette di elaborare le nostre ricette in modo personale e moderno, per ottenere un prodotto di alta qualità». Tra le altre proposte di Aut Aut spiccano la blonde ale Americana, la white ipa Kabuki, la California common Coloma, la Vienna lager Be Gentleman. «Ricerchiamo e studiamo ricette storiche e contemporanee, perché dietro ogni birra c'è una storia che merita di essere raccontata – spiegano ancora –. Immaginiamo le nostre birre e le realizziamo con gli ingredienti, le tecniche e le sensazioni che dovranno esprimere. Elaborare una ricetta significa studiarla, provarla, correggerla e riprovarla di nuovo. Finché non rispecchierà ciò che volevamo. Vogliamo realizzare birre particolari, ma dalla facile bevuta. Rompendo gli schemi». «Congratulazioni ai nostri associati di Aut aut Brewing per l'illustre premio ottenuto – conclude il segretario provinciale di Confartigianato Viterbo, Andrea De Simone -. Il settore della birra artigianale è in costante espansione, lo dimostra la crescita del numero delle imprese del comparto negli ultimi quindici anni. E, soprattutto, lo dimostra il grande interesse dei consumatori per i nuovi gusti e l'autenticità dei prodotti, che si riflette nella creazione di micro-marchi locali come quello dei birrai artigiani di Grotte di Castro».

Peso:29%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 28/06/24
Edizione del:28/06/24
Estratto da pag.:19
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Seconda edizione della manifestazione per valorizzare le ricchezze culturali, storiche e artistiche del Trasimeno

Torna il Festival dei tramonti

CASTIGLIONE DEL LAGO

Musica, arte e buona cucina. Al via oggi la seconda edizione del Festival dei tramonti organizzato da APS "Trasimeno Cultura Futuro e Sostenibilità" con il Cral Domenico Cancelloni, presieduti da Fabio e Simona Cancelloni in collaborazione con Regione Umbria, Gal Trasimeno-Orvietano, Comuni di Castiglione del Lago, Magione e Passignano, Camera di Commercio dell'Umbria e numerosi partner a partire da Cancelloni Food Service.

"Sulla scorta del successo dello scorso anno - ha spiegato Fabio Cancelloni durante la presentazione - abbiamo voluto ripetere i tre grandi contenitori che ospiteranno gli eventi: turismo dinamico con iniziative di trekking a piedi, in mountain bike e a cavallo più momenti emozionanti sul lago in collaborazione con la Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno; enogastronomico con il Club Velico di Passignano e altre location a cominciare da Montecolognola che ospiteranno i visitatori con proposte gastronomiche e vinicole di qualità; arte che sviluppa in particolare il mondo della danza, della musica, della fotografia, della letteratura, della poesia (in collaborazione con Poesia Trasimeno), della narrativa (con Giallo Trasimeno) e del cinema". A descrivere le iniziative in programma anche il direttore artistico Marcello Zeppi e la event manager Cristina Panico. Un cartellone che nei 10 giorni previsti, gli appuntamenti proseguono sino al 7 luglio, svilupperà oltre 70 eventi all'insegna del claim "Gusta, vivi, ammira".

Tra le attività legate a "Gusta" la cena gourmet al tramonto, ogni sera al Club Velico di Passignano dalle 20.30, aperitivi sulla Terrazza che domina il lago da Montecolognola e poi l'Aperisup.

In programma per "Vivi" attività per esplorare la bellezza naturale e culturale del lago tra cui "Story Trekking", raduni bike, esperienze in SUP, crociere verso le isole e turismo sostenibile. Infine si celebreranno arte, cinema, danza, musica e cultura.

Tra le tante proposte legate ad "Ammira", venerdì 5 luglio alla Rocca del Leone di Castiglione del Lago il "Gran Galà della Danza" con coreografie ispirate al mondo del Cinema interpretate dagli allievi delle scuole di danza e ballerini professionisti. Infine le mostre "Il Cinema ieri oggi e domani", dal "Trasimeno International Art Film Festival" (premiazione sabato 6 luglio) ed il Concorso Fotografico "Tramonto al Trasimeno".

Alla presentazione degli eventi sono intervenuti il vice presidente della Regione Umbria e assessore all'Agricoltura Roberto Morroni, i consiglieri regionali Eugenio Rondini e Michela Sciurpa, il presidente e il direttore del Gal Trasimeno-Orvietano, Gionni Moscetti e Francesca Caproni, l'assessore alle Attività produttive di Magione, Daniele Raspati, il presidente dell'Associazione provinciale Cuochi Emanuele Ascani e il presidente della Cooperativa Pescatori del Trasimeno Aurelio Cocchini. Per il programma completo: www.festivaltramonti.it.

A.M.M.

Presentazione Il Festival dei tramonti da oggi e sino al 7 luglio

Peso:35%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

CORRIERE DI AREZZO

Dir. Resp. Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 28/06/24
Edizione del:28/06/24
Estratto da pag.:1,30
Foglio:1/1

Evento nel parco

Tutto pronto per la festa al Pionta

➔ a pagina 30

Seconda edizione della manifestazione per valorizzare le ricchezze culturali, storiche e artistiche del Trasimeno

Torna il Festival dei tramonti

CASTIGLIONE DEL LAGO

Musica, arte e buona cucina. Al via oggi la seconda edizione del Festival dei tramonti organizzato da APS "Trasimeno Cultura Futuro e Sostenibilità" con il Cral Domenico Cancelloni, presieduti da Fabio e Simona Cancelloni in collaborazione con Regione Umbria, Gal Trasimeno-Orvietano, Comuni di Castiglione del Lago, Magione e Passignano, Camera di Commercio dell'Umbria e numerosi partner a partire da Cancelloni Food Service.

"Sulla scorta del successo dello scorso anno - ha spiegato Fabio Cancelloni durante la presentazione - abbiamo voluto ripetere i tre grandi contenitori che ospiteranno gli eventi: turismo dinamico con iniziative di trekking a piedi, in mountain bike e a cavallo più momenti emozionanti sul lago in collaborazione con la Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno; enogastronomico con il Club Velico di Passignano e altre location a cominciare da Montecolognola che ospiteranno i visitatori con proposte gastronomiche e vinicole di qualità; arte che sviluppa in particolare il mondo della danza, della musica, della fotografia, della letteratura, della poesia (in collaborazione con Poesia Trasimeno), della narrativa (con Giallo Trasimeno) e del cinema". A descrivere le iniziative in programma anche il direttore artistico Marcello Zeppi e la event manager Cristina Panico. Un cartellone che nei 10 giorni previsti, gli appuntamenti proseguono sino al 7 luglio, svilupperà oltre 70 eventi all'insegna del claim "Gusta, vivi, ammira".

Tra le attività legate a "Gusta" la cena gourmet al tramonto, ogni sera al Club Velico di Passignano dalle 20.30, aperitivi sulla Terrazza che domina il lago da Montecolognola e poi l'Aperisup.

In programma per "Vivi" attività per esplorare la bellezza naturale e culturale del lago tra cui "Story Trekking", raduni bike, esperienze in SUP, crociere verso le isole e turismo sostenibile. Infine si celebreranno arte, cinema, danza, musica e cultura.

Tra le tante proposte legate ad "Ammira", venerdì 5 luglio alla Rocca del Leone di Castiglione del Lago il "Gran Galà della Danza" con coreografie ispirate al mondo del Cinema interpretate dagli allievi delle scuole di danza e ballerini professionisti. Infine le mostre "Il Cinema ieri oggi e domani", dal "Trasimeno International Art Film Festival" (premiazione sabato 6 luglio) ed il Concorso Fotografico "Tramonto al Trasimeno".

Alla presentazione degli eventi sono intervenuti il vice presidente della Regione Umbria e assessore all'Agricoltura Roberto Morroni, i consiglieri regionali Eugenio Rondini e Michela Sciurpa, il presidente e il direttore del Gal Trasimeno-Orvietano, Gionni Moscetti e Francesca Caproni, l'assessore alle Attività produttive di Magione, Daniele Raspati, il presidente dell'Associazione provinciale Cuochi Emanuele Ascani e il presidente della Cooperativa Pescatori del Trasimeno Aurelio Cocchini. Per il programma completo: www.festivaltramonti.it.

A.M.M.

Peso:1-1%,30-35%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

CORRIERE DI SIENA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 28/06/24
Edizione del:28/06/24
Estratto da pag.:30
Foglio:1/1

Seconda edizione della manifestazione per valorizzare le ricchezze culturali, storiche e artistiche del Trasimeno

Torna il Festival dei tramonti

CASTIGLIONE DEL LAGO

Musica, arte e buona cucina. Al via oggi la seconda edizione del Festival dei tramonti organizzato da APS "Trasimeno Cultura Futuro e Sostenibilità" con il Cral Domenico Cancelloni, presieduti da Fabio e Simona Cancelloni in collaborazione con Regione Umbria, Gal Trasimeno-Orvietano, Comuni di Castiglione del Lago, Magione e Passignano, Camera di Commercio dell'Umbria e numerosi partner a partire da Cancelloni Food Service.

"Sulla scorta del successo dello scorso anno - ha spiegato Fabio Cancelloni durante la presentazione - abbiamo voluto ripetere i tre grandi contenitori che ospiteranno gli eventi: turismo dinamico con iniziative di trekking a piedi, in mountain bike e a cavallo più momenti emozionanti sul lago in collaborazione con la Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno; enogastronomico con il Club Velico di Passignano e altre location a cominciare da Montecolognola che ospiteranno i visitatori con proposte gastronomiche e vinicole di qualità; arte che sviluppa in particolare il mondo della danza, della musica, della fotografia, della letteratura, della poesia (in collaborazione con Poesia Trasimeno), della narrativa (con Giallo Trasimeno) e del cinema". A descrivere le iniziative in programma anche il direttore artistico Marcello Zeppi e la event manager Cristina Panico. Un cartellone che nei 10 giorni previsti, gli appuntamenti proseguono sino al 7 luglio, svilupperà oltre 70 eventi all'insegna del claim "Gusta, vivi, ammira".

Tra le attività legate a "Gusta" la cena gourmet al tramonto, ogni sera al Club Velico di Passignano dalle 20.30, aperitivi sulla Terrazza che domina il lago da Montecolognola e poi l'Aperisup.

In programma per "Vivi" attività per esplorare la bellezza naturale e culturale del lago tra cui "Story Trekking", raduni bike, esperienze in SUP, crociere verso le isole e turismo sostenibile. Infine si celebreranno arte, cinema, danza, musica e cultura.

Tra le tante proposte legate ad "Ammira", venerdì 5 luglio alla Rocca del Leone di Castiglione del Lago il "Gran Galà della Danza" con coreografie ispirate al mondo del Cinema interpretate dagli allievi delle scuole di danza e ballerini professionisti. Infine le mostre "Il Cinema ieri oggi e domani", dal "Trasimeno International Art Film Festival" (premiazione sabato 6 luglio) ed il Concorso Fotografico "Tramonto al Trasimeno".

Alla presentazione degli eventi sono intervenuti il vice presidente della Regione Umbria e assessore all'Agricoltura Roberto Morroni, i consiglieri regionali Eugenio Rondini e Michela Sciurpa, il presidente e il direttore del Gal Trasimeno-Orvietano, Gionni Moscetti e Francesca Caproni, l'assessore alle Attività produttive di Magione, Daniele Raspati, il presidente dell'Associazione provinciale Cuochi Emanuele Ascani e il presidente della Cooperativa Pescatori del Trasimeno Aurelio Cocchini. Per il programma completo: www.festivaltramonti.it.

A.M.M.

Presentazione Il Festival dei tramonti da oggi e sino al 7 luglio

Peso:34%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SUONI CONTROVENTO, OTTAVA EDIZIONE IN 20 COMUNI: IL PROGRAMMA

Redazione | Mer, 03/07/2024 - 19:49

Condividi su:

Suoni Controvento si conferma un grande cartellone estivo, capace di mettere al centro la musica e le bellezze paesaggistiche dell'Umbria. L'edizione 2024 sarà particolarmente ricca: 20 comuni per mettere in scena il vero spirito dell'Umbria.

Suoni Controvento è promosso dall'Associazione umbra della canzone e della musica d'autore, associata AssoConcerti, con il sostegno del Ministero della Cultura, Regione Umbria, Fondazione Perugia e Fondazione Cassa di risparmio di Terni e Narni, e torna anche quest'anno con l'ottava edizione. Lungo e ricco il cartellone che si articolerà tra musica con concerti in alta quota, a valle e nei suggestivi angoli disseminati dentro e fuori i caratteristici borghi della regione, teatro, danza, gaming per grandi e piccini, senza dimenticare le passeggiate letterarie con "Libri in cammino" e le "scoperte serali in Umbria" con percorsi immersi in una natura incontaminata e ricca di panorami degni di nota.

Festival ecosostenibile

Il tutto sul filo del **rispetto dell'ambiente e della sostenibilità**. Grazie

DALLE CITTÀ

Addio ad Alfredo Cerrini, ex vicesindaco di San Giustino

Mer, 03/07/2024 - 17:40
A San Venanzo si parla di "un altro" calcio con Riccardo Cucchi

Mer, 03/07/2024 - 16:12
Sostenibilità del sistema alimentare, Lorenzo Biagiarelli alla Sala Pegasus

Mer, 03/07/2024 - 15:52
Ubriaco nell'ufficio della ex e minacce di revenge porn: 57enne arrestato

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SPIDER-RIVE-16/130/06

Telpress Centro di Media Monitoring

infatti anche alla partnership con **Fattoria Creativa e Regusto**, il festival segue il percorso di certificazione della carbon footprint, che consente di calcolare l'impronta di carbonio complessiva e di andare poi a compensare le emissioni di CO2 attraverso l'utilizzo di crediti di impatto certificati in blockchain generati da Regusto. Un'idea per educare e promuovere la sostenibilità, la riduzione delle emissioni di anidride carbonica e dei gas climalteranti.

Energia pulita

Non solo, grazie all'utilizzo di un allestimento tecnico appositamente scelto, gli eventi vengono realizzati in modo da impreziosire e mai deturpare minimamente il luogo ospitante, tutelandolo in ogni minimo particolare possibile. Altro obiettivo del festival è la ricerca di **energia pulita** che ha portato a una collaborazione di un grande player del settore, il Gruppo Hera, da sempre attento alla sostenibilità, all'economia circolare e all'innovazione.

La collaborazione con la Rai

Inoltre, per la prima volta, nasce la collaborazione **"Rai Umbria e Suoni Controvento 2024 per il sociale"** progetto che si articolerà in quattro momenti di riflessione e di confronto su tematiche di attualità e argomenti di grande sensibilità sociale, con l'obiettivo di coinvolgere e informare il pubblico non solo attraverso le arti. Gli appuntamenti, che vedranno protagonisti ospiti di rilievo, rientrano nell'ambito del progetto "Ripartiamo dai territori" e saranno tutti a ingresso gratuito. I temi toccati sono: disabilità, sostenibilità, pace e legalità.

I Comuni coinvolti

Assisi, Campello sul Clitunno, Corciano – new entry di questo 2024 – Costacciaro, Fossato di Vico, Gualdo Tadino, Gubbio, Montefalco, Narni, Norcia, Pietralunga, San Gemini, San Venanzo, Scheggia e Pascelupo, Sigillo, Spello, Spoleto, Stroncone, Terni e Trevi sono i 20 comuni che saranno contaminati dal festival dell'Umbria. Protagonisti nomi di livello ma anche talenti emergenti che si esibiranno in location site-specific studiate per i rispettivi progetti artistici, andando così a valorizzare il territorio in tutta la sua bellezza, promuovendo, al contempo, un turismo slow, **dal 9 luglio all'8 settembre**. Tra i tanti sono attesi pure ospiti internazionali come la storica chitarra dei Jethro Tull **Martin Barre** e il cantautore e polistrumentista australiano **Xavier Rudd**, ma anche il duo **Ginevra Di Marco e Franco Arminio, Lauryyn, Massimo Silverio, Cristiano De André, Mr.Rain, Fabrizio Moro, Daniele Silvestri, Raiz, Tullio De Piscopo**.

L'ottava edizione

La presentazione dell'edizione 2024 ha preso il via a palazzo Donini a

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

Perugia lunedì 17 giugno alla presenza di **Lucia Fiumi e Gianluca Liberali** (Suoni Controvento), la presidente della Regione Umbria **Donatella Tesei,** l'assessore regionale all'ambiente **Roberto Morroni**, il direttore generale della Fondazione Perugia **Fabrizio Stazi** e il direttore della sede regionale per l'Umbria della Rai **Giovanni Parapini**. In sala anche numerosi rappresentanti dei Comuni e delle associazioni coinvolte nel festival.

Nel ringraziare tutte le istituzioni e le realtà che sostengono il festival**, Lucia Fiumi**, presidente Aucma, ha ricordato che la rete dei Comuni si è ancora ingrandita con nuovi ingressi, come quello di Corciano: "*Suoni Controvento è sempre più un festival regionale che si arricchisce di progetti e collaborazioni importanti come quella con Rai Umbria che ci consente di continuare a toccare tematiche importanti come quelle della sostenibilità e in generale dell'Agenda 2030*".

La presidente **Donatella Tesei** ha parlato di un festival "*straordinario*" che ha voluto sostenere fin dall'inizio perché "*mette in scena il vero spirito dell'Umbria*". "*Il sostegno a Suoni Controvento* – ha proseguito – *per quanto mi riguarda sarà garantito anche in futuro perché si insegue sempre la qualità e non c'è mai niente di scontato e di banale, è una scoperta continua. Positivo anche il coinvolgimento dei comuni, in crescita anche quest'anno, e pure il coinvolgimento della Rai. Il fatto che si sviluppi anche all'interno del festival il tema della disabilità, che vedrà l'Umbria al centro del mondo grazie al primo G7 su inclusione e disabilità, mi rende felice*".

Sui panel che saranno organizzati con Rai Umbria è quindi intervenuto il direttore della sede regionale **Giovanni Parapini**: "*Abbiamo aderito a Suoni Controvento, inserendolo all'interno del nostro progetto "Ripartiamo dai territori", perché è un evento che contiene tutti i valori fondamentali del servizio pubblico, unisce le persone, è inclusivo e parla del territorio che lo ospita. Quest'anno abbiamo ampliato la collaborazione coinvolgendo anche Rai per la Sostenibilità e Rai per la Pubblica Utilità per trattare attraverso dei panel temi di carattere sociale. Venti i relatori di grande prestigio in assoluta parità di genere per rispetto del protocollo " No Women no panel " moderati da tre giornalisti Rai*".

Il direttore generale **Fabrizio Stazi** ha sottolineato che il festival "*raccoglie tutti gli elementi fondanti della nostra missione, tra i quali anche arte e cultura*". "*Del festival* – ha aggiunto – *apprezziamo anche la capacità di costruire alleanze così come l'attenzione a tematiche come quelle legate all'ambiente e alla sostenibilità*".

Ad illustrare il programma, con tante novità, è stato infine **Gianluca Liberali**. Il direttore artistico ha evidenziato l'attenzione alla multidisciplinarità del festival, che quest'anno arriva a toccare anche altre forme d'arte come la danza in quota. «Il nostro è un cartellone che risente sempre di quello che ci raccontano i luoghi e i territori

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente a fini di divulgazione a terzi

che andiamo ad attraversare» ha affermato.

Il programma 2024

Martedì 9 luglio alle 21.15 in piazza Fiorucci a Pietralunga tappa dell'European tour della Utah State University Jazz Orchestra diretta dal maestro Max Matzen (ingresso libero)

Venerdì 12 luglio alle 18 all'auditorium San Francesco al Prato a Perugia Rai Umbria e Suoni Controvento per il sociale con il panel "Disabilità e diversità tra sport e lavoro, ripartendo dai territori". Introduce Maria Concetta Mattei (direttrice della Scuola di Giornalismo di Perugia), saluti della presidente della Regione Umbria Donatella Tesei, intervengono Alessandra Locatelli (ministro per la Disabilità), Paola Fioroni (presidente Osservatorio disabilità Regione Umbria), Giuseppe Sangiovanni (direttore Rai Pubblica Utilità), Domenico Ignozza (presidente regionale Coni), Francesca Cesarini (atleta e influencer), Marina Cuollo (Fondazione Diversity), Maria Rosi (responsabile Scuola per il Cip Umbria). L'evento sarà completamente seguito da un interprete Lis e con una audiodescrizione per i non vedenti grazie a Rai Pubblica Utilità.

Sabato 13 luglio alle 18 al Rifugio Cai Madonna della Spella a Spello concerto di Claudio Vignali al piano solo per l'evento realizzato in collaborazione con Jazz Around (ingresso libero).
Per l'occasione, per gli amanti delle passeggiate, alle 15.15 si parte per le "scoperte serali in Umbria" con Aigae dal paese di Collepino fino al rifugio della Spella per assistere al concerto

Domenica 14 luglio alle 18 a Pian di Monte sul monte Cucco (area decollo sud) si va a passi di danza con Danz'Art e "The garden – Il giardino" (ingresso libero)

Venerdì 19 luglio alle 21.15 in corso Mazzini a Costacciaro "È stato un tempo il mondo" tra musica e parole con Ginevra Di Marco e Franco Arminio (prevendite su TicketItalia e TicketOne)

Sabato 20 luglio alle 15 alle grotte del monte Cucco tra Sigillo e Costacciaro "Il tempo ti consolerà" concerto di corpi e suono con 2MaD Collective (ingresso libero).

Alle 16.30 al parco di Scheggia e Pascelupo lab a cielo aperto tra natura, riuso e riciclo per bambini da 4 a 11 anni con Ya Basta! Perugia

Per gli amanti delle passeggiate, alle 17.30 si parte per le "scoperte serali in Umbria" con Aigae dall'Abbazia di Sitria fino ai monte Prati di Nocria e il suo valico con panorami splendidi sull'Abbazia di Fonte Avellana, monte Strega e monte Catria

Alle 21 nell'Abbazia di Sitria a Scheggia e Pascelupo "Cantico", dal libro di Aldo Nove "Tutta la luce del mondo" con Giulia Zeetti e

Il presente documento non è riproducibile. È ad uso esclusivo del committente e non è cedibile a terzi.

Francesca Breschi (ingresso libero)

Domenica 21 luglio il 21 luglio alle 16 a rifugio da Tobia in Val di Ranco gaming con Roompicapo e un "Trekking con delitto"

Alle 17.30 a Sigillo libri in cammino con Adrián N. Bravi che presenterà il suo libro "Adelaida"

Alle 19 all'Abbazia Sant'Emiliano in Congiuntoli a Scheggia e Pascelupo Alessandro "Asso" Stefana porterà la presentazione del suo omonimo disco (prevendite su TicketItalia)

Per l'occasione, per gli amanti delle passeggiate, alle 17 si parte per le "scoperte serali in Umbria" con Aigae dal borgo di Perticano per raggiungere l'Abbazia di Sant'Emiliano in Congiuntoli per assistere al concerto

Mercoledì 24 luglio alle 21.15 a Villa Fabri di Trevi arriva la rivelazione del nu soul e r&b italiano Lauryyn con una tappa del suo "Intro/Live Tour 2024" (prevendite su TicketItalia e TicketOne)

Giovedì 25 luglio alle 18 Rai Umbria e Suoni Controvento per il sociale con il panel "Sostenibilità e transizione green, ripartendo dai territori". Introduce Roberto Natale (direttore Rai per la Sostenibilità – ESG), intervengono Roberto Morroni (assessore Sviluppo rurale e vicepresidente Giunta regionale dell'Umbria), Roberto Della Seta (già presidente di Legambiente), Isabella Malagoli (Ad Hera comm Spa), Michela Sciurpa (amministratore unico Sviluppumbria), Benedetta Pioppi (presidente Evaltech), Chiara Biscarini (co-chair of Unesco Chair on Water Resources Management and Colture), Andrea Farinet (presidente Pubblicità Progresso).

Alle 21.15 sempre a palazzo Ducale di Gubbio si va sulle note di Massimo Silverio con "Hrudja" (prevendite su TicketItalia e TicketOne)

Venerdì 26 luglio alle 21 al Castello di Campello sul Clitunno Patrizio Destriere Quartet in "Portrait of Ennio", dedicato al maestro Morricone (prevendite su TicketItalia)

Sabato 27 luglio alle 21.15 a Villa Anita a Sigillo c'è la storica chitarra dei Jethro Tull Martin Barre tra musica e visual con "A brief history of Tull" (ingresso libero)

Domenica 28 luglio alle 11.30 nella grotta di Sant'Agnese a Costacciaro prosegue il format "Viaggi sonori sulle orme del naturalista perugino Orazio Antinori, dalla Grecia all'Etiopia – Sudan" con il trio Bilad al Sudan (prevendite su TicketItalia)

Alle 18 a Terzo San Severo evento realizzato in collaborazione con Accade d'estate a Spoleto concerto della violoncellista Ana Carla Maza.

Telpress Servizio di Media Monitoring

A seguire, alle 19, libri in cammino con Ilaria Gaspari che presenterà il suo libro "La reputazione"

Mercoledì 31 luglio alle 21.15 in piazza San Sebastiano a Fossato di Vico proiezione del film muto "Dante – L'inferno" (1911) diretto da Francesco Bertolini, Giuseppe De Liguoro e Adolfo Padovan, con sonorizzazione live di Emanuele Stracchi al pianoforte ed Emanuele Segre alla chitarra (prevendite su TicketItalia)

Giovedì 01 agosto alla Rocca Maggiore di Assisi tappa del tour di Cristiano De André "De André #DeAndré – Best Of Live Tour", omaggio al padre Fabrizio, a 25 anni dalla sua scomparsa (prevendite su TicketItalia, TicketOne e Ticketmaster)

Venerdì 2 agosto alle 21.15 a Borgo di Rotecastello a San Venanzo sarà la volta del cantautore napoletano Gnut che presenterà il suo progetto musicale "Nun te fa'" (prevendite su TicketItalia e TicketOne)

Sabato 3 agosto alla Rocca Maggiore di Assisi arriva Mr.Rain con una tappa del suo Tour 2024 (prevendite su TicketItalia e TicketOne)

Domenica 4 agosto alle 18 e alle 21 in piazza Umberto I gaming con Roompicapo e un "Delitto nel borgo"

Alle 19 al Tempietto Longobardo sul Clitunno a Campello sul Clitunno "America Latina!" con il Trio di chitarre del Conservatorio Francesco Morlacchi (prevendite su TicketItalia)

Lunedì 5 agosto alle 21 a Costa di Trex concerto a cura del Cams XXXXX

Mercoledì 7 agosto alle 21.15 al Teatro Romano di Spoleto evento realizzato in collaborazione con Accade d'estate a Spoleto "Titanic ovvero il pianeta affonda ma l'orchestrina continua a suonare" con Corrado Formigli e Stefano Massini (prevendite su TicketItalia e TicketOne)

Venerdì 9 agosto alle 21 nell'area verde Enzo Melani di Corciano, in occasione del 60esimo Corciano Festival – Agosto Corcianese, tappa del "Una vita intera Tour 2024" di Fabrizio Moro (prevendite su TicketItalia e TicketOne)

Sabato 10 agosto alle 17 al passo Scentinelle sul valico di Castelluccio di Norcia Rai Umbria e Suoni Controvento per il sociale con il panel "Pace: una passeggiata nel territorio parlando di pace con Erri De Luca".

Alle 18, sempre al passo Scentinelle sul valico di Castelluccio di Norcia, appuntamento con il cantautore e polistrumentista australiano Xavier Rudd (prevendite su TicketItalia e TicketOne)
Per l'occasione, per gli amanti delle passeggiate, alle 14.30 si parte per le "scoperte serali in Umbria" con Aigae dal valico di Forca

Il presente ritaglio è stato estratto dal quotidiano/periodico ad uso esclusivo del committente e non è riproducibile a terzi.

Canapine fino a al passo di Scentinelle per assistere al concerto

Domenica 11 agosto alle 17.30 "Il cantastorie recidivo" di Daniele Silvestri approda sul pianoro di Valsorda a Gualdo Tadino. Opening Casadilego (prevendite su TicketItalia e TicketOne).
Per gli amanti delle passeggiate, alle 13.30 si parte per le "scoperte serali in Umbria" con Aigae da San Guido (Gualdo Tadino) fino al pianoro di Valsorda per assistere al concerto
Per l'occasione, alle 16 per i bambini dai 4 agli 11 anni presenti al concerto, si terrà un lab a cielo aperto tra natura, riuso e riciclo con Ya Basta! Perugia

Lunedì 12 agosto alle 21 alla Rocca Flea di Gualdo Tadino si va a passi di danza con Danz'Art e "Finché Esiste il ricordo/La Ménte Mènte" (ingresso libero)

Sabato 17 agosto alle 18 a Trevi libri in cammino con Nora Venturini che presenterà il suo libro "Una morte senza peso"

Mercoledì 28 agosto alle 21 in piazza della Libertà a Stroncone "Capo Verde canta l'incontro" sulle note di Lisa Manara per l'evento realizzato in collaborazione con Jazz Around (prevendite su TicketItalia)

Sabato 31 agosto alle 18 a Narni libri in cammino con Paolo Di Paolo che presenterà il suo libro " Romanzo senza umani"

Alle 18.30 a Stifone concerto del compositore organettista Alessandro D'Alessandro (prevendite su TicketItalia)

Venerdì 6 settembre alle 18 a Spoleto Rai Umbria e Suoni Controvento per il sociale con il panel "Legalità: diamo voce agli ultimi". Introduce Maria Grazia Mazzola (inviata speciale TG1), saluti del sindaco di Spoleto Andrea Sisti. Intervengono don Luigi Ciotti (fondatore di Gruppo Abele e Libera), Fausto Cardella (presidente Fondazione e prevenzione contro l'usura), Fausto Lamparelli (questore di Perugia).

alle 21 in piazza San Francesco a San Gemini spazio a Raiz tra narrazione e suono con il suo nuovo album "Si Il'ammore è 'o contrario d"a morte" dedicato a Sergio Bruni (prevendite su TicketItalia e TicketOne)

Sabato 7 settembre doppio appuntamento **con due nuove produzioni Suoni Controvento**

Alle 18 al Ponte d'Augusto di Narni "Sakamoto conversations" nuovo progetto di Giovanni Guidi che si avventura nel mondo del grande compositore e pianista Ryuichi Sakamoto, a un anno dalla sua scomparsa (prevendite su TicketItalia)

Alle 21 al Teatro Romano di Carsulae Umbria – Corsica "Isole sorelle", progetto di Micrologus (Umbria) e A' Filetta (Corsica) sulle relazioni

Il presente ritaglio non è opportunità, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

musicali tra la Corsica e l'Umbria (prevendite su TicketItalia e TicketOne)

Anche gaming in piazza del teatro a Trevi alle 18 e alle 21 con Roompicapo e un "Delitto nel borgo"

Domenica 8 settembre alle 18 si chiude il sipario sull'ottava edizione di SCV ai vigneti Arnaldo Caprai con Tullio De Piscopo e "40 anni di Stop Bajon", in occasione del quarantennale della pubblicazione di "Stop Bajon", mirabile e storica composizione scaturita dalle ritmiche innovative di Tullio De Piscopo e dalla genialità di Pino Daniele (prevendite su TicketItalia e TicketOne)

"Suoni Controvento" è inserito nel "**KeepOn Experience**" Circuito KeepOn dei Festival ed è fondatore insieme a Suoni delle Dolomiti (Trentino), Musica sulle Apuane (Toscana), MusicaStelle Outdoor (Valle d'Aosta), Paesaggi Sonori (Abruzzo), RisorgiMarche (Marche), Suoni della Murgia (Puglia), Time in Jazz (Sardegna) della Rete dei Festival Italiani di Musica in Montagna. Ha inoltre ricevuto il riconoscimento **Umbria culture for family**.

I patrocini

Suoni Controvento 2024 si realizza con il sostegno del Ministero della Cultura, Regione Umbria, Fondazione Perugia, Fondazione Cassa di Risparmio di Terni e Narni, Camera di Commercio dell'Umbria, Direzione Regionale Musei Umbria, Conservatorio Francesco Morlacchi di Perugia, Accademia di Belle Arti Pietro Vannucci di Perugia, Cams – Centro di Ateneo per i Musei Scientifici dell'Università degli Studi di Perugia, Confagricoltura Umbria, Federalberghi Umbria, Comune di Assisi, Comune di Campello sul Clitunno, Comune di Corciano, Comune di Costacciaro, Comune di Fossato di Vico, Comune di Gualdo Tadino, Comune di Gubbio, Comune di Montefalco, Comune di Narni, Comune di Norcia, Comune di Pietralunga, Comune di San Gemini, Comune di San Venanzo, Comune di Scheggia e Pascelupo, Comune di Sigillo, Comune di Spello, Comune di Spoleto, Comune di Stroncone, Comune di Terni, Comune di Trevi, in collaborazione con Regusto, Aeroporto Internazionale dell'Umbria San Francesco d'Assisi, Fiab, Università degli Uomini Originari di Costacciaro, Proloco di Costacciaro, Proloco di Sigillo, Proloco Corciano. Proloco Costa di Trex, Proloco Terzo San Severo, Tramontana guide dell'Appennino, L'Olivo e la Ginestra, associazione Roompicapo, Cammini d'Italia, Valsorda Tour, Unitalsi Gualdo Tadino, Occhisulmondo, Danz'Art, Ya Basta! Perugia, Cantina Arnaldo Caprai, Cantina Brugnoni: con la collaborazione tecnica di alcuni partners privati e sponsor, in particolare Gruppo Hera, Diva International, Ares Safety, , Bahia City Store, Ambrosi Auto. Teamdev, Screen Pharma, Subasio Petroli. Fattoria Creativa è partner per la comunicazione e promozione del festival. Radio partner Rai Radio 2. Patrocinio di Rai Umbria. media partner Tgr Umbria, Rai Pubblica Utilità, Rai per la Sostenibilità – ESG.

SPIDER-FNE-164130076

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è cedibile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543
Rassegna del: 04/07/24
Edizione del:04/07/24
Estratto da pag.:9
Foglio: 1/1

Turismo, nuova legge per migliorare il settore

L'iniziativa della Regione approda in Commissione

PERUGIA
«Ridisegnare totalmente la governance del sistema turistico rafforzando anche il ruolo di programmazione, coordinamento e controllo della Regione, in un'ottica di efficacia ed efficienza dell'azione della pubblica amministrazione». E' questo l'obiettivo del Disegno di legge della Giunta regionale, che detta norme in materia di turismo, illustratoin Seconda Commissione. L'iniziativa legislativa dell'Esecutivo regionale, che va ad abrogare e sostituire integralmente l'analoga legge regionale 8/2017, si è resa necessaria per adeguare le disposizioni in materia di legislazione turistica alle mutate condizioni del mercato turistico, frutto di approfondite riflessioni compiute anche di concerto con gli operatori del settore. Attraverso questa legge la Regione mira alla promozione di uno sviluppo economico sostenibile, accessibile, inclusivo e innovativo, garantendo la valorizzazione e fruizione del patrimonio culturale, storico, artistico, paesaggistico, naturalistico, agroalimentare, enogastronomico.

Progetto ambizioso

«RIDURRE LA BUROCRAZIA»

Federico Sisti
Segretario Ente camerale umbro

Peso:18%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

MOSTRA SCART

REDAZIONALE PUBBLICITARIO

Festival dei Due Mondi, rilanciata la partnership con Intesa Sanpaolo

23 Giugno 2024

L'Umbria che Spacca 2024: Un Festival di Record e Innovazione

LA XI EDIZIONE DEL FESTIVAL SI CONCLUDE CON SUCCESSO, SUPERANDO I 10.000 BIGLIETTI VENDUTI.

8 Luglio 2024 | Arte e cultura, InEvidenza

L'Umbria che Spacca 2024: Un Festival di Record e Innovazione

L'Umbria che Spacca 2024: Un Festival di Record e Innovazione

La XI edizione del festival "L'Umbria che Spacca" si è conclusa il 7 luglio, segnando un record con oltre 10.000 biglietti venduti. Questo evento multidisciplinare, che si svolge nel centro storico di Perugia, ha offerto al pubblico una vasta gamma di esperienze culturali, dalla musica ai talk, agli incontri.

Il festival, che si è svolto dal 3 al 7 luglio, ha visto la partecipazione di alcuni dei più grandi nomi della scena musicale contemporanea. Tra i concerti più popolari, quelli di Mahmood e della coppia Salmo e Noyz Narcos, che hanno registrato il tutto esaurito. Anche il cantautorato di Colapesce Dimartino e di Fulminacci ha riscosso grande successo, infiammando il "Main Stage" nelle due serate iniziali.

Il festival ha coinvolto otto aree della città, tra cui l'Orto Botanico Medievale, la Galleria Nazionale dell'Umbria, il parcheggio della Facoltà di Agraria e l'ingresso del Frontone. Quest'anno, inoltre, sono state introdotte alcune novità, come "Deejays for Breakfast" al T-Trane Record Store e gli appuntamenti ed incontri per "UniStraPg Stage" nel rooftop di Palazzo Gallenga e "StageGPT", in collaborazione con la Regione Umbria, nella sede dell'associazione Tangram.

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

umbriajournal.com
www.umbriajournal.com
Utenti unici: 476
Rassegna del: 08/07/2024
Notizia del: 08/07/2024
Foglio:2/10

Festival dei Due Mondi, rilanciata la partnership con Intesa Sanpaolo Alla vigilia della 67° edizione del Festival dei Due Mondi di Spoleto, Intesa Sanpaolo riconferma [Leggi ancora]

CAMBIO FESTIVAL

PAIPER-FESTIVAL

UMBRIA ACTIVITY PARK

L'Umbria che Spacca si distingue per il suo slancio verso la contemporaneità, dando spazio a tutto ciò che è popolare nelle radio, sui social media, su Spotify e su YouTube. Allo stesso tempo, il festival promuove la territorialità, offrendo a band e artisti locali l'opportunità di esibirsi accanto a grandi artisti.

Oltre ai concerti, il festival ha offerto una serie di attività collaterali, tra cui incontri di divulgazione sociale e intelligenza artificiale. In totale, sono stati organizzati oltre 30 eventi, coinvolgendo circa 200 artisti e 59 band.

Il festival ha attratto un pubblico prevalentemente giovane, con circa 10.000 persone che hanno frequentato la zona dei palchi serali ogni giorno. Anche lo staff del festival era composto da giovani pieni di entusiasmo, con oltre 100 volontari coinvolti.

