

I prodotti tipici della tradizione salentina alla Notte della Taranta

Tradizione ed enogastronomia salentine ancora insieme per l'evento più importante dell'estate pugliese. **“Salento d'Amare”**, celebre marchio d'area istituito dalla Provincia di Lecce nei primi anni del 2000 ed oggi il brand più noto e maggiormente identificativo del territorio salentino, è infatti sponsor tecnico della Notte della Taranta 2017.

L'accordo di sponsorizzazione prevede la gestione dell'intera area food del backstage e dell'area vip del Concertone di Melpignano sabato 26 agosto. Due zone, distinte fra loro, localizzate alle spalle del grande palco su cui si esibiranno gli artisti, in cui verranno serviti prodotti tipici della tradizione ed eccellenze della produzione enogastronomica del territorio e in cui le vere protagoniste saranno le aziende locali a marchio Salento D'amare.

Nato inizialmente come elemento grafico per garantire riconoscibilità degli eventi organizzati dalla Provincia, oggi il marchio “Salento d'amare” è uno strumento efficace e riconoscibile di promozione territoriale. Oltre a caratterizzarsi per l'indicazione dell'area geografica, rappresenta un utile strumento per distinguere e differenziare, sul mercato, un paniere di prodotti e di servizi di imprese plurisetoriali, ponendosi a garanzia della qualità e dei caratteri di eccellenza dell'azienda che lo impiega, e diventandone oggetto di promozione e soggetto promotore al tempo stesso, nell'ottica della costruzione di un sistema territoriale locale di qualità. Il marchio viene posto al servizio delle aziende dei settori agricolo, agroalimentare, turistico e dell'artigianato, allo scopo di promuovere e sostenere le produzioni, le attività, e i servizi realizzati all'interno dell'area geografica-Salento.

Parteciperanno alla serata del Concertone le seguenti aziende

Salento D'Amare: **Caseificio l'Amor Di Latte** a Cavallino, che utilizza latte crudo proveniente da aziende agricole esclusivamente pugliesi; **Azienda BioAgricola Santa Teresa** di Casarano, che produce solo prodotti biologici certificati; **Peccati di Gola**, azienda specializzata nella produzione artigianale di prodotti di pasticceria e rosticceria della tradizione salentina; **Conti Zecca** di Leverano, una delle realtà vitivinicole più importanti del Salento e della Puglia; **Azienda Agricola Piccapane**, che produce a Cutrofiano prodotti biologici; **Kokopelli Street Cocktail Bar** che realizza cocktail con soli prodotti a km 0; **Core Salento** di Casarano, produttore locale di pasta, olio, sughi tipici salentini; **Mocavero Salumi**, che produce salumi made in Salento.

L'accordo di sponsorizzazione prevede la gestione dell'intera area food del backstage e dell'area vip del Concertone di Melpignano sabato 26 agosto. Due zone, distinte fra loro, localizzate alle spalle del grande palco su cui si esibiranno gli artisti, in cui verranno serviti prodotti tipici della tradizione ed eccellenze della produzione enogastronomica del territorio e in cui le vere protagoniste saranno le aziende locali a marchio Salento D'amare.

Nato inizialmente come elemento grafico per garantire riconoscibilità degli eventi organizzati dalla Provincia, oggi il marchio "Salento d'amare" è uno strumento efficace e riconoscibile di promozione territoriale. Oltre a caratterizzarsi per l'indicazione dell'area geografica, rappresenta un utile strumento per distinguere e differenziare, sul mercato, un paniere di prodotti e di servizi di imprese plurisetoriali, ponendosi a garanzia della qualità e dei caratteri di eccellenza dell'azienda che lo impiega, e diventandone oggetto di promozione e soggetto promotore al tempo stesso, nell'ottica della costruzione di un sistema territoriale locale di qualità. Il marchio viene posto al servizio delle aziende dei settori agricolo,

agroalimentare, turistico e dell'artigianato, allo scopo di promuovere e sostenere le produzioni, le attività, e i servizi realizzati all'interno dell'area geografica-Salento.

Parteciperanno alla serata del Concertone le seguenti aziende Salento D'Amare: **Caseificio l'Amor Di Latte** a Cavallino, che utilizza latte crudo proveniente da aziende agricole esclusivamente pugliesi; **Azienda BioAgricola Santa Teresa** di Casarano, che produce solo prodotti biologici certificati; **Peccati di Gola**, azienda specializzata nella produzione artigianale di prodotti di pasticceria e rosticceria della tradizione salentina; **Conti Zecca** di Leverano, una delle realtà vitivinicole più importanti del Salento e della Puglia; **Azienda Agricola Piccapane**, che produce a Cutrofiano prodotti biologici; **Kokopelli Street Cocktail Bar** che realizza cocktail con soli prodotti a km 0; **Core Salento** di Casarano, produttore locale di pasta, olio, sughi tipici salentini; **Mocavero Salumi**, che produce salumi made in Salento.