



Fiere di Parma. Vacanza in camper: gourmet e sostenibile con i consigli del Salone del Camper, che torna a Fiere di Parma dal 10 al 18 settembre 2022.

ITINERARI GOLOSI IN CAMPER

Dal Friuli Venezia Giulia al Molise, viaggio alla scoperta dei sapori nascosti.

Ricette on the road degli chef amici del Salone del Camper: rinnovata la collaborazione con l'Unione Ristoranti del Buon Ricordo.

Check list: cosa non deve mancare in cambusa.

Curiosi, appassionati e soprattutto sempre più gourmand. Il tempo in cui **viaggiare in camper** era sinonimo di soste veloci, panini al volo è passato. Oggi chi sceglie il veicolo ricreazionale fa **una scelta di benessere** e trasforma il viaggio in un itinerario di gusto, alla scoperta non solo delle bellezze, ma anche dei sapori della nostra penisola. **Soste in agriturismo** per provare le ricette della tradizione, ma soprattutto in **fattorie, malghe, piccole produzioni** con **acquisti a km 0** per creare gustosi piatti, con materie prime d'eccezione. Perché cucinare in camper non è complicato e dà molte soddisfazioni. Soprattutto se si seguono i **consigli del Salone del Camper** che torna a **Fiere di Parma dal 10 al 18 settembre 2022**. Dagli **itinerari del gusto**, che portano alla scoperta dei piatti e dei prodotti tipici italiani **dal Friuli Venezia Giulia al Molise**, all'**organizzazione della cucina** agli **alimenti essenziali** da stivare in cambusa. Senza dimenticare uno degli appuntamenti più attesi del Salone del Camper: **Cucinare in Camper**. Dopo il **successo dello scorso anno** torna il **format** realizzato con la collaborazione dell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo: 9 giorni di show cooking** con gli chef dell'associazione, per imparare **i trucchi per realizzare in camper piatti semplici**, ma sani, gustosi che **valorizzano il territorio che si conosce viaggiando**.

Il gusto in viaggio dal Friuli Venezia Giulia al Molise

Da nord a sud l'Italia è una riserva inestimabile di prodotti tipici, piatti di antica tradizione, sapori ritrovati. Il **Salone del Camper di Fiere di Parma accompagna** i visitatori in **un itinerario ideale in camper** attraverso le ricchezze delle più belle regioni italiane. Dai vini del





IL SALONE DEL CAMPER CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE 10-18 Settembre 2022

Friuli Venezia Giulia al prosciutto crudo e gnocco fritto in **Emilia Romagna**, il famoso ciauscolo, il salume spalmabile Igp e le olive ascolane tipici delle **Marche**, gli arrosticini e lo zafferano più pregiato in **Abruzzo** o il peperone crusco in **Basilicata**, fino ad arrivare al **Molise**, una regione poco conosciuta, ma ricca di sapori.

Nature Bathing, Family&Taste, Astrotrekking tra i filari

La **Strada dei vini e dei sapori del Friuli Venezia Giulia**, propone itinerari curiosi per conoscere la regione attraverso le sue eccellenze e tipicità. Come il **Nature Bathing**, vere e proprie immersioni nel cuore della natura per ritrovare l'equilibrio interiore e il benessere: una rigenerante camminata a piedi nudi tra le vigne a scoprire i segreti delle viti assieme ai vignaioli, che si conclude con una degustazione dei vini della cantina in abbinamento a prodotti del territorio. Chi viaggia con i bambini può approfittare del **Family&Taste**, che coinvolge anche i più piccoli in laboratori in cucina per entrare in confidenza con le tradizioni culinarie della regione. Le cantine e le aziende del territorio organizzano poi **pic-nic per assaggiare vini e birre artigianali** in un contesto naturale, con passeggiate in vigna, spettacoli e iniziative curiose come **l'astrotrekking in mezzo ai filari**.

Il Molise, primo produttore di tartufo bianco in Europa

In una **terra disegnata dagli antichi tratturi** il **Molise** nasconde **tesori enogastronomici**. Dal mare all'entroterra si può sostare in camper nelle aree di sosta o nei campeggi in un itinerario a tappe che porta a conoscere i **prodotti tipici** di questa terra, da acquistare e **assaporare lungo il viaggio**. A partire dal vino, il **Tintilia**, un vitigno autoctono che regala un vino dal colore rosso intenso, che con il suo aroma di ciliegia e note speziate sembra riprendere i profumi della regione. Legato ancora a una tradizione antica è il **pane molisano**, che alcuni panifici producono ancora con le patate (tapane o patane in molisano), per una sofficità inconfondibile. Da assaggiare con i formaggi, tra i più amati e apprezzati d'Italia, come la **stracciata** di Carovilli, il **caciocavallo** di Agnone, il **pecorino di Capracotta** o con la **Soppresata**, un insaccato prodotto con carne di suino finemente macinata a cui viene aggiunto lardo e condita con sale e pepe in grani. Senza dimenticare il **tartufo**, un'istituzione in Molise, che è il **primo produttore in Europa del tartufo bianco**.