"L'edizione 2024 di Umbria Che Spacca è stata ancora una volta la dimostrazione di come si possano fare cose enormi partendo dal basso", hanno dichiarato il direttore artistico del festival, Aimone Romizi, e il presidente dell'associazione organizzatrice Roghers Staff APS, Andrea Mancini. Entrambi hanno espresso gratitudine verso tutte le istituzioni, i partner e gli sponsor che hanno sostenuto l'evento.

L'Umbria che Spacca 2024 è stata realizzata con il sostegno e il patrocinio di Regione Umbria e Comune di Perugia; con il sostegno della Fondazione Perugia; in collaborazione con la Galleria Nazionale dell'Umbria; con il patrocinio di Università degli studi di Perugia, Adisu Umbria, Università per stranieri di Perugia, Fai – Fondo Ambiente Italiano Delegazione di Perugia, Fai – Fondo Ambiente Italiano Giovani Delegazione di Perugia; come sponsor Mastri Birrai Umbri, Coop Centro Italia, +Energia; con Radio Subasio come Radio Ufficiale, come water partner Acea spa; come partner Testone, Sestabase, Confcommercio, Federalberghi, Camera di Commercio dell'Umbria, TSU – Teatro Stabile dell'Umbria; con il sostegno di MIC – Direzione Generale Spettacolo, finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU.

EDIZIONE 2024 | FESTIVAL DA RECORD | UMBRIA CHE SPACCA

ARTICOLI CORRELATI

All'Umbria che Spacca anche Margherita Vicario

Gran finale per Unimusic 2024 sul palco di "Umbria che spacca"

Umbria che Spacca 2023: Musica, Arte e Divertimento a Perugia

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato

Commento

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

LANUOVACALABRIA.IT

Dir. Resp.:n.d.

Tiratura: n.d. Diffusione: n.d. Lettori: n.d.

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 13/07/24
Edizione del:13/07/24
Estratto da pag.:1
Foglio:1/2

Cerevisia 2024, la Birra Gladium unica calabrese premiata tra le migliori artigianali italiane

di GIANPIERO TAVERNITI

In una terra distintivamente di ottimi e pregiati vini, ci sono realtà consolidate da diversi anni che continuano ad evolversi , nel difficile e selettivo mondo della birra artigianale di qualità. Proprio così, la birra Gladium del giovane Anselmo Verrino di ZAGARISE , nel catanzarese, è uno di questi. Da diversi anni, per più di un decennio, il giovane calabrese ha puntato su questa diffusissima bevanda, riuscendoci , producendo di fatto dell'ottima birra di qualità italiana che pian pianino viene apprezzata , riconosciuta e premiata in importanti contest settoriali nazionali e internazionali.

Lo scorso 20 giugno , a Perugia, nell'ormai famoso e importante Premio Cerevisia, decennale evento che premia le migliori birre artigianali italiane per fascia geografica (nord, centro, sud e isole), stli e design più accattivante. Premio Cerevisia, patrocinato dal ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, da AITBM (associazione italiana dei tecnici della birra e dei malti), evento istituito dalla Banca Nazionale di assaggio delle birre, per volontà delle Camere di commercio dell' Umbria e di Perugia, dal comune di Deruta , dalla Regione Umbria, dal C.E.R.B (centro ricerca per le eccellenze della birra) e dalla storica ASSO BIRRA.

Un premio importante e ambito, che ha visto premiate 40 birre, delle 140 arrivate in finale. Tra tutti questi mastri birrai italiani, ha ottenuto un pregevole secondo posto con la Birra Gladium 1059 nella categoria Belgian Pale Blonde Ale, il mastro birraio calabrese Anselmo Verrino di ZAGARISE (CZ), piazzatosi sul secondo gradino del podio del premio CEREVISIA 2024 . Birra molto apprezzata per il suo colore ambrato e leggermente velato per la presenza di lievito, con il distintivo di qualità della fine schiuma bianca e della delicata gasatura. Una birra di qualità , dal profumo speziato e fruttato, con il ricercato gusto maltato e moderatamente amaricato, birra corposa con un retrogusto persistente che con i suoi 6.5° ben si abbina, con carni rosse e con pizza ai quattro formaggi.

Sempre più in questa terra, ci sono realtà positive che si stanno affermando che non solo portano lustro alla Calabria, ma di fatto fanno economia e spronano giovani ad attivarsi nella piccola e media impresa, evitando cosi di lasciare questa terra meravigliosa che riserva bellissime sorprese che vanno solo evidenziate, apprezzate da tutti i consumatori regionali, consumando un "made in Calabria" di eccellenza che non ha nulla da invidiare ad altri nazionali che ben tutti conosciamo ed acquistiamo a volte , senza sapere che in Calabria abbiamo di meglio, come allo stesso modo la politica dovrebbe legiferare per questo settore come in altre regioni d'Italia, affinchè tutti gli operatori e produttori dello stesso possano essere più sostenuti e tutelati, essendo anche loro delle risorse produttive regionali.
Una birra di qualità, rafforzata anche dalla preziosa e incontaminata acqua dell'altopiano silano che dona quella ricchezza che abbinata ai vari malti, luppolo ed ingredienti vari, alla sapiente arte del Mastro Birraio Anselmo, arricchito dalla sua conoscenza, esperienza e passione, ha

Peso:98%

Il presente documento non è riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

prodotto una pregevole birra che ha guadagnato un 'importante secondo posto alla CEREVISIA 2024 con la corposa e fruttata 1059, sigillando di fatto l'unica presenza di una birra di Calabria arrivata nella fase finale e premiata a Perugia. Ad Majora Semper, con l'auspicio sincero di aver sempre più eccellenti bollicine di Calabria, per festeggiare questo importante premio nazionale e quelli che in futuro arriveranno.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Guido Boffo
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213
Rassegna del: 21/07/24
Edizione del:21/07/24
Estratto da pag. 45
Foglio:1/1

Cesi, l'orchestra ora suona il rock

CORRENTI DEL NERA

TERNI Musicisti classici, pure nell'abbigliamento con tanto di frack, suoneranno con violino, viola e violoncello le musiche dei gruppi rock che hanno fatto la storia di quel genere musicale.

Gli evergreen del rock rivivranno attraverso l'esecuzione delle grandi hit che sono in grado di emozionare e coinvolgere il pubblico di tutte le età. Succede all'auditorium della Chiesa di Sant'Agnese a Cesi lunedì 22 luglio, a partire dalle 21. L'appuntamento fa parte della stagione estiva "Correnti del Nera", organizzata dalla Filarmonica Umbra, l'associazione che opera nel ternano da cinquanta anni.

I BORGHI

Si tratta di una stagione pensata per rivitalizzare e porre l'attenzione sui piccoli borghi del ternano, veri gioielli che spesso non compaiono nei tradizionali itinerari turisti. Anche questo fuori dal classico.

A proporre l'inconsueto concerto il trio Dante formato da Luca Marziali violino, Roberto Molinelli viola, Alessandro Culiani violoncello. Un trio classico per eccellenza. Al pubblico lunedì sera saranno proposte le musiche dei Beatles, dei Rolling Stones, dei Metallica,di Led Zeppelin e dei Queen elaborati e pensati con innovativi mood ed arrangiati con un più ampio e sinfonico respiro, conservando inalterate le caratteristiche ritmiche ed espressive.

IL TRIO

Formatosi nel 1995, il Trio Dante è composto da affermati solisti dell'ambito musicale italiano ha a sua disposizione un repertorio che spazia dal classico al romantico, dalla scuola viennese alla musica americana fino a prime esecuzioni assolute di composizioni dedicate al Trio stesso. Questa formazione collabora con artisti di fama internazionale come il sassofonista Federico Mondelci, il tenore Giuseppe Sabbatini, il chitarrista Claudio Marcotulli, la mezzo-soprano Anna Maria Chiuri e vanta collaborazioni con musicisti di diversa estrazione musicale tra i quali Avion Travel, La Cruz e Paolo Conte che si è avvalso del Trio per la realizzazione del suo album "Elegia". La manifestazione si avvale del contributo della Fondazione CARIT, del sostegno e patrocinio Camera di Commercio dell'Umbria e il patrocinio della Regione Umbria, nonché dei Comuni di Ferentillo, Arrone, Acquasparta e Terni, dove saranno proposti i vari concerti in cartellone. Il costo del biglietto d'ingresso per il concerto del 22 luglio è di 8 euro.

Lucilla Piccioni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Trio Dante

Telpress
Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000
Rassegna del: 27/07/24
Edizione del:27/07/24
Estratto da pag.:1,6
Foglio:1/3

VERSO IL G7 DISABILITÀ

In Umbria momento storico

PERUGIA

Serafino Corti, coordinatore tecnico-scientifico dell'Osservatorio nazionale sulla condizione delle persone con disabilità, spiega l'importanza del G7 in Umbria: "Un momento storico, in cui valorizzeremo il potenziale umano delle persone con disabilità".

➔ alle pagine 6 e 7

Marisa Radicchi racconta: "Una cooperativa all'insegna dell'amicizia"

"Con la pasticceria esaltiamo il talento"

La Bottega Azzurra di Gubbio: "Il nostro è un progetto di vita"

di **Rita Boini**

GUBBIO

Una storia di successo quella della cooperativa sociale La Bottega Azzurra, che produce pasticceria secca salata e dolce, e molto altro ancora, a Gubbio. Un successo di mercato, non scontato per una piccola impresa nata nel 2020, in un periodo non favorevole a chi apre un'azienda. Soprattutto un successo dal punto di vista umano. La Bottega Azzurra sta dando lavoro a un gruppo di ragazze e ragazzi che partono dalla comune frequentazione dell'Asl di Gubbio, servizi psichiatrici, con problemi di vario genere e gravità ma con un grande e giusto desiderio di avere la stessa vita e gli stessi sogni dei loro coetanei. Un progetto di vita, il loro, riuscito, malgrado ci fosse anche chi non ci credeva. Per fortuna a crederci ci sono stati molti imprenditori, in gran parte locali, che hanno assicurato il loro sostegno, anche economico, il personale medico e paramedico dei Servizi psichiatrici dell'Usl di Gubbio, con una partecipazione che è andata ben oltre il dovere professionale, associazioni come la Crisalide, sempre di Gubbio, indispensabile appoggio, e la Pro loco di Mocaiana, che ha messo a disposizione le sue attrezzatissime cucine in attesa che La Bottega Azzurra potesse prendere possesso della sua attuale sede. Spiega Marisa Radicchi, socia della cooperativa, coordinatrice del laboratorio e della gestione della produzione, che si occupa anche dell'acquisto delle materie prime e della gestione degli ordini, mamma di Letizia, una delle ragazze impiegate nel laboratorio, in passato anche titolare di un blog di successo sulle culture gastronomiche del mondo, ora

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

trascurato per seguire La Bottega Azzurra: "Prepariamo pasticceria secca dolce e salata, dai biscotti ai grissini ma, su ordinazione, anche crostate, ciambelloni, torte, interi buffet e tutto quanto può uscire dal nostro laboratorio. Da noi si possono trovare cose della tradizione locale, come la Vecchia, dolce eugubino di metà quaresima, ma anche molte nostre creazioni. Il segreto del nostro successo inizia con la scelta delle materie prime, provenienti dal territorio quanto più possibile, e di qualità: farina da grano biologico macinata a pietra, burro di panna e così via. Il passaggio più importante nella nostra storia è l'organizzazione del lavoro. In una azienda qualsiasi le persone vengono assegnate a un lavoro e lo devono fare. Qui da noi è importante mettere le ragazze e i ragazzi alla prova e vedere per ognuno le inclinazioni, il talento, le cose per cui era negato e quelle in cui sarebbe riuscito. E' importante mettere le ragazze e i ragazzi, a seconda delle rispettive caratteristiche, nelle condizioni di poter sviluppare il proprio potenziale e talento mettendolo al servizio di tutta la comunità". Questa attenzione ha dato la possibilità di lavorare normalmente prima a 4 ragazzi, poi a 8 e ora a 10. Spiega ancora Radicchi: "Questo criterio lo utilizziamo anche nei corsi che teniamo per altri ragazzi con difficoltà e che, una volta finiti, daranno loro una prospettiva diversa per poter guardare al futuro della loro vita con più serenità, facendo tesoro della stima e delle capacità acquisite. E' dunque fondamentale individuare le mansioni per cui una persona è portata e poi incoraggiarla a far sbocciare il proprio talento. Una scelta formativa molto importante, sia dal punto di vista umano che dal punto di vista economico, che necessita del continuo supporto dei nostri imprenditori, e del continuo sviluppo di progetti per partecipare a bandi e raccolte fondi, per mantenere la qualità dei nostri prodotti, di cui siamo orgogliosi, restando competitivi nel mercato. La nostra è una scelta etica, per migliorare la qualità di vita di tutti. Ogni ragazzo che frequenta con successo i nostri corsi è per noi una vittoria". La Bottega Azzurra, che dall'ottobre 2021 ha sede in piazza Bernini, ha all'inizio avuto l'aiuto de I Bambini delle Fate impresa sociale, oggi invece è sostenuta da Up impresa sociale, anch'essa un'azienda del settore che riesce a coinvolgere imprenditori e attività commerciali del territorio a sostegno di progetti come quello della Bottega, oltre ad aver vinto importanti bandi, due dei quali della Fondazione Perugia. Ha molti affezionati clienti eugubini, che vanno direttamente nella sede, ma è anche fornitrice di varie strutture, come il Park hotel ai Cappuccini a Gubbio, e Borgo Brufa a Torgiano, mentre altre aziende acquistano prodotti della Bottega per i regali di compleanno dei loro dipendenti. Il lavoro non manca, oltre ai 10 ragazzi e ragazze e a Marisa ci sono Riccardo Martinelli, che cura l'amministrazione e altri soci volontari, cui si aggiungono lavoratori part time durante i periodi in cui aumenta la produzione, come a Natale. Una storia iniziata quasi per caso, con dei laboratori amatoriali, prima Impasti e Mani, proposto da Asl e Cad, poi un altro laboratorio organizzato da Slow food sulla panificazione. Da questo laboratorio è nata l'idea di un libro, La torta di Pasqua in Umbria, da una vecchia raccolta di ricette con ingredienti ma senza dosaggi, come usava un tempo, tutte da provare. "Qui è stata la svolta – spiega Marisa – perché i ragazzi, seguiti da Slow food e dai Servizi psichiatrici, hanno impastato e messo a punto le ricette e ci siamo resi conto che non solo questa cosa gli piaceva, ma che erano in grado, con un'opportuna organizzazione, di farla a livello professionale. Il libro è diventato poi una pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia, cui non finiremo mai di essere grati. Il guadagno che ne abbiamo ricavato è

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

servito per i primi corsi professionali a pagamento e per conseguire l'haccp. La nostra storia è iniziata così". I ragazzi e le ragazze sono così usciti da quel limbo in cui erano impegnati in occupazioni fini a sé stesse, tanto per riempire il tempo. Hanno la dignità di un lavoro, come tutta le gente che lavora, hanno uno stipendio, che permette loro di fare acquisti senza chiedere ai genitori i soldi per un gelato o un paio di occhiali da sole. C'è però un altro aspetto importante nella loro storia, l'organizzazione del loro lavoro, al di fuori della competizione e degli altri meccanismi di un'azienda normale. Ha fatto sì che ragazze, ragazzi, altri soci della cooperativa, dipendenti occasionali, volontari non sono solo colleghi ma anche amici, non c'è competizione ma un clima di collaborazione, si è creata una comunità che va ben oltre quella del lavoro e può essere un modello da seguire.

Una comunità di amici
I ragazzi della cooperativa
La Bottega Azzurra
producono pasticceria secca, salata
e dolce e tanti altri prodotti gustosi
Un progetto nato da pochi anni
che ha anche superato le difficoltà
dei mesi del covid
e che sa investire sul talento
di ogni singolo ragazzo

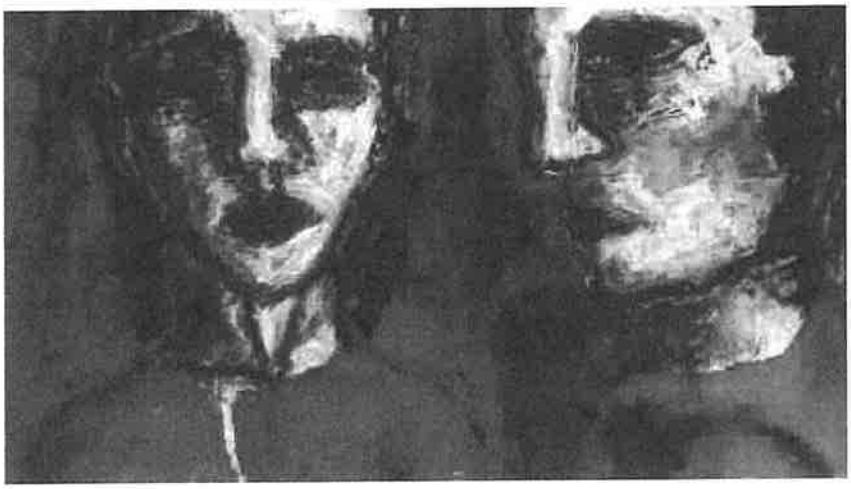
Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Telpress

LIRICO SPERIMENTALE, TUTTO PRONTO PER L'APERTURA DELLA 78^ EDIZIONE A SPOLETO E NEI TEATRI UMBRI

Redazione | Gio, 01/08/2024 - 14:55

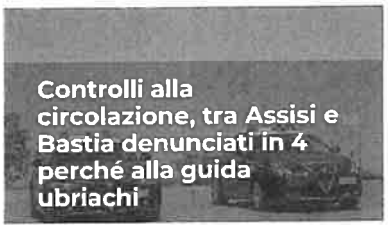
Condividi su:



Giunta quest'anno alla sua **78° edizione**, torna a Spoleto e nei principali teatri dell'Umbria la stagione del **Teatro Lirico Sperimentale "A. Belli" di Spoleto** che aprirà con la consueta *kermesse musicale* "Eine Kleine Musik 2024" al **Teatro Caio Melisso** (anteprima per gruppi organizzati: giovedì **22 agosto ore 20.30** – spettacoli: venerdì **23 agosto ore 20.30**, sabato **24 agosto ore 20.30** e domenica **25 agosto ore 17.00**), in collaborazione con il Comune di Spoleto nell'ambito di *Accade d'estate a Spoleto*. In scena ***Anita*** un'opera di **Gilberto Cappelli** – vincitore del Premio Abbiati nel 2001 – su libretto di **Raffaella Sintoni** e **Andrea Cappelli**. L'opera, composta su commissione dello Sperimentale, sarà eseguita in **prima rappresentazione assoluta** con la direzione musicale di **Marco Angius**, maestro del coro **Mauro Presazzi**, la regia e le scene di **Andrea Stanisci**, i costumi di **Clelia De Angelis** e le luci di **Eva Bruno**.

«Anita è un atto unico in otto scene per soprano, baritono, coro ed

IN UMBRIA


Controlli alla circolazione, tra Assisi e Bastia denunciati in 4 perché alla guida ubriachi

Gio, 01/08/2024 - 14:08
Incidente mortale, donna contro albero con minibus

Gio, 01/08/2024 - 13:43
Polizia in lutto, addio al dr. Diego Napoli

Gio, 01/08/2024 - 13:01
"Incontri che lasciano il segno": ad Assisi una mostra fotografica sulla chartula di san Francesco

Gio, 01/08/2024 - 12:52
Sorpreso alla guida di un'auto rubata ed era irregolare in Italia: arrestato

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ensemble di 18 strumentisti. Ispirata al culto (molto vivo ancora oggi in Romagna, terra d'origine del musicista) del personaggio storico di Anita, l'opera mette in luce la vita dell'eroina moglie di Giuseppe Garibaldi e, più ancora, il riflesso emotivo suscitato dalle sue gesta politico-militari attraverso una scrittura musicale estremamente densa, intensa, che reca tracce evidenti dello stile espressionistico», così **Enrico Girardi**, condirettore artistico dello Sperimentale.

Seguirà la messa in scena di due opere, entrambe eseguite per la prima volta nel 1959 al Teatrino di Villa Olmo di Como: ***Procedura penale*** di **Luciano Chailly** e ***La smorfia*** di **Bruno Bettinelli**, rispettivamente su libretto di **Riccardo Bacchelli** e **Dino Buzzati**. In questo *nuovo allestimento*, l'abile, fantasiosa e sorprendente scrittura dei compositori ferrarese e milanese metterà in luce la comicità sofisticata e surreale dei due celebri scrittori che hanno firmato i libretti. Due atti comici in un atto che tornano a essere rappresentati insieme, l'uno dopo l'altro, in forma di dittico al **Teatro Caio Melisso** di Spoleto, con la direzione musicale di **Marco Angius**, la regia di **Giorgio Bongiovanni**, le scene di **Andrea Stanisci**, i costumi di **Clelia De Angelis** e le luci di **Eva Bruno** (anteprima per gruppi organizzati: giovedì **29 agosto ore 20.30** – spettacoli: venerdì **30 agosto ore 20.30**, sabato **31 agosto ore 20.30** e domenica **1 settembre ore 17.00**).

La stagione proseguirà con il tradizionale e attesissimo appuntamento degli *Intermezzi del '700*, in collaborazione con l'**Università degli Studi di Milano – Centro Studi Pergolesi**. In scena al **Teatro Caio Melisso** di Spoleto (venerdì **6** e sabato **7 settembre**, alle **ore 20.30**, e domenica **8 settembre**, alle **ore 17.00**) la ripresa di ***Moschetta e Grullo*** (nell'edizione critica di **Antonio Dilella** e **Claudio Toscani**) con la regia e le scene di **Andrea Stanisci**, i costumi di **Clelia De Angelis** e le luci di **Eva Bruno**; e, in *prima rappresentazione in tempi moderni*, l'intermezzo ***Eurilla e Beltramme*** (nell'edizione critica di **Benedetta Amelio**) con la regia e le scene di **Laura Cosso**, i costumi di **Clara Restivo** e le luci di **Eva Bruno**. Quest'anno, i due intermezzi barocchi (brevi operine tra il comico e il farsesco che a Napoli si rappresentavano negli intervalli tra gli atti delle opere serie) sono frutto della scoppiettante invenzione musicale di **Domenico Sarro**, esponente di punta della gloriosa stagione della Scuola Napoletana di primo Settecento, quella che ha esportato l'opera italiana in tutta Europa. Dirigerà l'*ensemble strumentale* **Pierfrancesco Borrelli**.

Martedì **10 settembre** alle **ore 20.30** nella **Sala Pegasus** di Spoleto, si terrà ***Liederabend*** (serata liederistica): uno spettacolo intimo e raccolto nel corso del quale il pubblico può (ri)scoprire un mondo poetico e musicale fatto di sfumature, di espressioni sussurrate e proprio perciò profonde. *Liederabend* è l'accesso privilegiato a un universo poetico che tocca, con sobrietà, eleganza e verità, le corde più toccanti dell'anima. Al pianoforte **Antonio Vicentini**.

SPIDER-FRVE-16558798

Il presente ritaglio non è riproducibile, né del tutto né in parte, ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

Telpress Servizi di Media Monitoring

tuttoggi.info

tuttoggi.info
Utenti unici: 4.333

Rassegna del 01/08/2024
Notizia del: 01/08/2024
Foglio:3/4

Concluderà il cartellone della **78ma Stagione Lirica Sperimentale di Spoleto e dell'Umbria** il nuovo allestimento del ***Macbeth*** di **Giuseppe Verdi** su libretto di **Francesco Maria Piave** e **Andrea Maffei**, in scena al **Teatro Nuovo** di Spoleto nei giorni venerdì **20 settembre** (I rappresentazione) e sabato **21 settembre** (II rappresentazione), alle **ore 20.30** e domenica **22 settembre** (III rappresentazione) alle **ore 17.00**. Martedì **17 settembre** alle **ore 18.00** si terrà l'*anteprima per studenti, over 65 e associazioni*; mercoledì **18** e giovedì **19 settembre** alle **ore 10.00** le *anteprime riservate alle scuole*.

Primo (con *Otello* e *Falstaff*) dei tre lavori verdiani ispirati a Shakespeare, *Macbeth* è un'opera tragica incentrata sul tema sempre attuale dell'ossessione provocata da una smodata e violenta ambizione al raggiungimento e alla conservazione del potere. È anche il primo dramma musicale di Verdi in cui appaiono elementi fantastici, che sono specchio deformato dell'alienazione della coppia di protagonisti, incapaci di fare i conti con la realtà.

L'opera, inoltre, sarà in scena nella tournée della **Stagione Lirica Regionale 2024**: lunedì **23** e martedì **24 settembre** alle **ore 20.30**, al **Teatro Morlacchi di Perugia**; mercoledì **25 settembre** alle **ore 20.30**, **al Politeama Clarici di Foligno**; giovedì **26 settembre** alle **ore 20.30**, al **Teatro degli Illuminati di Città di Castello**; venerdì **27** e sabato **28 settembre** alle **ore 20.30**, al **Teatro Comunale di Todi**.

Direzione musicale di **Carlo Palleschi**; maestro del coro **Mauro Presazzi**; regia e scene di **Luigi Di Gangi** e **Ugo Giacomazzi**, costumi di **Clelia De Angelis** e luci di **Eva Bruno**.

A chiudere la stagione regionale, domenica **29 settembre** alle ore **18.00**, si terrà al **Teatro Secci di Terni** un **Concerto Lirico**.

Protagonisti della Stagione saranno i cantanti vincitori e idonei dei Concorsi 2023 e 2024, oltre a quelli che la Direzione artistica ha

SPIDER-FIVE-Id: 38795

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

Telpress Servizi di Media Monitoring

selezionato tra i **cantanti che si sono presentati alle audizioni** e i **cantanti vincitori delle scorse edizioni.**

Maestri collaboratori: **Dahyun Kang**, **Pablo Salido Pulido**, **Lorenzo Tomasini** e **Antonio Vicentini**. Personale tecnico e organizzativo del Teatro Lirico Sperimentale "A. Belli" di Spoleto.

L'immagine della Stagione *Anita e Garibaldi* è stata realizzata dal compositore Gilberto Cappelli per il Teatro Lirico Sperimentale.

I **biglietti** sono acquistabili sul circuito online https://ticketitalia.com/ oppure recandosi presso le rivendite autorizzate Ticket Italia. Per informazioni: **Tls-belli.it/stagione-lirica-2024**.

Le attività 2024 sono rese possibili grazie a Ministero della Cultura; Regione Umbria; Comune di Spoleto; Fondazione Cassa di Risparmio di Spoleto; Banco Desio; Fondazione Cassa di Risparmio di Città di Castello; Fondazione Francesca, Valentina e Luigi Antonini; e grazie alla collaborazione della Provincia di Perugia e dei Comuni di Perugia, Foligno, Città di Castello, Todi e Terni.

La stagione gode del patrocinio della Regione Umbria, dell'Assemblea Legislativa della Regione Umbria, della Camera di Commercio dell'Umbria e di Rai Umbria.

Condividi su:

INAUGURAZIONE | PROGRAMMA

TEATRO LIRICO SPERIMENTALE

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 dell'editore.

Il logo di TuttOggi è stato realizzato da ElisabettaSeverini.com

ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA

Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana

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

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".

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FWE-16535079S

Telpress Servizi di Media Monitoring

340-9409572 info@newtuscia.it

Newtuscia.it ITALIA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
INDIRIZZO E-MAIL
Registrati

CRONACA POLITICA ECONOMIA SANITA' CULTURA SPORT LAZIO UMBRIA TOSCANA ITALIA MONDO LUCE NUOVA SUI FATTI TV

RICERCA RICERCA

Confartigianato Quello che va bene per le Piccole Imprese va bene per il Paese

SUONI CONTROVENTO E CORCIANO FESTIVAL PORTANO "UNA VITA INTERA TOUR 2024" DI FABRIZIO MORO A CORCIANO

Inserito da Serena Biancherini | Ago 3, 2024 | Perugia, Umbria | 0 |

Il presente documento non e' riproducibile o ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

newtuscia.it
www.newtuscia.it
Utenti unici: 1.905

Rassegna del 03/08/2024
Notizia del: 03/08/2024
Foglio:2/3

NewTuscia – PERUGIA – Suoni Controvento, festival estivo di arti performative promosso da Aucma (associata AssoConcerti) con il sostegno del Ministero della Cultura, Regione Umbria, Fondazione Perugia e Fondazione Cassa di risparmio di Terni e Narni, arriva per la prima volta a Corciano e lo fa nell'ambito della 60esima edizione dell'Agosto Corcianese, kermesse tra le più longeve del Centro Italia, con una tappa di "Una vita intera" tour 2024 di Fabrizio Moro (prodotto da Friends & Partners). Rtl 102.5 è radio ufficiale del tour.

L'appuntamento, che sarà una vera e propria anteprima del Corciano Festival che prenderà il via dal 10 al 18 agosto, si terrà il 9 agosto alle 21 nell'area verde Enzo Melani.

Durante il live, Fabrizio Moro regalerà al pubblico grandissime emozioni, un viaggio in musica particolarmente ricco di pathos grazie anche all'importanza del repertorio che presenterà sul palco, lì dove il cantautore risulta da sempre nella sua dimensione più pura. Ad accompagnarlo saranno Danilo Molinari e Roberto "Red" Maccaroni alle chitarre, Luca Amendola al basso, Alessandro Inolti alla batteria e il Maestro Claudio Junior Bielli al pianoforte.

Tra i brani che si potranno ascoltare, spiega l'artista: «Maledetta estate che fa riferimento a un amore liceale nato in estate, il ricordo di questa ragazza mi ha accompagnato fino a poco tempo fa. L'estate passa in un attimo, i ricordi no. L'ho scritta nel monolocale in cui vivevo quando avevo 20 anni, mi sono trasferito momentaneamente per via di una ristrutturazione. Lì sono nate anche "Pensa", "Eppure mi hai cambiato la vita", "Libero" e tante altre. Dopo un anno e mezzo ho voglia di tornare sul palco e cantare live i miei brani di maggior successo, accompagnato dai musicisti con cui suono da vent'anni. Sarà un'estate impegnativa, piena di lavoro e musica. Dopo essermi dedicato al mio secondo film è arrivato il momento di iniziare a suonare con continuità».

Il concerto, prosegue Moro: «Dura due ore circa, in scaletta ho scelto di inserire anche brani che non facevo da tempo. Alcuni pezzi li proporrò in chiave acustica pianoforte chitarra e voce, non mi piace stravolgerli del tutto».

Prevendite su circuiti TicketOne e TicketItalia

Servizio navette – L'amministrazione comunale di Corciano ha messo a disposizione 4 navette per il trasporto degli spettatori dagli impianti sportivi di Ellera fino all'area verde Melani. Il servizio per raggiungere l'area del concerto sarà attivo dalle 18 fino alle 20.30 con partenza ogni 20 minuti circa. Per il ritorno il servizio sarà assicurato dalle 23.30 fino alle 01.30.

Prenotazione parcheggio – Prenotazioni disponibili sul sito Suoni Controvento per un massimo di 180 autovetture al campo sportivo di Corciano (il parcheggio può essere prenotato solo da chi ha acquistato il biglietto per il concerto).

L'evento è accessibile anche alle persone diversamente abili. Per informazioni scrivere a: dsb@musicaeventiautore.com

"Suoni Controvento" è inserito nel "KeepOn Experience" Circuito KeepOn dei Festival ed è fondatore insieme a Suoni delle Dolomiti (Trentino), Musica sulle Apuane (Toscana), MusicaStelle Outdoor (Valle d'Aosta), Paesaggi Sonori (Abruzzo), RisorgiMarche (Marche), Suoni della Murgia (Puglia), Time in Jazz (Sardegna) della Rete dei Festival Italiani di Musica in Montagna. Ha inoltre ricevuto il riconoscimento Umbria culture for family.

NEWS Diocesi

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Suoni Controvento 2024 si realizza con il sostegno del Ministero della Cultura, Regione Umbria, Fondazione Perugia, Fondazione Cassa di Risparmio di Terni e Narni, Camera di Commercio dell'Umbria, Direzione Regionale Musei Umbria, Conservatorio Francesco Morlacchi di Perugia, Accademia di Belle Arti Pietro Vannucci di Perugia, Cams – Centro di Ateneo per i Musei Scientifici dell'Università degli Studi di Perugia, Confagricoltura Umbria, Federalberghi Umbria, Comune di Assisi, Comune di Campello sul Clitunno, Comune di Corciano, Comune di Costacciaro, Comune di Fossato di Vico, Comune di Gualdo Tadino, Comune di Gubbio, Comune di Montefalco, Comune di Narni, Comune di Norcia, Comune di Perugia, Comune di Pietralunga, Comune di San Gemini, Comune di San Venanzo, Comune di Scheggia e Pascelupo, Comune di Sigillo, Comune di Spello, Comune di Spoleto, Comune di Stroncone, Comune di Terni, Comune di Trevi, in collaborazione con Regusto, Aeroporto Internazionale dell'Umbria San Francesco d'Assisi, Fiab, Università degli Uomini Originari di Costacciaro, Proloco di Costacciaro, Proloco di Sigillo, Proloco Corciano, Proloco Costa di Trex, Proloco Terzo San Severo, TraMontana guide dell'Appennino, L'Olivo e la Ginestra, associazione Roompicapo, Cammini d'Italia, Valsorda Tour, Unitalsi Gualdo Tadino, Occhisulmondo, Danz'Art, Ya Basta! Perugia, Cantina Arnaldo Caprai, Cantina Brugnoni; con la collaborazione tecnica di alcuni partners privati e sponsor, in particolare Gruppo Hera, Diva International, Ares Safety, , Bahia City Store, Ambrosi Auto, Teamdev, Screen Pharma, Subasio Petroli. Fattoria Creativa è partner per la comunicazione e promozione del festival. Radio partner Rai Radio 2. Patrocinio di Rai Umbria, media partner Tgr Umbria, Rai Pubblica Utilità, Rai per la Sostenibilità – ESG.

Sito ufficiale Suoni Controvento www.suonicontrovento.com

CONDIVIDERE:

VALUTARE:

‹ PRECEDENTE

Report congiunturale "Dataview" sulla provincia di Perugia e su quella di Terni

PROSSIMO ›

Miss Italia: Camilla Bodesmo di Fondi(Lt) è Miss Eleganza Lazio 2024

CIRCA L'AUTORE

Serena Biancherini

POST CORRELATI

CONFIMPRESE ITALIA

ARCHIVIO INTERVISTE

LUCE NUOVA SUI FATTI
APPROFONDIMENTO

PARTNER ISTITUZIONALI E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

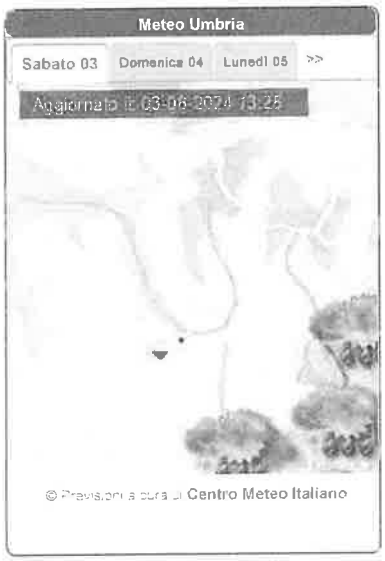
TUTTOGGI
IL GIORNALE ON LINE DELL'UMBRIA

HISPELLUM, LA RIVIVE LA 'SPLENDIDISSIMA': TUTTO IL PROGRAMMA

A Spello dal 18 al 25 agosto, la scena sarà tutta per l'edizione 2024 di "HISPELLVM. Il Potere dell'Acqua".

Redazione | Sab, 03/08/2024 - 14:46

Condividi su:



La storia si fa incanto tra le meraviglie di età romana.

Accade a **Spello**, **dal 18 al 25 agosto**, quando la scena sarà tutta per l'edizione 2024 di "**HISPELLVM. Il Potere dell'Acqua**", **rievocazione storica** che riaccende i fasti della Spello imperiale – dal I secolo a.C. al IV d.C. -, da Augusto all'imperatore Costantino, quando l'antica civitas fu Splendidissima Colonia Iulia, indiscussa e fiorente capitale di Umbri e Romani.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

La presentazione con le Istituzioni

La manifestazione è stata presentata in **conferenza stampa a Perugia**, nella sala Fiume di Palazzo Donini, animata dagli interventi di **Sandro Vitali** presidente dell'Associazione HISPELLVM, **Irene Falcinelli** consigliera delegata Associazione HISPELLVM, **Giorgio Bonamente** presidente del Comitato Scientifico HISPELLVM, **Carlo Paolocci** presidente Aurs Associazione Umbra Rievocazioni Storiche, **Davide Pieroni** assessore alla Cultura del Comune di Spello, **Paola Agabiti** assessore Turismo, Cultura, Istruzione Regione Umbria.

Le novità

Moltissime le novità messe in campo dall'Associazione Hispellvm – curatrice dell'evento -, a cominciare dalla durata passata da quattro a otto giorni. Tante le innovazioni anche nel programma, messo a punto con il contributo del **Comitato scientifico**, mentre ad affiancare l'Associazione ci sono il Comune e la Pro Loco di Spello, la Regione Umbria, la Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia, la Camera di Commercio di Perugia, la BCC di Spello e del Velino, e il recente sostegno del Ministero della Cultura.

La rievocazione

"*Decisiva per la crescita della manifestazione è stata la costituzione del Comitato scientifico presieduto dal prof. Giorgio Bonamente e da altri esperti/e di chiara fama, come il prof Filippo Coarelli e il prof. Simone Sisani* – dichiara **Sandro Vitali** presidente di HISPELLVM -. *E grati siamo anche alla presenza della Sovrintendenza ai Beni Archeologici dell'Umbria che giunge come un marchio di garanzia sul lavoro e sulla fedele "romanità" della nostra proposta*". Smessi i panni della contemporaneità **HISPELLVM ritrova i luoghi e i tempi della Spello romana** tra **personaggi in costume**, **momenti rievocativi** e **spettacoli itineranti** che condurranno grandi e piccini nel *Campus* della colonia Hispellum – il cuore della *civitas* -, tra le atmosfere vocianti di **piazze e mercati,** nel mezzo di scene di vita quotidiana o negli **accampamenti militari** e nelle ***domus***, al cospetto di matrone e senatori, ancelle e vestali, musici e giocolieri, centurioni e legionari della *XXII Legio PPF*.

