



Comune di Ozzano dell'Emilia

COMUNICATI STAMPA TEMPO LIBERO

Ozzano fra i protagonisti della Fiera di Bergamo

L'Assessore al Turismo Di Oto: fieri del successo delle
eccellenze del nostro territorio

ULTIMA MODIFICA 26 Febbraio 2024



Stand alla Fiera di Bergamo con l'intervento dell'assessore Di Oto e sulla sinistra Flavia Valentini

Dal 16 al 18 febbraio si è svolta alla Fiera di Bergamo la 9' edizione dell'atteso salone internazionale di Promberg dedicato al turismo slow, active, outdoor e sostenibile.

"È una manifestazione importante nel campo della promozione turistica e delle eccellenze dei vari territori, sia turistiche che eno-gastronomiche, afferma l'Assessore al turismo Di Oto. L'invito che ci è arrivato dalla Fiera di Bergamo per il tramite della nostra Proloco ci ha fatto molto piacere. In questi anni, come Amministrazione comunale, stiamo lavorando molto sulla promozione turistica di

Ozzano, a partire dagli scavi archeologici di Claterna, dal relativo museo fino alla promozione delle nostre eccellenze eno-gastronomiche quali i vini della Palazzona di Maggio ed il nuovo formato di pasta, l'imbutino Ozzanese, ideato dalla concittadina Flavia Valentini che, nell'aprile scorso, ha ottenuto la certificazione De.Co. dal Comune di Bologna".

Il nostro stand ha attirato l'attenzione di una gran parte del pubblico presente nel momento in cui Flavia Valentini ha raccontato come è nata l'idea dell'imbutino e, con tanto di sfoglia e mattarello, ha fatto vedere come realizzarli....fino alla cottura ed assaggio finale, molto apprezzato dai presenti.

"Grazie ad Appennino Slow, Bologna Welcome, extraBo, Città Metropolitana di Bologna, a tutto lo staff di destinazione turistica Bologna - Modena per l'invito e a Proloco Ozzano, continua l'assessore Di Oto. Grazie a Flavia che ci ha accompagnato in questa bella avventura. Insieme abbiamo potuto raccontare le peculiarità ambientali, culturali ed enogastronomiche del territorio di Ozzano. Attraverso il racconto di Flavia di come ha ideato l'imbutino, abbiamo accompagnato gli spettatori nel viaggio che li ha portati a conoscere meglio il nostro territorio. Insieme agli altri prodotti di eccellenza di Bologna e di Modena abbiamo portato un po' di Emilia anche nella longobarda Bergamo. Con questa bella esperienza, conclude Di Oto, abbiamo potuto toccare con mano quanto sia fondamentale consolidare ed ampliare la rete fra le singole eccellenze del territorio, per poterle promuovere al meglio anche fuori dai confini dei singoli comuni".

DATA DELL'ARTICOLO: 20 Febbraio 2024
