

CAMERE DI COMMERCIO ALLA RISCOSSA

ROMA – focus/ aise - La Camera di Commercio Italiana per la Svizzera lancia a marzo “Italian Wine Angels”, club esclusivo dedicato agli amanti del vino interessati a sperimentare in anteprima vini italiani di altissimo livello non ancora diffusi nel mercato svizzero. “Italian Wine Angels” si lega a “True Italian Taste”, marchio del progetto del Governo Italiano volto alla tutela dei prodotti alimentari autentici Made in Italy che, per l’occasione, verranno abbinati ai vini per valorizzarne al massimo le caratteristiche organolettiche. I professionisti del settore e gli amanti della tradizione vitivinicola italiana saranno coinvolti in tre serate di degustazione e abbinamenti, ciascuna con tema diverso. Dopo la prima del 27 marzo, le altre serate si terranno il 22 maggio e il 2 ottobre nell’esclusiva saletta/taverna “Pecavi” (Seestrasse 123) a Zurigo. E ancora: In seguito al grande successo dell’edizione del 2018, durante la quale 16 imprese italiane esposero prodotti nello spazio dedicato alla gastronomia del Belpaese, la gastronomia italiana ritorna ad essere protagonista nella più grande fiera del settore che si svolge a Madrid: il Salón Internacional de Gourmets. Dall’8 all’11 aprile, più di 90.000 professionisti si daranno appuntamento nello complesso fieristico di IFEMA per la XXIII edizione della manifestazione dedicata ai prodotti tipici e di qualità. Nell’ambito della fiera, la Camera di Commercio e Industria Italiana per la Spagna (CCIS) gestirà uno spazio espositivo di più di 300m2 esclusivamente dedicato alla gastronomia italiana. L’Area Italia accoglierà 21 imprese espositrici e più di 200 aziende rappresentate da distributori locali (solo Negrini rappresenta più di 100 aziende italiane), che avranno modo di entrare in contatto con importatori locali e internazionali. Le imprese presenti nell’Area Italia esporranno una grande varietà di prodotti tipici della tradizione del Belpaese, fra questi insaccati, formaggi, farine, caviale, pane artigianale, passate di pomodoro, pasta fresca, dolci artigianali, gelati, latticini, caffè, cereali, vini, liquori e macchine per la preparazione di gelato. L’Area Italia sarà posizionata all’interno del Padiglione 8 (8H16) di IFEMA. Qui sarà presente uno spazio dedicato alle attività collaterali che la CCIS, come da tradizione, organizzerà con l’obiettivo di far conoscere ai professionisti del settore le caratteristiche e le combinazioni dei prodotti emblematici del Belpaese. Tra queste uno showcooking organizzato dalla CCIS, “La dolce vita”, realizzato dallo chef Alessandro Cresta (Mo’ Better Food), durante il quale si prepareranno ricette tipiche italiane al ritmo di musica (9 aprile alle 15 nello spazio espositivo ufficiale showcooking). Nell’area italiana si alterneranno costantemente attività di showcooking e presentazioni realizzate dagli espositori presenti e dai membri della FIC Spagna che collaborano con il fine di promuovere la cucina italiana in Spagna. Infine, si è aperta la scorsa settimana a Torino, presso il Centro Congressi Torino Incontra, la prima delle due giornate di “TO Taste 2019” evento organizzato da Assocamerestero - l’Associazione di Unioncamere e delle Camere di Commercio italiane all’estero (CCIE) - e dalla Camera di Commercio di Torino. L’iniziativa propone oltre 550 incontri d’affari B2B per più di 200 imprese del Piemonte che operano nel food & beverage. Forte la presenza di imprese del settore vini e bevande alcoliche (50%), seguite da quelle del comparto dolciario (14%), del riso e della pasta (9%), di altri confezionati alimentari (9%) e dei prodotti lattiero-caseari (7%). Tra le province più presenti quella di Cuneo con 92 imprese, Torino con 43 e Asti con 31. Seguono con una buona presenza anche le province di Alessandria e Vercelli. Tra queste imprese oltre il 94% conta meno di 50 dipendenti e il 64% vede l’export contare almeno per oltre il 10% del fatturato. Tra le zone geografiche di maggior interesse l’Europa, seguita dall’Nord America e dall’Asia. In quarta e quinta posizione rispettivamente il Medio Oriente e l’Oceania. “TO Taste 2019” fa parte del progetto “True Italian Taste”, promosso e finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all’estero, per valorizzare e salvaguardare il prodotto agroalimentare italiano autentico. (focus\ aise)