La scelta dell'epoca romana

Un salto nel tempo ispirato agli importanti monumenti di età augustea – dall'Anfiteatro alla Porta Consolare, dalla Villa dei Mosaici all'Acquedotto Romano – e soprattutto al **Rescritto di Costantino**, il documento con cui l'imperatore concesse alla Colonia Iulia il privilegio di capitale religiosa e di celebrare nel Santuario di Villa Fidelia feste, riti, giochi e spettacoli in onore degli dei e della Gens

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è cedibile a terzi

Flavia. "*Perché Spello ha scelto le rievocazioni di epoca romana e perché da molti anni ha assunto un ruolo così importante da attrarre nella partecipazione altri comuni* – interviene il prof. B**onamente** –. *La risposta è questa: Spello ha profonde radici romane. Con Augusto è diventata il municipio preferito dall'imperatore. Quando pensava all'Etruria e agli Umbri, pensava a Spello, che di quell'area divenne centro amministrativo facendo la fortuna della città dove vivono straordinari monumenti. Ed è grazie alla sensibilità dei recentii amministratori se Spello gode oggi di uno dei siti archeologici meglio proposti e più visitati d'Umbria*". Apprezzamento al programma di Hispellvm è giunto anche dal presidente **Paolocci** dell'Aurs. "L'Umbria gode di una legge regionale che destina un fondo di tutto rispetto alle rievocazioni storiche. Ora è nostro compito creare una rete, un collegamento che le aiuti a crescere. Il programma di Hispellvm oltreché corposo, è interessante e serio, centra in pieno lo spirito del rievocatore".

Il programma

Oggi HISPELLVM è uno straordinario **mix di storia, archeologia, arti sceniche.** Si parte con l'**Anteprima**, **dal 18 al 21 agosto**, per approdare alla **Rievocazione vera e propria,** in scena **dal 22 al 25 agosto**. Sarà allora la volta di magnificenti **Cortei** – le cosiddette Pompe romane -, di **allegorie, antichi riti** – mozzafiato le danze del fuoco -, **celebrazioni, processioni sacre**, ***ludi*** e ***circenses, Agones*** (gare ginniche) e della spettacolare "**Disfida delle Bighe**", (sabato 24 agosto), entusiasmante gara che vede Spello lanciare la sfida ai vicini *municipia* di Sassoferrato, Scheggia e Tuoro sul Trasimeno. "Come Amministrazione comunale Spello crede fortemente in questa manifestazione che racconta chi siamo -commenta l'assessore **Pieroni** -. Lo stiamo facendo in maniera seria, scientifica, con l'obiettivo di valorizzare le nostre radici, la nostra identità, ma dobbiamo farlo cercando di arrivare a più persone possibili. La rievocazione ne è lo strumento per eccellenza".

Il calendario propone infatti **intrattenimenti, cene romane, conferenze, mostre, laboratori ludico-didattici, escursioni/racconto**, **urban trek** sotto le stelle, **visite guidate** alla scoperta della Spello antica con l'apertura straordinaria di luoghi solitamente chiusi al pubblico. Grande spazio pure al **teatro** con focus sulla **commedia plautina** con la Compagnia Teatrale Hispellvm (23 e 24 agosto ore 21 Piazzetta della Loggia). Attesa anche per il celebre gruppo di teatro, danza e musica storica Ludi Scænici (22 agosto Torri di Properzio e Porta Venere).

Varie le proposte rivolte ai più piccoli, come il divertente laboratorio immersivo, il 23 e il 24 agosto, "*Latine Ludere*. Un giorno da bambino romano", o il "**Kids urban trek sotto le stelle**" visita a lume di torcia verso i luoghi della Spello romana sul filo di leggende, fiabe, curiosità.

Gourmet o semplici curiosi potranno invece **sedersi alla tavola dei**

Il presente documento non è riproducibile ed è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

Romani, gustare nelle *popinae* l'antico street food, o cenare nelle *tabernae* dove assaporare una *Patinam Apicianam* o un buon *Pullum Oxizomun*. Ogni sera **cene spettacolo** accolte sulla terrazza della **Taverna Costantino Imperatore** – piazza Kennedy – accompagnate da racconti, teatranti, musici e danzatori (solo su prenotazione).

Dalla storia poi HISPELLVM approda anche al presente accendendo un riflettore sui **grandi temi della contemporaneità**. A **sostenibilità e Acqua**, bene prezioso da tutelare e grande protagonista della storia locale, la manifestazione dedica eventi, incontri, approfondimenti.

«Le rievocazioni raccontano la storia della nostra identità umbra – conclude l'Assessore regionale **Agabiti** -. E Hispellvm lo fa non solo con attenzione filologica, ma anche con la passione e l'entusiasmo che sole riescono a coinvolgere intere comunità. Da parte nostra ritengo fondamentale l'importanza e il sostegno che stiamo dando alle manifestazioni e ai tanti volontari che ne sono l'anima. Valorizzano il nostro territorio creando attenzione anche oltre i confini regionali».

Appuntamenti clou

Taglio del nastro **domenica 18 agosto**, quando l'**ANTEPRIMA** prenderà avvio con la mostra "Le Fontane di origine romana a Spello" e la presentazione della Guida di Repubblica "Umbria in Piazza. Le feste tra storia e gusto". Quattro giorni di eventi culturali, poi, da **giovedì 22 agosto** il sipario si alzerà sulla **RIEVOCAZIONE HISPELLVM.**

Sarà il momento in cui, alle ore 21, dal cuore dell'antico Foro – piazza della Repubblica – le *Gentes Romanae* sfileranno in **Corteo storico** verso la maestosa area archeologica di Porta Consolare (piazza Kennedy). Qui, nella cornice più preziosa della Spello romana, solenne atto d'avvio con la **Proclamazione del Rescritto** – voce di Massimo Pergolesi – e l'**Accensione del Braciere Sacro** che decreteranno aperti i ***Ludi Scenici*** (spettacoli) e gli ***Agones*** (gare ginniche).

Grande fascino pure per le giornate nel ***Castra*** (accampamento romano) con il gruppo di rievocazione storica *Legio XXII PPF*, la *Legio I TAVRVS* di Tuoro e la *Legio XIII Gemini* di Roma. Due giorni, 24 e 25 agosto, per seguire le **spettacolari attività di una legione dell'Alto Impero**. Da non perdere invece il 22 agosto, ore 18.30, alle Torri di Properzio e Porta Venere, il concerto ***Ex Tempore Emergo*** della celebre compagnia di danza e musica storica Ludi Scænici.

Condividi su:

CULTURA | EVENTI | EVIDENZA | HISPELLUM | SCOOP

SPIDER-FRYE-16914906

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

Telpress Italian Media Monitoring

umbriadomani.it

www.umbriadomani.it
Utenti unici: 286

Rassegna del 03/08/2024
Notizia del: 03/08/2024
Foglio:1/2

cultura Perugia

Suoni Controvento arriva a Corciano sulle note di Fabrizio Moro

Ven, Ago 2, 24

Suoni Controvento, festival estivo di arti performative promosso da Aucma (associata AssoConcerti) con il sostegno del Ministero della Cultura, Regione Umbria, Fondazione Perugia e Fondazione Cassa di risparmio di Terni e Narni, arriva per la prima volta a **Corciano** e lo fa nell'ambito della **60esima edizione dell' Agosto Corcianese**, kermesse tra le più longeve del Centro Italia, con una tappa di "Una vita intera" tour 2024 di **Fabrizio Moro** (prodotto da Friends & Partners). Rtl 102.5 è radio ufficiale del tour.

L'appuntamento, che sarà una vera e propria anteprima del Corciano Festival che prenderà il via dal 10 al 18 agosto, si terrà il **9 agosto** alle 21 nell'area verde Enzo Melani.

Durante il live, Fabrizio Moro regalerà al pubblico grandissime emozioni: un viaggio in musica particolarmente ricco di pathos grazie anche all'importanza del repertorio che presenterà sul palco. Lì dove il cantautore risulta da sempre nella sua dimensione più pura. Ad accompagnarlo saranno Danilo Molinari e Roberto "Red" Maccaroni alle chitarre, Luca Amendola al basso, Alessandro Inoli alla batteria e il Maestro Claudio Junior Belli al pianoforte.

Tra i brani che si potranno ascoltare, spicca l'artista "Maledetta estate" che fa riferimento a un amore

Editoriale

LA MELONI PRIGIONIERA DEL SUO SOVRANISMO

di Pierluigi Castellani La inviata lettera della presidente Meloni a Ursula von der Leyn con

Pillole

La Regione Umbria presenta All-in, la nuova manovra economica da 120 milioni di euro

Alla presenza della Presidente della Regione Donatella Tesei e dell'Assessore regionale allo Sviluppo Economico Michele

La MCT Italy contribuisce alla rinascita sostenibile di Castelluccio di Norcia

A 8 anni dal sisma del 30 ottobre 2016, che lo ha distrutto, il borgo

Lago Trasimeno, la Tesei chiede al governo la nomina di un commissario straordinario

La Presidente della Regione, Donatella Tesei ha inviato questo giorno una lettera al Ministro per la

Perugia, grande successo a san pietro per l'edizione 2024 del "Merendanzo"

Una giornata di arte e spettacolo dal sì a per ogni età. E con questo intento

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

umbriadomani.it

www.umbriadomani.it
Utenti unici: 286

Rassegna del 03/08/2024
Notizia del: 03/08/2024
Foglio:2/2

liceale nato in estate, il ricordo di questa ragazza mi ha accompagnato fino a poco tempo fa. L'estate passa in un attimo, i ricordi no. L'ho scritta nel monolocale in cui vivevo quando avevo 20 anni, mi sono trasferito momentaneamente per via di una ristrutturazione. Lì sono nate anche "Pensa", "Eppure mi hai cambiato la vita", "Libero" e tante altre. Dopo un anno e mezzo ho voglia di tornare sul palco e cantare live i miei brani di maggior successo, accompagnato dai musicisti con cui suono da vent'anni. Sarà un'estate impegnativa, piena di lavoro e musica. Dopo essermi dedicato al mio secondo film è arrivato il momento di iniziare a suonare con continuità»

Il concerto, prosegue Moro: «Dura due ore circa, in scaletta ho scelto di inserire anche brani che non facevo da tempo. Alcuni pezzi li proporrò in chiave acustica pianoforte chitarra e voce, non mi piace stravolgerli del tutto»

Prevendite su circuiti TicketOne e TicketItalia

Servizio navette – L'amministrazione comunale di Corciano ha messo a disposizione 4 navette per il trasporto degli spettatori dagli impianti sportivi di Ellera fino all'area verde Melani. Il servizio per raggiungere l'area del concerto sarà attivo dalle 18 fino alle 20 30 con partenza ogni 20 minuti circa. Per il ritorno il servizio sarà assicurato dalle 23 30 fino alle 01 30

Prenotazione parcheggio – Prenotazioni disponibili sul sito Suoni Controvento per un massimo di 180 autovetture al campo sportivo di Corciano (il parcheggio può essere prenotato solo da chi ha acquistato il biglietto per il concerto)

L'evento è accessibile anche alle persone diversamente abili. Per informazioni scrivere a: dsb@musicaeventiamatore.com

"Suoni Controvento" è inserito nel "**KeepOn Experience**" Circuito KeepOn dei Festival ed è fondatore insieme a Suoni delle Dolomiti (Trentino), Musica sulle Apuane (Toscana), MusicaStelle Outdoor (Valle d'Aosta), Paesaggi Sonori (Abruzzo), RisorgiMarche (Marche), Suoni della Murgia (Puglia), Time in Jazz (Sardegna) della Rete dei Festival Italiani di Musica in Montagna. Ha inoltre ricevuto il riconoscimento **Umbria culture for family**

Suoni Controvento 2024 si realizza con il sostegno del Ministero della Cultura, Regione Umbria, Fondazione Perugia, Fondazione Cassa di Risparmio di Terni e Narni, Camera di Commercio dell'Umbria, Direzione Regionale Musei Umbria, Conservatorio Francesco Morlacchi di Perugia, Accademia di Belle Arti Pietro Vannucci di Perugia, Cams – Centro di Ateneo per i Musei Scientifici dell'Università degli Studi di Perugia, Coniagricoltura Umbria, Federalberghi Umbria, Comune di Assisi, Comune di Campello sul Clitunno, Comune di Corciano, Comune di Costacciaro, Comune di Fossato di Vico, Comune di Gualdo Tadino, Comune di Gubbio, Comune di Montefalco, Comune di Narni, Comune di Norcia, Comune di Perugia, Comune di Pietralunga, Comune di San Gemini, Comune di San Venanzo, Comune di Scheggia e Pascelupo, Comune di Sigillo, Comune di Spello, Comune di Spoleto, Comune di Stroncone, Comune di Terni, Comune di Trevi, in collaborazione con Regusto, Aeroporto Internazionale dell'Umbria San Francesco d'Assisi, Fiab, Università degli Uomini Originari di Costacciaro, Proloco di Costacciaro, Proloco di Sigillo, Proloco Corciano, Proloco Costa di Trex, Proloco Terzo San Severo, TraMontana guide dell'Appennino, L'Olivo e la Ginestra, associazione Roompicapo, Cammini d'Italia, Valsorda Tour, Unitalsi Gualdo Tadino, Occhisulmondo, Dauz'Art, Ya Basta! Perugia, Cantina Arnaldo Caprai, Cantina Brugnoni, con la collaborazione tecnica di alcuni partners privati e sponsor: in particolare Gruppo Hera, Diva International, Ares Safety, Bahia City Store, Ambrosi Auto, Teamdev, Screen Pharma, Subasio Petroli. Fattoria Creativa è partner per la comunicazione e promozione del festival. Radio partner Rai Radio 2. Patrocinio di Rai Umbria, media partner Tgr Umbria, Rai Pubblica Utilità, Rai per la Sostenibilità – ESG

Sito ufficiale Suoni Controvento – www.suonicontrovento.com

- Virginia Venerucci è il nuovo presidente della Fondazione Umbria per l'Architettura

Apicoltura, oltre 480mila euro per un settore essenziale per agricoltura e ambiente

" La Regione Umbria prosegue nel suo impegno per l'apicoltura: a breve sarà pubblicato il bando ..."

Perugia, ripa di Pretola ultima chiusura dal 19 al 30 agosto

"Dopo la chiusura di maggio e la riapertura con il senso unico alternato – dichiara ..."

Lavori sulla E45 nell'area di Collestrada, Ponte San Giovanni e Balanzano

"Come comunicato dall'ANAS, sono in corso lavori di manutenzione straordinaria relativi alla pavimentazione stradale nell'area ..."

L'Umbria adotta il Piano prevenzione virus trasmessi da zanzare

Alla luce dei recenti casi di malattie causate da virus trasmessi da zanzare, zecche e ...

Termina dopo incontro con il Garante la protesta dei detenuti del carcere di Terni. Situazione "molto grave"

È terminata la protesta nel carcere di Terni dove alcuni detenuti avevano rifiutato di rientrare ...

" La questione del termovalorizzatore fa la differenza tra il centrodestra e il centrosinistra": per Fiammetta Modena la sinistra è ripiegata su stessa

" La regione dell'Umbria non è mai stata capace fino all'avvento del governo di centrodestra ..."

Quattro primari in meno all'ospedale di Città di Castello: Mancini (Lega) "Ripristinare subito i servizi"

"Come è possibile che all'ospedale di Città di Castello non siano più previste le strutture ..."

Mercato coperto di Perugia, scoppia la "grana" in Consiglio regionale: istanza di fallimento della

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp. Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 05/08/24
Edizione del:05/08/24
Estratto da pag.:3
Foglio:1/1

Candidature fino al 9 febbraio 2025 con invio online. Quattro le sezioni principali e premi di 2.500 euro ciascuna

Raccontami l'Umbria, aperte le iscrizioni al premio giornalistico

PERUGIA

Prende il via il concorso internazionale organizzato dalla Camera di commercio dell'Umbria e riservato agli articoli e video che abbiano trattato le eccellenze artistico-culturali-ambientali e il sistema economico-produttivo di qualità della regione.

Due le novità di quest'anno. Anzitutto per i video si potrà concorrere in due distinte categorie - grandi produzioni e produzioni indipendenti - per dare maggiore spazio di competizione ai prodotti giornalistici realizzati con mezzi più ridotti rispetto a quelli dei grandi broadcaster.

Seconda novità, Raccontami l'Umbria si apre agli studenti più giovani, con l'istituzione di un Premio riservato alle Scuole superiori dell'Umbria.

"Il Premio giornalistico internazionale Raccontami l'Umbria - Stories on Umbria - afferma il presidente Giorgio Mencaroni - giunge alla sua 15esima primavera forte dei successi ottenuti, ma con la convinzione che abbia ancora molte potenzialità da esprimere e che mi auguro vengano colte anche da altre realtà istituzionali per farne una leva di promozione ancora più ampia, forte e penetrante dell'Umbria. Raccontami l'Umbria ha il grande pregio di aver creato un nuovo, efficace e suggestivo format di comunicazione del territorio, con un orizzonte a 360 gradi vista la sua caratura internazionale, confermata ogni anno da importanti partecipazioni da tutto il mondo".

Le candidature dovranno pervenire entro il 9 febbraio 2025 e dovranno essere inviate esclusivamente online direttamente sul sito del Premio.

Le sezioni di concorso sono quattro per ognuna delle quali il premio è di 2.500 euro: turismo, ambiente e cultura; Umbria del gusto; video grandi produzioni; e video produzioni indipendenti, ovvero realizzati anche da singoli autori e diffusi su canali online (Blog, YouTube o altre piattaforme).

Alle sezioni principali si aggiungono: Premio scuole di giornalismo e Premio scuole superiori umbre. Per entrambi questi due Premi il riconoscimento sarà di 1.000 euro.

Sab.Bus.Vl.

Concorso La premiazione dell'ultima edizione

Peso:23%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 20/08/24
Edizione del:20/08/24
Estratto da pag.:41
Foglio:1/1

Tutto pronto per la seconda edizione del torneo Pinball at Waterfalls, con giocatori professionisti da tutta Italia

Marmore capitale del flipper sportivo

TERNI

Torna a cavallo tra la fine di agosto e l'inizio di settembre l'attesissimo torneo "Pinball at Waterfalls - Torneo Flipper Marmore", Memorial Dino Merluzzi, che dopo il successo dello scorso anno, si svolgerà ancora una volta all'interno del Museo del flipper di Marmore, per un'edizione speciale che si prepara ad accogliere giocatori professionisti e anche nuove leve della disciplina, con una manifestazione aperta alla cittadinanza e a chiunque si voglia avvicinare al flipper sportivo o vuole semplicemente provare una nuova esperienza di intrattenimento. Dal punto di vista sportivo l'evento, oltre a rappresentare una competizione professionistica valida per il ranking internazionale del WPPR (World Pinball Player Rankings) e che permette quindi ai giocatori di guadagnare punti preziosi per la classifica mondiale della disciplina, rappresenta anche la sesta tappa delle sette in totale durante la stagione del Circuito Nazionale ICS 2024 (Italian Championship Series). Anche per questo sono attesi alcuni tra i più forti giocatori del panorama nazionale. Come nella precedenti edizioni, anche quest'anno l'evento è dedicato a Dino Merluzzi, figura storica del flipper in Italia, che è stato uno dei primi a collezionare giochi d'epoca e macchine da intrattenimento di vari periodi. Uno dei pionieri del flipper sportivo a cui si deve la nascita morale del movimento presente in Italia. Sempre a lui è stato dedicato anche il Museo del flipper e del Modernariato di Marmore, che non a caso ospita quest'anno la competizione, rendendola ancora più unica e interessante. A esaltare ulteriormente l'iniziativa anche i prestigiosi riconoscimenti e le importanti collaborazioni ne consentono la realizzazione: oltre al supporto della Pro Loco di Marmore, a patrocinare l'evento sono anche il Comune di Terni, la Regione Umbria e la Camera di Commercio dell'Umbria. Mentre tra i partner tecnologici della manifestazione, le aziende internazioanli del settore: FaroPlay e altre. Per questa edizione del torneo saranno disponibili anche i flipper più moderni e le ultime uscite sul mercato, tra i quali gli ultimissimi esemplari di Stern Pinball: Foo Fighters, Godzilla, Iron Maiden, James Bond, Rush e le ultimissime novità appena uscite sul mercato. Insieme a molti altri ancora, per un evento ancora più imperdibile. Ma accanto alla competizione di alto livello che interessa da vicino i giocatori professionisti, Ifpa Italia organizza anche un torneo per i visitatori del museo, avventori e semplici curiosi che si avvicinano per la prima volta al flipper sportivo, che si svolgerà domenica 1 settembre. Un appuntamento, dunque, aperto a tutta la cittadinanza. Nel 2023 si aggiudicò la vittoria il laziale Renato Agresti di Itri.

M.St.

Museo del flipper e del modernariato il torneo è dedicato a Dino Merluzzi

Telpress

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ternitoday.it
www.ternitoday.it
Utenti unici: 6.967
Rassegna del 28/08/2024
Notizia del: 28/08/2024
Foglio:1/2

ATTUALITÀ

Arrone e Terni, evento 'Falsi d'Autore': "Un viaggio attraverso settecento anni di storia dell'arte raccontato da trentadue artisti"

A Terni la prima parte dell'iniziativa con partenza il prossimo 30 agosto. Ad Arrone la mostra sarà aperta dal 13 al 28 settembre

Redazione
28 agosto 2024 17:48

Un appuntamento che si rinnova con *Falsi d'Autore: I Borghi delle Acque incontrano l'Arte* evento giunto alla terza edizione, in programma tra Terni e Arrone tra la fine di agosto ed il mese di settembre. Non è solo una competizione, ma un vero e proprio omaggio alla ricchezza del patrimonio artistico mondiale. Ogni opera presentata rappresenta un tributo ai grandi maestri del passato, ma anche una dimostrazione di come l'arte continui a essere una fonte inesauribile di ispirazione, capace di attraversare i confini del tempo e dello spazio.

Il concorso si pone così come un ponte tra passato e presente, tra tradizione e innovazione, valorizzando l'arte non solo come espressione estetica, ma anche come strumento di dialogo culturale. Le riproduzioni delle opere assumono un ruolo fondamentale come strumenti educativi di grande valore: attraverso la pratica della copia si può sviluppare una maggiore consapevolezza delle tecniche artistiche, delle scelte stilistiche e del contesto storico-culturale in cui l'opera originale è stata creata.

Questo processo permette non solo di apprezzare più a fondo il patrimonio artistico, ma anche di coltivare un dialogo continuo tra l'arte del passato e quella contemporanea. A presentare l'iniziativa Maela Piersanti della Madè Eventi "Questa manifestazione artistica è dedicata alla riproduzione di capolavori della storia dell'arte. Un evento parte di un progetto sull'arte contemporanea, promosso da Madè Eventi. L'obiettivo

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

è creare nuove opportunità di dialogo tra passato e presente, mettendo in relazione pittori contemporanei con artisti storici, tracciando una linea temporale che va dal XIII al XX secolo".

Ed ancora: "Un viaggio attraverso settecento anni di storia dell'arte, raccontato da trentadue artisti. L'evento presenterà opere ispirate a grandi maestri come Leonardo Da Vinci, Artemisia Gentileschi, Caravaggio, Botticelli, Van Gogh, Modigliani, Klimt, Matisse e Mondrian, tra gli altri. La mostra itinerante si svolgerà in luoghi storici e suggestivi, baciati dalle acque, con Terni e Arrone che ospiteranno la terza edizione".

Attraverso tale iniziativa si intende sensibilizzare un pubblico più ampio alla conoscenza dei capolavori della storia dell'arte, contribuendo alla diffusione della conoscenza delle arti visive. In questo modo si afferma come un importante appuntamento culturale, capace di coinvolgere non solo gli addetti ai lavori, ma anche appassionati, curiosi e neofiti, avvicinandoli al mondo dell'arte in modo accessibile e stimolante. L'evento è organizzato da Madè Eventi e dal Gruppo Campanari di Arrone in collaborazione con Associazione Ponte degli Artisti Terni. Inoltre è patrocinato da Regione Umbria - Assemblea Legislativa, Camera di Commercio dell'Umbria, Comune di Arrone, Comune di Terni.

LEGGI ANCHE

PROGRAMMA:

A Terni dal 30 agosto all'8 settembre – Laboratorio Polifunzionale BCT, piazza della Repubblica. Orari apertura mostra: tutti i giorni dalle 17 alle 20.

Ad Arrone dal 13 al 28 settembre - Sala Giovanni XXIII, Piazza Garibaldi. Orari apertura mostra: venerdì, sabato e domenica dalle 17 alle 19.30.

Gli artisti: Alberto Bizzarri – Domenico Bordacchini – Calzuoli Lab – Diana Casmiro – Francesca Catalucci – Chiara Cecchetti – Gianni Cherubini – Paolo Antonio Costantino – Gualtiero Crobu – Alberto Cruciani – Graziella Crudelini – James Danieli – Luisa Fagioli – Vincenza Fucci – Romina Hyka – Michela Iachettini – Serena Imbruglia – Jorex – Alessandra la Chioma – Paolo Leonelli – Lo Zoo di Simona – Ilaria Masucci – Mario Napoletti – Ana Maria Papp – Michele Antonio Pasquariello – Angelo Schiavo – Daniele Schiavo – Isabella Serafini – Anita Sideri – Malila Silverio – Nadia Sini – Anna Rita Zoffoli.

© Riproduzione riservata

I più letti

1. ATTUALITÀ
Terni, Samanta Fogni: "Sto attraversando una fase complicata del matrimonio affrontando un forte cambiamento"

2. ATTUALITÀ
Nuova attività a Terni, "Far rivivere il locale riempie d'orgoglio. Riconversioni fondamentali per contrastare il degrado"

3. ATTUALITÀ
Addio a vecchie stufe e camini, ci sono i soldi della Regione Umbria: come partecipare al bando

4. ATTUALITÀ
Terni, fontanelle che passione, ecco dove trovare l'acqua più fresca della città

5. ATTUALITÀ
Terni, Francesco Biribanti: "Il nuovo progetto del Centro Italia Volley per riportare in alto la pallavolo territoriale"

In Evidenza

SPIDER-FIVE-106360159

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress Servizi di Media Monitoring

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Guido Boffo
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213

Rassegna del: 03/09/24
Edizione del:03/09/24
Estratto da pag.:43
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Il concerto

Le Correnti del Nera arrivano fino al Caos

MUSICA

TERNI Sabato prossimo alle ore 17 alla Sala dell'Orologio al polo museale di Terni l'associazione Filarmonica Umbra aprirà le porte ad una occasione di scambio con l'Aima (Associazione italiana musicisti amatori), che raccoglie un gran numero di musicisti non professionisti, dando vita ad orchestre e gruppi da camera di ottimo livello e collaborando con il famoso Festival di Stresa.

Avrà luogo quindi una insolita kermesse musicale in cui gli iscritti si esibiranno insieme al celeberrimo duo PiCello Bros., Angelo Pepicelli (pianoforte) e/o Francesco Pepicelli (violoncello), un incontro fra professionisti e amatori nella comune passione per la musica. Gli amatori saranno Luca Andreetti, violoncello, Annette Hornstein, flauto, Fabiomassimo Castelluzzo, pianoforte, Luigi Varallo, violoncello, e Angela Musco, violino.

A concludere il successo della settima edizione del Festival musicale "Correnti Del Nera" saranno le musiche di Haydn, Beethoven, Schumann.

Questo evento è l'ultimo dei cinque concerti di "Correnti del Nera", tutti sold out, Festival che anche quest'anno ha visto le sale e i luoghi dedicati alla musica gremiti di pubblico, e ha visto al completo l'adesione anche alle attività conviviali nei ristoranti locali.

La manifestazione si avvale del contributo della Fondazione Carit, del sostegno e patrocinio Camera di Commercio dell'Umbria e il patrocinio della Regione Umbria, nonché dei Comuni di Ferentillo, Arrone, Acquasparta e Terni.

Peso:8%

Telpress

Il presente documento non è riproducibile né ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Interventi Pdf Rivista Notizie utili Area riservata Il mercatino Editore Redazione Pubblicità Collabora

mercoledì 04 Settembre 2024

iltamtam.it
quotidiano online e mensile freepress

VILLAGE PISCINA COMUNALE MASSA MARTANA

LEANDRO PALOMBA FISIOTERAPIA www.fisiopalomba.it

AMBIENTE E TERRITORIO CRONACA CULTURA ECONOMIA E LAVORO POLITICA SALUTE SPORT TURISMO

COLLAZZONE DERUTA FRATTA TODINA MARSCIANO MASSA MARTANA MONTE CASTELLO DI VIBIO SAN VENANZO TODI UMBRIA

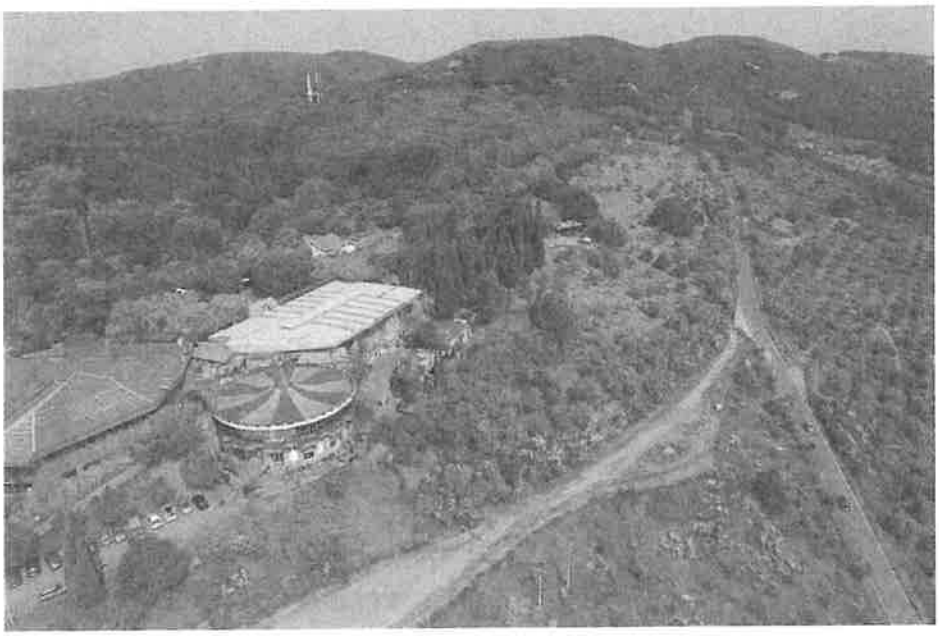
PANNELLI elcom system PERUGIA ELCOM SYSTEM

CULTURA, EVENTI, [illegible], UMBRIA

Due giorni di rievocazioni storiche alla Città della Domenica

Redazione 4 Settembre 2024

Prevista la presenza di rappresentanze da Abruzzo, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Sicilia, Sardegna e Veneto; oltre 30 gli eventi in programma; domenica corteo storico con 600 figuranti



Conto alla rovescia per **Umbria Historica, il più grande evento di rievocazioni storiche del centro Italia che si terrà sabato 7 e domenica 8 settembre** al family park Città della Domenica di Perugia. Un viaggio nel tempo organizzato dal parco perugino insieme all'Associazione umbra rievocazioni storiche (Aurs), in collaborazione con Regione Umbria e Comune di Perugia e il patrocinio di Camera dei deputati, Enit, Club Unesco di Perugia e Foligno e Camera di commercio dell'Umbria, a cui prenderanno parte circa 50 gruppi di rievocazione storica

Cerca...

MARCHETTI EDILIZIA
SISTEMI E SOLUZIONI PER L'EDILIZIA
Stufe a pellet e camini per riscaldamento ad aria e ad acqua

ASD Hagakure
CENTRO REGIONALE CONI AVVIAMENTO ALLO SPORT
DA SETTEMBRE I NUOVI CORSI
KARATE
GINNASTICA ARTISTICA
KICK BOXING
500 MQ PER 3 DISCIPLINE
27 TECNICI QUALIFICATI
CONI
VIA DELL'INDUSTRIA 06050 COLLEPEPE PERUGIA - info 329 3811821

UMBRIA CINEMA FESTIVAL
umbria
IX EDIZIONE
TODI 13-15 SETTEMBRE 2024
direzione artistica Paolo Bonfanti

AVIS SEZIONE COMUNALE DI TODI
Dona il sangue salva una vita

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

dell'Umbria e di altre regioni italiane, **Abruzzo, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Sicilia, Sardegna e Veneto**, per un'immersione unica nella storia e nelle tradizioni.

Gli spettatori potranno assistere a **oltre trenta spettacoli nella due giorni, dislocati tra la Piazza centrale, il Villaggio del bosco e l'Arena grande**, dalle 10.30 alle 19. Uno spazio da esplorare con tutta la famiglia per scoprire accampamenti, combattimenti e prove di abilità. Si potranno ammirare cortei, sfilate in abiti storici e mercatini dove alla maestria degli artigiani che realizzano 'live' manufatti con tecniche e strumenti dell'epoca si unisce la possibilità di acquistare prodotti di alta qualità. Il mercato storico artigianale, quindi, è anche 'didattico', perché ci saranno dimostrazioni pratiche di realizzazione delle eccellenze artigiane e si potranno osservare le riproduzioni di mestieri antichi.

Tra le associazioni presenti, anche l'associazione culturale onlus Catha, che coinvolgerà i visitatori in un percorso didattico sulla mitologia etrusca. Non mancheranno gli approfondimenti culturali legati al tema delle rievocazioni storiche e spettacolari combattimenti che riproduranno battaglie degli antichi Romani e cavalieri medievali. In particolare, grazie ad associazioni di Otricoli, Spello, Tuoro e Ascoli Piceno, si potrà ammirare un tipico accampamento romano e scoprire come vivevano i legionari, assistere a dimostrazioni di combattimento e conoscere i mestieri dell'epoca; c'è poi l'accampamento medievale con l'allestimento di un campo e la presenza di una vera Compagnia d'arme.

Tra abili evoluzioni e spettacolari coreografie, l'atmosfera sarà allietata anche da **sbandieratori, musici, danzatori, giullari, tamburini e arcieri**. Sei, nello specifico, i gruppi di sbandieratori: la Cavalcata dell'Assunta di Fermo, gli Sbandieratori di San Gemini, Sbandieratori e Musici di Arcus Tuder di Todi, Musici e Sbandieratori Città di Giove, Sbandieratori di Gubbio e Sbandieratori di Gualdo Tadino. Infine, ci saranno diversi punti ristoro, con taverne, locande e osterie, dove poter gustare piatti e bevande dal 'sapore antico' ma anche tipicità delle varie regioni italiane.

L'evento si concluderà **domenica 8 settembre con il Corteo dei Cortei che vedrà la partecipazione di oltre 600 rievocatori.** Da non perdere il Torneo regionale arco storico, con la partecipazione di sette gruppi, Asd Arcus Tuder di Todi, Asd Arcieri Storici Sagittariis Ridentes, Asd Arcaris Tiberis, Castrum Fossati, Castrum Collis Palombi, Arcieri Malatesta, Arcieri dei Due Mondi e la Formazione italiana arcieri storici. Per partecipare alla due giorni si possono acquistare i biglietti sulla piattaforma Liveticket o alla biglietteria di Città della Domenica. Si può scegliere tra l'acquisto di un biglietto valido per due giornate a un prezzo scontato oppure per una singola giornata. Gli abbonati al parco hanno diritto ad uno sconto del 50% per l'ingresso all'evento di sabato 7 settembre.

condividi su:

Sezione Comunale di TODI - Piazza Umberto I, 6
Info: 075 8942467
avistodi@avisumbria.it

OMAR
OSSERVATORIO MALATTIE RARE

Angioedema ereditario: un cortometraggio per raccontare la patologia

Giornata Mondiale della Fibrosi Cistica: FFC RICERCA finanzia due giovani ricercatori

Polineuropatia demielinizzante infiammatoria cronica giovanile: nel nord Sardegna la frequenza più alta mai descritta

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1e66f4376

Telpress

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data: 07 set 2024 Ora: 15:42 Emittente: TELEGIORNALE DELL'UMBRIA 13.00
Trasmissione: "Concerto emiciclo s.ubaldo, applausi per l'omaggio a Puccini"

07-09-2024

In onda: 07-09-2024
Condotto da:
Ospiti:

Servizio di: GIACOMO MARINELLI ANDREOLI
Durata del servizio: 00:01:42
Orario di rilevazione: 13:16:12

Intervento di:

Speech to text
giornata e adesso invece andiamo a gubbio dove si ha rinnovato l'appuntamento con l'ormai tradizionale concerto in onore di sant'ubaldo a l'emiciclo della basilica quest'anno caratterizzato da un applaudito omaggio a giacomo puccini giacomo marinelli andreoli non poteva che essere nessun dorma il brano di chiusura concludere tra gli applausi dei numerosi presente uno strumento musicale canoro ormai immancabile inizio settembre anche quest'anno la magia della musica volto l'emiciclo della basilica di sant'ubaldo gubbio il suggestivo teatro realizzato da poco più di dieci anni al fianco della basilica il palcoscenico di questo momento culturale che opera le iniziative legate alle celebrazioni per la traslazione del patrono del undici settembre un folto pubblico fatto da cornice alle più celebri arie di giacomo puccini voluto e sostenuto da fondazione perugia l'evento è stato organizzato dal progetto omaggio l'umbria e ho visto esibirsi cinque artisti in uno speciale omaggio al grande compositore a cento anni dalla sua morte di fronte allo splendido panorama del monte ingino esibirsi sul palco i tenori david e francesco pannella soprano francesca bruni giovanissimo cantore mattia toniolo al pianoforte un'irresistibile stefano ragni fabulous affabulatore pubblico introducendo ogni brano in modo originale ironico prima del concerto portato il saluto a nome dell'amministrazione comunale l'assessore alla cultura paolo sol chiarini a patrocinare le l'iniziativa il ministero della cultura la regione il comune di gubbio alla diocesi il rettore della basilica di sant'ubaldo università straniere la camera di commercio e l'unicef italia di cui omaggio lunga testimonial regionale e ora

ID:6222610

Tag: CONCERTO, CAMERA DI COMMERCIO DELL UMBRIA. GRANDE OMAGGIO, MINISTERO DELLA CULTURA

Keywords: camera di commercio, camera di commercio dell'umbria

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 07/09/24
Edizione del:07/09/24
Estratto da pag.:22
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Rievocazioni Taglio del nastro e al via gli eventi per tutto il fine settimana: oltre trenta spettacoli, gruppi storici da tutta Italia, punti ristoro e gran corteo finale

Alla Città della Domenica due giorni con Umbria Historica

PERUGIA

Umbria Historica, il più grande evento di rievocazioni storiche del centro Italia, oggi e domani entra in scena. Un viaggio nel tempo organizzato dalla Città della Domenica insieme all'Associazione umbra rievocazioni storiche (Aurs), in collaborazione con Regione Umbria e Comune di Perugia e il patrocinio di Camera dei deputati, Enit, Club Unesco di Perugia e Foligno e Camera di commercio dell'Umbria, a cui prendono parte circa 50 gruppi di rievocazione storica dell'Umbria e di altre regioni italiane, Abruzzo, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Sicilia, Sardegna e Veneto, per un'immersione unica nella storia e nelle tradizioni.

