**Turismo culturale e biodiversità, tradizione e filiera, valorizzazione e sostenibilità**

**Italive.it e Paniere d'Italia**
**premiano l**'**Italia delle eccellenze**

5000 realtà da Nord a Sud per raccontare il Genius Loci dello stivale

28 marzo 2023, ore 10.30 -
 Stadio Domiziano, via di Tor Sanguigna 3, Piazza Navona, Roma

Valorizzare lo straordinario patrimonio artistico, culturale, enograstronomico italiano attraverso le esperienze dei viaggiatori che lo attraversano con un occhio alla biodiversità, alla tradizione, al territorio e alla filiera produttiva, raccontando un paese di eccellenze uniche al mondo, da nord a sud: è questo lo scopo di [ITALIVE.it](http://ITALIVE.it) **e Paniere d’Italia** che il **28 marzo 2023 allo Stadio Domiziano di Roma** premieranno gli eventi, i prodotti e le iniziative più originali e coinvolgenti, quelli che più di tutti rappresentano il Genius Loci del nostro paese, la capacità di estrarre la sintesi dei valori identitari di un territorio e di metterli al servizio della *customer experience,* in ottica di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

**3.468 sono gli eventi che nel 2022 sono stati presentati per il riconoscimento di Italive.it – il territorio dal vivo, mentre 1322 sono i prodotti proposti per Paniere d’Italia: quasi 5000 realtà che diventano storie di un paese, il nostro, che da nord a sud non ha perso il gusto della qualità, disegnando il profilo di un paese dalle grandi ricchezze.**

Le segnalazioni dei viaggiatori attraversano l'Italia intera da nord a sud e spaziano dagli **eventi culturali,** come la Notte dei Briganti al Alberobello o i Suoni dell'Anima di Massa, a quelli **enogastronomici**, dove tra i premiati troviamo la Sagra della Patata di Montagna di Muro Lucano, provincia di Potenza, ma anche i Du Pici sotto le Stelle di Chianciano Terme (Siena) e i Pitei in Cantina di La Spezia. Non mancano gli **eventi flokloristici e le rievocazioni storiche,** con la Festa dell'Unicorno di Vinci (Firenze) o le grandi feste, medievali e rinascimentali, di Monteriggioni e di Perugia; le **mostre, i mercati e le fiere** con i Polentari d'Italia che si radunano a d Arborea, le Note di Gusto di Teremo e i Labirinti di Trastevere; gli **eventi per bambini** (come il Festival Internazionale degli Aquiloni di San Vito Lo Capo, il Castello delle Sorprese di Oleggio Castello, a Novara, o il Grado Summer Fun) e i **raduni sportivi,** dalla Saslong Half Marathon delle Dolomiti allo YAMM Festival di Cervia fino al Palinuro Summer Fit).

Contestualmente il 28 marzo verranno premiati anche i vincitori del premio **“Paniere d'Italia 2022 – Gusto per la tradizione”**: il progetto corre su binari paralleli a quello di ITALIVE.it e si concentra sulla **narrazione del turismo agroalimentare**, riportando anche in questo caso le segnalazioni dei turisti sui prodotti scoperti durante le loro experience.

Parliamo di prodotti di eccellenza, in qualche caso poco conosciuti perchè provenienti **da aree meno note al grande pubblico**, segnalati da consumatori, esperti, buongustai o semplici appassionati: le loro nomination sono state filtrate e verificate poi da esperti qualificati ed infine sono stati selezionati i vincitori, sulla base della capacità dei prodotti stessi di rappresentare al meglio l'anima del luogo che li produce, il Genius Loci appunto.

Qui le categorie diventano dieci e si snodano in un percorso delle delizie che accompagna il viaggiatore dall'alto verso il basso dello Stivale (e viceversa): ce n'è davvero per tutti i gusti, dalla **birra** (premiate la Nut Birra Divina di Pordenone, la Dolcenera di Ornago e la Chiara di Cotta, nelle Marche), al **vino** (si sono conquistati il premio il Primitivo di Gioia del Colle, il Vermentino di Sardegna e il Nerello mascalese dell'Etna) fino alla **pasta, al pane, all'olio, ai salumi e ai formaggi,** passando dalla Tigella di Modena alla Nduja di Vibo Valentia, dal Pane Montanaro di Bologna allo Zoncolan di capra allo Schioppettino, delizioso formaggio del Friuli Venezia Giulia, in un caleidoscopio di odori, sapori e tradizioni che non dimentica la r**icercatezze e la pasticceria**, ad esempio con le marmellate di limoni di Agrigento o con le Copulette di Orgosolo di Nuoro.

Le tradizioni locali si declinano dunque lungo queste due principali vie maestre, gli eventi e il turismo agroalimentare: due facce della stessa medaglia di quella straordinaria offerta storica, esperienziale e alimentare che il nostro Paese riesce ad offrire.

Mentre ITALIVE.it si concentra **sull'aspetto edutainment del turismo culturale,** il Paniere d'Italia **valorizza le tradizioni più radicate nei territori**, impegnandosi per ridurre le diseguaglianze territoriali (si allinea infatti anche alla Strategia Nazionale Aree Interne) e per dare slancio alla circolazione di quei prodotti locali che con difficoltà si adeguano alla modernità, alla grande distribuzione o ai circuiti del commercio elettronico.

