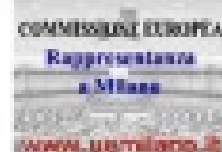




## » Notiziario

Notiziario Marketpress di Venerdì 15 Febbraio 2008

### ALLA BIT COI RACCONTI DI PAPILLON. CERTICIBIT: DAL 21 AL 24 FEBBRAIO ALLA FIERA DI MILANO/RHO SARÀ PROTAGONISTA L'ECCellenza DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO



#### MARKETPRESS

- » [Notiziario](#)
- » [Archivio](#)
- » [Archivio Storico](#)
- » [Votate a Marketpress](#)
- » [Frase importanti](#)
- » [Piccolo vocabolario](#)
- » [Programmi sul web](#)



PRODOTTI  
ALLA NEWSLETTER  
ABBONAMENTO  
GRATUITO

#### LOGIN

\*Username

\*Password

P.I. 12573720152

Grandi novità alla Borsa Internazionale del Turismo (BIT), in programma dal 21 al 24 febbraio nella nuova fiera di Milano/Rho: una parte del padiglione 9 è infatti riservato a a Certicibit, il nuovo evento dedicato al turismo delle buone abitudini alimentari e delle produzioni di qualità. Paolo Mascobrio - giornalista e autore de Il Golosario, il best seller delle cose buone d'Italia - è stato chiamato ad identificare "certi cibi" che hanno promosso fenomeni di ricettività turistica in Italia. Così ogni giorno, sfileranno sotto forma di talk show "le pillole di Certicibit" col racconto delle case history più curiose legate al cibo che produce un nuovo modo di intendere il turismo: dagli "alberghi diffusi", alle stazioni ferroviarie in disuso, dai relais di charme nel Monferrato all'agriturismo del vino sui Colli Euganei. Ogni giornata termina poi con l'incontro di artisti e scrittori che parleranno con Mascobrio del loro viaggio, attraverso musiche antiche e moderne. "Il fenomeno del turismo enogastronomico in Italia - dice Paolo Mascobrio - cresce del 6% annuo e le motivazioni per un viaggio oggi sono le più diverse. Il successo del Golosario ne è un esempio, essendo passato da guida per il prodotto artigianale di qualità a guida turistica dove è particolarmente apprezzato il negozio di prodotti o il caffè storico di una città". Papillon, il movimento di consumatori fondato da Mascobrio [www. Clubpapillon. It](http://www.clubpapillon.it), ha poi registrato il successo per tre iniziative di carattere gastronomico legate al turismo: da goloway, il software per il palmare satellitare con 1000 segnalazioni del Golosario, da scaricare gratuitamente dal sito, a Golosaria , la manifestazione che il 7, 8 e 9 marzo prossimo aprirà 30 castelli del Monferrato per accogliere oltre 40 mila persona. E infine l'itinerario d'autore "Se dici gusto dio Sedici" creato da Papillon per Fiat, che ogni mese conduce gli appassionati in 16 luoghi imperdibili. E il prossimo, dopo Valle D'Aosta e Valtellina, sarà proprio il Monferrato. Il programma alla Bit - Giovedì 21 febbraio alle ore 12 il focus va in Valle d'Aosta "Valle d'Aosta: la rivoluzione qualitativa del turismo enogastronomico d'alta montagna". Il caso dell'Hotel Bellevue di Cogne, villaggio con offerta diversificata che ha portato a una nuova concezione del turismo in alta montagna; quindi Andrea e Alessandra Nicola fondatori di **Valgrisa**, una linea di giacche realizzate con la razza autoctona di pecora Rosset. A Saint Vincent, la titolare del Grand Hotel et de la Ville, Silvana Perucca, ha puntato la sua offerta sulla colazione d'autore, un modo per fidelizzare i clienti. Infine Mariëna Bertolin, produttrice dell'imitabile lardo d'Arnad, ma anche creatrice di uno show room unico, dove è possibile incontrare in un solo colpo tutti i prodotti della Vallée. Alle ore 17. 15 della stessa giornata è in programma "Il Cantastorie antico e moderno": due espressioni, dalla Sicilia al Piemonte di rappresentare il gusto, valore identitario di un territorio. Intervengono Paolo Froia, medico cantautore, e Giovanni Virgadavola, cantastorie vacante con arazzi e tavole. Venerdì 22 febbraio alle ore 14: "Piemonte: L'ospitalità ha il sapore di una storia antica". Il focus analizzerà alcune case history in Piemonte. Ecco il caso di Beppino Occei, affinatore romantico, che a Pamparato (Cuneo) produce il formaggio della memoria che ha dato origine a un "cheese village" all'ombra di una delle più suggestive residenze sabaude. Poi sarà la volta di Casa Baladin a Piozzo (Cuneo), dove lavora il leader dei mastibrinai italiani, Teo Musso, il quale attorno al lavoro della prima birra italiana con i prodotti coltivati nel proprio Comune ha creato un caratteristico relais de charme. Quindi il Monferrato, puntellata da cantine che nel giro di poco tempo sono diventate anch'esse dei relais de charme. Rinascono i castelli e un nuovo turismo enogastronomico: ne è un esempio il Castello di Camino Monferrato che racconterà la sua trasformazione, mentre a Coconato d'Asti, nominato anni fa come "il paese ideale" si studia la storia dell'origine del