Gli spettatori potranno assistere a oltre trenta spettacoli nella due giorni, dislocati tra la Piazza centrale, il Villaggio del bosco e l'Arena grande, dalle 10.30 alle 19.

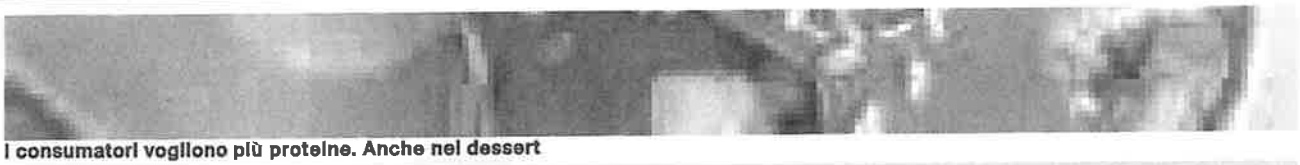
Tra le associazioni presenti, anche l'associazione culturale onlus Catha, che coinvolgerà i visitatori in un percorso didattico sulla mitologia etrusca. Non mancheranno gli approfondimenti culturali legati al tema delle rievocazioni storiche e spettacolari combattimenti.

Ma.Mo

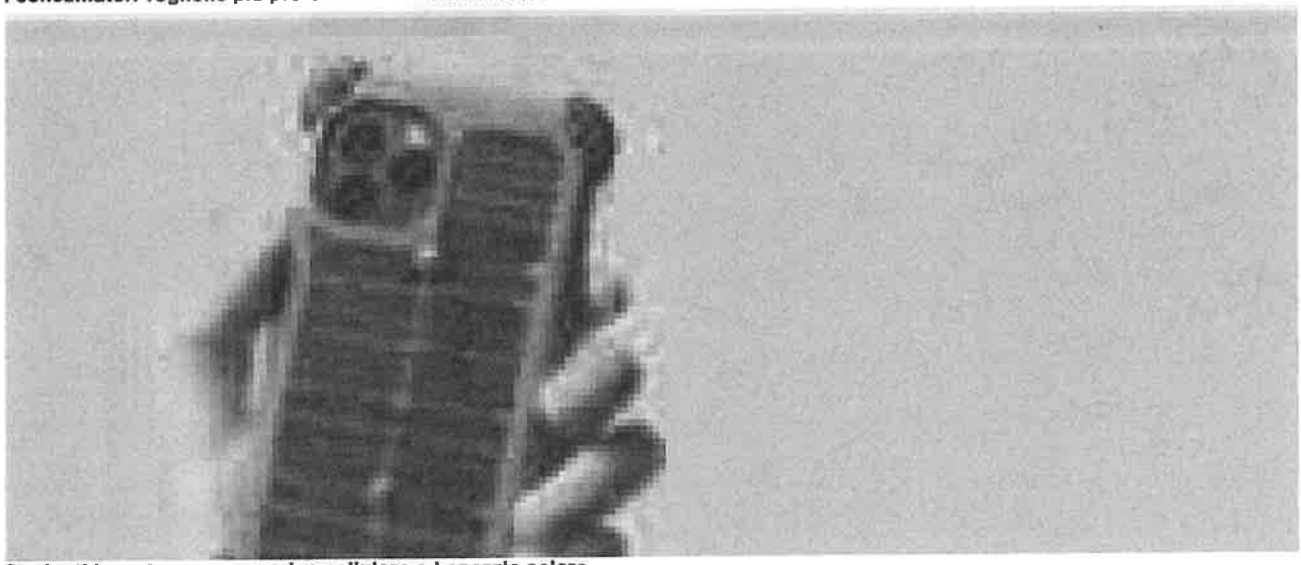
Tuffo nella storia
Un viaggio nel tempo organizzato dalla Città della Domenica insieme all'Associazione umbra rievocazioni storiche (Aurs)

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ansa.it
www.ansa.it
Utenti unici: 1.432.833
Rassegna del: 17/09/2024
Notizia del: 17/09/2024
Foglio:2/3



I consumatori vogliono più proteine. Anche nel dessert



Studenti inventano cover carica cellulare ad energia solare

Grecia, nuova illuminazione per il Tempio di Poseidone

Temi caldiSalviniCommissione UeTrumpTraversetoloBianca Balti
/ Regione Umbria
Naviga

Bando Camera commercio per giuria Raccontami l'Umbria

Obiettivo formare un elenco di giornalisti per incarico

PERUGIA, 17 settembre 2024, 12:16
Redazione ANSA

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ansa.it
www.ansa.it
Utenti unici: 1.432.833
Rassegna del 17/09/2024
Notizia del: 17/09/2024
Foglio:3/3

↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

La Camera di commercio dell'Umbria ha ufficialmente bandito un avviso pubblico per "Componente della Commissione di valutazione del premio giornalistico internazionale Raccontami l'Umbria", volto a creare un apposito elenco di professionisti ai quali affidare l'incarico di componente della giuria. Per presentare le domande c'è tempo fino al 3 ottobre.

L'elenco professionale è articolato nelle categorie giornalista esperto nel settore turistico e culturale; giornalista esperto nel settore enogastronomico; giornalista esperto nel settore delle produzioni audiovisive.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi

f X ···

Ultima ora

12:37
Salvini, Fitto porterà avanti gli interessi italiani in Europa

12:36
Von der Leyen, 'Fitto gestirà i Pnrr con Dombrovskis'

12:34
Acc incerta sui tempi per Termoli, Urso ricollocherà i fondi

12:33
Inps, in 7 mesi erogati 11,5 miliardi per l'Assegno unico

12:25
Verdi Ue, 'Fitto non avrà vita facile alle audizioni'

12:13
Ue: M5s molto critico su Fitto, "difficile il sì"

Newsletter ANSA
Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella mail.
Iscriviti alle newsletter

Video

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Il Territorio parla Umbria, turismo tra luci e ombre; Brindisi, seconda edizione per il Penne Libere Festival; Como, a rischio chiusura 8 istituti scolastici

CONDIVIDI

Il primo collegamento de Il territorio parla, condotto da Federica Margaritora dal lunedì al venerdì alle 16.35, è con radio Gente Umbra, Maria Tripepi. "Moderata soddisfazione" per l'andamento del turismo in Umbria nei primi nove mesi del 2024. È quella espressa dal presidente della Camera di Commercio regionale, Giorgio Mencaroni, che ha tracciato un bilancio dell'andamento delle presenze nel Cuore verde d'Italia da gennaio ad oggi.

Il secondo collegamento è con Brindisi, radio Frate Sole, Alessandro Nardelli. Grandissimo successo a Cisternino, il 13 e il 14 settembre, la seconda edizione di "Penne Libere Festival", un evento, organizzato da Pro Cisternino – Associazione di promozione sociale, in cui il giornalismo ha rappresentato il motore propulsore del confronto tra accademici, imprenditori, associazioni e rappresentanti delle istituzioni, non solo a livello locale, ma anche regionale e nazionale.

Il terzo collegamento è con Il Settimanale di Como, radio Marconi, Enrica Lattanzi.
A una settimana esatta dal suono della prima campanella in provincia di Como, parliamo dei problemi emersi in questi giorni con la prospettiva di chiusura di 8 istituti scolastici della città di Como, fra scuole dell'infanzia e primarie. Si tratta di un piano di chiusure spalmato sul biennio 2025-2027, a partire da settembre dell'anno prossimo.

iscriviti alla nostra NEWSLETTER

EUsolidarity
Cofinanziato dall'Unione Europea.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Cronaca bando Festival del giornalismo giornalisti Premio giornalistico internazionale Raccontami l'Umbria

By Bruno Coletta

Premio "Raccontami l'Umbria", bando per giornalisti in giuria

18/09/2024 - 20:52

La scadenza dei termini per partecipare al bando è il 3 ottobre. L'elenco è articolato in queste categorie: giornalista esperto nel settore turistico e culturale; giornalista esperto nel settore enogastronomico; giornalista esperto nel settore delle produzioni audiovisive.

La **Camera di commercio dell'Umbria** ha ufficialmente bandito un Avviso pubblico per ***"Componente della Commissione di valutazione del Premio giornalistico internazionale Raccontami l'Umbria"***, volto a creare un apposito elenco di professionisti ai quali affidare l'incarico di componente della giuria. Per presentare le domande c'è tempo fino al 3 ottobre.

L'ELENCO È ARTICOLATO IN QUESTE CATEGORIE:

- ***giornalista esperto nel settore turistico e culturale;***
- ***giornalista esperto nel settore enogastronomico;***
- ***giornalista esperto nel settore delle produzioni audiovisive.***

REQUISITI

Possono partecipare alla selezione coloro che, alla data di scadenza del termine, siano in possesso dei requisiti professionali:

- ***iscrizione all'Albo nazionale dei Giornalisti***;
- ***in alternativa al punto precedente***, per i cittadini stranieri esercitare regolarmente la professione di giornalista nel Paese di provenienza;

Nella domanda i candidati devono dichiarare di possedere i seguenti requisiti generali:

- ***cittadinanza italiana o straniera***: in caso di cittadinanza straniera il candidato deve possedere un'ottima conoscenza della lingua italiana ed essere domiciliato in Italia;
- ***godimento dei diritti politici e civili***; i candidati stranieri devono godere dei diritti civili e politici anche negli Stati di appartenenza;
- ***non aver riportato condanne penali*** e non avere procedimenti penali pendenti che impediscano la costituzione del rapporto di lavoro con la pubblica amministrazione;
- ***insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interesse***

MODALITÀ E TERMINI PER LA CANDIDATURA

Il candidato dovrà presentare la propria manifestazione d'interesse a essere inserito nella short list, utilizzando esclusivamente l'apposito modulo pubblicato sul sito della Camera di Commercio dell'Umbria (cliccare qui) redatto nella forma di autocertificazione (dichiarazione sostitutiva di certificazione o atto notorio), debitamente compilato e sottoscritto, con l'indicazione specifica delle Categorie a cui chiede di essere iscritto.

LA DOMANDA D'ISCRIZIONE VA INVIATA ALL'INDIRIZZO: CCIAA@PEC.UMBRIA.CAMCOM.IT. AD ESSA DOVRANNO ESSERE ALLEGATI:

- copia fronte/retro di un documento d'identità in corso di validità;
- curriculum professionale, redatto in formato europeo, datato e sottoscritto, contenente le esperienze specifiche acquisite e tutti gli elementi utili ai fini dell'inserimento in elenco.

L'elenco, una volta formato, verrà pubblicato sul sito della Camera di Commercio e sarà suddiviso nelle diverse categorie indicate nell'Avviso.

Maggiori informazione sul sito della Camera di Commercio dell'Umbria (cliccа qui)

Share / Save

Nazionali

Ma dipingere sulla seta non è caravaggesco
27/03/2022 - 01:10

Stoichita, la kommunalka e i confini invisibili
27/03/2022 - 01:10

Grazia della Leica sul «Grande balzo in avanti»
27/03/2022 - 01:10

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp. Sergio Casagrande

Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 19/09/24
Edizione del: 19/09/24
Estratto da pag.:6
Foglio:1/1

Turismo L'analisi effettuata del presidente regionale della Camera di commercio

Mencaroni: "Sfida del Giubileo decisiva"

PERUGIA

"Moderata soddisfazione" per l'andamento del turismo umbro nei primi nove mesi dell'anno viene espressa dal presidente regionale della Camera di commercio, Giorgio Mencaroni. "Dopo una partenza sprint nella prima parte del 2024, decisamente sopra i livelli record del 2023 - evidenzia - abbiamo assistito da giugno a un arretramento - essenzialmente in chiave di turismo degli italiani - dovuto a una stagione estiva penalizzata dalle condizioni meteo, con Perugia e l'Umbria inseriti sempre nelle realtà a bollino rosso, e a una riduzione della capacità di spesa delle famiglie, che hanno sentito gli effetti dell'alta inflazione del 2022-2023 e del forte aumento dei tassi di interesse, con la conseguente riduzione delle risorse delle molte famiglie che debbono pagare un mutuo a tasso variabile, o più in generale che hanno debiti finanziari. A ciò si aggiunga il fatto che la siccità ha penalizzato in modo importante il turismo del Lago Trasimeno, in questo caso sia per quanto riguarda le presenze italiane, sia per quelle straniere". Quanto all'aeroporto, giudizio ampiamente positivo. "Ma anch'esso, in alcune tratte - spiega Mencaroni - ha subito una riduzione di passeggeri, sempre per i motivi esposti sopra. E sulla qualità delle strutture ricettive umbre si sono fatti passi avanti, ma c'è ancora da lavorare". Il presidente Mencaroni allunga lo sguardo al 2025, "un anno di grande importanza con la celebrazione del Giubileo, con il settore turistico umbro che dovrà farsi trovare a posto in ogni suo aspetto di fronte a un anno in cui ci sarà certamente un aumento del turismo di massa, non selezionato ma comunque di notevole rilevanza". Uno sguardo che si protrae al 2026, quando ci saranno gli eventi per gli 800 anni dalla morte di San Francesco d'Assisi. "Ci attendono due anni importanti - scandisce Mencaroni - soprattutto sul fronte del turismo religioso. Si tratta di una nuova, grande opportunità per tutta la nostra regione. L'industria del turismo, è ormai chiaro, rappresenta una delle leve chiave per lo sviluppo della regione. Per anni non è stato considerato così ma la realtà per fortuna è cambiata e ha dimostrato l'importanza che il turismo ha per l'Umbria e per l'Italia".

R.C.

Siccità e inflazione hanno rallentato gli arrivi nella seconda parte della stagione

Presidente Giorgio Mencaroni al vertice della Camera di commercio dell'Umbria fa un bilancio della stagione turistica nella regione e parla delle prossime sfide

Peso:26%

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 19/09/24
Edizione del:19/09/24
Estratto da pag.:64
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

La storia della rocciata

Ricetta depositata
Tradizione millenaria

"La storia della rocciata, una spirale lunga tremila anni". Il titolo del convegno che si svolgerà sabato all'Oratorio del Crocifisso, nel cinquantennale della fondazione della delegazione di Foligno dell'Accademia italiana della cucina. Sarà presentata la storia della ricetta della rocciata il cui deposito, alla Camera di Commercio, è stato approvato dal consiglio di presidenza dell'Accademia lo scorso aprile.

CONVEGNO ALL'ORATORIO

Peso:8%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

TUTTOGGI
IL GIORNALE ON LINE DELL'UMBRIA

PERSO FILM FESTIVAL: 10 ANNI DI CINEMA SOCIALE E D'AUTORE. A PERUGIA 11 GIORNI CON IL MIGLIORE DOCUMENTARIO INTERNAZIONALE E ALCUNE SORPRESE PER LA CITTA

Redazione | Ven, 20/09/2024 - 08:11

Condividi su:

Il PerSo – Perugia Social Film Festival, evento internazionale dedicato al cinema documentario, celebra i suoi dieci anni con un'edizione (dal 27 settembre al 9 ottobre 2024) ricca di eventi, approfondimenti e ospiti. "Cinema macchina di pace" è il claim scelto per raccontare il decennale e lo spirito della manifestazione che da sempre si pone come vetrina e megafono di storie, istanze e questioni che arrivano dalle diverse aree del mondo e che ha l'obiettivo di mostrare al pubblico italiano il meglio del documentario prodotto a livello globale, in una selezione ufficiale che in questo 2024 vede lavori provenienti da 18 Paesi. Tutti i film in concorso e gli eventi speciali fuori concorso sono stati presentati giovedì 19 settembre, a Perugia, nel corso della conferenza stampa. Intanto c'è da celebrare con

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-167331842

Telpress Servizi di Media Monitoring

alcune anticipazioni i 10 anni del festival ideato e organizzato da Realmente Aps, in collaborazione con Fondazione La Città del Sole – Onlus. Un festival che nasce proprio per dare spazio attraverso l'arte cinematografica e i suoi diversi linguaggi ai temi cari alla Fondazione e che nel corso delle edizioni è cresciuto fino a diventare un punto di riferimento nazionale nel settore del cinema del reale. Saranno diversi gli eventi speciali che celebreranno la città di Perugia e i temi storicamente approfonditi dal festival. PRIME ANTICIPAZIONI. La proiezione, sabato 5 ottobre al PostModernissimo, in occasione del restauro, del film girato e ambientato a Perugia: I corpi presentano tracce di violenza carnale (Ita, 1973) di Sergio Martino, versione restaurata, con ospiti in sala il regista Sergio Martino e Luc Merenda (attore), con Alessandro Boschi (critico, docente e conduttore di Hollywood Party). Sergio Martino, il regista che Tarantino laureò tra i suoi maestri ispiratori nella retrospettiva veneziana del 2004 dedicata al cinema di genere italiano, ha spaziato tra i filoni del cinema commerciale con grande abilità, passando dalla stagione dei polizieschi degli anni '70 alla commedia popolare degli anni '80 (ha la sua firma il celebre L'allenatore nel pallone con Lino Banfi alias Oronzo Canà), alle fiction TV dei '90. Luc Merenda, attore, uno dei belli d'importazione del cinema italiano, con una carriera a cavallo tra gli anni '70 e gli '80 tra polizieschi e action, fino alla commedia. I due hanno, per un periodo, formato un sodalizio che ha dato vita a quattro pellicole tra le più amate dai seguaci dei cosiddetti B movies.Altro evento importante è quello che racconta il pluriennale lavoro del PerSo all'interno della Casa Circondariale di Perugia Capanne.Mercoledì 2 ottobre, presso il ristorante inclusivo Numero Zero, ci sarà la presentazione libro "Colmare le distanze: 10 anni di cinema in carcere".Per i dieci anni di attività del PerSo Film Festival con i detenuti e le detenute del Carcere di Perugia Capanne sarà presentato il volume che raccoglie i contributi di autori, formatori e autorità sulle attività svolte e le opportunità di educazione al cinema e all'audiovisivo nei contesti carcerari. A seguire la festa per il decennale del Festival e Dj Set.Ma intanto, venerdì 27 settembre, si parte con la Città di Perugia sullo schermo. Alle 21.30, al Cinema Zenith, verrà proiettato in anteprima nazionale "Mein Zimmer" (La mia stanza), girato dalla regista austriaca Monika Sthul all'interno delle case del Progetto P.R.I.S.M.A. della Fondazione La Città del Sole, in ognuna delle quali una persona con disturbi psichici convive assieme a coinquilini con bisogno abitativo, perlopiù studenti. L'autrice riesce a portarci in un mondo dove la sofferenza psichica trova una via di riscatto e un'opportunità di superamento, non nella guarigione, ma nella possibilità di autodeterminazione e di riconoscimento, e lo fa con coraggio e al contempo con leggerezza, con alcuni passaggi degni del miglior cinema comico. Presenti in sala con l'autrice i suoi collaboratori e tutte e tutti i protagonisti.I NUMERI del PerSo 2024Una città, 3 sale cinematografiche, 12 location, 11 giorni di programmazione ad ingresso gratuito, 2 categorie di concorso, oltre 50 eventi e 13 anteprime italianell PerSo – Perugia Social Film Festival è

SPIDER-FIVE-167-31442

Telpress

Il presente documento non è un provvedimento, bensì gli è stato oscurato nel commentare e non è stampabile o fotocopiabile

organizzato da Realmente Aps, in collaborazione con Fondazione La Città del Sole – Onlus, con il sostegno di MiC – D.G. Cinema, Fondazione Perugia, Regione Umbria, Comune di Perugia e Camera di Commercio dell'Umbria. Tra i numerosi enti collaboratori: Università degli Studi di Perugia, MANU – Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria, Adisu Umbria, ABA – Accademia delle Belle Arti, FIAB Perugia Pedala APS, Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie.

Questo contenuto è stato scritto da un utente della Community. Il responsabile della pubblicazione è esclusivamente il suo autore.

Condividi su:

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 dell'editore.

Il logo di TuttOggi è stato realizzato da ElisabettaSeverini.com

ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA

Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana

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

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".

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1o7.s1642

Telpress Service di Media Monitoring

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000
Rassegna del: 22/09/24
Edizione del:22/09/24
Estratto da pag.:16
Foglio:1/1

In programma per sabato 12 ottobre l'evento organizzato da Acacia Group

L'Economic Challenge a San Francesco al Prato

PERUGIA

Progettare il futuro per le nostre vite, leitmotiv di Expo Osaka 2025, è il tema dell'evento organizzato da Acacia Group e in programma per sabato 12 ottobre, dalle 15, nell'auditorium di San Francesco al Prato. "Il nostro obiettivo come Acacia Group - spiega il ceo Francesco Pace in un post su Facebook - è stato sempre quello di generare valore, coinvolgere la collettività e promuovere l'Umbria. Questa volta abbiamo scelto un sabato per dare la possibilità di partecipare anche alle famiglie e ai ragazzi, vista l'importanza del tema trattato". La conduzione dell'evento sarà affidata a Myrta Merlino mentre sono tanti gli ospiti prestigiosi invitati a dare un loro contributo, tra questi anche lo psicologo e psichiatra Paolo Crepet. "Il percorso è nato nel 2022, quando decidemmo di creare un momento di valore per l'Umbria - racconta Pace - una scommessa non facile da gestire e un dovere che sentivamo di assolvere per questo territorio. La prima edizione con Nicola Porro, poi nel 2023 la seconda con Sebastiano Barisoni e Laura Tecce. Abbiamo ospitato oltre 50 relatori tra imprenditori, manager, istituzioni, università e mondo del credito. Siamo partiti nel 2022 dal teatro Morlacchi registrando 560 presenze, poi abbiamo proseguito al sacro Convento di Assisi ospitandone 720 in due giornate e quest'anno, riprendendo una canzone di Venditti 'Certi amori non finiscono, fanno dei giri immensi e poi ritornano', siamo tornati a Perugia, a San Francesco al Prato". L'iniziativa è gratuita e aperta al pubblico. L'evento riconosciuto di interesse al Bureau International Expo 2025, patrocinato dal ministero dell'Ambiente, dal ministero delle Imprese e del Made in Italy, dalla Regione Umbria, dalle Provincia di Perugia, dal Comune di Perugia e della Camera di commercio, si propone, come sempre, di generare valore e coltivare valori per chi fa impresa e per il tessuto socioeconomico della Regione.

C.T.

Sfida Il ceo di Acacia Group, Francesco Pace, motore dell'iniziativa

Peso:25%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

QN LA NAZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 25/09/24
Edizione del:25/09/24
Estratto da pag.:36
Foglio:1/1

«Lup and Beer» è promosso dalla Regione Umbria

Incontri e degustazioni Arriva la Fiera della birra artigianale

PERUGIA – L'Umbria viaggia a tutta bitta. Si è tenuta ieri a Palazzo Donini la presentazione di "Lup and Beer", la Fiera della birra artigianale e agricola umbra, che prenderà il via venerdì 4 ottobre. L'evento, promosso dalla Regione Umbria attraverso la Legge Regionale del 4 ottobre 2023, n. 11, ha l'obiettivo di valorizzare e promuovere un settore d'eccellenza nel panorama agroalimentare e produttivo della regione. La cerimonia inaugurale si terrà alle ore 10 nell'Aula Magna del Complesso Monumentale di San Pietro a Perugia, aprendo un lungo weekend di incontri, seminari e degustazioni. La giornata di venerdì sarà dedicata a seminari tecnici e appuntamenti sul turismo brassicolo, che si protrarranno per tutto il giorno. A partire dalle 17 si terranno inoltre 15 masterclass di approfondimento e scoperta della birra, guidate da esperti come Andrea Camaschella, Simone Cantoni, Monica di Loxley, Jacopo Cossater e i docenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia. Nel Chiostro delle Stelle sarà allestita un'area espositiva dedicata alla filiera brassicola, dove i visitatori potranno partecipare a degustazioni gratuite. Alla presentazione sono intervenuti il vicepresidente e assessore all'Agricoltura della Regione Umbria Roberto Morroni, il Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria Federico Sisti e Alessia Dorillo di 3A-PTA. Sabato 5 e domenica 6 ottobre, 18 birrifici apriranno i propri spazi per i degustazione, musica e feste. L'intera manifestazione si prospetta come un appuntamento imperdibile per gli amanti della birra e per gli operatori del settore, unendo cultura, tradizione e innovazione, sempre nel segno della valorizzazione del territorio umbro.

La presentazione dell'evento

Peso:28%

Telpress

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.: Guido Boffo
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213

Rassegna del: 25/09/24
Edizione del: 25/09/24
Estratto da pag.: 42
Foglio: 1/1

Sezione: DICONO DI NOI

A Perugia

Musica e degustazioni arriva "Lup and Beer"

L'EVENTO

Perugia, e l'Umbria, terra di santi e di birra. Tutto pronto per "Lup and Beer", fiera della birra artigianale e agricola umbra a Perugia da venerdì 4 ottobre nel complesso di San Pietro. L'evento è promosso dalla Regione attraverso la legge regionale con l'obiettivo di valorizzare e promuovere un settore d'eccellenza nel panorama agroalimentare e produttivo della regione. Il programma è stato presentato ieri a palazzo Donini dal vice presidente della giunta regionale Roberto Morroni, dal segretario generale della Camera di commercio Federico Sisti e da Alessia Dorillo di 3A-PTA.

Venerdì sarà dedicato a seminari tecnici e appuntamenti sul turismo brassicolo. A partire dalle 17 si terranno 15 masterclass di approfondimento e scoperta della birra, guidate da esperti come Andrea Camaschella, Simone Cantoni, Monica di Loxley, Jacopo Cossater e i docenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia. Nel Chiostro delle Stelle sarà allestita un'area espositiva dedicata a degustazioni gratuite.

Sabato 5 e domenica 6 ottobre, 18 birrifici apriranno i propri spazi per eventi di degustazione, musica e feste. Un appuntamento imperdibile per gli amanti della birra e per gli operatori del settore, unendo cultura, tradizione e innovazione, sempre nel segno della valorizzazione del territorio umbro. Per il programma completo umbrialupandbeer.it/. «Un lavoro che in dieci anni ha portato alla creazione di un'intera filiera coinvolgendo oltre 25 produttori. – ha detto Dorillo – Questo dimostra come stia emergendo un'economia capace di intercettare nuovi segmenti». Morroni ha sottolineato l'importanza di «un evento significativo che rappresenta una tappa nel percorso di valorizzazione e promozione di un prodotto che ha assunto sempre più rilevanza nella nostra regione». Sisti, infine, ha sottolineato come la «birra possa diventare un ulteriore strumento per raccontare il nostro territorio».

Cri. Map.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A SAN PIETRO LA FIERA DI 25 PRODUTTORI «UN ULTERIORE MODO PER RACCONTARE IL NOSTRO TERRITORIO»

La presentazione dell'evento

Telpress

Il presente documento non è riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ANSA
www.ansa.it
Utenti unici: 1.432.833

Rassegna del: 26/09/2024
Notizia del: 26/09/2024
Foglio:2/4

Omaggio a Bob Marley, i figli si riuniscono in tour

Musica, studio e lavoro: la playlist ideale

Street Art Revolution, l'allestimento in anteprima della grande mostra

Camera commercio promuove edizione 2024 Umbria dei formaggi

Per l'ente 'iniziativa dall'elevata valenza scientifica'

PERUGIA, 26 settembre 2024, 11:25
Redazione ANSA

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente, e non e' divulgabile a terzi.

I prodotti locali tornano protagonisti con la rassegna "L'Umbria dei formaggi", edizione 2024, organizzata dalla Camera di commercio dell'Umbria attraverso Promocamera, l'azienda speciale dell'Ente, di concerto con le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti, Confagricoltura e Cia Umbria - agricoltori italiani e con la collaborazione dell'Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio.

Intanto il "Caciottone di Norcia" è entrato ufficialmente nel registro delle indicazioni geografiche protette Igp dell'Unione europea. A certificarlo è la Commissione che ha accettato la domanda di iscrizione da parte dell'Italia.

La Camera di commercio sottolinea in un comunicato che si tratta di un'iniziativa dall'elevata valenza scientifica.

Quattro gli obiettivi chiave: valorizzare i formaggi pecorini e caprini provenienti dai diversi ambiti del territorio regionale; favorirne la conoscenza e rafforzarne la presenza nei mercati locali e nazionali; stimolare i produttori verso un percorso di costante miglioramento della qualità del prodotto; raccogliere elementi per la individuazione dei parametri necessari per l'eventuale redazione di uno specifico disciplinare di prodotto.

La rassegna è riservata ai formaggi prodotti, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti, nel territorio dell'Umbria mediante l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti umbri. Possono partecipare formaggi stagionati e o semistagionati relativamente alle tipologie pecorino, ottenuto esclusivamente con latte crudo e o pastorizzato e o termizzato di pecora; pecorino, ottenuto con latte misto (crudo e/o pastorizzato e/o termizzato) di cui almeno il 51% di pecora; caprino, ottenuto esclusivamente con latte crudo e/o pastorizzato e/o termizzato di capra.

La domanda di adesione deve essere inviata alla segreteria del concorso, tramite email all'indirizzo promocamera@umbria.camcom.it , entro il 15 ottobre. I campioni devono essere consegnati entro il 28 ottobre, dalle 9 alle 13.

La consegna resta a carico e responsabilità dell'impresa partecipante.

I campioni partecipanti vengono appositamente anonimizzati dalla segreteria del concorso. Ciascun esemplare - spiega la Camera di commercio - viene contraddistinto da un codice distintivo che ne garantisce l'anonimato.

Sulla base dei punteggi ottenuti in fase di assaggio verranno assegnati, per ciascuna tipologia di prodotto, il premio Qualità e il premio Eccellenza.

È inoltre prevista l'assegnazione di una menzione speciale per il formaggio che abbia ottenuto il maggior punteggio tra quelli prodotti a latte crudo. La Giuria, inoltre, ha la possibilità di assegnare delle menzioni speciali.

Il modulo di iscrizione ed il regolamento sono visionabili sulla home page del sito www.promocameraumbria.it. Info: Promocamera - Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria.

Tel.: 075 9660589/639. Mail: promocamera@umbria.camcom.it

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi

Ultima ora di Economia

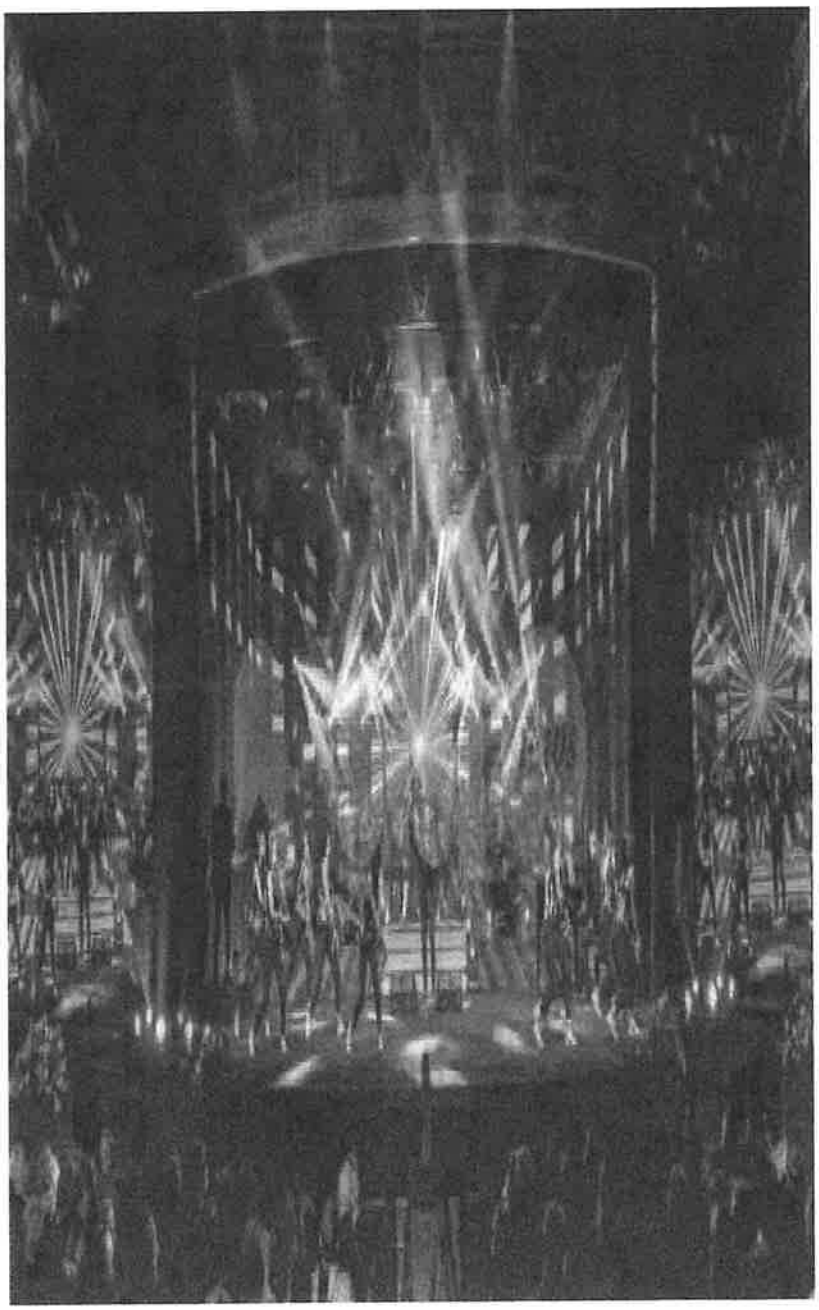
11:41
Borsa: l'Europa allunga il passo con il lusso e il tech

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Rudy Zerbi presenterà la sesta edizione di ProSceniUm, Festival della canzone d'autore Città di Assisi

Dieci i finalisti del Festival che saranno accompagnati da un'orchestra ritmo sinfonica, appuntamento il 26 ottobre

MUSICA



NEWSLETTER

Inserisci qui il tuo indirizzo e-mail per iscriverti alla Newsletter e ricevere ogni giorno le ultime notizie

Il tuo indirizzo e-mail

Iscriviti

SPETTACOLI E MANIFESTAZIONI

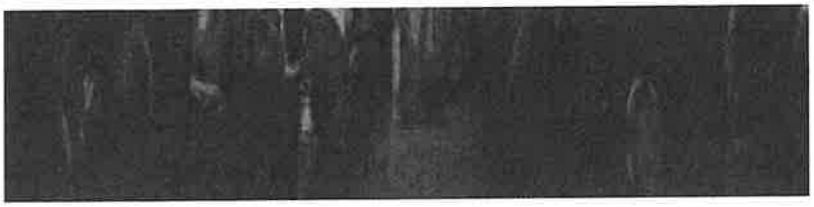
ASSOCIAZIONI

TERMOIDRAULICA ANGELANA S.r.l.
IMPIANTI INDUSTRIALI E CIVILI - LAVORI PUBBLICI - LAVORI EDILI
Mauro Baglioni 333.8512163
Massimo Bartoccetti 349.7874519
06081 - SANTA MARIA DEGLI ANGELI - ASSISI (PG)
Via Madonna delle Grazie, 4 - Tel. e Fax 075.8043961
email: termo.angelana@libero.it

UniPegaso, UniMercatorum e UniSanRaffaele
Insieme per il tuo futuro
54 Percorsi di Laurea / Oltre 40 Certificazioni / Oltre 600 Master, Esami Singoli, Corsi di Perfezionamento e Alta Formazione.
UniWeb

Hotel San Giacomo
Via San Giacomo, 6 - ASSISI - T. +39 075.816778
info@hotelsangiacomoassisi.it - seguici su

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.



Sarà Rudy Zerbi il conduttore della sesta edizione di "ProSceniUm, Festival della canzone d'autore Città di Assisi" e "Memorial Cristian Parisi", concorso canoro nazionale riservato ai giovani talenti della musica cantautoriale, in programma sabato 26 ottobre alle ore 21 presso il Teatro Lyrick di Assisi. Ad affiancarlo nella conduzione ci sarà Loredana Torresi, cantante, presentatrice e vocal coach.

Rodolfo Zerbi, detto Rudy, è uno dei volti più noti della televisione italiana, è conosciuto soprattutto per il suo ruolo di giudice e coach in programmi di grande successo come "Amici di Maria De Filippi" e "Italia's Got Talent". Ha cominciato la sua carriera nel mondo della musica come produttore discografico per Sony Music dove ha lavorato con importanti artisti italiani e internazionali, come Laura Pausini, Gianni Morandi e Biagio Antonacci. Oltre a lavorare in numerosi programmi televisivi, Zerbi è anche uno degli speaker di Radio Deejay dove, nel fine settimana, conduce un programma assieme a Laura Antonini. Nonostante sia stato spesso etichettato come giudice critico e severo in tutti i talent a cui ha partecipato, chi lo conosce bene lo descrive come una persona estremamente empatica e sempre pronta ad aiutare i giovani artisti nel loro percorso professionale.

La manifestazione, ideata ed organizzata dall'Associazione Culturale ProSceniUm – Progetto Scenico Umbro, vanta una propria orchestra ritmo sinfonica, diretta dal maestro Paolo Ciacci, che accompagnerà i 10 finalisti nell'esecuzione dei brani dal vivo.

ProSceniUm è realizzato con il patrocinio della Regione Umbria, dell'Assemblea Legislativa dell'Umbria e della Provincia di Perugia, in collaborazione con la Città di Assisi e SIAE (Società Italiana degli Autori ed Editori) e con il sostegno di Nuovo Male – i diritti degli artisti, BCC di Spello e del Velino, CNA Umbria, Camera di Commercio dell'Umbria e Fondazione Perugia. Anche quest'anno Radio Subasio è radio ufficiale del Festival. (Assisi News ha anche un sito dedicato agli eventi, www.assisieventi.it)

© Riproduzione riservata

Ziarelli Driver
BASTIA UMBRA - TEL. 075 8010952 - 075 8011234
LA PACE Casa Funeraria ad Assisi e Bastia Umbra 800 913 413 ASSISI - BASTIA UM. - PALAZZO

Facebook Twitter LinkedIn Pinterest

ARTICOLO PRECEDENTE
Inaugurato l'ampliamento della mensa della scuola primaria Giovanni XXIII (foto+video)

ARTICOLO SUCCESSIVO
Calendimaggio 2025, eletti i Priori ai settori di Magnifica e Nobilissima

BO BAR RISTOPUB
Aperto tutti i giorni 18:30 → 01:30
Via Bastiola, 62/64 Bastia Umbra (PG)
Massimo 393.29.78.343
Laura 331.42.69.258
Lunedì chiuso
www.bobarilpubbastia.com

ANDREA COVA PHOTOGRAPHY

UMBRI BEER
Via dei Molini, 145 S. Maria degli Angeli Assisi (PG)
tel. 348 30 43 500
www.umbribeer.it

cavanna AGRICOLTURA
Via Romana, 7A
Capodacqua di Assisi (PG)
Tel. 075 806.41.78

ANTICA DIMORA JULIA
La tua vacanza indipendente in Umbria!
Via Giulia, 87 - SPELLO (PG)
Mob. +39 392 804 50 70
Mob. +39 328 203 36 97

EMT ECONOMIA

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CHIUDE A TERNI LA 78ESIMA STAGIONE DEL TEATRO LIRICO SPERIMENTALE

Redazione | Ven, 27/09/2024 - 13:35

Condividi su:

Domenica 29 settembre 2024 alle ore 18.00 al Teatro Sergio Secci di Terni le nuove voci del Teatro Lirico Sperimentale saranno protagoniste di un Concerto Lirico che concluderà il cartellone della 78ma Stagione Lirica Sperimentale.

