



a cura di Antonio Castello

Il 20 e 21 ottobre al Palazzo dei Congressi Roma ospita la Borsa del Matrimonio in Italia

Con il patrocinio di Enit e dell'Assessorato alle attività produttive di Roma Capitale, torna il 20 e 21 ottobre al Palazzo dei Congressi, Bmii, la Borsa del Matrimonio in Italia. All'edizione 2023 saranno presenti numerosi seller provenienti da tutta Italia e sono attesi buyer da Brasile, Canada, Cina, Cipro, Danimarca, Francia, Germania, India, Irlanda, Libano, Olanda, Polonia, Portogallo, Puerto Rico, Qatar, Romania, Slovenia, Spagna, Stati Uniti, Svezia, Thailandia, Turchia, Emirati Arabi, Regno Unito e Repubblica Ceca. L'evento è giunto all'ottava edizione. Dopo la battuta di arresto



dovuta alla pandemia, nel 2022 la ripresa del wedding tourism nel nostro Paese è

milioni di presenze collegate al fenomeno, un flusso che secondo i dati dell'Osservatorio Destination Weddings in Italy ha prodotto un fatturato di 599 milioni di euro, +11% rispetto al 2019. Gli Stati Uniti sono stati il principale Paese di provenienza (29,2%) delle coppie straniere che hanno deciso di celebrare il matrimonio in Italia, ma oltre il 57% degli eventi sono stati generati da coppie di sposi residenti in Paesi europei. Il wedding tourism, insomma, si conferma in continua ascesa in Italia e ci sono tante prenotazioni e richieste per il 2023 – con un incremento stimato di oltre 1.000 eventi, +9,5% – e anche per il 2024.

Dal 21 al 23 ottobre all'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli Torna Salumi da Re: in presenza la decima edizione

Dopo quattro anni, l'appuntamento con Salumi da Re torna ad essere fisico e in presenza: la grande fiera evento organizzata da **Gambero Rosso** e dai fratelli **Spigaroli**, maestri norcini con una lunga tradizione alle spalle, si prepara a festeggiare la decima edizione con un ricco programma di eventi, degustazioni e dibattiti. Dal 21 al 23 ottobre, l'**Antica Corte Pallavicina** a Polesine Parmense, nella Bassa Parmense, si animerà con il più grande raduno a livello nazionale di allevatori norcini e salumieri per far conoscere le migliori espressioni della salumeria nazionale e aprire un confronto su alcuni temi caldi per tutta la filiera. Protagonisti assoluti, i salumi di qualità, eccellenza della tradizione italiana, e insieme tante novità, a partire dalla data, ad ottobre anziché aprile, come nelle precedenti edi-



zioni, e dal ritorno alla formula live tanto attesa. "Siamo davvero felici di poter tornare a festeggiare insieme di persona - commentano **Massimo e Luciano Spigaroli**, i padroni di casa - *Salumi da Re* è ormai la manifestazione più attesa da produttori, allevatori ma anche dal pubblico, che può conoscere l'antica e nobile arte nor-

cina e partecipare a tre giorni di festa tra le eccellenze enogastronomiche italiane". L'evento in presenza permetterà di scoprire il cambiamento che sta vivendo il settore negli ultimi anni. "La salumeria non è sempre uguale a sé stessa - entra nel dettaglio **Mara Nocilla, curatrice della guida Grandi Salumi del Gambero Rosso** - nelle realtà artigianali evolute e nelle linee premium dell'industria la qualità è cresciuta, si fa un uso minore di additivi e conservanti e stanno aumentando i salumi prodotti con le carni di antiche razze suine per specialità di supernicchia". Le tre giornate offriranno molteplici percorsi gustosi tra banchi di assaggio con le migliori specialità della salumeria italiana e altre tipicità gastronomiche in abbinamento a vini, birre artigianali e spirits, in esposizione e degustazione nel mercatino del gusto.

Tipicità Evo 2023: dal Giappone a Macerata esplorando i linguaggi del cibo

La terza edizione di Tipicità Evo, in programma dal 19 al 22 ottobre, si apre al confronto internazionale percorrendo le traiettorie del gusto, tra tradizioni che diventano innovazioni, conoscenza ed assaggi di tipicità e "specie aliene", umanesimo digitale e fusione tra culture, incrociando anche le arti ed il linguaggio della musica. Molto nutrito il programma che, in quattro giorni, porterà a Macerata tanti ospiti e volti noti i quali, insieme ad associazioni ed operatori economici della città, guideranno il pubblico verso scenari di futuro buono e sostenibile. Dall'auditorium della Biblioteca Mozzi Borgetti agli Antichi Forni, passando per piazze e luoghi animati dalle associazioni, con laboratori, banchi di degustazione, cacce al tesoro e visite guidate, tutto il centro storico di Macerata sarà coinvolto dall'onda lunga di Tipicità Evo. Università di Macerata e CNR Irbim metteranno a disposizione la collaborazione scientifica ad un Festival che propone anche tanti momenti ludici, di spettacolo e



