

FRUTTINTAVOLA
FIOR DI PRO LOCO
2024

LAGNASCO
6 e 7 APRILE 2024

PROGETTO E BOZZA
PROGRAMMA

INTRODUZIONE

Fruttintavola nasce fin dai primi anni di Fruttinflore come manifestazione collaterale con l'intento di valorizzare nel modo più ampio possibile i prodotti enogastronomici del territorio Piemonte.

Fin dalla prima edizione, il visitatore, può gustare i prodotti con un percorso gastronomico che parte dagli antipasti fino ai dolci, nelle edizioni precedenti alla pandemia il FRUTTINTAVOLA era gestito dalla Pro Loco Lagnasco con la collaborazione di artigiani e ristoratori che per quei giorni proponevano i loro prodotti. Nel 2022 è stata organizzata una versione molto ridotta con semplici banchi di street food all'esterno per poter rispettare i protocolli anti COVID-19.

Il 2023 è stato il vero anno della rinascita, su intuizione del Presidente della Pro Loco, si è deciso che da quel anno gli ospiti del Fruttintavola saranno state le Pro Loco del territorio Piemontese e non solo, grazie a questa nuova organizzazione il successo è subito stato immediato, si sono superate le 3.500 porzioni di piatti somministrate dalle Pro Loco ospiti riscontrano un ottimo apprezzamento da tutto i visitatori e facendo si che questo format sia riproposto anche negli anni futuri.

FRUTTINTAVOLA FIOR DI PRO LOCO 2024

Dopo il successo ottenuto nella scorsa edizione, sarà confermatissima, anche per l'edizione 2024, l'iniziativa di Fruttintavola che troverà la sua collocazione nella piazza antistante il Castello, con ingresso dal fondo di Piazza Umberto 1° (verso il Castello), nella stessa modalità organizzativa dell'edizione precedente.

Si tratterà sempre di un percorso gastronomico il cui filo conduttore sarà ovviamente la frutta abbinata ai prodotti dell'enogastronomia locale e la gestione dell'iniziativa, dopo la più che positiva esperienza dello scorso anno, sarà nuovamente affidata agli ospiti di alcune Associazioni Pro Loco del Piemonte che metteranno sui tavoli dei visitatori i prodotti tipici dei loro territori: tradizioni e gustose novità gastronomiche accompagneranno i visitatori che potranno fermarsi a degustarle o di mangiare un pasto completo oppure anche solo un simpatico aperitivo.

La sfida, anche quest'anno, è quella di creare un filo diretto tra il consumatore finale e chi il prodotto, prima di venderlo, lo crea, lo cura, lo elabora e lo confeziona.

L'obiettivo è la promozione di un territorio unico attraverso il contatto diretto tra il consumatore ed il produttore.

PER IL COMITATO ORGANIZZATORE
IL COORDINATORE

Firmato digitalmente