«In questa occasione, che chiude ufficialmente la stagione d'opera del Teatro Lirico Sperimentale, abbiamo preferito privilegiare i pezzi d'insieme: duetti, terzetti, quartetti e un meraviglioso sestetto che certamente rivelano le qualità personali dei nostri giovani cantanti ma che soprattutto esaltano quello spirito del far musica insieme che anima la vita di tutti i giorni nel preparare la stagione che oggi appunto concludiamo, tra momenti di fatica e sconforto, ma anche momenti di gioia ed esaltazione per i risultati raggiunti», così Enrico Girardi condirettore artistico dello Sperimentale.La prima parte del programma, dopo alcuni brani dedicati al classicismo mozartiano e al belcantismo preromantico, si completerà con quattro Lieder: «Al Teatro Lirico Sperimentale – prosegue Girardi – riteniamo che la conoscenza dello stile intimo della vocalità liederistica arricchisca la sensibilità e il gusto dell'interprete d'opera». Nella seconda parte,

DALLE CITTÀ

Ven, 27/09/2024 - 12:01
A Orvieto le moto d'epoca de "La Brescia-Napoli"

Ven, 27/09/2024 - 10:08
È tornato alla Casa del Padre Don Cesare Roberto Provenzi: lunedì 30 i funerali

Ven, 27/09/2024 - 10:04
Papa Francesco incontra i membri della neonata fondazione Economy of Francesco

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

invece, diversi esempi di musica tra Otto e Novecento, in particolare di Puccini, di cui ricorre il centenario della nascita, e due memorabili pagine di Verdi e Donizetti che scaldano i cuori degli appassionati d'opera.

Musiche di **Vincenzo Bellini**, **Léo Delibes**, **Gaetano Donizetti**, **Franz Lehár**, **Pietro Mascagni**, **Felix Mendelssohn-Bartholdy**, **Wolfgang Amadeus Mozart**, **Giacomo Puccini**, **Franz Schubert** e **Giuseppe Verdi**.

Sul palcoscenico le voci di: **Viktoriia Balan** soprano, **Eleonora Benetti** soprano, **Giorgia Costantino** soprano, **Aloisia de Nardis** soprano, **Chiara Guerra** soprano, **Chiara Latini** soprano, **Francesca Paoletti** soprano; **Emma Alessi Innocenti** mezzosoprano, **Francesca Lione** mezzosoprano; **Paolo Mascari** tenore; **Andrea Ariano** baritono, **Marco Guarini** baritono; **Giordano Farina** basso; **Nicolò Lauteri** basso.

Al pianoforte i maestri **Dahyun Kang**, **Lorenzo Tomasini** e **Antonio Vicentini**.

I **biglietti** sono acquistabili sul circuito online https://ticketitalia.com/ oppure recandosi presso le rivendite autorizzate Ticket Italia. La **biglietteria del Teatro Secci** sarà aperta domenica 29 settembre dalle ore 16.30 a inizio spettacolo. Ingresso unico 20€.

Le attività 2024 sono rese possibili grazie a Ministero della Cultura; Regione Umbria; Comune di Spoleto; Fondazione Cassa di Risparmio di Spoleto; Banco Desio; Fondazione Cassa di Risparmio di Città di Castello; Fondazione Francesca, Valentina e Luigi Antonini; e grazie alla collaborazione della Provincia di Perugia e dei Comuni di Perugia, Foligno, Città di Castello, Todi e Terni.

La stagione gode del patrocinio della Regione Umbria, dell'Assemblea Legislativa della Regione Umbria, della Camera di Commercio dell'Umbria e di Rai Umbria.

Condividi su:

EVIDENZA | LIRICO | SPOLETO | TERNI

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

Iscrizione al Registro per la

ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA
Questa testata è associata a
USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

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

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp. Sergio Casagrande

Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 01/10/24
Edizione del:01/10/24
Estratto da pag.:30
Foglio:1/1

Iniziativa

Saranno resi noti i dati che riguardano le imprese locali durante il confronto con le istituzioni

Territorio sotto la lente della Camera di commercio

SPOLETO

Prosegue il tour della Camera di Commercio dell'Umbria sui territori. Oggi appuntamento nella Sala dello Spagna del Comune dalle 11.15 alle 13 per un confronto sul comprensorio spoletino (Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria, Spoleto) tra Ente camerale, istituzioni e rappresentanti delle categorie economiche e professionali del territorio.

Si partirà dal report che la Camera di commercio dell'Umbria ha elaborato sul comprensorio spoletino, mettendoli a confronto con quelli dell'Umbria e della media nazionale. Tra i dati che saranno presentati anche quelli sull'economia reale con i risultati dei bilanci delle imprese del comprensorio negli ultimi quattro anni. Il programma prevede l'apertura dei lavori affidata al sindaco Andrea Sisti. Subito dopo i saluti del presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni. Seguirà la presentazione del report a cura del segretario generale dell'Ente camerale, Federico Sisti. Spazio poi agli interventi dal territorio.

A.M.M.

Palazzo Iniziativa nella Sala dello Spagna

Peso:13%

Telpress

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data: 04 ott 2024 Ora: 15:08 Emittente: TGR UMBRIA 14.00
Trasmissione: "L'eco di Francesco"

04-10-2024

In onda: 04-10-2024
Condotto da:
Ospiti:

Servizio di: MONICA TASCIOTTI
Durata del servizio: 00:01:57
Orario di rilevazione: 14:14:22

Intervento di: DAVIDE PLACIDI (RESP ORGANIZZAZIONE), MAURITA PASSAQUIETI (MEA CONCERTI)

Speech to text
ora la giornata dedicata al patrono d'italia abbiamo visto un'apertura le solenni celebrazioni di assisi ma c'è anche una mostra dedicata proprio a san francesco che inizia oggi monica tassotti falsi eco del messaggio di francesco nel giorno dedicato al patrono d'italia al via all'auditorium san francesco al prato di perugia la prima edizione del festival ecco sam fra con una mattinata dedicata alle scuole una riflessione sugli elementi del cantico delle creature a tutti gli effetti il primo manifesto ecologista della storia per parlare di sostenibilità economica sociale e ambientale con un approccio laico e una prospettiva contemporanea anche guarda agli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda duemilatrenta e cosa farà quest'anno parte dante partire dall'acqua proprio perché è una delle problematiche attuali che tutto il mondo moderno sta sta avendo parliamo di siccità parliamo di e migrazioni e fenomeni migratori dovute alle alluvioni parliamo di danni ai territori parliamo di acqua come risorsa finita e quindi parliamo di un'agricoltura che possa sapere utilizzarlo nel modo giusto promosso da me a concerti con la compartecipazione della camera di commercio dell'umbria ecco sam fra propone dibattiti incontri e performance multidisciplinari ci saranno grandi nomi e grandi firme da domenico quirico reporter che racconterà l'acqua come elemento di immigrazione l'istituto superiore della sanità della presentazione da parte dei docenti mille to e bis carini dell'unesco per quanto riguarda lo stato attuale internazionale delle acque la fondazione vassallo il sindaco pescatore che aveva anticipato diventando nella gestione dell'acqua in modo legale ci saranno tantissimi ospiti un esperienza coinvolgente ed inclusiva tutto a tutto tondo fino a domenica appuntamenti a ingresso libero è morto

ID:6252363

Tag: CAMERA DI COMMERCIO UMBRIA, MOSTRA, PATRONO D ITALIA

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

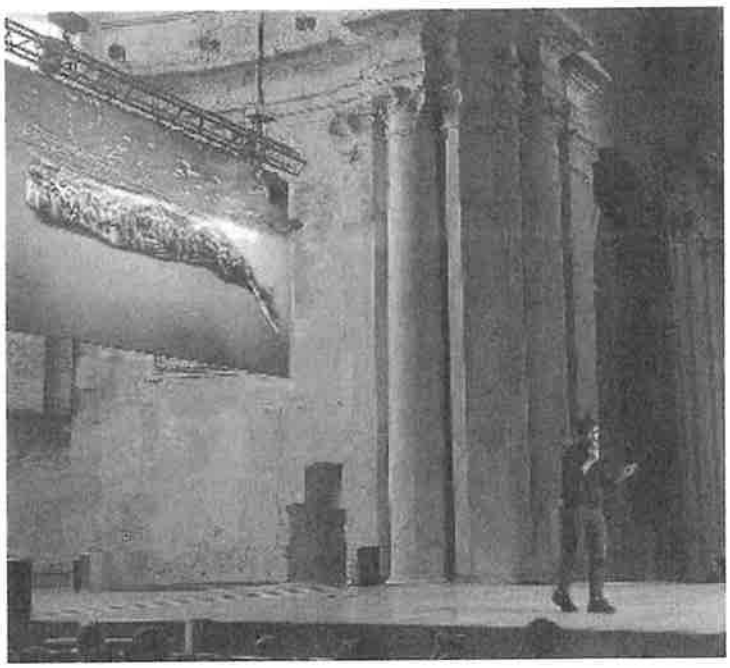
QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 05/10/24
Edizione del:05/10/24
Estratto da pag.:55
Foglio:1/1

Tutto esaurito con le scuole a San Francesco al Prato

"Eco Sanfra" parte forte nel segno della sostenibilità «Diventerà un evento fisso per l'intera città»

Parte forte, con il sold out all'Auditorium San Francesco al Prato, la prima giornata del festival "Eco Sanfra", incentrato sulla sostenibilità economica, sociale e ambientale dedicata alla riflessione sugli elementi del "Cantico delle e sotto il fil rouge "sorella Acqua", origine della vita, Creature" di San Francesco d'Assisi, a 800 anni dalla sua composizione e sul filo rosso di "Sorella Acqua", fonte di vita. Promosso da Mea Concerti con la compartecipazione della Camera di Commercio dell'Umbria, ideato in collaborazione con Fattoria Creativa e Regusto, Il festival si è aperto ieri con una mattinata dedicata alle scuole primarie e secondarie di primo grado del territorio che hanno invaso l'Auditorium per Nicolò Porcelluzzi con "Sonar Podcast" (**nella foto**), il nuovo podcast del Post. «Siamo molto soddisfatti per questo avvio – dicono gli ideatori e organizzatori, Maurita Passaquieti, Davide Placidi e Paolo Rellini –. La risposta delle scuole ha superato ogni aspettativa e ci fa ben pensare per una seconda edizione, quando gli incontri con i ragazzi saranno ancor più valorizzati. L''intenzione è che Eco Sanfra diventi un evento fisso che coinvolga la città negli anni a venire». Oggi si prosegue con incontri e spettacoli, sempre a ingresso libero. Alle 15.45 si parla di "Sorella Economia", alle 16.45 riflettori su "Le certificazioni: un driver per la sostenibilità" e alle 17.30 su "Acqua ed Energia - dai mulini alle centrali idroelettriche". Alle 18.15 con "Acqua risorsa globale e legalità" c'è la presentazione del Rapporto mondiale delle Nazioni Unite sullo Sviluppo delle risorse idriche 2024 e alle 19 incontro sulla "Giornata nazionale del dono - economia circolare e buone pratiche". Alle 21.15 c'è il concerto "Sakamoto Conversation", nuovo progetto di Giovanni Guidi dedicato al compositore e pianista Ryuichi Sakamoto.



Peso:28%

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ref-id-2147

476-001-001

Telpress Servizio Media Monitoring

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande

Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 06/10/24
Edizione del:06/10/24
Estratto da pag.:15
Foglio:1/1

Diciotto le strutture aperte in tutta la regione

Umbria Lup and Beer così la birra artigianale si mette in vetrina

PERUGIA

Sono 18 i birrifici umbri, da San Giustino a Terni, che oggi e domani apriranno i loro spazi con eventi di degustazione, musica e feste. Tutto il programma è consultabile sul sito di Umbria Lup and Beer, la fiera della birra artigianale e agricola umbra, istituita con Legge regionale del 4 ottobre 2023 per la valorizzazione e promozione della birra artigianale ed agricola. A questa prima edizione hanno aderito 18 birrifici, un luppoleto e un maltificio che aprono i loro spazi per eventi di degustazione, musica e feste. Sono 15 le masterclass di approfondimento guidate da esperti di settore. La manifestazione si è aperta venerdì con un seminario nell'aula magna del complesso di San Pietro cui sono intervenuti - oltre ai rappresentanti di Regione, Università di Perugia, Cerb, Camera di commercio e 3A-Parco tecnologico Agroalimentare - ospiti di caratura nazionale, come Carlo Schizzerotto, direttore del Consorzio birra italiana, Vittorio Ferraris, presidente Unionbirrai e Stefano Fancelli di Luppolo Made in Italy.

R.C.

Peso:13%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Telpress

martedì, Ottobre 8, 2024
Ultimo: Umbria Factory Festival, ultimo fine settimana di eventi tra arti performative, concerti al buio e sperimentazione

PERUGIA TRASIMENO ASSISI-BASTIA TODI CITTÀ DI CASTELLO FOLIGNO GUBBIO-GUALDO SPOLETO TERNI NARNI-AMELIA ORVIETO

Umbria Domani

EDITORIALI ATTUALITÀ CRONACA POLITICA ECONOMIA CULTURA PILLOLE L'OPINIONE SPORT CONTATTI

cultura Foligno Spoleto

Umbria Factory Festival, ultimo fine settimana di eventi tra arti performative, concerti al buio e sperimentazione

Ottobre 8, 2024

Ultimi tre giorni di eventi per la quarta edizione di **Umbria Factory Festival**. Il contenitore multidisciplinare dedicato ai linguaggi artistici e ai processi di creazione contemporanea, dopo Spoleto (26-29 settembre) continua tra **Spello** e **Foligno** la sua intensa programmazione ancora da Venerdì 11 a domenica 13 ottobre.

Archiviato con successo anche il secondo fine settimana (3-6 ottobre), torna tra **Spello** e **Foligno** ancora lo spazio innovativo dedicato alle arti performative e alla sperimentazione che presenta lavori che escono dai seminari della comfort zone e che infiotano i clichè, per generare risultati sorprendenti e inattesi.

Venerdì **11 ottobre**, apre il weekend la classe aperta di danza classica ***Le classique c'est chic!*** con **Anna Basti** (ore 17, replica anche sabato 12 ore 16) performance site specific

Editoriale

LE BIZZE DI CONTE
di Pierluigi Castellani Il campo largo è morto. Il campo largo non esiste più. Fose .

Pillole

Quaranta giornalisti europei a Baschi per conoscere le aziende del territorio

Sono 40 i giornalisti europei provenienti da Francia, Regno Unito, Finlandia, Danimarca, Slovenia, Polonia, Bulgaria, ...

Giornata della Dislessia, il Serafico di Assisi propone il "Quaderno DSA" per riconoscerne i disturbi

In occasione della Giornata Internazionale della Dislessia, mentre si rinnova l'attenzione sul tema dei Disturbi ...

Inaugurato a Perugia il comitato elettorale di Stefania Proietti

Inaugurata a Perugia, in via Mario Angeloni, la sede del comitato elettorale di Stefania Proietti ...

Elezioni regionali, centrosinistra il rischio è dietro l'angolo: veti e liti allontanano il consenso. La Proietti tira dritto: "Allargare"

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

nello spazio pubblico a Foligno, in collaborazione col **Teatro Stabile dell'Umbria**. A seguire a Spello, lo spettacolo ***Solo quando lavoro sono felice*** di **Lorenzo Maragoni** e **Niccolò Fettarappa** (ore 21, Teatro Subasio) e poi a Foligno il ***Concerto al buio*** di **Teho Teardo** (22:30, Spazio ZUT!).

Foligno sarà protagonista della giornata di sabato **12 ottobre**, si inizia con una performance inconsueta e intima, ***Un caffè sospeso*** di **Giulio Stasi** (dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 17, replica domenica 13, spazio pubblico), a seguire spazio al digitale con ***Multi node shell*** di **Luca Pagan** (ore 18, Auditorium Santa Caterina) e il teatro di ***Quasi una serata*** de **Il giardino delle ore** (ore 19, Spazio ZUT!). Chiude la giornata la musica raffinata di **Eric Chenaux** (ore 21:30, Spazio ZUT!) e la sperimentazione di **Rob Mazurek/Gabriele Mitelli** (ore 22:30, Spazio ZUT!), due concerti in collaborazione con **Young Jazz**.

Ancora a Foligno domenica **13 ottobre**, apre la giornata ***Un caffè sospeso*** con **Giulio Stasi** (dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 17, spazio pubblico). La mattina si arricchisce con **UPSIDE DOWN – il Talk imperfetto** in diretta su Radio IF/UFF (ore 11, Palazzo Candiotti). La giornata prosegue con la performance interattiva ***Dear Laila*** di **Basel Zaraa**, progetto internazionale sostenuto da Perform Europe (dalle 16 alle 21, Palazzo Candiotti), la danza con ***Sport*** di **Salvo Lombardo** (ore 17, Auditorium Santa Caterina) presentato in collaborazione col Teatro Stabile dell'Umbria e a chiusura lo spettacolo ***Entertainment*** di **Menoventi** (ore 19, Spazio ZUT!).

Continuano anche i **workshop aperti alla comunità**. Dopo la prima settimana a Spoleto con Operabianco che ha proposto un laboratorio coreografico nel paesaggio dal titolo Playground#Spoleto, e la seconda a Foligno con Dario Pruonto che ha proposto, in collaborazione con il Centro di residenza CURA, un percorso di arte pubblica per la creazione di un'opera poetica collettiva, anche in questa terza settimana, sempre a Foligno, è in programma un **incontro/workshop** con **Luca Pagan** per esplorare la relazione tra movimento del corpo e suono attraverso sistemi musicali interattivi.

Umbria Factory è arrivato così anche quest'anno alla fine di un percorso che è stato in grado di stimolare nuove forme contemporanee di arte partecipata e di comunità. Nell'incontro dei molteplici linguaggi performativi, e nella scelta di artisti nazionali e internazionali che sperimentano percorsi insoliti e poco esplorati, il festival ha accolto quindi progetti audaci capaci di dialogare profondamente con la contemporaneità.

Umbria Factory Festival è ideato da **Zut!**, spazio innovativo dedicato alle arti performative e alla sperimentazione, e organizzato in collaborazione con **La Mama Umbria International** di Spoleto. Una fruttuosa sinergia che si è rinnovata con successo anche in questa edizione per costruire una piattaforma eterogenea che ha accolto molti artisti, progetti internazionali e giovani creativi. Il progetto è realizzato con il patrocinio e il sostegno di **MiC Ministero della Cultura, Regione Umbria, Comune di Foligno, Comune di Spoleto + EMAS, Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno, Perform Europe, Camera Commercio dell'Umbria, ITI Italia.**

Prenotazioni: [illegible]@gmail.com – t. 3890231912 (whatsapp)

Prevendite: [illegible]

Per ulteriori informazioni: [illegible]@gmail.com

Il programma completo su [illegible]

– Distretto Alto Chiascio, a Gubbio incontro sull'allattamento materno

I rapporti tra Schlein e Conte non sono mai stati così freddi, il broncio di ...

Presentazione Tesei, ovazione da stadio per Bandecchi che si presenta con sette pullman

E' stata il vero protagonista della presentazione della candidatura di Donatella Tesei. Il più applaudito ...

La sfida della Tesei: "La priorità sarà la sanità". Show di Bandecchi

" La sfida dei prossimi anni è di essere forti, chiari e determinati. La priorità ...

I vini umbri come "ingrediente perfetto" protagonisti della trasmissione di Maria Grazia Cucinotta su La7

Trasimeno Gamay, Trebbiano Spoletino, Grechetto, Sangiovese, Sagrantino e Ciliegiolo sono i vitigni autoctoni principi del ...

In Umbria aumentano i prezzi delle nuove abitazioni: si punta su efficienza energetica

In Umbria aumentano i prezzi a metro quadrato delle abitazioni nuove ad elevata efficienza energetica, ...

Acciai speciali Terni, gruppo Arvedi: "Costo energia vanifica piano di rilancio"

"Oggi Acciai speciali Terni paga l'energia elettrica, che è la prima voce di costo per ...

Assisi celebra San Francesco patrono d'Italia: il sindaco di Palermo ha acceso la lampada votiva

Assisi e l'Umbria celebrano San Francesco patrono d'Italia. La festa è stata raggiunta da altrove ...

Salvini a Perugia: show su progetti e finanziamenti. Per Ascani e Verini "ennesima passarella elettorale"

SPIDER-FIVE-1u0161947

Telpress Servizio di Rassegna Stampa

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
CORRIERE DELL'UMBRIA
Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000
Rassegna del: 09/10/24
Edizione del:09/10/24
Estratto da pag.:62
Foglio: 1/1

Si avvicina la data della rassegna promossa da Confartigianato Imprese Terni. I dettagli

"Sweet Pampepato" è realtà L'evento dal 22 al 24 novembre

TERNI

La città di Terni apre le porte all'attesissima prima edizione del festival Sweet Pampepato, che si terrà dal 22 al 24 novembre. L'evento celebra il Pampepato, dolce simbolo della tradizione umbra e autentico tesoro della tradizione culinaria ternana che grazie al riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) è divenuto un patrimonio di gusto e autenticità, nonché un potente volano di promozione dell'intero territorio regionale. In Piazza della Repubblica i produttori del Pampepato di Terni Igp, pronti ad accoglierli per offrire loro un'esperienza sensoriale tra profumi, sapori e tradizioni. Inoltre, potranno partecipare al ricco programma di eventi gratuiti che si terranno al PalaPampepato, l'area eventi che verrà allestita per l'occasione, cuore pulsante della tre giorni. Storytelling, degustazioni guidate, aperitivi pampepati, colazioni letterarie, premiazioni e disfide gastronomiche sono solo alcuni degli appuntamenti che consentiranno ai visitatori di compiere un vero e proprio viaggio immersivo nel mondo del pampepato, assaporando tutte le sfumature di profumi, sapori e colori che spazieranno tra tradizione e innovazione. In Corso e Piazza Tacito si potranno riscoprire e degustare dolci umbri, della tradizione italiana, prelibatezze di maestri cioccolatieri. Numerose le iniziative dedicate anche ai più giovani: da letture a tema per i più piccoli con i laboratori "Bimbi Pampepati" ai laboratori didattici e mani in pasta pensati per avvicinare i più giovani alla scoperta degli ingredienti genuini e delle antiche tecniche di preparazione, che rendono unico il Pampepato. Per grandi e piccini ci sarà SweeThyrus: il simpatico drago pasticcere, ispirato alla storia della città, sarà pronto a posare per foto indimenticabili tra gli stand e gli eventi; obbligatorio pronunciare "Sweeeeeeeeet" al momento dello scatto. Inoltre, la ludoteca itinerante di "Giochi in Piazza", situata in Piazza Tacito, offrirà un'ampia scelta di giochi in legno per il divertimento di tutta la famiglia. Appuntamenti imperdibili per gli amanti della buona musica e del divertimento: con la White Parade, il Gioco dei Palloni e la Amaseno Marching Band, una formazione di oltre 60 elementi che travolgerà il pubblico con la sua energia. I social media addicted potranno inoltre sbizzarrirsi in Piazza Tacito con il Pampepato in 3D, un'esperienza tutta da instagrammare. Sweet Pampepato non sarà solo una festa e una celebrazione del Pampepato di Terni IGP, ma anche un'opportunità per scoprire, assaporare e vivere il territorio partecipando alle visite guidate e degustando le specialità proposte dalle attività di somministrazione aderenti all'iniziativa "Pampepato & Friends - Incontro di Sapori". L'evento è promosso da Confartigianato Imprese Terni e organizzato dalla Camera di Commercio dell'Umbria con il contributo di Regione Umbria, con la partnership del Comune di Terni e della Provincia di Terni, in collaborazione con i Produttori Certificati di Pampepato di Terni IGP, ed è organizzato da SGP Grandi Eventi. Apertura dalle 9 alle 20 per vivere dunque una tre giorni all'insegna del gusto, della cultura e del divertimento.

P.P.B.

Il meglio della tradizione Grande attesa per la manifestazione sul Pampepato

Peso:36%

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

Utility

Al TTG di Rimini presentata la prima edizione di "Sweet Pampepato"

giovedì 10 ottobre 2024

Mercoledì 9 ottobre è stata presentata a TTG di Rimini, presso lo stand di Confartigianato, la prima edizione di "Sweet Pampepato", l'evento incentrato sul dolce tipico natalizio, che si terrà da **martedì 22** a **giovedì 24 novembre** nelle vie principali del centro storico di Terni. "Sweet Pampepato è un'iniziativa che stiamo supportando e aprirà le porte verso il natale, proponendo dolci della tradizione natalizia come il pampepato e il torrone" ha affermato Michela Bordoni, assessore al Turismo del Comune di Terni. "Ci auspichiamo - ha aggiunto che questa prima edizione sia solamente l'inizio di questo cammino insieme per promuovere il pampepato, il nostro dolce, unico a marchio IGP."

"Sweet Pampepato è un evento sul quale Confartigianato Terni ha creduto molto" ha evidenziato Mauro Franceschini, presidente Confartigianato Imprese Terni. "Dal 22 al 24 novembre - ha detto - Terni celebrerà la certificazione IGP del nostro dolce tipico natalizio, il pampepato. Ci aspettiamo

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-118271969

Telpress Servizi di Media Monitoring

un gran numero di visitatori soprattutto da fuori per condividere con loro questo dolce momento".

Pubblicità

Club amici della Stampa
CONTATTI
www.clubamicistampa.it
clubamicistampa@gmail.com
https://www.facebook.com/clubamicistampa
+39 366 268 9709

Acquista questo spazio pubblicitario

"Con la presenza dei produttori che io oggi rappresento al TTG di Rimini, realizziamo un sogno, non solo quello dell'IGP, ma anche il fatto che possiamo finalmente festeggiare questo raggiungimento importante – continua Ivana Fernetti, presidente Federazione Alimentazione Confartigianato Imprese Terni - Prima di tutto per noi artigiani della città, ma soprattutto per il territorio perché è un dolce che riguarda tutta l'Umbria, tutti i ternani."

"La Camera di Commercio ha sposato fin da subito questo progetto per costruire un evento importante non solo per Terni ma per tutta la regione – dichiara Federico Sisti, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria - Sweet Pampepato può diventare un avvenimento che destagionalizza i flussi del turismo e consente di promuovere

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

un dolce autentico e unico come il pampepato. Inoltre il prodotto e la kermesse possono essere uno strumento attrattivo per portare a Terni e in Umbria tanti turisti a scoprire le nostre meravigliose terre."

"Il progetto Sweet Pampepato è molto importante non solo per Terni, ma per tutto il territorio regionale perché non fa altro che valorizzare e mettere un tassello in più sul rafforzamento dell'identi0tà dell'Umbria e della sua capacità di porsi come destinazione autentica e originale" - afferma Antonella Tiranti, dirigente della Regione Umbria Area Programmazione, Cultura, Turismo

"Un grande sforzo di rete, una grande sinergia fra tanti soggetti, pubblici e privati per portare a termine un festival con spettacoli itineranti e grandi nomi come Raspelli, Vissani, Iginio Massari, solo per citarne alcuni – conclude Stefano Pelliciardi, Sgp Grandi Eventi - Ma ancora il processo al pampepato, la maxi costruzione del Thyrus il drago pasticcere, ispirato alla storia della città fatto di pampepato, showcooking, disfide gastronomiche, degustazioni guidate. Veramente un programma ricco, corposo e variegato per una delle feste più dolci del di Italia".

Il conto alla rovescia è partito. L'evento, nato su iniziativa di Confartigianato Imprese Terni, promosso e con il contributo della Camera di Commercio dell'Umbria, con il contributo di Regione Umbria, con il patrocinio del Comune di Terni, la partnership della Provincia di Terni, in collaborazione con i Produttori Certificati di Pampepato di Terni IGP, è organizzato da SGP Grandi Eventi.

Per ulteriori informazioni:
www.sweetpampepato.it

orvietonews.it by http://www.orvietonews.it is licensed under a Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Unported License.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-1ou271969

Telpress Servizio Media Monitoring

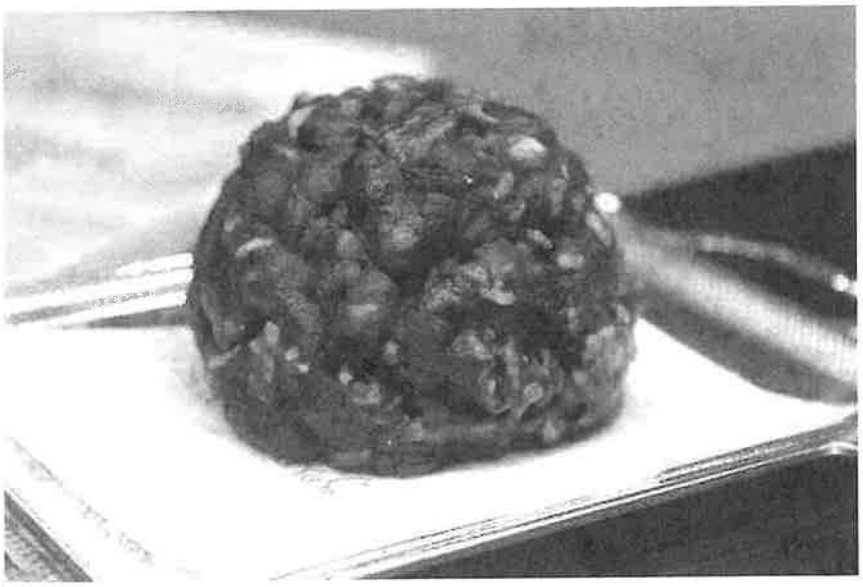
1507

LINK AL DWR 1103012

ALTO ADIGE

Nasce Sweet Pampepato, evento a Terni celebra dolce natalizio

10 ottobre 2024



I più letti

Salorno, circolazione dei treni sospesa per un gesto estremo

Scontro fra Tir in A22: fuoriuscite sostanze chimiche. Riaperta l'autostrada, lunghe code

Svaligiata la tabaccheria: furto da 30mila euro nella notte

Professoressa di giorno, spacciatrice la sera: arrestata bolzanina

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

altoadige.it

www.altoadige.it
Utenti unici: 189

Rassegna del 10/10/2024
Notizia del: 10/10/2024
Foglio:2/2

Scontro fra Tir in A22, le immagini

(ANSA) - ROMA, 10 OTT - Dal 22 al 24 novembre a Terni per festeggiare il dolce tipico natalizio, il pampepato. E' stata presentata a Ttg di Rimini, presso lo stand di Confartigianato, la prima edizione di Sweet Pampepato, l'evento incentrato sul dolce tipico natalizio, che si terrà nelle vie principali del centro storico di Terni.

"Sweet Pampepato è un'iniziativa che stiamo supportando e aprirà le porte verso il Natale, proponendo dolci della tradizione natalizia come il pampepato e il torrone - afferma Michela Bordoni, assessore del Comune di Terni con delega al turismo - Ci auspichiamo che questa prima edizione sia solamente l'inizio di questo cammino insieme per promuovere il pampepato, il nostro dolce di Terni, unico a marchio Igp".

"Con la presenza dei produttori che io oggi rappresento al Ttg di Rimini, realizziamo un sogno, non solo quello dell'Igp, ma anche il fatto che possiamo finalmente festeggiare questo raggiungimento importante - continua Ivana Fernetti, presidente Federazione Alimentazione Confartigianato Imprese Terni - Prima di tutto per noi artigiani della città, ma soprattutto per il territorio perché è un dolce che riguarda tutta l'Umbria, tutti i ternani." "É stato un grande sforzo di rete, una grande sinergia fra tanti soggetti, pubblici e privati per portare a termine un festival con spettacoli itineranti e grandi nomi come Vissani, Iginio Massari, solo per citarne alcuni - conclude Stefano Pelliciardi, Sgp Grandi Eventi - in un programma ricco, corposo e variegato per una delle feste più dolci d'Italia." L'evento, nato su iniziativa di Confartigianato Imprese Terni, promosso e con il contributo della Camera di Commercio dell'Umbria, con il contributo di Regione Umbria, con il patrocinio del Comune di Terni, la partnership della Provincia di Terni, in collaborazione con i Produttori Certificati di Pampepato di Terni Igp, è organizzato da SGP Grandi Eventi.

(ANSA).

Video

TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

Il presente documento non è riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA
Sezione:DICONO DI NOI
Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Guido Boffo
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213
Rassegna del: 11/10/24
Edizione del:11/10/24
Estratto da pag.:29,40
Foglio:1/2

Terni, la maxi attrazione

Per Natale a piazza Europa arriva la ruota panoramica

TERNI La ruota panoramica, la pista di pattinaggio su ghiaccio, la giostra dei cavalli, i mercatini, il villaggio di Babbo Natale con bosco nordico, il trenino, gli orsi polari, i personaggi fantastici, le luminarie. "Amore@Terni Xmas" pensato come uno "spettacolo" lungo tre mesi, con inizio il 9 novembre e termine il 28 febbraio del prossimo anno. Uno "spettacolo" da mezzo di milione di euro, che come ogni anno include il concertone di capodanno.

Provantini a pag.40

La ruota panoramica

Natale, in piazza Europa una ruota panoramica: ci sarà anche la giostra

▶Alta 27 metri farà il suo debutto entro la fine di ottobre mentre il 9 novembre verranno già accese le luminarie

IL PROGRAMMA

La ruota panoramica, la pista di pattinaggio su ghiaccio, la giostra dei cavalli, i mercatini, il villaggio di Babbo Natale con bosco nordico, il trenino, gli orsi polari, i personaggi fantastici, le luminarie. "Amore@Terni Xmas" pensato come uno "spettacolo" lungo tre mesi, con inizio il 9 novembre e termine il 28 febbraio del prossimo anno. Uno "spettacolo" da mezzo di milione di euro, che come ogni anno include il concertone di capodanno, tanti micro eventi, allestimenti a tema, una nevicata artificiale, e molto altro. Ma che per la prima volta ospita una ruota panoramica alta 27 metri in piazza Europa.

Non la prima in centro a Terni: ad aprile 2022 forse per brindare al ritorno alla normalità dopo il periodo sciagurato della pandemia, l'amministrazione Latini fece volare i ternani ben oltre la torre della Btc, a 34 metri di altezza, inaugurando in un certo senso la stagione delle attrazioni di un centro "peso". Ma era Pasqua: la ruota, ottanta tonnellate di acciaio capa-

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ci di far girare 144 passeggeri contemporaneamente, restò da aprile e giugno 2022.
E non c'era altro nelle piazze di Terni. Quindi è la prima volta che una ruota tanto grade, 55 tonnellate, debutta all'interno del "Natale di Terni". Con ogni probabilità farà il suo ingresso in piazza Europa la notte tra il 18 e il 19 ottobre. Poi, ovvio, ci vorranno minimo tre o quattro giorni per montarla, ma non si esclude che possa iniziare a girare molto prima dell'accensione delle luminarie: già entro il 25 ottobre. La ruota panoramica sarà posizionata tra il palazzo dell'Ina e palazzo Montani così da far convivere la grande attrazione con i tavolini dei bar e gli addobbi di Natale. D'altronde è stata "arruolata" dall'amministrazione Bandecchi per far ammirare la città illuminata da una prospettiva nuova. E siccome il 2024 segna anche il debutto del festival internazionale del pampepato – "Sweet pampepato", promosso da Confartigianato con il contributo di Camera di Commercio dell'Umbria e Regione Umbria, il patrocinio del Comune di Terni, la partnership della Provincia di Terni, la collaborazione dei Produttori certificati di pampepato Igp – sarà l'occasione anche per dare una sbirciatina alla kermesse dall'alto. Il festival, in programma dal 22 al 24 novembre, porterà alla creazione di una tensostruttura in piazza della Repubblica. Un PalaPampepato di rimpetto al PalaSì, che si prende quasi tutto lo spazio disponibile. Perciò la pista di pattinaggio su ghiaccio, che solitamente è operativa da inizio novembre, sarà allestita a dicembre. Non è tutto. A fare compagnia alla pista su ghiaccio ci sarà una giostra di cavalli del Settecento. Non la stessa che per trent'anni ha animato il centro, su due piani, di proprietà della famiglia Vassallo, ma una più piccolina, delle dimensioni di sei metri per sei. Comunque un ritorno atteso, perché a Terni dire giostra dei cavalli del Settecento è dire festa, allegria, divertimento. «Dire giostra dei cavalli - confermano i commercianti - è dire Natale».

Aurora Provantini

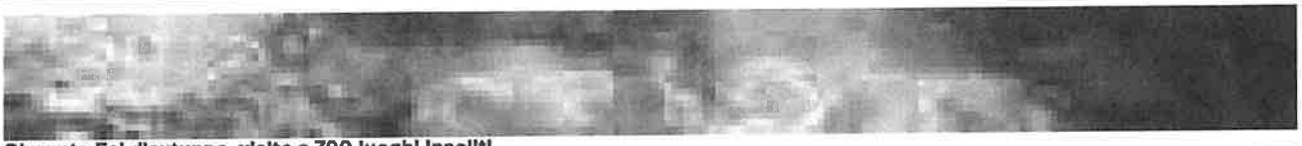
© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARRIVA ANCHE LA PISTA DEL GHIACCIO CHE QUESTA VOLTA SARÀ POSIZIONATA A PIAZZA DELLA REPUBBLICA

La ruota panoramica a piazza della Repubblica

Il presente documento non è riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ansa.it
www.ansa.it
Utenti unici: 1.432.833
Rassegna del 11/10/2024
Notizia del: 11/10/2024
Foglio:2/4



Giornate Fai d'autunno, visita a 700 luoghi insoliti

Sciarelli festeggia 20 anni alla conduzione di Chi l'ha visto?