di assaggio di sapori vicini e lontani. Tra i volti noti che accompagneranno la kermesse, Monica Caradonna e Peppone Calabrese, da Rai Linea Verde, ma anche Benedetta Rinaldi ed Angelo Mellone, anch'essi personaggi RAI. Si parte giovedì 19 con il forum dell'accoglienza e dell'ospitalità, a cura di Confcommercio Marche Centrali, con l'apertura della mostra "Emozioni dell'anima" e con la prima giornata del circuito dei ristoranti aderenti a Tipicità Evo. Presso DiGusto prende avvio anche l'esotico pop restaurant NippoMediterraneo, con lo chef Takashi Kido. Sia mostra che proposte nei locali proseguiranno fino a domenica. Venerdì 20, giornata caratterizzata da contenuti professionali! Apertura affidata ad Andrea Maria Antonini, Assessore regionale all'agricoltura, con un incontro su "linguaggi del cibo e futuro delle Marche", seguito da un focus su "giovani ed opportunità del PSR Marche". E ancora, approfondimento di Banco Marchigiano e Cassa Centrale Banca su "PNRR e settore agroalimentare" ed un talk show di Tipicità Evo su "Etica, scienza e tecnologia: i linguaggi del cibo". A partire da sabato mattina prende avvio una lunga due giorni di appuntamenti, presentazioni e degustazioni inconsuete. Tra tutti vanno segnalati: meeting di Coldiretti sull'educazione alimentare; il modello Shumei per l'agricoltura naturale; gli antichi e nuovi linguaggi del vino, a cura di AIS; incontro con la scrittrice Motoko Iwasaki dal titolo "ingredienti e sentimenti dell'anima", con degustazione; aperitivo goloso con "la trota e il Verdicchio". Conclude l'intenso programma una serata al Teatro Lauro Rossi con il grande maestro e compositore giapponese Coda, che offrirà un viaggio dal sapore internazionale tra linguaggi, culture e musica.

Verrà presentato lunedì 23 ottobre, in occasione di una cena conviviale, il volume monografico "25 Anni di Turismo in Sicilia", edito da Travelexpo in occasione della Giornata Mondiale del Turismo recentemente celebrata a Palermo. Nel corso dell'incontro verranno anticipati anche i temi della nuova edizione di Travelexpo, Borsa Globale dei Turismi, la cui XXVI edizione si svolgerà dal 5 al 7 aprile 2024 nella tradizionale sede del CDS Hotel Città del Mare di Terrasini. Alla cena conviviale, prenderà parte anche il Presidente della Camera di Commercio

Verrà presentato a Roma il volume "25 Anni di turismo in Sicilia" edito da Travelexpo

L'incontro avrà luogo nell'ambito del Travelexpo Roadshow, il tradizionale workshop itinerante sul turismo nazionale. Sarà presente la Camera di Commercio di Trapani

di Trapani, dott. **Pino Pace**, il quale aggiornerà i presenti sulle azioni che l'Ente Camerale trapanese, intende avviare per promuovere il territorio e supportare l'offerta commerciale delle imprese. Obiettivo è di concorrere ad individuare e consolidare

vecchi e nuovi flussi turistici e favorire i processi di allungamento delle stagionalità. Non a caso il programma ufficiale sarà presentato a Trapani nei giorni 15, 16 e 17 dicembre 2023, date in cui si sta programmando un Press Trip, nell'ambito dell'evento

"Aspettando il Solstizio d'Inverno". Solstizio che com'è noto avrà luogo venerdì 22 dicembre e che, nel giorno più corto e suggestivo dell'anno, darà simbolicamente l'avvio all'allungamento delle stagionalità verso tutta l'area del trapanese. Una suggestio-

ne che nel territorio trapanese diventa magia. Infatti, proprio nel versante Nord Ovest della montagna di Erice si trova una roccia particolare, nota come "Occhio di Ra", il dio egizio del sole. Da qui, durante il tramonto del solstizio d'inverno, il sole, calando

dietro l'isola di Favignana, si allinea perfettamente con un foro posto nella roccia, che sembra essere antica più di quattromila anni. Da questo promontorio si può ammirare un panorama mozzafiato sulla città di Trapani e il mare delle Egadi.