**Vincitori Italive 2022 per categoria.** **Evento per bambini e ragazzi**: Festival Internazionale Degli Aquiloni San Vito Lo Capo (Tp), Castello Delle Sorprese Oleggio Castello (No), Grado Summer Fun Grado (Go); **Raduni ed eventi sportivi**: Dolomites Saslong Half Marathon Santa Cristina In Val Gardena (Bz), Yamm Festival - Iv Edizione Cervia (Ra), Palinuro Summer Fit Centola (Sa); **Sagre ed eventi enogastronomici**: Pitei’n Cantina Pitelli (Sp), Sagra Della Patata Di Montagna Muro Lucano (Pz), Du’ Pici Sotto Le Stelle Chianciano Terme (Si); **Cultura, musica e spettacolo**: La Notte Dei Briganti Alberobello (Ba), Suoni Dell’anima - Ix Edizione Massa (Ms), Sherocco Festival Ostuni (Br); **Mostre, mercati e fiere**: Raduno Nazionale Dei Polentari D’italia - Xv Edizione Arborea (Or), Note Di Gusto - Iii Edizione Teramo (Te), Labirinti In Trastevere Roma (Rm); **Speciale mostre top**: Il Leone Del Nuovo Orizzonte - Andrea Da Montefeltro Piobbico (Pu), Limited N.0 - Francesca Gentili Monsampolo Del Tronto (Ap), Salvatore Emblema Napoli (Na); **Mercatini di Natale**: Presepe Marinaro Animato Gaeta (Lt), Mercatini Di Natale In Villavecchia - Xii Edizione Ronco Scrivia (Ge), Notte De Chelu - Ix Edizione Berchidda (Ot); **Eventi folkloristici e rievocazioni Storiche**: Perugia 1416 - Vii Edizione Perugia (Pe), Festa Dell’unicorno - Xvi Edizione Vinci (Fi), Monteriggioni 1213-1554 Monteriggioni (Si).

**Vincitori Il Paniere D'italia – Gusto Per La Tradizione per categoria**. **Birra**: Nut Birra Divina Zago, Friuli Venezia Giulia, Pordenone, Prata Di Pordenone, Dolcenera Birra Eretica, Lombardia, Monza e Della Brianza, Ornago, Chiara La Cotta, Marche, Pesaro Urbino, Sassocorvaro; **Liquori**: Grappa Di Brunello Capovilla, Veneto, Vicenza, Rosà, Grappa Stravecchia Distilleria Beccaris, Piemonte, Asti, Costigliole D’asti, Zabaione, Liquoreria Carlotto, Veneto, Vicenza, Valdagno (Vi); **Vino**: Primitivo Di Gioia Del Colle Doc Riserva, Fatalone, Puglia, Bari, Gioia Del Colle, Vermentino di Sardegna Doc Lintòri, Capichera, Sardegna, Olbia Tempio, Arzachena, Nerello Mascalese Passorosso Etna Rosso Doc, Vini Franchetti, Sicilia, Catania, Castiglione Di Sicilia; **Pasta**: Il “cappelli” Spiralotti Pastificio Felicetti, Trentino Alto Adige, Trento, Predazzo, Riso S. Andrea Dop Az. Agr. Zaccaria, Piemonte, Biella, Salussola, Tortellini Di Valeggio, Pastificio Al Re Del Tortellino, Veneto, Verona, Valeggio Sul Mincio; **Pane**: Focaccia Di Recco Con Formaggio Igp, Pasticceria Revello, Liguria, Genova, Camogli, Pane Montanaro Il Forno Di Calzolari, Emilia Romagna, Bologna, Filone Alle Noci, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Trentino Alto Adige, Trento, Cavedine, Tigelle, Il Montanaro, Emilia Romagna, Modena, Zocca; **Olio**: Olio Extravergine Di Oliva, Frantoio Faliero Mancianti, Umbria, Perugia, San Feliciano Sul Trasimeno, Olio Extravergine Di Oliva Azienda Agricola Masoni Becciu, Sardegna, Cagliari, Villacidro, Olio Extravergine Di Oliva, Oleificio Coop. San Giovanni Battista, Molise, Campobasso, Colletorto; **Formaggi**: Zoncolan Di Capra Allo Schioppettino Pezzetta, Friuli Venezia Giulia, Udine, Fagagna, Parmigiano Reggiano Dop Fratelli Brugnoli Fratelli Brugnoli, Emilia Romagna, Parma, Bardi, Toma Di Pecora Delle Langhe Cascina Raflazz, Piemonte, Cuneo, Paroldo; **Salumi**: Prosciutto Amatriciano Igp Salumificio Sano, Marche, Ascoli Piceno, Ascoli Piceno, Nduja L’artigiano Della Nduja, Calabria, Vibo Valentia, Spilinga, Guancialetto Decorato Salumificio Gamba Edoardo, Lombardia, Bergamo, Villa D’almè; **Ricercatezze**: Capperi Di Pantelleria Bonomo e Giglio, Sicilia, Trapani, Pantelleria, Marmellata Di Limone Azienda Agricola Scyavuru, Sicilia, Agrigento, Ribera, Mostarda Di Pompelmo Rosa Le Tamerici, Lombardia, Mantova, San Biagio; **Pasticceria**: Offelle D’oro Pasticceria Perbellini Ernesto, Veneto, Verona, Bovolone, Eporediesi Pasticceria Maghi Infarinati, Piemonte, Torino, Ivrea, Copuletta Di Orgosolo Pasticceria Artigiana Monne Luisa, Sardegna, Nuoro, Nuoro.

**L'appuntamento è per il 28 marzo dalle ore 10.30 allo Stadio di Domiziano, via di Tor Sanguigna 3, piazza Navona, Roma. Per prenotazioni: <https://italive.it/premio-italive/premio-italive-2022/>**

**Ufficio stampa HF4 [www.hf4.it](http://www.hf4.it)**
Marta Volterra **marta.volterra@hf4.it**
Valentina Pettinelli **press@hf4.it** 347.449.91.74