ANSAcom

Approvati sette documenti al G7 Privacy, IA al centro

Umbria pronta ad accogliere la Borsa del turismo culturale

Il 14 e 15 ottobre anche l'ottava edizione Mirabilia mood

PERUGIA, 11 ottobre 2024, 17:03
Redazione ANSA

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ansa.it
www.ansa.it
Utenti unici: 1.432.833

Rassegna del 11/10/2024
Notizia del: 11/10/2024
Foglio:3/4

MIRABILIA

EUROPEAN NETWORK OF UNESCO SITES

↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Umbria è pronta ad accogliere la 12/a "Borsa del turismo culturale" e l'ottava "Mirabilia mood&drink", appuntamenti di punta del network Mirabilia. Lunedì 14 e martedì 15 ottobreUmbriafiere di Bastia Umbra sarà il fulcro delle iniziative rivolte a buyers internazionali, istituzioni, operatori del turismo, con un ruolo da protagonisti per i rappresentanti delle 21 Camere di commercio di tutta Italia che, insieme a Unioncamere nazionale, costituiscono l'anima di Mirabilia.

La Camera di Commercio dell'Umbria sottolinea in un comunicato che queste manifestazioni promuovono un'offerta turistica di qualità e integrata dei territori caratterizzati dalla presenza di siti Unesco patrimonio mondiale, creando un collegamento tra aree interessanti e diversificate, accomunate da ricchezze turistiche, culturali e artistiche. Un obiettivo sottolineato anche dal presidente Mirabilia, Angelo Tortorelli.

"Con gli eventi in Umbria - spiega -, Mirabilia dimostra la vitalità e la validità della rete che si è costruita dal basso tra gli enti camerali e Unioncamere, e ora anche con Isnart, per valorizzare i territori con la presenza di siti Unesco e promuovere meccanismi virtuosi di sinergia e sviluppo.

L'agroalimentare italiano e il turismo rappresentano sempre di più componenti importantissime del Made in Italy, sulle quali ha puntato fin dall'inizio Mirabilia, che persegue attivamente una efficace e sempre più stretta integrazione del turismo culturale con la sostenibilità, e l'innovazione e la digitalizzazione, anche attraverso il Premio Top of the Pid".

La Borsa del turismo culturale e Mirabilia Food&Drink, organizzate da Mirabilia con la Camera di Commercio dell'Umbria, si inseriscono in un percorso che, anno dopo anno, ha visto crescere e affermarsi la rete. Nel 2024 si contano circa 150 operatori del settore per la Borsa del Turismo e circa 250 per Food&Drink. Gli appuntamenti calendarizzati sulla piattaforma elettronica sono vicini ai 3.500 (circa 1.500 per il food e quasi 2.000 per il turismo). Assocamere Estero e Ice hanno individuato e selezionato i buyers food, mentre IEG i buyers turismo. Le aziende seller provengono dai territori e sono state individuate dalle Camere di commercio.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

"Siamo davvero felici - sottolinea Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di commercio dell'Umbria - che quest'anno gli appuntamenti di punta del Network Mirabilia si tengano in Umbria, perché l'agroalimentare e il turismo culturale sono oggi due asset chiave dello sviluppo della regione e non a caso l'allora Camera di Commercio di Perugia, oggi dell'Umbria, si pose tra i fondatori della Rete Mirabilia.

Quello che mi piace evidenziare è la crescente forza di questa Rete, la sua capacità di generare valore aggiunto culturale, sociale ed economico, confermando che lo sviluppo più sano è quello che cresce dal basso, rendendo protagonisti i territori e rafforzando la loro coesione sociale in uno spirito di apertura, collaborazione e sinergia. Oggi Mirabilia è tra le perle del sistema camerale italiano, confermando la capacità di questo sistema di essere una gamba fondamentale di quel tessuto connettivo intermedio che tiene in piedi l'Italia".

Il taglio del nastro sarà alle 10 di lunedì 14 ottobre.

Subito dopo si terrà "Esperienza Mirabilia: un patrimonio per il sistema camerale nel sostegno allo sviluppo turistico", incontro rivolto ai rappresentanti delle Camere di commercio, che riunirà competenze e aumenterà la consapevolezza sul ruolo di questi attori per la calorizzazione del turismo culturale.

Altro momento della mattinata sarà la premiazione "Top of the Pid Mirabilia" 2024, in programma alle 12,30 il riconoscimento, nato in collaborazione con la Rete nazionale Punto impresa digitale, premia progetti, prodotti, applicativi o soluzioni tecnologiche che favoriscono e valorizzano mete e attrazioni turistiche. Tra gli appuntamenti di lunedì 14 ottobre di rilievo anche l'incontro "Borgo del Cashmere e dell'Armonia", con la partecipazione di Brunello Cucinelli.

Lunedì e martedì si terranno numerosi incontri B2B, occasioni di confronto, scambio e condivisione di esperienze e best practices. Dopo gli eventi in programma in questi due giorni, immediatamente a seguire, alcuni buyers si trasferiranno in piccoli gruppi su diversi territori, per conoscere da vicino gli scenari ambientali e naturalistici, i contesti produttivi e gli operatori economici nei loro contesti di appartenenza.

L'edizione 2024 della Borsa Internazionale del Turismo Culturale e di Mirabilia Food&Drink sarà anche all'insegna della sostenibilità. Per l'evento, infatti, si è deciso di condurre una valutazione di sostenibilità in base all'analisi dell'impatto ambientale e alla prevenzione del food-waste, con il recupero dei pasti che sarà condotto in collaborazione con la società Benefit Recuperiamo e tramite la piattaforma Regusto.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi

Ultima ora di Economia

17:38
Borsa: Milano chiude in rialzo dello 0,68%

17:25
Facile.it, quest'anno spesa per riscaldare casa a 1100 euro

17:25
Irena, investimenti per le rinnovabili dovrebbero triplicare

17:10
Accordo Itas-Fiaip per nuove polizze agli agenti immobiliari

17:09
Meno compravendite residenziali ma crescono acquisti prima casa

16:58
Borsa: l'Europa allunga, Milano +0,6% con Mps in luce

Newsletter ANSA
Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella mail.
Iscriviti alle newsletter

Video di Economia

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

QUOTIDIANO DEL SUD ED. BASILICATA

Dir. Resp.:Rocco Valenti

Tiratura: 816 Diffusione: 5.639 Lettori: 70.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 14/10/24
Edizione del:14/10/24
Estratto da pag.:8
Foglio:1/1

EVENTO Il 14 e 15 ottobre anche l'ottava edizione di Mirabilia

Borsa del turismo in Umbria 15 aziende dalla Basilicata

Quindici aziende lucane alla Borsa Internazionale del Turismo Culturale e a "Mirabilia Food&Drink": previsti in totale 3.500 incontri B2B con buyer internazionali. Appuntamento a Bastia Umbra il 14 e 15 ottobre

Saranno quindici le aziende lucane partecipanti alla Borsa Internazionale del turismo culturale e a "Mirabilia Food&Drink", organizzate a Bastia Umbria (ad Umbria fiere) dall'associazione Mirabilia Network, che riunisce Unioncamere nazionale e 21 Camere di Commercio italiane ed è nata, come progetto, nel 2012 a Matera, con l'obiettivo di collegare e valorizzare territori dotati di una notevole rilevanza storica, culturale e ambientale che ospitano siti UNESCO Patrimonio dell'umanità, incentrandosi sul turismo culturale enogastronomico e delle filiere al fine di creare un'offerta integrata tra i territori.

Appuntamento a Bastia Umbra il 14 e 15 ottobre dove saranno presenti il presidente dell'Associazione Mirabilia, Angelo Tortorelli, e il presidente della Camera di commercio della Basilicata, Michele Somma. L'evento B2B nel settore turistico, giunto alla sua dodicesima edizione, vedrà 100 aziende di settore dei territori Mirabilia incontrare 50 buyer internazionali (operatori incoming, decision manager, buyer luxury travel) provenienti da tutta Europa, Canada e Brasile, selezionati in collaborazione con IEG Italian Exhibition Group Spa, l'azienda che organizza il TTG di Rimini. L'ottava edizione di "Mirabilia Food & Drink", vedrà invece 165 aziende dialogare con 54 buyer internazionali provenienti da Europa, Asia, America, Oceania, Africa. Questo appuntamento è organizzato in collaborazione con Assocamereestero, l'Associazione delle Camere di commercio italiane all'estero, e ICE, Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Diverse le iniziative collaterali in programma nella due giorni umbra, a partire da "Mirabilia Top of the PID", un premio ai migliori progetti di turismo culturale che abbiano utilizzato le più moderne tecnologie informatiche, che vede due aziende materane in finale: Iinformatica (con Robocom Inclusion) e L'Antincendio Srl (con Francybas - Bastone smart per la valorizzazione e l'accesso sicuro di parchi naturali). Il riconoscimento, che vede lavorare in sinergia la rete Mirabilia e i PID – Punti Impresa Digitale delle Camere di commercio, si svolge quest'anno in cooperazione con l'European Digital Innovation Hub (EDIH) "Heritage Smart Lab", il Polo Europeo dell'Innovazione il cui capofila è il Cluster Basilicata Creativa, che ha partecipato alla selezione delle Imprese vincitrici e fornirà loro servizi per la transizione digitale. Il progetto EDIH è finanziato dal MIMIT e dalla Commissione Europea.

Il logo della manifestazione

Peso:30%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

LE CRONACHE LUCANE

Dir. Resp.:Maria Fedota

Tiratura: 28.000 Diffusione: 28.000 Lettori: 338.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 15/10/24
Edizione del:15/10/24
Estratto da pag.:22
Foglio:1/1

Da ieri a oggi a Bastia Umbra per la due giorni della Borsa Internazionale del Turismo: numerosi i settori interessati e da promuovere

Aziende della Basilicata, in 15 alla Bit

Sono quindici le aziende lucane partecipanti alla Borsa Internazionale del turismo culturale e a "Mirabilia Food&Drink", organizzate a Bastia Umbria (ad Umbria fiere) dall'associazione Mirabilia Network, che riunisce Unioncamere nazionale e 21 Camere di Commercio italiane ed è nata, come progetto, nel 2012 a Matera, con l'obiettivo di collegare e valorizzare territori dotati di una notevole rilevanza storica, culturale e ambientale che ospitano siti UNESCO Patrimonio dell'umanità, incentrandosi sul turismo culturale enogastronomico e delle filiere al fine di creare un'offerta integrata tra i territori. Appuntamento a Bastia Umbra da ieri e fino oggi dove sono presenti il presidente dell'Associazione Mirabilia, Angelo Tortorelli, e il presidente della Camera di commercio della Basilicata, Michele Somma. L'evento B2B nel settore turistico, giunto alla sua dodicesima edizione, vedrà 100 aziende di settore dei territori Mirabilia incontrare 50 buyer internazionali (operatori incoming, decision manager, buyer luxury travel) provenienti da tutta Europa, Canada e Brasile, selezionati in collaborazione con IEG Italian Exhibition Group Spa, l'azienda che organizza il TTG di Rimini. L'ottava edizione di "Mirabilia Food & Drink", vedrà invece 165 aziende dialogare con 54 buyer internazionali provenienti da Europa, Asia, America, Oceania, Africa. Questo appuntamento è organizzato in collaborazione con Assocamereestero, l'Associazione delle Camere di commercio italiane all'estero, e ICE, Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane. Diverse le iniziative collaterali in programma nella due giorni umbra, a partire da "Mirabilia Top of the PID", un premio ai migliori progetti di turismo culturale che abbiano utilizzato le più moderne tecnologie informatiche, che vede due aziende materane in finale: Iinformatica (con Robocom Inclusion) e L'Antincendio Srl (con Francybas - Bastone smart per la valorizzazione e l'accesso sicuro di parchi naturali). Il riconoscimento, che vede lavorare in sinergia la rete Mirabilia e i PID – Punti Impresa Digitale delle Camere di commercio, si svolge quest'anno in cooperazione con l'European Digital Innovation Hub (EDIH) "Heritage Smart Lab", il Polo Europeo dell'Innovazione il cui capofila è il Cluster Basilicata Creativa, che ha partecipato alla selezione delle Imprese vincitrici e fornirà loro servizi per la transizione digitale. Il progetto EDIH è finanziato dal MIMIT e dalla Commissione Europea.

Peso:35%

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Cresce il numero delle imprese

I dati della Camera di Commercio: aumentano le aziende del turismo e dei servizi professionali. Diminuiscono quelle dell'agricoltura

17/10/2024

L'estate ha portato un segnale di vitalità per l'economia umbra. Cresce il numero delle imprese di 250 unità, frutto di 918 nuove iscrizioni e 688 cessazioni, numeri sostanzialmente in linea con l'andamento nazionale. A certificarlo il Registro della Camera di Commercio, che ha sfornato i dati relativi al terzo trimestre 2024. Per quanto concerne la situazione a livello provinciale, a spingere di più è la provincia di Perugia, dove il numero delle aziende cresce di più rispetto a Terni. Ma se il dato generale è col segno più, anche questi dati letti al microscopio presentano luci e ombre. Le prime vengono soprattutto dai servizi professionali e del turismo, ma anche dalle costruzioni nonostante il contraccolpo dello stop al Superbonus. Registra una flessione, invece, l'agricoltura, mentre segnano una sostanziale stagnazione l'industria manifatturiera e il commercio. Mentre l'artigianato in termini di numero di imprese non scende più, anche se tiene a denti stretti. Per il presidente della Camera di commercio, Giorgio Mencaroni, "il tessuto imprenditoriale dell'Umbria è diventato gradualmente più solido rispetto al passato e, anche grazie a questa maggiore solidità - ancora se ancora non adeguata a garantire, in media, elevati standard competitivi - riesce ad ammortizzare i contraccolpi del rallentamento della crescita registrata nel 2024 rispetto soprattutto al forte rimbalzo post covid del 2021 e 2022. Occorre perseverare nell'opera di irrobustimento spingendolo verso forme più avanzate e di miglioramento della produttività".

di *Ivano Porfiri*, montaggio di *Sergio Gisti*

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

UMBRIALIBRI TORNA A PERUGIA CON "SCRITTURE D'AUTUNNO": IL PROGRAMMA

Dal 25 al 27 ottobre, tra gli ospiti in programma Philippe Forest, Irvine Welsh, Giancarlo De Cataldo, Mariolina Venezia, Walter Siti, Selvaggia Lucarelli, Fabio Volo, Giulia Caminito

Redazione | Lun, 21/10/2024 - 10:40

Condividi su:

Da Philippe Forest a Irvine Welsh, da Giancarlo De Cataldo a Fabio Volo, da Luca Bianchini a Mariolina Venezia. E ancora Marino Bartoletti, Selvaggia Lucarelli, Giulia Caminito, Antonio Moresco, Alessandro Sortino, Cristina Stillitano, Giorgio Biferali, Walter Siti, Matteo Nucci e molti altri. Dopo il grande successo dell'ultima edizione, **UmbriaLibri** torna a Perugia con "Scritture d'autunno", dal 25 al 27 ottobre.

Una manifestazione della Regione Umbria, con l'organizzazione curata da Sviluppumbria e la direzione artistica di **Angelo Mellone**, che presenta un cartellone di appuntamenti di vasto richiamo popolare, unitamente agli incontri con scrittori di grande valore letterario. L'intenzione è quella di portare avanti un'esperienza già avviata nelle precedenti edizioni: una festa culturale che dura l'intera

IN UMBRIA

Controlli della Finanza nei negozi della Valnerina, maxi sequestro di auricolari e colori

Lun, 21/10/2024 - 10:12
Scomparsa Riccardo Branchini, sospese ricerche | La segnalazione fuori regione e il giallo del pacco Amazon

Lun, 21/10/2024 - 09:16
"Terni Malandata" raggiunge i 19mila iscritti: Gabriella Celati al fianco degli amministratori per il bene della città

Dom, 20/10/2024 - 18:30
Densa colonna di fumo dalla sopraelevata, microcar divorata dalle fiamme

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-163750566

Telpress Servizi di Media Monitoring

giornata, un appuntamento che si sviluppa lungo un flusso di incontri dove il pubblico potrà trovare ispirazione e lasciarsi sorprendere per un intero fine settimana.

La prima giornata della manifestazione si aprirà la mattina a Palazzo Graziani con un dibattito dedicato all'editoria locale con Angelo Mellone, Andrea Di Consoli e Giovanni Francesio, mentre nel pomeriggio saliranno sul palco, tra gli altri, **Giancarlo De Cataldo** alle 17 per la presentazione del libro *Per questi motivi* (*SEM*), a seguire **Luca Bianchini** presenterà *Il cuore è uno zingaro (Mondadori)* alle 18, per finire **Antonio Moresco** presenterà *Canto del buio e della luce* (*Feltrinelli*) alle 18.45.

La seconda giornata di UmbriaLibri, sabato 26 ottobre, inizierà presto con la *Colazione con i libri*, l'appuntamento con la rassegna stampa culturale a cura di **Greta Mauro** e **Lorenzo Lo Basso**, alle 9 presso l'Ex Borsa Merci. La mattinata proseguirà con diverse presentazioni, tra cui quelle di **Cristina Stillitano**, con *A luglio non succede mai niente* (Piemme), **Andrea Caterini** con *Sparring partner* (Editoriale Scientifica), **Giorgio Biferali** con *Sono quasi pronto* (*Ponte alle Grazie*) e **Mariolina Venezia** con *Rione Serra Venerdì. Imma Tataranni e le trappole del passato* (*Einaudi*). Tra gli ospiti in programma nel pomeriggio presso San Francesco al Prato: **Walter Siti** con *C'era una volta il corpo* (*Feltrinelli*) alle 16, a seguire **Fabio Volo** alle 16.45 e **Giancarlo De Cataldo** con *Il bacio del calabrone* (*Einaudi*) alle 18.15. A chiudere la giornata l'attesissimo appuntamento con l'ospite internazionale **Philippe Forest** che presenterà *Io resto re dei miei dolori* (*Fandango*)

Domenica 27 ottobre un programma ricchissimo chiuderà la manifestazione. Tra i tanti incontri: **Alessandro Sortino** presso la Galleria Nazionale dell'Umbriapresenterà *Il Dio nuovo* (*Rizzoli*) alle 10.45, per lasciare il palco alle 11.30 a **Marino Bartoletti** con *La partita degli dei* (*Gallucci*) e infine a **Marco Ferrante** con *Ritorno in Puglia* (*Bompiani*) alle 12.15. Oltre alla cerimonia di premiazione del **Premio Letterario Nazionale Opera Prima "Severino Cesari"** che si terrà a Palazzo Graziani alle 11.30 con presentazione dei tre finalisti e proclamazione del vincitore. Il pomeriggio, invece, in Sala dei Notari alle 16 **Selvaggia Lucarelli** dialogherà con Angelo Mellone su *L'amore non è un like*, a seguire **Matteo Nucci** alle 17.15 presenterà *Sognava i leoni* (*HaperCollins*) e *Giulia Caminito* il suo nuovo romanzo *Il male che non c'è* (*Bompiani*) alle 18. L'evento conclusivo di questi tre giorni vedrà salire sul palco alle 18.45 lo scrittore scozzese di fama mondiale **Irvine Welsh** che racconterà *Resolution* in uscita per *Guanda*.

UmbriaLibri è una manifestazione della Regione Umbria – Servizio Valorizzazione risorse culturali, musei, archivi e biblioteche (https://www.regione.umbria.it).

Organizzazione a cura di Sviluppumbria S.p.A. Direttore artistico Angelo Mellone

SPIDER-FIVE - ID 705505

Il presente documento non è riproducibile e è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

Si ringraziano: Fondazione Perugia; Galleria Nazionale Dell'Umbria; Camera di Commercio dell'Umbria; Comune di Perugia.

Condividi su:

CRONACA | EVENTI | EVIDENZA | PERUGIA | SCOOP | UMBRIALIBRI | VETRINA

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 dell'editore.

Il logo di TuttOggi è stato realizzato da ElisabettaSeverini.com

ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA

Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana

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

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'

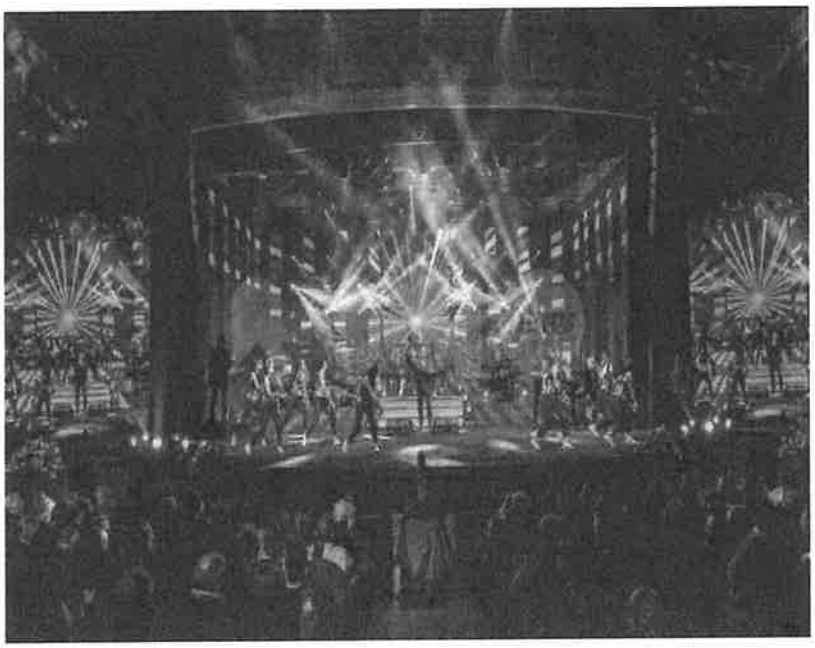
La pubblicità su questo giornale viene segnalata in modo trasparente. Gli sponsor ospitati su TuttOggi.info acquistano appositi spazi in cui appaiono banner grafici o redazionali commerciali pubblicati nella sezione "Vetrina".

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Proscenium 2024, Glennis Grace, Claudio Cecchetto e Fabrizio Moro tra i tanti ospiti della sesta edizione del Festival

Appuntamento sabato 26 ottobre al Teatro Lyrick di Assisi, c'è anche un premio per il progetto Baskin della Virtus Bastia

EVENTI MUSICA



Glennis Grace, Fabrizio Moro, Simona Bencini, Alex Belli, Claudio Cecchetto e Marino Bartoletti: prosegue la carrellata dei nomi noti che quest'anno animerà la sesta edizione di "ProScenIUm 2024, Festival della canzone d'autore Città di Assisi" e "Memorial Cristian Pansi", concorso canoro nazionale riservato ai giovani talenti della musica cantautoriale, in programma sabato 26 ottobre alle ore 21 presso il Teatro Lyrick di Assisi e domenica 27 ottobre alle ore 17 al Centro Commerciale Collestrada.

Un doppio appuntamento che prevede due presentatori d'eccezione: Rudy Zerbi, uno dei volti più noti della televisione italiana, al Teatro Lyrick e Alex Belli, attore, modello e personaggio televisivo, al Centro Commerciale Collestrada. Entrambi saranno affiancati da Loredana Torresi. Sabato sera si esibirà per la prima volta in Italia, proprio sul palco del ProScenIUm, Glennis Grace, nota al grande pubblico per aver rappresentato i Paesi Bassi nell'edizione svolta in Ucraina dell'Eurovision Song Contest. Grace viene spesso paragonata a Whitney Houston per il controllo vocale impressionante e per la sua grande capacità di gestire brani emotivamente intensi utilizzando libri interni e variazioni dinamiche che aggiungono grande profondità ed espressività alle sue interpretazioni.

Tra gli altri ospiti di Proscenium 2024 ci saranno anche i cantanti Fabrizio Moro, vincitore del Festival di Sanremo nel 2018 in coppia con Ermal Meta con la canzone "Non mi avete fatto niente", e Simona Bencini, conosciuta per essere la voce del "Dirotta su Cuba", band che ha

NEWSLETTER

Inserisci qui il tuo indirizzo e-mail per iscriverti alla Newsletter e ricevere ogni giorno le ultime notizie

Il tuo indirizzo e-mail

Iscriviti

PUBBLICITÀ ELETTORALE

SPETTACOLI E MANIFESTAZIONI

ASSOCIAZIONI

Brunò consulente di bellezza
Via Gabriele D'Annunzio, 6/B1
Presso "I Portelli"
Santa Maria degli Angeli - Assisi
Tel. 388.9261470

Checcarello
SALI E TABACCHI - ASSISI
› Servizi Lis
› Oggettistica
› Marche da bollo
› Dolciumi
› Articoli da regalo
...e tanto altro!
Via Protomartiri Francescani
Santa Maria degli Angeli, Assisi (PG)

VISCONTI TIM
FIBRA INTERNET DA € 19,90
CON VISCONTI SEMPRE IN LINEA!

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

segnato la scena musicale italiana degli anni '90 con il loro inconfondibile stile funk, soul e pop. Simona ha recentemente partecipato, in qualità di giudice, al programma televisivo "All Together Now", condotto da Michelle Hunziker, talent show musicale andato in onda su Canale 5.

Dopo l'entusiasmo della scorsa edizione, Claudio Cecchetto, produttore discografico, editore e talent scout, conduttore di numerosi Festival Musicali, tra cui tre edizioni del Festival di Sanremo e cinque del Festivalbar, ritorna al ProSceniUm 2024 ricoprendo il ruolo di giurato. Ad affiancarlo, tra gli altri, ci sarà per la prima volta Marino Bartoletti. Il giornalista, conduttore televisivo, esperto di musica e scrittore ha condotto e spesso ideato trasmissioni televisive storiche come "Il Processo del Lunedì", "La Domenica Sportiva", "Pressing" o "Quelli che il calcio". Apprezzato e stimato "storico" del Festival di Sanremo è autore del libro "Almanacco del Festival di Sanremo". A loro il compito, insieme agli altri giurati, Alessandro Bracci, Beppe Dati, Emilio Munda, Piero Romitelli, Manuel Saraca e Frate Alessandro Brustenghi, di valutare l'esibizione dei 10 finalisti del Festival che si esibiranno dal vivo accompagnati dall'orchestra ritmo sinfonica di ProSceniUm, diretta dal maestro Paolo Ciacci. Un premio speciale al miglior testo, in ricordo a Stefano D'Orazio, noto batterista dei Pooh, sarà consegnato dalla moglie Tiziana Giardoni.

Sei sono i premi che saranno assegnati: cantore assoluto (attribuito al 50% dai cantanti in gara e dal 50% dalla giuria di qualità), contributo assegnato da Nuovo Imaie (Nuovo istituto mutualistico artisti interpreti esecutori) a sostegno dell'attività di promozione di spettacolo dal vivo per l'organizzazione di un tour; premio della critica "Siae" (giuria di qualità); premio migliore testo "Stefano D'Orazio" (giuria di qualità); premio migliore musica (membri dell'orchestra); premio canzone più radiofonica "Radio Subasio" (speaker della radio ufficiale del Festival), premio giuria popolare "Centro Commerciale Collestrada" (assegnato dagli spettatori presenti in sala e da quelli in collegamento streaming con la diretta Youtube), che viene consegnato durante il Dopo Festival, in programma domenica 27 ottobre presso il Centro Commerciale Collestrada, condotto dall'attore Alex Belli e Loredana Tomesi. Anche ProSceniUm quest'anno tratterà i temi dell'inclusione e della disabilità. Lo farà in occasione dell'assegnazione del "Premio Canticum", che quest'anno andrà al progetto "Baskin" dell'associazione sportiva dilettantistica Virtus Bastia. Si tratta di un vero e proprio sport che trae origine dal basket e viene giocato assieme da persone disabili e da normodotati, ciascuno secondo le proprie capacità e le proprie possibilità. Il suo nome deriva infatti dall'unione della parole "BASket" e "INclusivo".

In questi giorni è già possibile acquistare i biglietti per la serata di sabato 26 al Lyrick su ticketitalia.com. ProSceniUm 2024 – ideato ed organizzato dall'Associazione Culturale ProSceniUm – Progetto Scenico Umbro – e realizzato con il patrocinio della Regione Umbria, dell'Assemblea Legislativa dell'Umbria e della Provincia di Perugia, in collaborazione con la Città di Assisi e SIAE (Società Italiana degli Autori ed Editori) e con il sostegno di Nuovo Maie – i diritti degli artisti, BCC di Spello e del Velino, CNA Umbria, Camera di Commercio dell'Umbria e Fondazione Perugia. Anche quest'anno Radio Subasio è radio ufficiale del Festival.

© Riproduzione riservata

Facebook Twitter LinkedIn Pinterest

ARTICOLO PRECEDENTE
Assisi Pax Mundi 2024, grande successo per l'undicesima edizione (foto)

ARTICOLI CORRELATI

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

martedì, Ottobre 22, 2024 Sign in / Join

OCCHIO alla NOTIZIA

MASETTICINEMA
Non tutto il cinema, solo il meglio.

Home Redazione Archivio Notizie Diretta Palinsesto TV Contatti

La Contessa, un progetto tra terra e mare. Presentato il programma di rilancio

By **Redazione Occhio alla Notizia** - 23 Ottobre 2024

23 0

MARCHE – Un'antica unità territoriale, due regioni, una strada storica, la cui riapertura merita di essere celebrata con un progetto ad hoc. **Contessa: una porta tra terra e mare** è il programma di marketing territoriale messo a punto da Confcommercio Umbria – Gubbio e Confcommercio Marche Nord, realizzato grazie al contributo del Comune di Gubbio, dell'assessorato regionale al turismo dell'Umbria, della Camera di commercio dell'Umbria e della Regione Marche, per valorizzare le aree attraversate dalla SS 452, più nota come Strada della Contessa: e cioè l'arteria che collega Gubbio e il nord est dell'Umbria con le Marche e la provincia di Pesaro e Urbino. Connettendo di fatto il Centro Italia con le più vicine località dell'Adriatico, prima tra tutte Fano e

STAZIONE METEO FANO TV

PREVISIONI DEL TEMPO

Fano
Italia > Marche
3B

martedì 22 ottobre

mer 23 gio 24
ven 25 sab 26
dom 27 lun 28

stampa PDF 3BMeteo.com

Meteo Fano

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-166341500

Telpress

1473

Pesaro.

Il programma di marketing territoriale è stato presentato nel corso di una conferenza stampa, al Palazzo Pretorio di Gubbio, da **Vittorio Fiorucci**, Sindaco di Gubbio, **Barbara Marsili**, Presidente Confcommercio Gubbio, **Paola Salciarini**, Assessore al Turismo e Cultura Comune di Gubbio, **Rolando Fioriti**, responsabile turismo Confcommercio Umbria, **Amerigo Varotti**, Direttore Confcommercio Pesaro e Urbino Marche Nord. L'assessore alle Infrastrutture **Enrico Melasecche** ha portato il saluto della Regione.

Privacy Policy e Cookie Policy

Il Programma si articola in tre filoni fondamentali: enogastronomico, storico-rinascimentale e archeologico.

Sono nati così i Piatti della Contessa, circuiti enogastronomici dedicati alla scoperta di ristoranti e prodotti del territorio eugubino, come ad esempio la Crescia, il friccò, il tartufo bianco.

Previste da novembre anche le "Domeniche della Contessa": appuntamenti enogastronomici con i piatti della Contessa, degustazioni di prodotti locali e appuntamenti culturali con visite nei musei. Tra i protagonisti, il tartufo: eccellenza territoriale che sarà al centro degli eventi promossi dal Comune di Gubbio, attraverso Università dei Sapori, nei week end del mese di novembre.

Ma anche i percorsi dedicati ai Montefeltro e ai Della Rovere, signori di queste terre: perché il duca di Urbino, Federico da Montefeltro, è nato a Gubbio, a metà '400, seconda città del ducato: secondo una geografia rinascimentale che travalica i moderni confini amministrativi.

Nell'ideale fil rouge interregionale, sono valorizzati anche gli aspetti archeologici. Tutto da ammirare quindi il Teatro Romano di Gubbio e il suo Antiquarium, insieme alla collezione di iscrizioni conservate nel Museo Civico di Palazzo dei Consoli.

Ampio anche il coinvolgimento del territorio pesarese, in particolare quello lungo la Flaminia, da Cantiano a Fano.

"I territori che la galleria della Contessa unisce – ha detto il sindaco di Gubbio **Vittorio Fiorucci** – abbondano di caratteristiche storiche, economiche, geografiche ed enogastronomiche comuni: le cosiddette "Terre del Montefeltro" hanno visto per troppo tempo, però, iniziative di coordinamento poco integrate, estemporanee, certamente poco efficaci. La chiusura della galleria dello scorso anno per i lavori di riqualificazione ha fornito, come spesso capita nelle occasioni di difficoltà, la possibilità di ricavare un'opportunità da una situazione di forte disagio: siamo qui oggi per definire concretamente un grande patto tra le istituzioni e tutti i soggetti associativi portatori di interesse, tale da garantire per i prossimi anni la messa a sistema delle professionalità e delle strutture operative di ciascuno, al fine creare e valorizzare circuiti integrati che mettano in luce territori e imprese con una comune, e forte, identità storica e culturale".

"Quelli individuati sono percorsi fisici e ideali condivisi da due regioni", ha commentato **Barbara Marsili**, presidente di Confcommercio Umbria – Gubbio. "In un paese come l'Italia, attraversato dal turismo da Nord a Sud, avviene spesso che il Centro venga bypassato, sottostimando così le sue potenzialità ed attrattive. Ecco,

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SHUEI-FIVE-1ca34f500

Telpress Servizi di Media Monitoring

noi vogliamo valorizzare tutte le eccellenze che ci sono sul territorio: partendo proprio da quello che abbiamo in comune".

"Un progetto di rilancio a cui teniamo particolarmente – ha evidenziato il direttore **Varotti** – per recuperare le perdite economiche subite dalle imprese dell'entroterra durante la chiusura della Contessa che rimane la via più breve per raggiungere la provincia di Pesaro e l'Adriatico dal Lazio e dall'Umbria. Confcommercio Marche Nord e Confcommercio Umbria-Gubbio hanno svolto un incredibile lavoro di raccordo con Anas e Regioni per sollecitare la conclusione dei lavori sulla SS 452, riuscendo ad anticiparne l'apertura di 4 mesi. Ora siamo pronti a far decollare questo progetto che si articola in tre filoni. Per quanto concerne quello enogastronomico, al termine dei Week-end Gastronomici d'Autunno coinvolgeremo i ristoranti per proporre 'Il menù della Contessa', con prodotti del territorio, in modo permanente. A Urbino, invece, presenteremo, l'Itinerario dalla città ducale a Gubbio, legato a Federico da Montefeltro e alle Rocche di Francesco di Giorgio Martini. Infine, nel 2025, svilupperemo l'aspetto archeologico che oltre a Gubbio interesserà tutti i comuni lungo la consolare Flaminia. Un ringraziamento va alla Regione Marche che ha finanziato il progetto per un triennio".

La strada statale 452, detta della Contessa, 12 km da Gubbio a Cantiano, in provincia di Pesaro e Urbino, è un importante tratto stradale, con un passaggio di oltre 6500 auto al giorno, con punte di 8500 auto nei fine settimana, che storicamente metteva in collegamento Gubbio con Urbino e, in tempi più recenti, con le località di mare della costa pesarese.

Tale denominazione iniziò ad essere usata solo nella prima metà dell'800, prendendo spunto presumibilmente da documenti del XVIII sec. che riportavano l'esistenza di una "Osteria della Contessa" lungo il suo percorso. Un'altra ipotesi fa risalire il termine al soprannome dato una poderosa bombarda, bocca da fuoco rinascimentale, utilizzata da Francesco Sforza durante le sue campagne militari nell'Italia centrale a metà '400. La strada infatti potrebbe essere stata tracciata o ampliata per far transitare l'ingombrante pezzo di artiglieria.

SPIDER FIVE-10.31.0.0

Telpress

1475

VIEW ARTICLE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non è riproducibile.

Ambiente

By La Redazione

La Contessa, un progetto tra terra e mare

22/10/2024 - 14:20

Un'antica unità territoriale, due regioni, una strada storica, la cui riapertura merita di essere celebrata con un progetto ad hoc. Contessa: una porta tra terra e mare è il programma di marketing territoriale messo a punto da Confcommercio Umbria - Gubbio e Confcommercio Marche Nord, realizzato grazie al contributo del Comune di Gubbio, dell'assessorato regionale al turismo dell'Umbria e della Camera di commercio dell'Umbria, per valorizzare le aree attraversate dalla SS 452, più nota come Strada della Contessa: e cioè l'arteria che collega Gubbio e il nord est dell'Umbria con le Marche e la provincia di Pesaro e Urbino. Connettendo di fatto il Centro Italia con le più vicine località dell'Adriatico, prima tra tutte Fano e Pesaro.

Il programma di marketing territoriale è stato presentato nel corso di una conferenza stampa, al Palazzo Pretorio di Gubbio, da Vittorio Fiorucci, Sindaco di Gubbio, Barbara Marsili, Presidente Confcommercio Gubbio, Paola Salciarini, Assessore al Turismo e Cultura Comune di Gubbio, Rolando Fioriti, responsabile turismo Confcommercio Umbria, Amerigo Varotti, Direttore Confcommercio Pesaro e Urbino Marche Nord. L'assessore alle Infrastrutture Enrico Melasecche ha portato il saluto della Regione.

Il Programma si articola in tre filoni fondamentali: enogastronomico, storico-rinascimentale e archeologico.

Sono nati così i Piatti della Contessa, circuiti enogastronomici dedicati alla scoperta di ristoranti e prodotti del territorio eugubino, come ad esempio la Crescia, il friccò, il tartufo bianco.

Previste da novembre anche le "Domeniche della Contessa": appuntamenti enogastronomici con i piatti della Contessa, degustazioni di prodotti locali e appuntamenti culturali con visite nei musei. Tra i protagonisti, il tartufo: eccellenza territoriale che sarà al centro degli eventi promossi dal Comune di Gubbio, attraverso Università dei Sapori, nei week end del mese di novembre.

Ma anche i percorsi dedicati ai Montefeltro e ai Della Rovere, signori di queste terre: perché il duca di Urbino, Federico da Montefeltro, è nato a Gubbio, a metà '400, seconda città del ducato: secondo una geografia rinascimentale che travalica i moderni confini amministrativi.

Nell'ideale fil rouge interregionale, sono valorizzati anche gli aspetti archeologici. Tutto da ammirare quindi il Teatro Romano di Gubbio e il suo Antiquarium, insieme alla collezione di iscrizioni conservate nel Museo Civico di Palazzo dei Consoli.

