

## Eventi, Corsi, Special Salt Selection: tutto questo è SALTEXPÓ

Salone Internazionale del Gusto di Torino (Slow Food) 23-27 Ottobre 2008  
SALTEXPÓ Edizione 2008 – InternationalSaltExhibition

In questa occasione SALTEXPÓ ([www.saltexpo.com](http://www.saltexpo.com)) darà vita ad una vera e propria “Piazza del Sale”, 100 mq di spazio dove i prodotti, le culture e le storie delle saline e dei loro territori, raccontate dai diversi sapori e consistenze dei Sali presentati, si concentreranno per dare ai visitatori una visione di insieme di questo ingrediente unico e trasversale.

SALTEXPÓ, inserito dagli organizzatori di MILANO EXPO 2015 come esempio italiano di eccellenza nel campo degli eventi, ha deciso per quest’occasione di sviluppare una nuova fisionomia che, partendo dalla fiera-evento, lo trasforma di fatto in selezionatore e marchio di qualità per l’eccellenza del sale.

La *Special Salt Selection SALTEXPÓ (by Fabio Fassone)*, che verrà presentata in anteprima presso lo spazio espositivo del Salone Internazionale del Gusto di Torino, è il frutto di un intenso lavoro sviluppato nell’ambito del NETWORK SALTEXPÓ, Network formato da aziende e territori produttori di sale che hanno in comune l’originalità del prodotto e l’estrema ricerca della qualità.

Al Salone del Gusto di Torino, all’interno dell’*Isola del Gusto SALTEXPÓ*, si terranno corsi e **degustazioni** per far vivere un’esperienza cognitiva sul sale a 360° cogliendone le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina. Come “piatto di contorno” alla degustazione vera e propria si racconteranno in maniera curiosa gli aspetti storici, culturali e antropologici legati ad ogni singolo sale proposto.

Tutte le attività sono visibili grazie al nuovo sito [www.saltexpo.com](http://www.saltexpo.com), portale verticale e completo sulla storia, la cultura e i luoghi del sale dove è possibile approfondire tutte le molteplici declinazioni storiche, antropologiche, esoteriche, religiose, linguistiche, gastronomiche, artistiche e, fattore molto importante, ambientali e salutistiche. Sul sito sarà inoltre disponibile una sezione dove poter riservare un posto, in anteprima, per le degustazioni in programma al Salone Internazionale del Gusto.

 SALTEXPÓ®  
INTERNATIONALSALTEXHIBITION

IDEAZIONE E PRODUZIONE:

 ADHOC  
CULTURE  
PROJECT & MANAGEMENT

SEDE OPERATIVA:  
VIA R. GRAZIOLI LANTE, 5  
00195 ROMA, ITALIA  
T: +39 06 8069 3290  
F: +39 06 8069 3280

SEDE LEGALE:  
VIALE ALESSANDRO VOLTA, 101  
50131 FIRENZE, ITALIA  
P.IVA: 04689870485  
C.C.I.A.A. DI FIRENZE 470972

REG. SOC. 70017  
CAP.SOC.€10.400,00 INT.VERS.  
WWW.ADHOC-CULTURE.COM  
INFO@ADHOC-CULTURE.COM

WWW.SALTEXPO.COM INFO@SALTEXPO.COM

Il programma di Saltextpò al Salone del Gusto è realizzato grazie all'importante contributo di **CIS – Compagnia Italiana Sali** (azienda leader del settore che ha fatto della ricerca della qualità uno dei suoi punti di forza), **Thematica srl** (azienda italiana attiva nel campo dell'innovazione del prodotto e produttrice di Gocce di Sale, innovativo sale liquido iposodico) e in collaborazione con **Selenella** (marchio delle patate del Consorzio delle Buone Idee), **Huhtamaki** (azienda internazionale specializzata nella realizzazione di stoviglie biologiche e biodegradabili), **Febal** (produttore leader di cucine d'arredamento in Italia e nel mondo), **Zwilling** (sinonimo di qualità nella produzione di coltelli e utensili in acciaio) e **Pentole Agnelli** (azienda leader nel settore delle pentole professionali). Prevederà, inoltre, le testimonianze di alcune fra le più importanti aziende dell'eccellenza gastronomica italiana quali **Antica Corte Pallavicina** (uno dei massimi produttori di culatelli e salami artigianali), **Guido Gobino** (artista torinese del cioccolato e vincitore, con il cremino al sale, del Golden Award 2008 dell'Academy of Chocolate di Londra), **Blanqa** (azienda siciliana specializzata nella selezione di materie prime per gli artigiani della pasticceria e della ristorazione), **Primitivizia** (esperto conoscitore e produttore di erbe di alta montagna e frutta selvatica), **Adler** (specializzata nella produzione e commercializzazione di pesci in barile) che spiegheranno quanto l'uso consapevole del sale possa influenzare in maniera positiva il prodotto finale. A tutte le "degustazioni salate" verranno accostati i migliori vini del **Consorzio Tutela Vino Bianco di Custoza**, che grazie alla loro nota minerale richiamano il mondo e i sapori del sale. SALTEXPÓ, attenta all'innovazione di prodotto e alle tematiche salutistiche e del benessere, ospiterà **due eventi di presentazione del prodotto Gocce di Sale**, il primo sale marino liquido iposodico uno dei prodotti più interessanti ed innovativi del panorama mondiale.

**SALTEXPÓ** si conferma, inoltre, **promotore di iniziative culturali dedicate al tema del sale**, come la realizzazione di un ciclo di **20 puntate in onda su RAI Radio Due dal 22 settembre al 17 ottobre, dal lunedì al venerdì alle ore 20:00**. Curata da Fabio Fassone, ideatore e chairman di SALTEXPÓ, la trasmissione si intitola *"L'ORO BIANCO. L'AVVENTURA DEL SALE"* *L'incredibile storia del più povero degli ingredienti. Un viaggio tra storia, città, battaglie, religioni, civiltà, aneddoti, usi e costumi alla scoperta del suo nobile passato."*

Tutto questo, e non solo, è SaltExpò. [www.saltextpo.com](http://www.saltextpo.com)

Per informazioni  
Ufficio stampa  
Mita Gironda  
tel. 02 29402117  
cell. 346 8031704  
[m.gironda@saltextpo.com](mailto:m.gironda@saltextpo.com)

 **SALTEXPO**<sup>®</sup>  
INTERNATIONALSALTEXHIBITION

WWW.SALTEXPO.COM INFO@SALTEXPO.COM