Agricampeggio e acquisti a km 0

Quando si visita un territorio fare incetta dei prodotti tipici è d'obbligo! Per questo partire con l'essenziale aiuta. La base per qualsiasi piatto c'è, le materie prime invece si scelgono a km zero. La **vacanza in camper oltre a essere gourmet diventa così anche sostenibile**. Non si trasportano inutilmente prodotti da una parte all'altra del paese, ma si acquistano sul posto. **Scegliendo fattorie e piccole produzioni**. Di tappa in tappa le soste culturali o gli itinerari nella natura vengono affiancati dalla **ricerca del prodotto tipico**, che fa **conoscere l'unicità del territorio che si sta attraversando**. Ecco quindi sfilare i migliori sapori del Bel Paese:





IL SALONE DEL CAMPER CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE 10-18 Settembre 2022

farine pregiate, olio, vino, cereali di coltivazioni antiche, formaggi, ortaggi, salumi, conserve e sott'olio, frutta. Tutti prodotti da acquistare al volo e trasformare nella cucina del camper in delizioso piatto da assaporare davanti a un paesaggio unico, che lungo il tragitto ci ha catturato e spinto a fermarci.

Per la sosta, oltre a una delle tante aree sosta camper o un classico campeggio, si può scegliere l'**agricampeggio**, un agriturismo che mette a disposizione degli ospiti un'area di sosta e i servizi essenziali, come l'energia elettrica e i servizi igienici. Ci si sveglia al mattino in luoghi unici, nella natura, circondati dalla vita della campagna. Spesso si possono acquistare i prodotti necessari per una colazione sana: pane, formaggio, latte, burro, marmellate fatte in casa. Scoprire un prodotto della tradizione locale e decidere di trasformarlo in un piatto secondo una ricetta tipica del luogo nella cucina del proprio camper. Oppure fermarsi a pranzo o a cena in un ristorante tipico, per essere certi di conoscere appieno il luogo attraverso i suoi sapori.

*"Gli amanti dell'abitar viaggiando prediligono lo slow travel - spiega **Gloria Oppici, Project leader di Fiere di Parma** -. Amano la natura, andare alla scoperta di piccoli borghi nascosti nel nostro paese. Non si accontentano di vedere nuovi posti, ma vogliono coglierne l'essenza, attraverso le persone che incontrano nel loro cammino e che gli fanno conoscere le tante sfumature di quel luogo. Accoglierli significa potenziare e dare valore all'intera filiera enogastronomica. Per questo sempre più agriturismi, ristoranti, ma anche cantine, fattorie e aziende agricole mettono a disposizione uno spazio per ospitare i camperisti in viaggio che decidono di fare una tappa da loro".*

9 chef in 9 giorni animeranno lo show cooking del Salone del Camper

Spazi ridotti e attrezzatura minimale spaventano? Non si sa da dove cominciare per preparare un buon piatto? Niente paura. **Dal 10 al 18 settembre 2022**, torna al Salone del Camper di Parma, dopo il **grande successo** dello scorso anno, il format **Cucinare in Camper: 9 giorni di show cooking** realizzati in collaborazione con **l'Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, Associazione di Ristoranti che salvaguarda le tradizioni regionali italiane. Gli chef dell'associazione insegneranno, passo dopo passo, **come preparare ricette semplici e sfiziose, valorizzando i prodotti locali che i camperisti possono trovare nei loro viaggi**. A coordinare i lavori il segretario generale dell'Unione Ristoranti Buon Ricordo, **Luciano Spigaroli del Cavallino Bianco di Polesine Parmense**.

Attrezzatura basic, ma ben studiata

Lo spazio è piccolo, ma per poter preparare dei buoni piatti bastano **pochi attrezzi**, l'importante è che siano quelli giusti. E' assolutamente da accantonare quindi l'idea di traslocare in camper la cucina di casa. Bastano un tagliere, un paio di coltelli, una pentola grande per la pasta e una più piccola per il sugo, scolapasta, una padella, la caffettiera. Un



IL SALONE DEL CAMPER
CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE
10-18 Settembre 2022

piccolo accorgimento utile: lo scolapasta può essere incorporato nella pentola oppure in silicone, due soluzioni decisamente salvaspazio!