"I territori che la galleria della Contessa unisce - ha detto il sindaco di Gubbio Vittorio Fiorucci - abbondano di caratteristiche storiche, economiche, geografiche ed enogastronomiche comuni: le cosiddette "Terre del Montefeltro" hanno visto per troppo tempo, però, iniziative di coordinamento poco integrate, estemporanee, certamente poco efficaci. La chiusura della galleria dello scorso anno per i lavori di riqualificazione ha fornito, come spesso capita nelle occasioni di difficoltà, la possibilità di ricavare un'opportunità da una situazione di forte disagio: siamo qui oggi per definire concretamente un grande patto tra le istituzioni e tutti i soggetti associativi portatori di interesse, tale da garantire per i prossimi anni la messa a sistema delle professionalità e delle strutture operative di ciascuno, al fine creare e valorizzare circuiti integrati che mettano in luce territori e imprese con una comune, e forte, identità storica e culturale".

"Quelli individuati sono percorsi fisici e ideali condivisi da due regioni", ha commentato Barbara Marsili, presidente di Confcommercio Umbria - Gubbio. "In un paese come l'Italia, attraversato dal turismo da Nord a Sud, avviene spesso che il Centro venga bypassato, sottostimando così le sue potenzialità ed attrattive. Ecco, noi vogliamo valorizzare tutte le eccellenze che ci sono sul territorio: partendo proprio da quello che abbiamo in comune".

La strada statale 452, detta della Contessa, 12 km da Gubbio a Cantiano, in provincia di Pesaro e Urbino, è un importante tratto stradale, con un passaggio di oltre 6500 auto al giorno, con punte di 8500 auto nei fine settimana, che storicamente metteva in collegamento Gubbio con Urbino e, in tempi più recenti, con le località di mare della costa pesarese.

Tale denominazione iniziò ad essere usata solo nella prima metà dell'800, prendendo spunto presumibilmente da documenti del XVIII sec. che riportavano l'esistenza di una "Osteria della Contessa" lungo il suo percorso. Un'altra ipotesi fa risalire il termine al soprannome dato una poderosa bombarda, bocca da fuoco rinascimentale, utilizzata da Francesco Sforza durante le sue campagne militari nell'Italia centrale a metà '400. La strada infatti potrebbe essere stata tracciata o ampliata per far transitare l'ingombrante pezzo di artiglieria.

Share / Save

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-168822459

Telpress Servizi di Media Monitoring

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

QN LA NAZIONE
EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 23/10/24
Edizione del:23/10/24
Estratto da pag.:33,44
Foglio:1/1

Gubbio

«Rilanciare la Contessa» C'è il patto con le Marche

'Contessa, la porta tra terra e mare' Il piano per l'economia di confine

Gubbio: Confcommercio di Marche e Umbria lanciano tre progetti di rilancio delle attività lungo la Statale

Minelli a pagina **12**

GUBBIO

Valorizzare le aree attraversate dalla Strada della Contessa per connettere sempre più il Centro Italia con le più vicine località dell'Adriatico e andare incontro ai commercianti e imprenditori della zona che negli ultimi anni hanno subito prima la pandemia, poi l'alluvione e infine anche la chiusura della strada. È questo l'obiettivo del progetto «Contessa: una porta tra terra e mare», presentato ieri mattina e realizzato da Confcommercio Umbria – Gubbio e Confcommercio Marche Nord con la collaborazione del Comune di Gubbio, dell'assessorato regionale al turismo dell'Umbria e della Camera di commercio dell'Umbria. Il programma dell'iniziativa si articola in tre filoni principali: enogastronomico, storico-rinascimentale e archeologico. E allora spazio ai «Piatti della Contessa», circuiti enogastronomici dedicati alla scoperta di ristoranti e prodotti del territorio eugubino, e alle «Domeniche della Contessa» con degustazioni di prodotti locali e appuntamenti culturali con visite nei musei. Non mancherà cibo anche per la mente, grazie ai percorsi dedicati ai Montefeltro e ai Della Rovere e alle visite presso il Teatro Romano e il Museo Civico del Palazzo dei Consoli di Gubbio. «I territori che la galleria della Contessa unisce – ha detto il sindaco Vittorio Fiorucci – abbondano di caratteristiche storiche, economiche, geografiche ed enogastronomiche comuni. Siamo qui per definire concretamente un grande patto tra le istituzioni e tutti i soggetti associativi portatori di interesse». «Quelli individuati sono percorsi fisici e ideali condivisi da due regioni», ha commentato Barbara Marsili. «In un paese come l'Italia, attraversato dal turismo da Nord a Sud, avviene spesso che il Centro venga bypassato, sottostimando così le sue potenzialità ed attrattive. Noi vogliamo valorizzare tutte le eccellenze».

Federico Minelli

Il vertice Umbria-Marche sulla Contessa

Telpress

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

TERNI IN RETE

Presentato alla Camera dei deputati "Sweet pampepato"

di Redazione — mercoledì 23 Ottobre 2024 15:50 in Dall'Italia

0 Condividi su Facebook Invia su Whatsapp

È stata presentata ieri a Montecitorio la prima edizione di **Sweet Pampepato**, l'evento incentrato sul dolce tipico natalizio, che si terrà **dal 22 al 24 novembre** nelle vie principali del centro storico di **Terni.**

"Ho ospitato con grande piacere la conferenza stampa di presentazione del bellissimo festival del pampepato Sweet Pampepato – ha dichiara l'**onorevole Raffaele Nevi**, ternano doc – *Dobbiamo sempre più valorizzare a livello nazionale una produzione tipica di eccellenza e che è caratterizzante dell'identità della comunità ternana. Il buon cibo, prodotto in modo sostenibile e tracciato, sono convinto, stia diventando sempre più uno strumento di sviluppo economico e sociale del nostro territorio".*

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

terninrete.it

terninrete.it
Utenti unici: 2.061

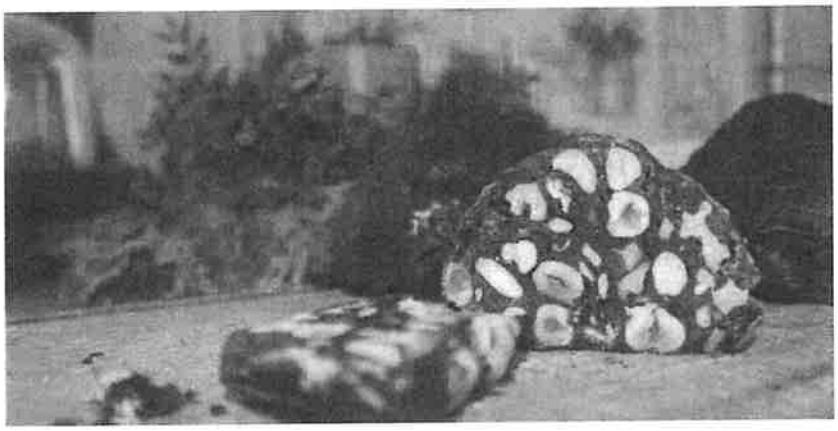
Rassegna del 23/10/2024
Notizia del: 23/10/2024
Foglio:2/3

"Il progetto Sweet Pampepato è molto importante non solo per Terni, ma per tutto il territorio regionale perché non fa altro che valorizzare e mettere un tassello in più sul rafforzamento dell'identi0tà dell'Umbria e della sua capacità di porsi come destinazione autentica e originale" – ha affermato **Antonella Tiranti**, Dirigente Regione Umbria Area Programmazione, Cultura, Turismo

"La Camera di Commercio ha sposato fin da subito questo progetto per costruire un evento importante non solo per Terni ma per tutta la regione – ha dichiarato **Federico Sisti**, Segretario Generale Camera di Commercio dell'Umbria – *Sweet Pampepato può diventare un avvenimento che destagionalizza i flussi del turismo e consente di promuovere un dolce autentico e unico come il pampepato. Inoltre il prodotto e la kermesse possono essere uno strumento attrattivo per portare a Terni e in Umbria tanti turisti a scoprire le nostre meravigliose terre."*

"Sono stata fortemente colpita dalla capacità organizzativa e di coinvolgimento di SGP Grandi Eventi – ha sostenuto **Stefania Renzi**, Assessore all'Artigianato e Commercio del Comune di Terni – *è con grande orgoglio che tocca a noi dimostrare quanto la città di Terni sia opportunamente coordinata ed organizzata per esprimere qualcosa di importante a livello locale, regionale e anche nazionale. Parliamo di un dolce che è la radice più profonda di Terni. Sono fiera come amministrazione di questa bella iniziativa che ci permetterà di raccontare la nostra tradizione".*

"Il pampepato e la cascata delle Marmore sono due elementi assolutamente distintivi dell'offerta ternana, dal punto di vista enogastronomico, culturale e paesaggistico – è stato sottolineato da **Sergio Cardinali**, Assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Terni – *Questa è la rinascita della città di Terni, da prettamente industriale si appresta ad essere una città multi offerta. Con un'integrazione di un'industria sostenibile può diventare una città di riferimento per esprimere come la transizione ambientale ed energetica rappresenta un'opportunità per il cambiamento strategico delle nostre città."*



"Sweet Pampepato è un evento sul quale Confartigianato Terni ha creduto molto – ha evidenziato **Mauro Franceschini**, Presidente Confartigianato Imprese Terni – *dal 22 al 24 novembre Terni celebrerà la certificazione IGP del nostro dolce tipico natalizio, il pampepato. Ci aspettiamo un gran numero di visitatori soprattutto da fuori per condividere con loro questo dolce momento."*

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

"È stato un grande sforzo di rete, una grande sinergia fra tanti soggetti, pubblici e privati per portare a termine un festival con spettacoli itineranti e grandi nomi come Raspelli, Vissani, Iginio Massari, solo per citarne alcuni – ha concluso **Stefano Pelliciardi,** Sgp Grandi Eventi – e grandi eventi come *il processo al pampepato, la maxi costruzione di pampepato raffigurante il Thyrus, il simbolo iconico della città di Terni, showcooking, disfide gastronomiche, degustazioni guidate. Veramente un programma ricco, corposo e variegato per una delle feste più dolci del di Italia "*

Il conto alla rovescia è partito, appuntamento dal 22 al 24 Novembre a Terni, con Sweet Pampepato, il festival del Pampepato di Terni che ha ottenuto la prestigiosa certificazione IGP.

L'evento, nato su iniziativa di **Confartigianato Imprese Terni**, promosso e con il contributo della **Camera di Commercio dell'Umbria,** con il contributo di **Regione Umbria**, con il patrocinio del **Comune di Terni**, la partnership della **Provincia di Terni**, in collaborazione con i **Produttori Certificati di Pampepato di Terni IGP**, è organizzato da **SGP Grandi Eventi.**

Tag: montecitorio Roma sweet pampepato

Condividi Invia

Redazione

Correlato Articoli

Quirino Cipollone nuovo amministratore delegato di Froneri, potenza mondiale del gelato con gli stabilimenti di Terni "fiore all'occhiello" e Ferentino

22 OTTOBRE 2024

La Thyssenkrupp licenzia a Ferrara

17 OTTOBRE 2024

Superenalotto. Centrato a Riva del Garda il 6 che vale 89 milioni di euro con una schedina di 3 euro

15 OTTOBRE 2024

Chi Siamo **Categorie** **Seguici anche su**

Il presente ritaglio è stato ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

SHOWCASE TIVE-1198930347

Telpress Servizi di Media Monitoring

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Sezione:DICONO DI NOI

Rassegna del: 24/10/24
Edizione del:24/10/24
Estratto da pag.:62
Foglio:1/2

Terni Franceschini, presidente Confartigianato: "Ci aspettiamo un grande numero di visitatori"

Il festival Sweet Pampepato in vetrina a Montecitorio

TERNI

E' stata presentata a Montecitorio la prima edizione di Sweet Pampepato, l'evento incentrato sul dolce tipico natalizio, che si terrà dal 22 al 24 novembre nelle vie principali del centro storico di Terni. "Ho ospitato con grande piacere la conferenza stampa di presentazione del bellissimo festival del pampepato Sweet Pampepato. - dichiara l'onorevole Raffaele Nevi, deputato della Repubblica - Dobbiamo sempre più valorizzare a livello nazionale una produzione tipica di eccellenza e che è caratterizzante dell'identità della comunità ternana. Il buon cibo, prodotto in modo sostenibile e tracciato, sono convinto, stia diventando sempre più uno strumento di sviluppo economico e sociale del nostro territorio". "Il progetto Sweet Pampepato è molto importante non solo per Terni, ma per tutto il territorio regionale perché non fa altro che valorizzare e mettere un tassello in più sul rafforzamento dell'identità dell'Umbria e della sua capacità di porsi come destinazione autentica e originale" - afferma Antonella Tiranti, Dirigente Regione Umbria Area Programmazione, Cultura, Turismo. "La Camera di Commercio ha sposato fin da subito questo progetto per costruire un evento importante non solo per Terni ma per tutta la regione - dichiara Federico Sisti, Segretario Generale Camera di Commercio dell'Umbria - Sweet Pampepato può diventare un avvenimento che destagionalizza i flussi del turismo e consente di promuovere un dolce autentico e unico come il pampepato. Inoltre il prodotto e la kermesse possono essere uno strumento attrattivo per portare a Terni e in Umbria tanti turisti a scoprire le nostre meravigliose terre". "Sono stata fortemente colpita dalla capacità organizzativa e di coinvolgimento di SGP Grandi Eventi - dichiara Stefania Renzi, assessore all'Artigianato e Commercio del Comune di Terni - è con grande orgoglio che tocca a noi dimostrare quanto la città di Terni sia opportunamente coordinata ed organizzata per esprimere qualcosa di importante a livello locale, regionale e anche nazionale. Parliamo di un dolce che è la radice più profonda di Terni. Sono fiera come amministrazione di questa bella iniziativa che ci permetterà di raccontare la nostra tradizione". "Il pampepato e la cascata delle Marmore sono due elementi assolutamente distintivi dell'offerta ternana, dal punto di vista enogastronomico, culturale e paesaggistico - afferma Sergio Cardinali, assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Terni - Questa è la rinascita della città di Terni, da prettamente industriale si appresta ad essere una città multi offerta. Con un'integrazione di un'industria sostenibile può diventare una città di riferimento per esprimere come la transizione ambientale ed energetica rappresenta un'opportunità per il cambiamento strategico delle nostre città".

Sweet Pampepato è un evento sul quale Confartigianato Terni ha creduto molto - evidenzia Mauro Franceschini, presidente Confartigianato Imprese Terni - dal 22 al 24 novembre Terni celebrerà la certificazione IGP del nostro dolce tipico natalizio, il pampepato. Ci aspettiamo un gran numero di visitatori soprattutto da fuori per condividere con loro questo dolce momento". "È stato un grande sforzo di rete, una grande sinergia fra tanti soggetti, pubbli-

Peso:40%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ci e privati per portare a termine un festival con spettacoli itineranti e grandi nomi come Raspelli, Vissani, Iginio Massari, solo per citarne alcuni - conclude Stefano Pelliciardi, Sgp Grandi Eventi - e grandi eventi come il processo al pampepato, la maxi costruzione di pampepato raffigurante il Thyrus, il simbolo iconico della città di Terni, showcooking, disfide gastronomiche, degustazioni guidate. Veramente un programma ricco, corposo e variegato per una delle feste più dolci del di Italia". L'evento, nato su iniziativa di Confartigianato Imprese Terni, promosso e con il contributo della Camera di Commercio dell'Umbria, con il contributo di Regione Umbria, con il patrocinio del Comune di Terni, la partnership della Provincia di Terni, in collaborazione con i Produttori Certificati di Pampepato di Terni IGP, è organizzato da SGP Grandi Eventi.

R.T.

La presentazione Il festival di Terni lanciato anche dalla Camera dei deputati

Peso:40%

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Interventi Poi Rivista Notizie utili Area riservata Il mercatino Editore Redazione Pubblicità Collabora

Sabato 26 Ottobre 2024

iltamtam.it
quotidiano online e mensile freepress

LEANDRO PALOMBA FISIOTERAPIA www.fisiopalomba.it

AMBIENTE E TERRITORIO CRONACA CULTURA ECONOMIA E LAVORO POLITICA SALUTE SPORT TURISMO

COLLAZZONE DERUTA FRATTA TODINA MARSCIANO MASSA MARTANA MONTE CASTELLO DI VIBIO SAN VENANZO TODI UMBRIA

PANNELLI elcom system PERUGIA ELCOM SYSTEM

TODI,

A Todi due eventi agro-oleo gastronomici con l'olio evo

Redazione 26 Ottobre 2024

All'interno del programma della manifestazione tuderte "Colori et Olio" inserita in "Frantoi Aperti in Umbria", sabato 2 e domenica 3 novembre, due appuntamenti nel territorio

Sabato 2 e domenica 3 novembre anche Todi sarà protagonista di "Frantoi Aperti in Umbria". In programma trekking, degustazioni guidate, conferenze, passeggiate tra gli olivi, bruschettiate, concerti, pranzi e cene tematiche, con servizio navetta gratuito di collegamento con i frantoi aderenti a "Frantoi Aperti".

Due le iniziative prettamente conviviali all'insegna di un approccio agro-oleo gastronomico. Si

Cerca...

MARCHETTI EDILIZIA
SISTEMI E SOLUZIONI PER L'EDILIZIA
Stufe a pellet e camini per riscaldamento ad aria e ad acqua

NOI MODERATI CIVICI UMBRIA
INSIEME PER COSTRUIRE

spesaonline.coopcentroitalia.it
RISPARMIA TEMPO
LA TUA SPESA IN UN CLICK
COMODA E VELOCE
Ricevila a casa o ritirala in negozio
coop

CALZATURE ABBIGLIAMENTO
DOMENICA POMERIGGIO APERTO
Shop online: www.calzature4o.it Seguici su

Il presente documento non è riproducibile ed ad uso esclusivo del committente se non è divulgabile a terzi.

tratta di due incontri a tema: uno promosso da **"Terre di Todi", sabato 2 novembre, con passeggiata tra gli olivi e breve master class, evoo tasting** con assaggiatori professionisti di olio di oliva ed aperitivo con prodotti tipici a base di olio extravergine di oliva nella Tenuta di Izzalini del gruppo Spazzoni (info e prenotazioni: tel. 0758942402 – 3335419907).

Domenica 3 novembre, invece, è in programma una **cena-conferenza presso l'agriturismo "Il Merollo" di Pesciano a tema "olive da tavola e olio extravergine di oliva"** con un menu nel quale gli evo della zona saranno i protagonisti assoluti, con una disgressione anche sugli utilizzi delle varietà da tavola, rispetto alle quali la Camera di Commercio ha aperto un concorso parallelo all'Ercole Olivario (info e prenotazioni: 0758947079 – 3345023378).

condividi su:

Todi in audizione: proclamazione Capitale il 31 ott... Cimitero nuovo: primo blocco dei loculi sistemato

COLLEPEPE (PG) - Tel. 075.8789343

ELEZIONI REGIONALI 2024

La testata giornalistica TamTam è disponibile ad ospitare MESSAGGI POLITICI ELETTORALI A PAGAMENTO.

La prenotazione degli spazi per l'uscita sul mensile cartaceo, dovrà avvenire entro il giorno 5 del mese di uscita del giornale. Per quanto riguarda il quotidiano on-line le prenotazioni dovranno pervenire almeno entro 5 giorni antecedenti la data di inizio pubblicazione, tramite posta elettronica (info@iltamtam.it) e verranno accettate salvo disponibilità degli spazi. Presso la sede del giornale TamTam, in Via Maestà dei Lombardi 15, a Todi, è possibile consultare il documento analitico recante tutte le modalità di accesso agli spazi ed il listino prezzi.

Per informazioni:
info@iltamtam.it - Tel. 340.3130653

OMAR
OSSERVATORIO MALATTIE RARE

Amiloidosi: "Abbiamo sempre più strategie terapeutiche, ma l'obiettivo è migliorare la diagnosi"

Linfoistiocitosi emofagocitica: una rara malattia che può colpire a tutte le età

Vaccinazione anti-COVID: i dati statunitensi impongono un sollecito all'immunizzazione più capillare

Copyright 2024 © Comunicapiù srl - P.IVA 02897030546 - Registrazione al Tribunale di Perugia nr. 37 del 17.09.1990

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

SPIDER-FIVE-105047543

Telpress Servizi di Media Monitoring

umbrianotizieweb.it

umbrianotizieweb.it
Utenti unici: 35

Rassegna del 06/11/2024
Notizia del: 02/11/2024
Foglio:1/2

Associazione Filarmonica Umbra. Musica francese a terni col violino e la viola di Michael Barenboim e Natalia Pegarkova al pianoforte

Redazione Umbria Notizie Web | Cultura | 02 Novembre 2024

(UNWEB) Dopo il successo del lancio della 50ma Stagione 2024-25 nel mese di ottobre, il 6 novembre alle ore 21,00 al Teatro Sergio Secci, la Filarmonica presenta un duo d'eccezione: Michael BARENBOIM, violino e viola, e la pianista Natalia PEGARKOVA.

Nato a Parigi e cresciuto a Berlino, Michael BARENBOIM, accanto al grande repertorio solistico che lo ha portato ad esibirsi con le più prestigiose istituzioni musicali, coltiva un forte interesse per la musica contemporanea grazie anche alla profonda relazione con Pierre Boulez, e per la musica da camera. Il repertorio cameristico è centrale nell'attività di Michael Barenboim, che spesso condivide con la pianista e partner Natalia PEGARKOVA, musicista pluripremiata, rinomata per le sue apprezzate performance da solista, uscita con lode dal prestigioso Gnessin State Music College di Mosca. Per la Filarmonica presentano un repertorio tutto francese, con musiche di Ravel, Fauré, Boulanger, Chausson, Vieuxtemps.

Barenboim sarà protagonista della Masterclass facente parte del nuovo progetto della Filarmonica, MSW for FIL sette Masterclass, Seminari e Workshop collegati ai musicisti ospiti in cartellone.

La Stagione dei concerti proseguirà il 24 novembre (ore 17:30) con il duo pianistico formato da André GALLO e Igor ROMA, con musiche di Mozart, Brahms, Šostakovič, Poulenc.

Anche quest'anno la Filarmonica Umbra aderisce all'Art Bonus, grazie al quale è possibile sostenere l'Associazione affinché continui la sua attività artistica e culturale. L'Art bonus consente ai mecenati di detrarre, per tre anni, le imposte del 65% di quanto donato. La ripartizione del credito d'imposta maturato avverrà in tre quote annuali di pari importo. https://artbonus.gov.it/2981-associazione-filarmonica-umbra.html (Maggiori informazioni su www.artbonus.gov.it)

La manifestazione è realizzata con il patrocinio e il sostegno di contributo di MiCMinistero della Cultura, Fondazione Cassa Risparmio Terni e Narni, Regione Umbria, Comune di Terni e Camera di Commercio dell'Umbria.

BIGLIETTI

INTERO € 16,00
RIDOTTO € 13,00 (oltre 65 anni)
STUDENTI € 5,00 (fino a 26 anni)

TEATRO SERGIO SECCI

Biglietteria CAOS

Aperta dal giovedì alla domenica

10,00 - 13,00 | 17,00 - 19,00 e da un'ora prima del concerto

Tel. +39 342 6241727

Viale Campofregoso 98 – TERNI

Diventare SOCIO della Filarmonica Umbra, con soli 30 € permette di avere numerosi VANTAGGI

ULTIMI ARTICOLI PIÙ LETTI

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data: 08 nov 2024 Ora: 20:02 Emittente: TELEGIORNALE DELL'UMBRIA 19.00
Trasmissione: "Eurochocolate spegne 30 candeline"

08-11-2024

In onda: 08-11-2024
Condotto da:
Ospiti:

Servizio di: NICOLA AGOSTINI
Durata del servizio: 00:02:15
Orario di rilevazione: 19:18:03

Intervento di: EUGENIO GUARDUCCI (PRESIDENTE EUROCHOCCOLATE)

Speech to text
è stata presentata in una conferenza stampa su è stata presentata in una conferenza stampa sui autoscontri del luna park perugia il nuovo appuntamento della rassegna dedicata al cioccolato euro ciò colette in programma a perugia dunque torna nel capoluogo dal quindici al ventiquattro novembre nicola agostini mai come quest'anno la trentesima edizione di euro gioco lei sarà sulla bocca di tutti il claim scelto per accompagnare oltre a questo importante traguardo anche l'atteso ritorno nell'evento nel centro storico di perugia dal quindici al ventiquattro novembre tra i principali attori del festival internazionale del cioccolato il palco allestito in piazza quattro novembre che si prepara ad ospitare divani originale a forma di bocca e la gustosissima gamma di bocca al cioccolato firmata costruttori di dolcezze il ricco programma dell'evento che anche quest'anno gode del patrocinio di regione umbria provincia di perugia comune di perugia sviluppumbria camera di commercio è stato presentato come una conferenza stampa singolare che si è tenuta presso la autoscontro studio cinquantaquattro del luna park di perugia per l'occasione presenti insieme al presidente di eurochocolate genio guarducci anche l'assessore regionale michele fioroni e la sindaca di perugia vittoria ferdinand che si sono concessi un giro sulla autoscontro se già una conferenza stampa un po' come quest'anno l'evento è come lo è stato per trent'anni a questa parte abbiamo scelto luogo iconico del divertimento perugino e baracconi che chiaramente saranno con presenti durante la nostra manifestazione almeno per il primo weekend lo abbiamo fatto presentando quello che il nostro asset comunicativo costituito da questa meravigliosa bocca di cioccolato che contraddistingue la anche tutta la comunicazione in evento durante la manifestazione abbiamo avuto oggi come ospiti e relatori che ci hanno parlato dell'antichissima programmazione di appuntamenti dedicati a punto la cultura del caso il cioccolato con testimonianze che vengono da tutti quattro continenti dove si produce cacao ma non vengono prodotti del cioccolato vengono proprio i produttori di cacao a parlarci delle loro best latex come si dice quindi delle loro iniziative dei loro valori che applicano in questo mondo del cioccolato che cacao che ha vissuto quest'anno dei particolari momenti difficili l'azione

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data: 09 nov 2024 Ora: 15:49 Emittente: TELEGIORNALE DELL'UMBRIA 13.00
Trasmissione: "Eurochocolate spegne 30 candeline."

09-11-2024

In onda: 09-11-2024
Condotto da:
Ospiti:

Servizio di: NICOLA AGOSTINI
Durata del servizio: 00:02:08
Orario di rilevazione: 13:17:27

Intervento di: EUGENIO GUARDUCCI (PRESIDENTE EUROCHOCCOLATE)

Speech to text
conferenza sugli autoscontri del luna park di perugia per presentare l'edizione duemilaventi quattro di euro cioccolata in programma dal quindici al ventiquattro novembre mai come quest'anno la trentesima edizione di euro ciò con lei sarà sulla bocca di tutti il claim scelto per accompagnare oltre a questo importante traguardo anche l'atteso ritorno nell'evento nel centro storico di perugia dal quindici al ventiquattro novembre tra i principali attrattori del festival internazionale del cioccolato il palco allestito in piazza quattro novembre che si prepara ad ospitare divani originale a forma di roma di bocca e la gustosissima gamma di bocca al cioccolato firmata costruttori di dolcezze il ricco programma dell'evento che anche quest'anno gode del patrocinio di regione umbria provincia di perugia comune di perugia sviluppo ombre camera di commercio è stato presentato con una conferenza stampa singolare che si è tenuta presso la autoscontro studio cinquantaquattro del luna park di perugia per l'occasione presenti insieme al presidente di eurochocolate genio guarducci anche l'assessore regionale michele fioroni e la sindaca di perugia vittoria ferdinand che si sono concessi un giro sulla autoscontro se c'è una conferenza stampa un po' come quest'anno l'evento è stato per trent'anni a questa parte abbiamo scelto luogo iconico del divertimento perugino e baracconi che chiaramente saranno con presenti durante la nostra manifestazione almeno per il primo weekend lo abbiamo fatto presentando quello che il nostro as the comunicativo costituito da questa meravigliosa bocca di cioccolato che contraddistinguerà anche tutta la comunicazione in evento durante la manifestazione abbiamo avuto oggi come ospiti del relatore che ci hanno parlato del ampissima programmazione di appuntamenti dedicati appunto alla cultura del caso del cioccolato con testimonianze che vengono da tutti i quattro continenti dove si produce cacao ma non vengono di prodotti del cioccolato vengono proprio i produttori di cacao a parlarci delle loro best pratica si dice quindi delle loro iniziative dei loro valori che applicano in questo mondo del cioccolato che dei cacao che ha vissuto quest'anno dei particolari momenti defibrillazione

ID:6295429

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

QN LA NAZIONE EDIZIONE UMBRIA
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 3.517 Diffusione: 66.359 Lettori: 30.543

Rassegna del: 13/11/24
Edizione del:13/11/24
Estratto da pag.:41
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Bando per le aziende vinicole

L'umbria del vino Incentivi per chi investe

Sarà aperto fino al 5 dicembre prossimo il bando della quarta edizione de "L'Umbria del Vino", il concorso enologico regionale dedicato alle aziende vitivinicole umbre. Promosso dalla Camera di Commercio dell'Umbria, grazie alla sua Azienda speciale Promocamera, in collaborazione con la Regione Umbria, Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria, il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria, il concorso enologico L'Umbria del Vino è l'unico, nella regione, a possedere l'autorizzazione del Ministero. Le aziende con sede e/o unità produttive in Umbria che intendono partecipare al concorso devono inviare la domanda utilizzando il modulo scaricabile dai siti www.umbria.camcom.it e www.promocameraumbria.it, entro il 5 dicembre prossimo, tramite email all'indirizzo promocamera@umbria.camcom.it Le fasi concorsuali si concluderanno entro marzo 2025.

Peso:10%

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande

Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 18/11/24
Edizione del:18/11/24
Estratto da pag.:4
Foglio:1/1

La terza edizione organizzata da Camera di Commercio

L'Umbria dei formaggi Premiati 21 prodotti Proposta per una dop

PERUGIA

Si è tenuto nei giorni scorsi nel centro congressi della camera di commercio la premiazione della Rassegna L'Umbria dei formaggi. Sono ventuno i formaggi eccellenti dell'Umbria, prodotti da dieci aziende. L'evento era organizzato da Camera di Commercio dell'Umbria- attraverso Promocamera - l'azienda Speciale dell'Ente - di concerto con le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria - Agricoltori Italiani dell'Umbria e con la collaborazione di Onaf (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio) Umbria. "Abbiamo sempre voluto dare la possibilità al produttore - ha detto il presidente Mencaroni - di poter avere uno strumento in più per la valorizzazione del loro lavoro. Se le associazioni vorranno, quindi, unitamente alle aziende, inizieremo un percorso per avere il raggiungimento di una Dop del pecorino umbro".

Ma.Pe.

Convegno La premiazione alla presenza del presidente della Camera di Commercio

Peso:18%

Telpress

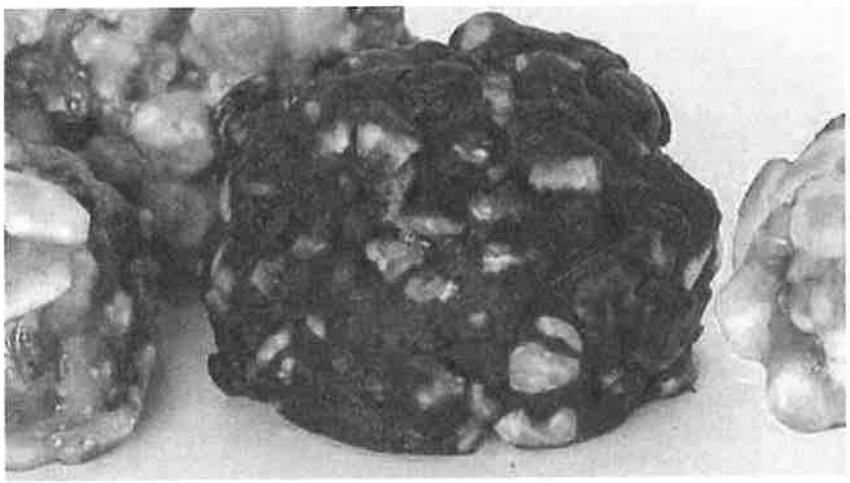
Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

TUTTOGGI
IL GIORNALE ON LINE DELL'UMBRIA

A TERNI LA PRIMA EDIZIONE DEL FESTIVAL SWEET PAMPEPATO

Marco Menta | Mar, 19/11/2024 - 12:51

Condividi su:



Dal 22 al 24 novembre Terni si trasformerà nella capitale della dolcezza con la prima edizione del Festival Sweet Pampepato.

Animeranno la città show cooking, degustazioni, aperitivi e spettacoli. Tante le esperienze alle quali sarà possibile prendere parte per conoscere il dolce tipico ternano e per incontrare grandi nomi della gastronomia italiana. Nessun problema in caso di intolleranze: gli intolleranti potranno assaggiare il Pampepato di Terni Igp senza glutine.

La Champions League del Pampepato

In primo piano la Champions League del Pampepato: i vincitori delle passate edizioni del Campionato del Pampepato organizzato dal M.E.T. Bistrot di Terni si sfideranno davanti a una giuria che avrà l'arduo compito di decretare il campione.

Una rivisitazione in chiave Street Food del Pampepato

IN UMBRIA

Mar, 19/11/2024 - 19:32
"Vivi il Natale a Gualdo Tadino 2024", dal 1° dicembre oltre un mese di eventi

Mar, 19/11/2024 - 19:02
E' stato trovato senza vita col drone l'uomo scomparso

Mar, 19/11/2024 - 18:49
Furti, truffe e criminalità, prefetto "Gubbio nel nostro radar" | Al via più controlli con tutte le forze dell'ordine

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

tuttoggi.info

tuttoggi.info
Utenti unici: 4.333

Rassegna del 19/11/2024
Notizia del: 20/11/2024
Foglio:2/2

Attesissime, alla kermesse, le tre terze classificate ai Campionati Italiani di cucina 2024, che a Rimini, con il team "Ancora Noi", si sono aggiudicate la medaglia di bronzo. Presenteranno la loro "Panpops", una rivisitazione in chiave Street Food del Pampepato, che ha conquistato il palato della giuria.

"Il Conte a Terni" e "Manhattan"

Inoltre, grazie al ciclo di aperitivi organizzati in collaborazione con il Festival Ospitalità Contemporanea, People Drink Emotion e Francesco Santocchi presenteranno "Il Conte a Terni", un Negroni con i sapori del dolce umbro. Poi sarà la volta di "Marattan", di D'istinto Lounge Cafè e Francesco Santocchi.

Terni Sweet Pampepato

L'evento, nato su iniziativa di Confartigianato Imprese Terni, con il contributo della Camera di Commercio dell'Umbria, della Regione Umbria, del Ministero del Turismo, della Fondazione Cassa di Risparmio di Terni e Narni, del Comune di Terni, con il patrocinio della Provincia di Terni, è organizzato da SGP Grandi Eventi, Associazione Culturale Quelli del'29, in collaborazione con i Produttori Certificati di Pampepato di Terni IGP, con l'Istituto Tecnico Economico e Professionale per i servizi Casagrande-Cesi di Terni e con Ospitalità Contemporanea Festival.

Clicca **qui** per visualizzare il programma completo.

Condividi su:

EVIDENZA | FETIVAL | PAMPEPATO

Il presente documento non è riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

ansa.it
www.ansa.it
Utenti unici: 1,432,833
Rassegna del: 20/11/2024
Notizia del: 20/11/2024
Foglio:2/4

Gucci, nel 2025 tre sfilate unificate uomo e donna

Dall'isolamento all'ansia nei ragazzi, quali sono i campanelli d'allarme

Il Gattopardo, la serie Netflix da una storia universale

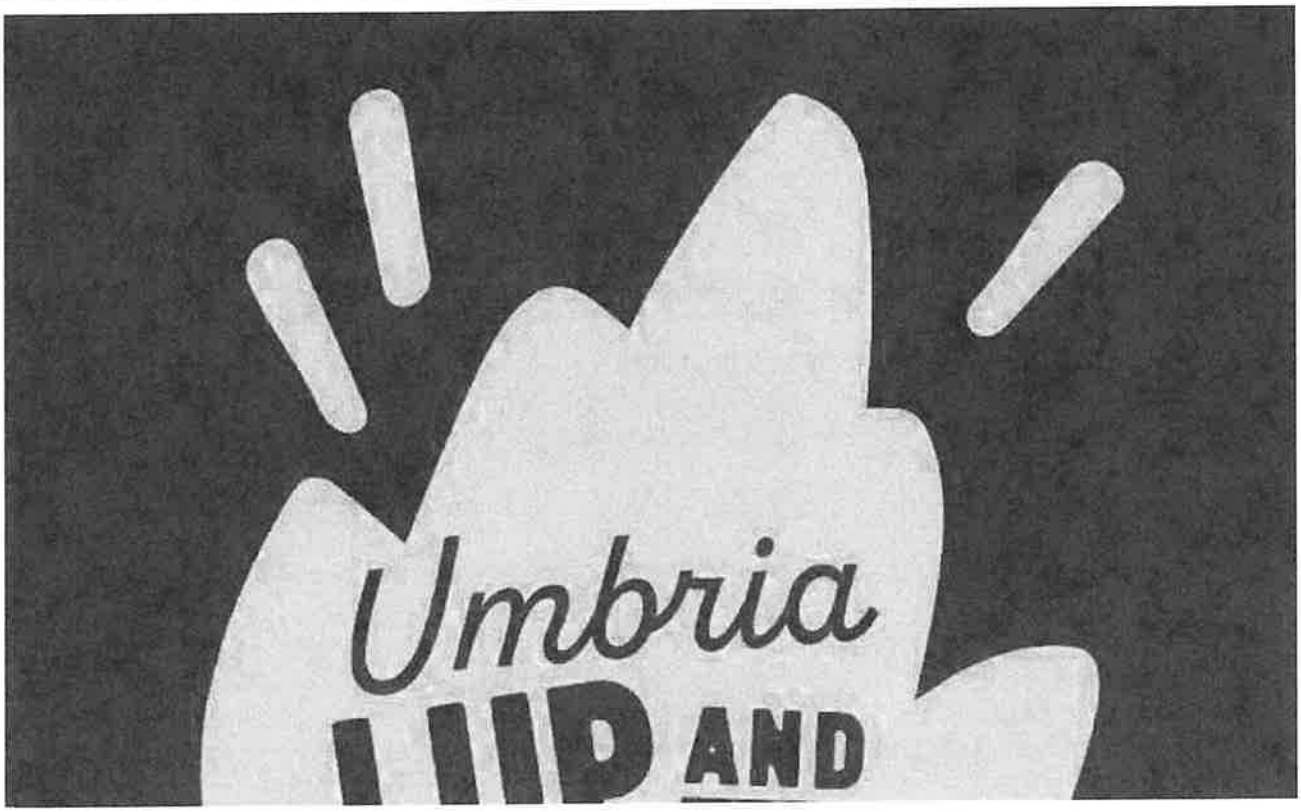
L'Umbria lup and beer al prestigioso evento Beer my lover

Grazie all'iniziativa della Camera di commercio

PERUGIA, 20 novembre 2024, 16:11
Redazione ANSA

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ansa.it
www.ansa.it
Utenti unici: 1.432.833
Rassegna del 20/11/2024
Notizia del: 20/11/2024
Foglio:3/4



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Umbria di "Umbria Lup and Beer" avrà una sua rappresentanza, attraverso la filiera del luppolo e le birre prodotte dai birrifici locali e grazie all'iniziativa della Camera di commercio dell'Umbria, al prestigioso evento "Beer my lover", la nuova exhibition sulla birra artigianale e sul food di qualità, realizzata grazie alla collaborazione tra ProBrixia (azienda speciale della Camera di commercio di Brescia), e Brescia Artigianale. L'exhibition si tiene a Brescia, presso il Brixia Forum, dal 22 al 24 novembre.

