Scritto da Ufficio Stampa MTN Company
Lunedì 12 Ottobre 2015 14:07 -

Salerno: Cava dei Tirreni, Le eccellenze d'Italia ed i sapori tipici della Campania, al TTG Incontri di Rimini "AR Italy" fa gustare il modo di vivere all'italiana

Prestigiosa vetrina per "AR Italy", progetto di territorio 2.0 curato da MTN Company, che dall'8 al 10 ottobre 2015 è stato presentato al TTG Incontri di Rimini. Migliaia di buyer, tour operator, food blogger e travel blogger internazionali hanno apprezzato le ricette tipiche della Costiera Amalfitana e di quella Cilentana, preparate dalle Associazioni "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e "Brigata Cilentana". Sugli scudi anche la famiglia Aceto di Amalfi, che ha offerto specialità a base di limone. Grande risalto pure per l'azienda E. Marinella, che ha fornito per l'occasione le sue rinomate cravatte Raccontare un territorio attraverso i marchi ed i prodotti tipici per far vivere l'esperienza dell'italian lifestyle ad un pubblico "mondiale". Dall'8 al 10 ottobre 2015 al TTG Incontri di Rimini, la più importante piazza di contrattazione dell'offerta italiana nel mondo, "AR Italy" ha presentato ai numerosissimi operatori turistici nazionali ed internazionali il progetto di territorialità digitale - curato dall'agenzia di comunicazione MTN Company di Cava de' Tirreni (Sa) - che punta a dare visibilità alle eccellenze del Belpaese per accrescerne l'appetibilità turistica.
Durante la "tre giorni" al Rimini Fiera diverse migliaia di buyer, cral, tour operator, food blogger e travel blogger hanno avuto modo di apprezzare i sapori tipici della Campania ed in modo particolare della Costiera Amalfitana e di quella Cilentana. Presso il padiglione C3 della fiera, "AR Italy" ha dato un saggio della bontà dei prodotti tipici della regione campana (territorio di partenza di "AR Italy"), con gli addetti ai lavori letteralmente "rapiti" dal gusto e dalla qualità dell'offerta culinaria presentata.
Veri e propri show cooking sono stati realizzati dalle Associazioni "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e "Brigata Cilenatana", che hanno cucinato ricette tipiche delle zone di appartenenza, dato informazioni sui procedimenti di preparazione e fatto provare i piatti cucinati grazie ai prodotti forniti dalle aziende partner del progetto "AR Italy": DANIcoop, con il pomodoro San Marzano DOP Gustarosso; l'azienda agricola Giolì, con il pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP; l'azienda agricola Barlotti, con la mozzarella e la ricotta di bufala campana; il Panificio Montella e la società agricola Sapori della mia Terra, con il pane e le frese di pane; Senatore Cappelli, con la pasta; Delfino Battista, con le alici, la colatura di alici ed il tonno; Teorema Mediterraneo, con le spezie; l'azienda agriolearia Toriello e la cooperativa Belcoro, con l'olio; l'azienda agricola La Nonamusa, Lunarossa Vini e Passioni, la società agricola Belrisguardo e DL Wine, con il vino; il gruppo Galvanina, con l'acqua.
Nello specifico, per l'intera giornata di giovedì 8 e per la mattina di venerdì 9 ottobre l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi", rappresentata dal presidente Luigi Chirico (del ristorante "Il Cantastorie"), da Giuseppe Zaccaria (del ristorante "Dal Pescatore") e da Pasquale Vitale (del ristorante "Pascalò"), hanno "incantato" il pubblico con i sapori ed i profumi tipici della Costiera Amalfitana: la caponata classica e rivisitata, gli spaghetti con la colatura di alici, con pomodorini, alici e origano del Vesuvio, con pomodorino giallo e pesto cetarese, il risotto con porcini e zafferano, la mousse di ricotta con scorzette di limone di Amalfi e limoncello ed i babà bagnati al limoncello.
Nel pomeriggio di venerdì 9 ottobre spazio, invece, all'Associazione "Brigata Cilentana", con Luca e Pasquale Tarallo (del ristorante "Paisà" di Agnone Cilento) che hanno preso il testimone dei colleghi vietresi. Con le loro ricette tipiche, gli chef hanno promosso la dieta mediterranea

ed i modelli nutrizionali caratteristici cilentani. Tra i piatti preparati gli spaghetti con scorzette di limone, alici salate e timo, gli spaghetti con pomodorini, alici e ricotta di bufala e l'acquasale cilentana con pane biscottato, pomodorini, origano, aglio ed olio extravergine di oliva.
Protagonisti della trasferta riminese di "AR Italy" anche i fratelli Salvatore e Marco Aceto de "La Valle dei Mulini", "Amalfi Lemon Tour" e "Azienda Agricola Aceto Salvatore". Accompagnati dal barman Antonio Anastasio del "Rosalì FancyPub", hanno offerto al pubblico intervenuto 1600 Amalfi Lemon Spritz, 1300 Limoncello Frozen, 300 kg di limoni di Amalfi e 25 lt di limoncello.
Food, ma non solo. Al TTG Incontri di Rimini "AR Italy" ha raccontato il territorio campano anche attraverso un marchio dell'alta moda, E. Marinella, autentica eccellenza a livello globale, che per l'occasione ha fornito alcune sue rinomate cravatte.
«È stata un'avventura fantastica - ha sottolineato Carmine D'Alessio, Ceo della MTN Company, agenzia di comunicazione che cura il progetto "AR Italy" - Il TTG Incontri è stata una vetrina prestigiosa per "AR Italy", il cui scopo è quello di farsi portavoce e raccontare tutte le eccellenze d'Italia. Una piattaforma digitale dove tutti i turisti, italiani e stranieri, potranno costruirsi il proprio viaggio ed acquistare prodotti d'eccellenza made in Italy». «Sulla piattaforma l'utente potrà crearsi il suo itinerario, prenotando alberghi e visite guidate, e scoprire quali attività commerciali potrà frequentare per il suo shopping "tricolore"», ha aggiunto Luca Auletta, account manager di "AR Italy".
Ideato e curato da MTN Company, "AR Italy" al TTG Incontri di Rimini ha goduto del supporto del media partner Grafica Metelliana.
Per info e contatti:
Segreteria Organizzativa MTN Company Srl, Corso Mazzini 22 - 84013 Cava de' Tirreni (Sa).
Tel/fax: 089.3122124-125; ufficiostampa@mtncompany.it - www.mtncompany.it - info@aritaly.it - www.aritaly.it
ufficio stampa mtn company
dott. raffaele pisapia - dott. michele lanzetta
ufficiostampa@mtncompany.it
www.mtncompany.it
corso mazzini 22
84013 cava de'tirreni_sa_italy
tel. / fax 0893122124
tel. / fax 0893122125
info@mtncompany.it
Comunicato stampa
Cava de' Tirreni (Sa), 12/10/2015