Le **stoviglie**. Qui la scelta deve essere assolutamente **green**. Se l'usa e getta va messo al bando non è consigliabile nemmeno il piatto di porcellana che si usa a casa. Meglio optare per la melamina. Esistono soluzioni molto chic, che si possono abbinare nei colori anche alle tovaglie o tovagliette all'americana, da scegliere sempre in stoffa. Per gli strofinacci invece, così come per gli asciugamani è consigliabile **la microfibra**, occupa meno spazio e si asciuga in fretta. *"Di design, pratica e funzionale. La cucina, nei veicoli ricreazionali, viene studiata nei minimi dettagli, per garantire comfort e facilità di utilizzo in uno spazio contenuto", spiega Ludovica Sanpaolesi, direttrice generale di APC, l'Associazione Produttori Caravan e Camper.* *"La cucina di un veicolo ricreazionale è così ben organizzata e versatile che è ottimale sia per chi ne fa un uso limitato, sia per chi vuole cimentarsi in veri e propri manicaretti".*

Check list in camper: 5 ingredienti...per alleggerire la cambusa

Zucchero, sale, caffè, olio, aceto. Questo l'essenziale. O meglio **l'indispensabile** da portarsi dalla cucina di casa per poter **poi preparare semplici e deliziosi piatti** con gli ingredienti che si acquistano sul posto.

Gli altri alimenti che troveranno posto nella cambusa dovranno essere decisi in base al tipo di vacanza che si sceglie, alla durata del viaggio e alle personali esigenze. E' preferibile rifornire la dispensa di pochi altri generi necessari soprattutto per le emergenze, come la pasta o prodotti in scatola in confezioni possibilmente piccole. Per gli **irriducibili della "over cambusa"** non mancheranno, sughi pronti, minestre in busta, scatolette di tonno, fette biscottate.

Una delle buone regole del camperista è quella di **non partire troppo carichi**, ci sono dei limiti di peso che non devono essere superati. E' inutile quindi partire da casa carichi di bottiglie d'acqua, quando la si può acquistare in qualsiasi supermercato una volta arrivati o fare il pieno nell'area di sosta.

Il Salone del Camper di Parma è la più importante fiera dedicata al caravanning e al turismo en plein air in Italia. Vi partecipano ogni anno i principali produttori europei di veicoli ricreazionali, i più famosi marchi della componentistica e dell'accessoristica e attrezzature per il campeggio. Appuntamento imperdibile per gli appassionati delle vacanze outdoor e del camper live-style è il secondo per importanza a livello europeo, con oltre 100.000 visitatori e un numero sempre crescente di mq espositivi e aziende presenti.

Il Salone del Camper si compone di 4 aree tematiche: Caravan e Camper, con una ricca esposizione di veicoli ricreazionali, con tutti i più importanti brand del settore; Accessori, dedicata ad accessori per il campeggio; Shopping, in cui trovare prodotti per i piccoli spazi, adatti a ogni esigenza; Percorsi e mete, dove conoscere luoghi e destinazioni ideali per il turismo in libertà, con una ricca proposta di guide e prodotti editoriali in grado di indirizzare e consigliare esperti e neofiti di questo life-style.

IL SALONE DEL CAMPER
CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE
10-18 Settembre 2022

Fiere di Parma è un quartiere fieristico di quattrocentomila metri quadrati, al centro dei poli della grande attività produttiva del Nord e del Centro Italia. Organizzatore di eventi fieristici internazionali di successo quali Cibus, Cibus Tec, Mercanteinfiera, promuove l'eccellenza del Made in Italy nel mondo. Una realtà che all'interno del panorama fieristico italiano si propone come partner per le aziende che intendano vedere realizzate le proprie aspirazioni coniugando tradizione, innovazione e sostenibilità. 80 anni di storia e un investimento di 100 milioni di euro tra il 2009 e il 2016 per riqualificare il quartiere e i servizi ricettivi: 135.000 mq, con padiglioni modernissimi e funzionali, più di 9000 posti auto a disposizione, oltre 50.000 mq di pannelli fotovoltaici sul tetto dei padiglioni espositivi, che fanno di Fiere di Parma uno dei quartieri più green a livello nazionale ed europeo.

Info: Salone del Camper di Parma, Fiere di Parma, Viale delle Esposizioni 393 A, Parma tel. 0521 9961, www.salonedelcamper.it

Ufficio Stampa: Studio Eidos di Sabrina Talarico tel. 049.8910709 www.studioeidos.it