Gli otto birrifici umbri di "Umbria lup and beer" (un progetto che sta cercando di creare momenti di animazione che possano valorizzare sotto un unico nome i protagonisti del settore brassicolo umbro) che saranno direttamente presenti con i propri prodotti sono: Altotevere; Birra Bro; Birra Perugia; Birralfina; Birrificio dei Perugini; Flea; Luppolo Made In Italy; Mastri Birrai Umbri. Lo si legge in un comunicato della Camera di commercio.

I birrifici umbri protagonisti a "Beer my Lover" si presentano sotto un unico logo, e questo è definito "un segnale davvero molto importante". Le sette degustazioni guidate e gratuite previste durante l'evento avranno ad oggetto una selezione delle birre "Umbria Lup and Beer", che saranno affiancate da prodotti gastronomici espressione del territorio, oltre che dai formaggi valutati come eccellenti nella recente rassegna "L'Umbria dei formaggi" della Camera di commercio.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi

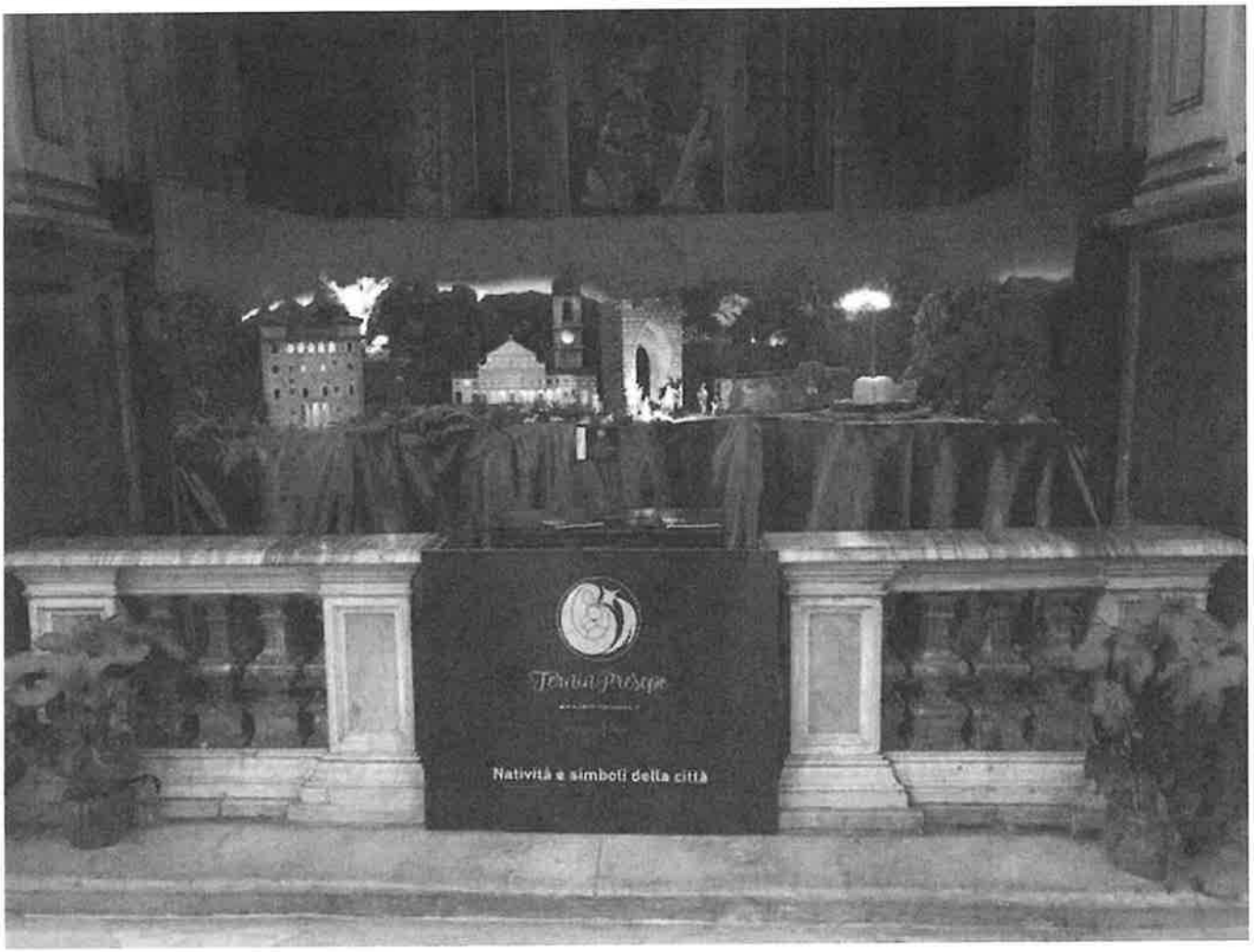
Ultima ora

Il presente documento non e' riproducibile ed ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

umbria7.it

umbria7.it
Utenti unici: n.d.

Rassegna del 20/11/2024
Notizia del: 20/11/2024
Foglio:1/2



Il grande racconto della natività nel centro cittadino con "Terninpresepe"

L'arte presepisitica tra musica, canti e tradizioni torna dal 1 dicembre al 6 gennaio 2025

19 Novembre 2024

TERNI – La manifestazione che valorizza il presepio artistico tradizionale e le tematiche ad esso collegate, attraverso la riproduzione artistica della nascita di Gesù, "Terninpresepe", giunto alla sua 10esima edizione, torna ad animare il centro cittadino ternano e non solo. Dal 1 dicembre al 6 gennaio 2025 nella Camera di Commercio dell'Umbria, sede di Terni, si svolgeranno incontri culturali, presentazioni di libri, conferenze, concerti, laboratori incentrati sul Natale e sulla natività. Ci sarà anche la premiazione del concorso fotografico "PresepiAMO". Con l'organizzazione dell'associazione "Tempus Vitae".

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

Ma grazie a "Presepeincittà" saranno diverse le location non solo a Terni ma nell'intero comprensorio ternano che si animeranno con la magia del Natale e il calore della natività.Come l'archivio di Stato, la Bct, Il Clt, la Cappella della Stazione, le varie chiese di Terni, il Palaterni, la Questura, l'ospedale, La Fondazione Carit, il Comune di Terni, la Provincia, Narni, Collescipoli dove sarà possibile ammirare l'arte presepistica.

Facebook WhatsApp Instagram

#TERNI

Previous article
Fuori i brani che si contenderanno il titolo di "Canzone perugina" di questo 2024

Next article
«Un tesoro inestimabile per la città e per l'intero territorio»

Umbria7

Testata registrata al tribunale di Terni
215/2022 del 20/01/2022
RG n. 2849/2021
REDAZIONE: redazione@umbria7.it
cookie policy

DIRETTORE RESPONSABILE: Marco Brunacci
Società Editrice Umbrianews srl
Via 3 Monumenti, 5 Terni
PI: 01676090556

Realizzato da Programmatic Advertising Ltd

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ternitoday.it
www.ternitoday.it
Utenti unici: 6.967

Rassegna del 24/11/2024
Notizia del: 24/11/2024
Foglio:1/2

ATTUALITÀ

Terni, il centro cittadino 'rinasce' nel weekend: migliaia di persone allo 'Sweet pampepato'. Una scommessa vincente

La combinata tra eventi e stand convince nonostante il freddo intenso. La manifestazione decolla al taglio del nastro per poi fare il pienone

Tommaso Ferrante
Giornalista
24 novembre 2024 21:06

Il pampepato è stato assolto, viva il pampepato di Terni!. Finisce così la prima edizione di 'Sweet pampepato' con l'atteso processo tenutosi nella biblioteca comunale. Un copione magistralmente scritto dalla collega Marta Rosati ed interpretato, tra gli altri, dall'ex sindaco Leonardo Latini, dall'assessore allo sport Marco Schenardi, dal giornalista Edoardo Raspelli e da Alessandro Gentiletti (ex Consigliere comunale).

La prima edizione dedicata al dolce tipico della tradizione ha davvero colto nel segno. Un weekend tutto in crescendo culminato con due sold out pregevoli: sabato e domenica pomeriggio il centro ha accolto migliaia di visitatori i quali hanno potuto apprezzare gli stand distribuiti in piazza della Repubblica e lungo corso Tacito oltre all'imponente 'Thyrus' e le iniziative organizzate per l'occasione.

Grande merito va senz'altro attribuito alla Confartigianato che ci ha creduto fin dal principio, alle attività che hanno ottenuto la certificazione Igp e soprattutto al 'regista' di questa prima edizione ossia Stefano Pellicciardi di Sgp Eventi senza dimenticare la Camera di Commercio, la Regione, il Ministero del Turismo, la fondazione Carit ed il Comune.

Una manifestazione partita da molto lontano, poiché presentata per la prima volta nel dicembre del 2023. Ha potuto beneficiare di vetrine prestigiose come il TTG di Rimini, la Camera dei Deputati per poi rimbalzare sui media nazionali. Insomma un successo coinvolgente che ha generato benefici ad un centro tornato più vivo che mai. Lo 'Sweet Pampepato' va in archivio lasciando in eredità un piccolo tesoretto. Oltre

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

ternitoday.it
www.ternitoday.it
Utenti unici: 6.967
Rassegna del 24/11/2024
Notizia del: 24/11/2024
Foglio:2/2

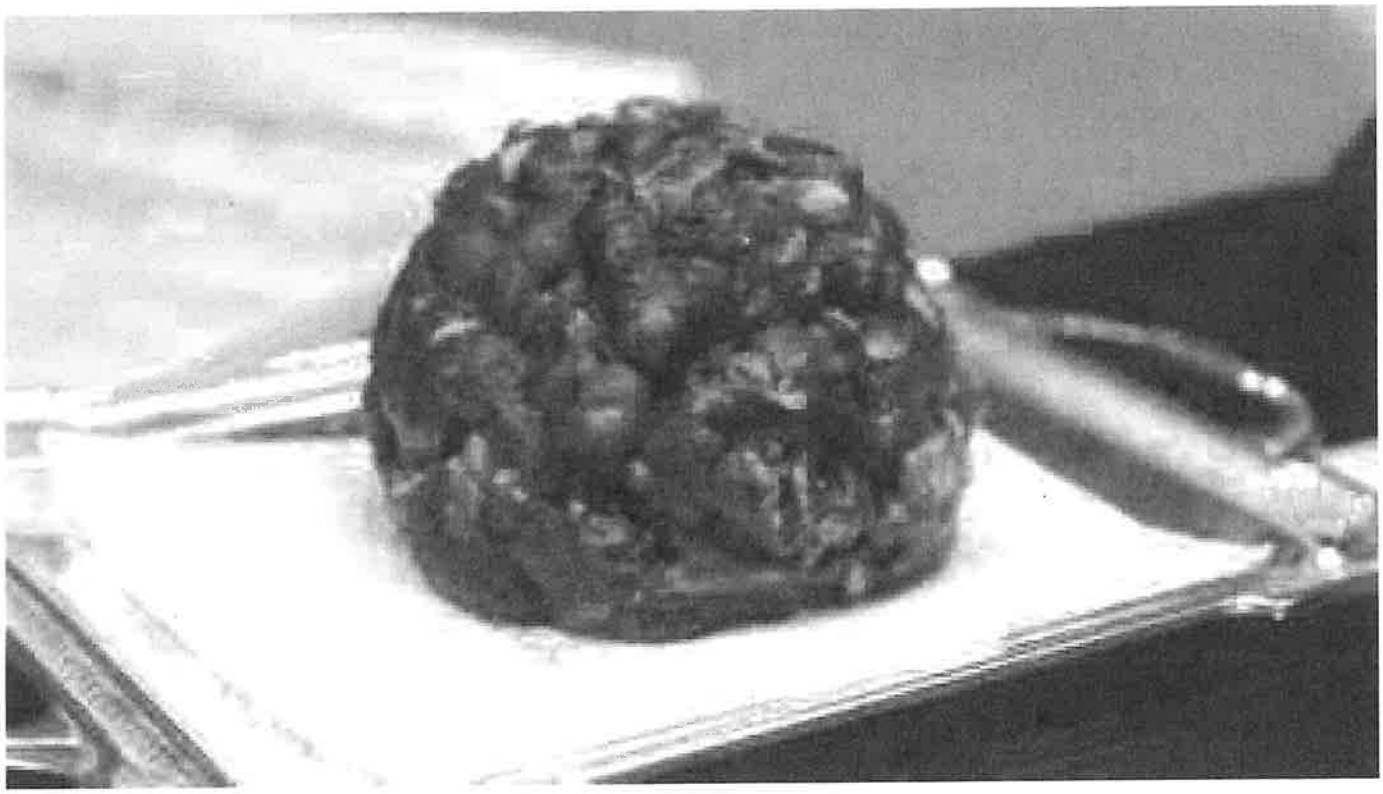
sessanta attività commerciali hanno allestito a tema le loro vetrine, mentre alcuni ristoranti lo hanno rispolverato nei loro menu.

Un piccolo tesoretto sotto il profilo delle presenze, che potrebbe essere preservato anche nelle prossime settimane. Dal Black Friday all'accensione della Stella di Miranda ed il debutto del villaggio nordico per poi proseguire con le iniziative, durante le festività natalizie. La riflessione conclusiva però è forse la più importante. Se il pampepato è diventato un dolce apprezzato, stimato e conosciuto anche fuori dai confini provinciali lo si deve a chi ha attivato il processo di certificazione IGP ossia Indicazione Geografica Protetta.

Tredici i produttori che vi si sono riconosciuti per certificarne la qualità e soprattutto la territorialità. Una scommessa dunque vinta con l'auspicio che si possa proseguire sulla strada tracciata.

© Riproduzione riservata

Sullo stesso argomento



ATTUALITÀ

Terni, tredici attività certificano il pampepato di qualità "Diventato visibile in tutto il mondo". Ecco quali sono

I più letti

1. ATTUALITÀ
"L'ospedale di Terni sul podio dell'efficienza in Italia nonostante l'obsolescenza della struttura"

2. ATTUALITÀ
Capodanno a Terni, a piazza Tacito in arrivo dj set radiofonici e ballerini: due network nazionali protagonisti

ATTUALITÀ

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Il Messaggero UMBRIA
Dir. Resp.:Guido Boffo
Tiratura: 2.761 Diffusione: 3.366 Lettori: 23.213

Rassegna del: 25/11/24
Edizione del:25/11/24
Estratto da pag. 39,46
Foglio:1/2

Sezione:DICONO DI NOI

Terni

Pampepato, «Il festival è una vetrina per la città»

TERNI «Questa prima edizione ha celebrato il pampepato, ma è stata una vetrina per i produttori del territorio e per la città, con Pellicciardi che è riuscito ad intercettate personalità come Massari, Raspelli e Vissani». Il presidente della Confartigianato Terni, Mauro Franceschini, traccia un primo bilancio di Sweet Pampepato, terminato ieri. «Rappresenta una vetrina per la città», aggiunge.

Provantini a pag. 47

"Sweet Pampepato" chiusura col pienone «Vetrina per la città»

▶E gli esperti assolvono il dolce al cioccolato con le spezie: «I suoi ingredienti sono funzionali al benessere psicofisico»

COMMERCIO

Assoluzione con formula piena per il pampepato di Terni Igp. «Non ha mai ucciso nessuno. Anzi, ha contribuito nei secoli al buonumore delle famiglie». La sentenza è arrivata ieri, alle fine della tre giorni di eventi condotta da Stefano Pellicciardi - lo stesso Pellicciardi della Festa del Torrone di Cremona e delle grandi manifestazioni enogastronomici del Paese - e a conclusione dell'udienza vera e propria. Perché il pampepato di Terni Igp è stato processato in piazza della Repubblica dopo essere stato accusato di «lussuria, piccantezza, scorrettezza grammaticale, anti-esteticità, incapacità di adattamento, assenza di originalità, appropriazione indebita di provenienza, eccesso di onerosità e istigazione al peccato di gola». Determinante la testimonianza di Giuseppe Fatati, già direttore della struttura complessa di diabetologia del Santa Maria: «I suoi ingredienti sono funzionali al benessere psicofisico. Cioccolato, miele e frutta secca sono degli antiossidanti in grando di migliorare la funzionalità cardio cerebro vascolare e la performance neuromotoria delle persone diversamente giovani». Al di là della spettacolarizzazione - il processo è stato inscenato per far conoscere aspetti inediti del dolce simbolo della città – Giuseppe Fatati ha portato prove concrete di genuinità, sottolineando comunque l'importanza di non esagerare mai: «Con una fetta stai meglio, con dieci forse no». Il processo è stato un appuntamento molto atteso del festival, non foss'altro per le personalità chiamate in causa: dall'ex sindaco Leonardo Latini (nel ruolo di giudice) all'ex consigliere e avvocato Alessandro Gentiletti, da Edoardo Raspelli (nel ruolo di Pm) a Silvia Santarelli fino all'ex re delle bufale Ermes Maiolica. Il processo è stata l'occasione per dibattere anche dei girovita degli amanti del cioccolato che però, viene chiarito in sentenza, «aumentano nella piena consapevolezza delle vittime». Gusto, tradizione e cultura sono stati i must

Telpress

ref-id-2147

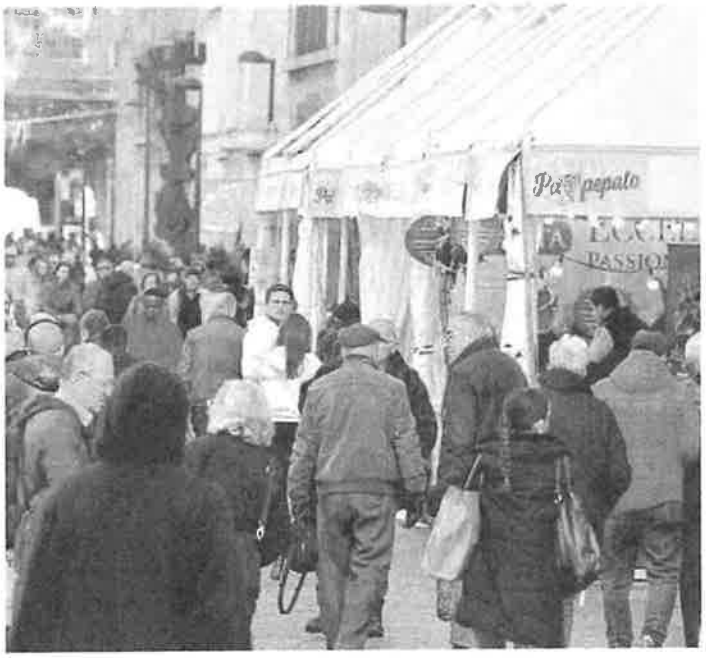
Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

di una kermesse che ha stupito pubblico e commercianti. Per tre giorni le vie dello shopping sono state affollate di gente e i negozi di prossimità hanno lavorato tantissimo decretando il successo di "Sweet pampepato" anche dal punto di vista della ricaduta economica. Ad attrarre flussi da fuori regione gli stand delle più note pasticcerie, ternane e non, che hanno proposto la propria versione del pampepato aderendo alla ricetta Igp. «Una grande soddisfazione» per il presidente di Confartigianato Mauro Franceschin: «Questa prima edizione non solo ha celebrato il pampepato, ma è stata una vetrina per i produttori del territorio e per la città, con Pellicciardi che è riuscito ad intercettate personalità come Massari, Raspelli e Vissani». Un festival pensato più di un anno fa da Confartigianato Imprese Terni, che ha coinvolto la Camera di Commercio dell'Umbria, la Regione Umbria, il Ministero del Turismo, la Fondazione Carit, il Comune e la Provincia di Terni. «Una bella sinergia e un grande lavoro di squadra» - sottolinea Pellicciardi.

Aurora Provantini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FRANCESCHINI CONFARTIGIANATO: «APPREZZATO ANCHE DA PERSONALITÀ DEL SETTORE DI GRANDE SPESSORE»



Il centro preso d'assalto per "Sweet Pampepato"

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ilgiornaledelmolise.it
Dir. Resp.:n.d.
Tiratura: n.d. Diffusione: n.d. Lettori: 238
Rassegna del: 08/12/24
Notizia del:08/12/24
Foglio:1/2

Concorso nazionale "Extracuoca 2024"dedicato all'olio extravergine, cinque chef molisane premiate a Perugia

08/12/2024
Marta Martino

Sono tornate in Molise con ottimi riconoscimenti le 5 chef professioniste che hanno partecipato alla quarta edizione del concorso nazionale "Extracuoca- il talento delle donne per l'olio extravergine". Organizzato dalla Camera di Commercio umbra, è diventato negli anni il premio nazionale più importante per il riconoscimento delle eccellenze olearie. Con più di 70 concorrenti al concorso e tra queste 28 ammesse alla finale, le 5 molisane hanno ottenuto risultati più che lusinghieri: ad essere premiate, nel complesso monumentale di San Pietro a Perugia, sono state per Isernia e Chiauci, Ernesta Vàssolo, primo posto per i primi e Soledad Lopez, prima per i dolci; Lidia Lutan, seconda per gli antipasti e Solly Tomasone, menzione per i primi, entrambe di Termoli; e Joayda Herrera, di Campobasso, già conosciuta per la sua partecipazione alla trasmissione tv Masterchef 7, prima classificata per gli antipasti. Un piatto in cui ha mescolato ingredienti molisani e cubani, come omaggio alla terra che l'ha accolta parecchi anni fa e alla terra in cui è nata. "Non lo considero come un premio a me, ma alla regione intera – ha detto Herrera- Hanno vinto 5 molisane e

abbiamo dimostrato che non solo il Molise esiste, ma ha anche prodotti eccellenti, che andrebbero valorizzati di più". Un'esperienza memorabile per le 5 chef, che non solo hanno ben rappresentato la regione e il suo olio, ma che hanno portato a casa un'ottima conferma delle loro doti professionali in cucina.

Il Giornale del Molise - reg. Tribunale di Campobasso n. 269 del 11/10/2001

Editoria Innovazioni Sviluppo srl - via San Giovanni in Golfo ZI - P.IVA 01576640708

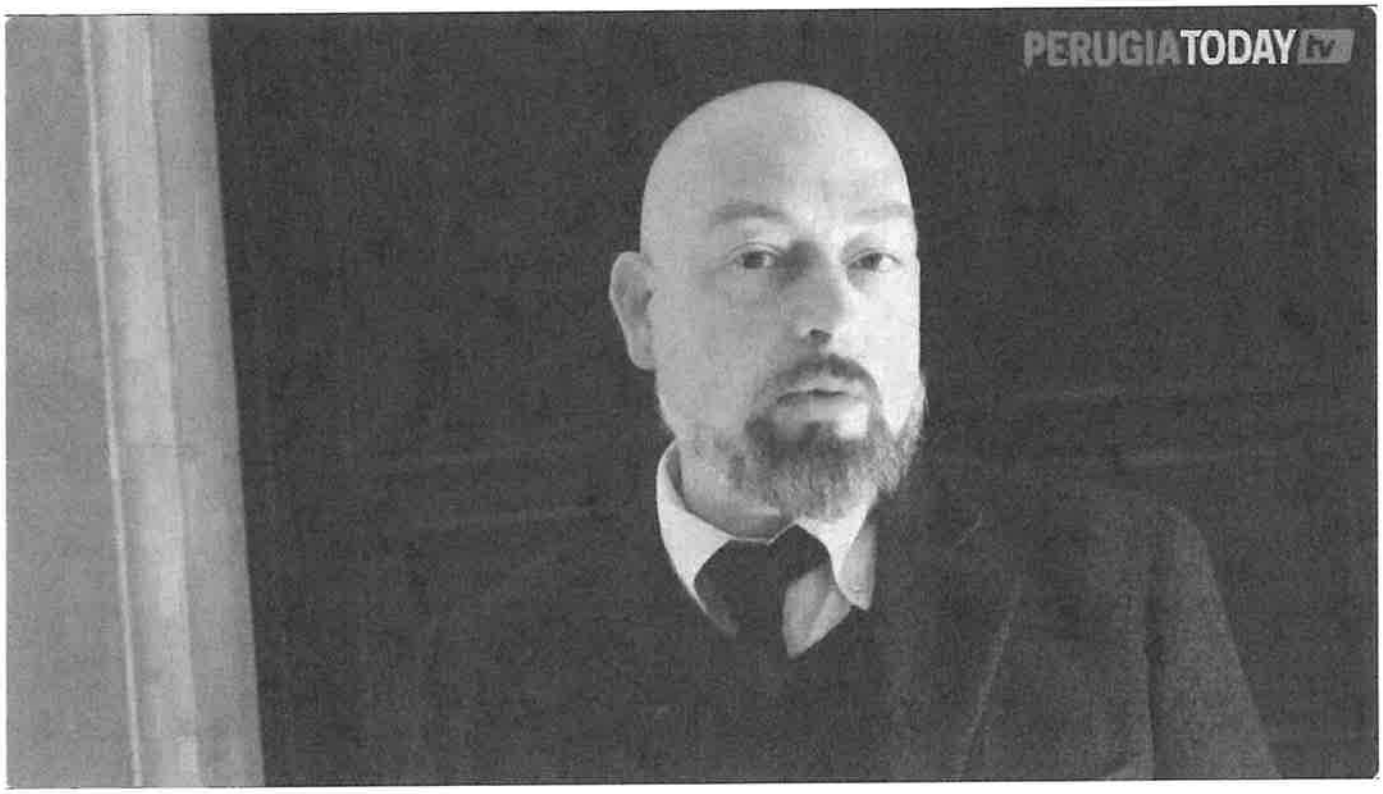
Direttore responsabile: Manuela Petescia

© Copyright 2024 - Il Giornale del Molise

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi

perugiatoday.it
www.perugiatoday.it
Utenti unici: 34.256

Rassegna del 15/12/2024
Notizia del: 15/12/2024
Foglio:1/1



Giampiero Tasso
15 dicembre 2024 11:47

VIDEO Il Cammino di Francesco, un turismo emozionale per diventare protagonista

"Il turismo esperienziale e trasformativo è sicuramente una componente di crescente interesse e ancora poco studiata. Quindi, anche a livello accademico questo è un momento di riflessione importante e, chiaramente, dovremo capire non se l'Umbria sarà protagonista, ma come e in quale spazio dovremo collocarci. Da tale punto di vista questo convegno che realizziamo in accordo con la Regione e la Camera di Commercio dell'Umbria rappresenta un tassello importante di questo percorso".

© Riproduzione riservata

Si parla di

un convegno sul turismo emozionale

Video popolari

Il presente documento non e' riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Sezione:DICONO DI NOI

CORRIERE DI SIENA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande

Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 18/12/24
Edizione del:18/12/24
Estratto da pag.:28
Foglio:1/1

Tanti premiati nella sezione olive da tavola vengono dal tacco d'Italia. La cerimonia di proclamazione nella giornata di ieri a Perugia

La Puglia fa il pieno al concorso Ercole Olivario

di **Rita Boini**

PERUGIA

Si è tenuta ieri nella sede della Camera di Commercio dell'Umbria, a Perugia, la proclamazione dei vincitori della quarta edizione del concorso nazionale "Ercole Olivario – Sezione olive da tavola".

La cerimonia, moderata da Federico Sisti, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria, ha visto la partecipazione di Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario. In apertura del suo intervento, Mencaroni ha confermato come il settore delle olive da mensa "abbia interessanti opportunità di sviluppo e diversificazione produttiva per moltissime imprese olivicole". Mencaroni ha anche sottolineato l'importanza di "Creare un premio che sia il punto di partenza per affrontare le tematiche delle olive da mensa su un tavolo allargato, incentivare la produzione di qualità, stimolare la produzione sostenibile, creare una piattaforma per inserire eventi di formazione rivolti ai produttori, avvicinare la ricerca al mondo reale e costruire un percorso che coinvolga non solo i produttori ma anche i ristoratori e i consumatori".

I VINCITORI Categoria olive al naturale-fermentate al naturale: prima azienda Oilivis, Puglia, con olive Leccino; seconda Unione agricoltori itrani, Lazio, con le olive Itrana nera; terze a pari merito l'azienda agricola Armato Cristina, Liguria, con le olive Taggiasca e l'azienda agricola Casino Re, Lazio, con le olive Itrana nera. Categoria olive al naturale-disidratate/raggrinzite: prima azienda Oilivis, Puglia, con le olive Leccino. Categoria olive conciate-lavorate con il metodo Castelvetrano: prima azienda agricola Pisciotta, Sicilia, con Cusà – olive verdi Castelvetrano con la varietà Nocellara del Belice. Per la categoria olive conciate-lavorate con il metodo Sivigliano: prima azienda olivicola Capuano, Puglia, con le olive Bella di Cerignola denocciolate; seconda Olivicola Casolana, Abruzzo, con le olive Intosso. Categoria olive condite: prima azienda agricola De Carlo, Puglia, con le olive denocciolate alla Pugliese varietà Termite di Bitetto; seconda Terramia, società cooperativa, Sicilia, con le olive verdi denocciolate Nocellara del Belice; seconda Società agricola Cataldo Antonio, Calabria, con le olive verdi varietà Carolea. Categoria Patè di olive: prima azienda agricola Gabriele Francesco, Calabria, con le olive Le Mie Olive; seconda Terramia, Sicilia, con un patè di olive verdi; terza azienda agricola Pisciotta, Sicilia, con un patè di olive nere. Assegnate anche menzioni di merito, la menzione di merito Giovane imprenditore alla società agricola fratelli Pinna, Sardegn; la menzione di merito Impresa biologica all'azienda agricola Salella, Campania. Una menzione di merito infine, è stata assegnata all'azienda agricola Priori Marco, Lazio, per l'estrema piacevolezza del patè di olive presentato. La cerimonia di premiazione si terrà il 15 e 16 maggio 2025 in concomitanza con la premiazione dei vincitori della 33esima edizione del concorso nazionale Ercole Olivario.

Protagonisti Giorgio Mencaroni e Federico Sisti

Telpress

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CORRIERE DELL'UMBRIA

Dir. Resp.:Sergio Casagrande
Tiratura: 7.459 Diffusione: 4.213 Lettori: 146.000

Rassegna del: 18/12/24
Edizione del:18/12/24
Estratto da pag.:8
Foglio:1/1

Sezione:DICONO DI NOI

Tanti premiati nella sezione olive da tavola vengono dal tacco d'Italia. La cerimonia di proclamazione nella giornata di ieri a Perugia

La Puglia fa il pieno al concorso Ercole Olivario

di **Rita Boini**

PERUGIA

Si è tenuta ieri nella sede della Camera di Commercio dell'Umbria, a Perugia, la proclamazione dei vincitori della quarta edizione del concorso nazionale "Ercole Olivario – Sezione olive da tavola".

La cerimonia, moderata da Federico Sisti, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria, ha visto la partecipazione di Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario. In apertura del suo intervento, Mencaroni ha confermato come il settore delle olive da mensa "abbia interessanti opportunità di sviluppo e diversificazione produttiva per moltissime imprese olivicole". Mencaroni ha anche sottolineato l'importanza di "Creare un premio che sia il punto di partenza per affrontare le tematiche delle olive da mensa su un tavolo allargato, incentivare la produzione di qualità, stimolare la produzione sostenibile, creare una piattaforma per inserire eventi di formazione rivolti ai produttori, avvicinare la ricerca al mondo reale e costruire un percorso che coinvolga non solo i produttori ma anche i ristoratori e i consumatori".

I VINCITORI Categoria olive al naturale-fermentate al naturale: prima azienda Oilivis, Puglia, con olive Leccino; seconda Unione agricoltori itrani, Lazio, con le olive Itrana nera; terze a pari merito l'azienda agricola Armato Cristina, Liguria, con le olive Taggiasca e l'azienda agricola Casino Re, Lazio, con le olive Itrana nera. Categoria olive al naturale-disidratate/raggrinzite: prima azienda Oilivis, Puglia, con le olive Leccino. Categoria olive conciate-lavorate con il metodo Castelvetrano: prima azienda agricola Pisciotta, Sicilia, con Cusà – olive verdi Castelvetrano con la varietà Nocellara del Belice. Per la categoria olive conciate-lavorate con il metodo Sivigliano: prima azienda olivicola Capuano, Puglia, con le olive Bella di Cerignola denocciolate; seconda Olivicola Casolana, Abruzzo, con le olive Intosso. Categoria olive condite: prima azienda agricola De Carlo, Puglia, con le olive denocciolate alla Pugliese varietà Termite di Bitetto; seconda Terramia, società cooperativa, Sicilia, con le olive verdi denocciolate Nocellara del Belice; seconda Società agricola Cataldo Antonio, Calabria, con le olive verdi varietà Carolea. Categoria Patè di olive: prima azienda agricola Gabriele Francesco, Calabria, con le olive Le Mie Olive; seconda Terramia, Sicilia, con un patè di olive verdi; terza azienda agricola Pisciotta, Sicilia, con un patè di olive nere. Assegnate anche menzioni di merito, la menzione di merito Giovane imprenditore alla società agricola fratelli Pinna, Sardegn; la menzione di merito Impresa biologica all'azienda agricola Salella, Campania. Una menzione di merito infine, è stata assegnata all'azienda agricola Priori Marco, Lazio, per l'estrema piacevolezza del patè di olive presentato. La cerimonia di premiazione si terrà il 15 e 16 maggio 2025 in concomitanza con la premiazione dei vincitori della 33esima edizione del concorso nazionale Ercole Olivario.

Protagonisti Giorgio Mencaroni e Federico Sisti

Il presente documento non è riproducibile e ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

ternitoday.it
www.ternitoday.it
Utenti unici: 6.967
Rassegna del 19/12/2024
Notizia del: 19/12/2024
Foglio:1/2

Su TikTok è rivolta contro gli influencer, esplode il "caso Eleonora Arcidiacono"
Paolo Aruffo

Finita la propaganda di Atreju, sul tavolo di Giorgia Meloni ci sono le stesse grane di prima
Jacopo Tondelli

VIDEO DEL GIORNO
Capodanno a Terni, festa in diretta su Radio 101 e Radio Subasio "Prima volta con un format così"

EVENTI

Dai sapori del territorio alle canzoni della tradizione: gli appuntamenti di TerniInPresepe

L'iniziativa promossa da Tempus Vitae è giunto alla sua decima edizione: gli eventi in programma per i prossimi giorni

Redazione
19 dicembre 2024 12:29

TerniInPresepe

In tanti stanno visitando la mostra di arte presepiale "Il Vangelo nel presepe. Miracoli, letture e spiritualità" ospitata nei locali della Camera di commercio dell'Umbria, in via Battisti a Terni. TerniInPresepe, promossa dall'associazione Tempus Vitae e giunta alla decima edizione, anche quest'anno organizza una serie di eventi collaterali durante le festività. Domani, venerdì 20 dicembre, alle 18.30 torna "DolcePresepe", presso la sede della mostra, per un racconto del Natale attraverso profumi e sapori del territorio.

Il presente documento non e' riproducibile e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

SPIDER-FVE-171531808

ternitoday.it

www.ternitoday.it
Utenti unici: 6.967

Rassegna del 19/12/2024
Notizia del: 19/12/2024
Foglio:2/2

Sabato 21 dicembre, alle 16.30, appuntamento da non perdere per gli amanti del presepe con il laboratorio dimostrativo di arte presepiale "L'arte del presepe tra tradizione, storia e creatività. Come realizzare un presepe artistico". Sarà tenuto nella sede della mostra a cura del maestro presepista Tempus Vitae, Massimo Ascani

Domenica 22 dicembre, a partire dalle 17, la visita alla mostra sarà allietata dalle "Canzoni di Natale" a cura del gruppo I Fuori Tempo.

Fino al 24 dicembre è possibile partecipare alla quinta edizione del concorso fotografico "PresepiAMO", inviando una foto del presepe realizzato in famiglia. La premiazione ci sarà il 6 gennaio.

© Riproduzione riservata

Si parla di natale, presepe

I più letti

1. EVENTI
"Un riassunto della mia vita", ancora pochi biglietti per lo show di Massimo Ranieri al PalaTerni

2. EVENTI
Il pampepato conquista anche il "re del panettone". "È sicuramente diverso da qualsiasi altro dolce"

3. EVENTI
Le imprese di Elia Rossi Passavanti e il "passo svelto" di Maurizietto: viaggio nella "città degli immortali"

4. EVENTI
Sweet Pampepato, da Igino Massari a Gianfranco Vissani, ecco gli ospiti della prima edizione

5. EVENTI
"Bellezza e soddisfazione nel vedere le vie del paese gremite di gente": la festa della vendemmia fa ancora centro

In Evidenza

Potrebbe interessarti

I più letti della settimana

1. POLITICA
Regione Umbria, la giunta della presidente Proietti e il colpo di scena

2. ATTUALITÀ
Terni, storica attività spegne sessanta candeline: "Serietà, onestà, puntualità e tradizione i segreti della longevità"

3. ATTUALITÀ
Terni, Stefano Bandecchi: "Finalmente possiamo mettere in opera la macchina tappabuche". Ecco le strade e le zone individuate

4. CRONACA
Narni piange Giulio Chiani: l'ex calciatore si è spento a soli 31 anni

Telpress Servizi di Media Monitoring

1935

LINK ALL'ARTICOLO

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi