

## A BARCELONA IL SESTO PREMIO "FARO DEL MEDITERRANEO" ORGANIZZATO DALLA CCIB

BARCELONA\ aise\ - Lo scorso 24 ottobre, nell'emblematico edificio Convent dels Angels, si è celebrata la VI edizione del Premio "Faro del Mediterraneo" organizzato dalla Camera di Commercio Italiana – Barcellona. L'evento ha dato spazio anche ad una degustazione di prodotti italiani, nell'ambito del progetto "True Italian taste" e alla premiazione del concorso "My Start Bcn". All'evento – presentato da Patrizia La Daga, giornalista e fondatrice di Leadership Arena - hanno assistito vari ospiti d'onore, fra cui l'Ambasciatore italiano in Spagna, Stefano Sannino; il Presidente della Camera di Commercio Italiana – Barcellona, Igor Garzesi; la Vice-Presidente di Foment del Treball Nacional, Mar Alarcón e tante altre personalità del mondo imprenditoriale italiano e spagnolo. Vincitori dell'edizione 2019 sono stati il gruppo Cellografica Gerosa, come impresa italiana, e Ficosa, come impresa spagnola. A ritirare il premio sono stati, rispettivamente, Claudio Gerosa e Riccardo Vescovi, Presidente e CEO di Cellografica, e José Maria Pujol Artigas, Presidente di Ficosa. Il Premio "Faro del Mediterraneo" fu ideato nel 2014 per omaggiare le imprese spagnole e italiane che negli anni hanno contribuito a fortificare i legami commerciali fra i due Paesi, favorendo e promuovendo l'attività economica, commerciale e culturale. L'immagine del Premio evoca gli elementi che uniscono Italia e Spagna: il Mar Mediterraneo, come elemento naturale di unione tra i due Paesi, ed il faro come punto di riferimento per eccellenza e guida che orienta e illumina la giusta traiettoria dei navigatori. Nell'ambito del Premio, la Camera di Commercio ha organizzato anche un evento di promozione di prodotti DOP & IGP, nell'ambito della campagna "True Italian Taste", promossa e finanziata dal Ministero dello Sviluppo Economico Italiano e realizzata da Assocamerestero, per valorizzare il prodotto agroalimentare italiano autentico. In questa occasione, il ristorante "Cucine Mandarosso" - certificato Ospitalità Italiana - ha presentato prodotti con denominazione di origine protetta e con indicazione geografica protetta Made in Italy. Tante le eccellenze italiane protagoniste dell'evento: mozzarella di bufala Campana DOP; olive Ascolane del Piceno DOP; mini panini di prosciutto di Parma DOP e gorgonzola DOP; fiori di zucca ripieni di pecorino sardo DOP, mini sfogliatine ripiene di ricotta di bufala Campana DOP; degustazione di pasta di Gragnano DOP con pesto di basilico genovese DOP e Grana Padano DOP; e per finire il cannolo siciliano ripieno di ricotta romana DOP e pistacchio di Bronte DOP. Il tutto accompagnato dal vino Montepulciano d'Abruzzo DOP e il vino bianco Chardonnay Puglia IGP. All'evento hanno partecipato i professionisti del settore, ristorazione, stampa, food blogger, la business community italo spagnola e le istituzioni locali. Nella stessa giornata, la Camera di Commercio Italiana di Barcellona ha consegnato il Premio della 3ª edizione del Concorso "My Start Bcn", ideato dalla in collaborazione con i3P – Politecnico di Torino. "My Start Bcn" è il concorso creato per promuovere il processo di internazionalizzazione delle Start Up italiane che desiderano aprire il loro mercato in Spagna. Tra tutte le candidature ricevute sono state selezionate 5 Start Up che hanno avuto l'occasione di presentare il loro progetto davanti a una giuria altamente qualificata formata dai rappresentanti di Abinsula, Aeban y Seed&Click, Acció, Banco Mediolanum, BarcelonaActiva, Bebord, Biba Venture partners, Everis, IED, Pimec, Barcelona Tech city, Zobebe, Enerbrain, Mindthebridge, Eurecat, Seat e Talent Garden. Le 5 finaliste partecipanti sono state: Insoore, Ledcom, Prosume, Ride y Social Academy. La 3ª edizione del concorso è stata vinta da INSOORE, rappresentata da Claudio Cancellieri, che ha ricevuto il premio dal Presidente Garzesi e da Alessio Merella, Business Developer di Abinsula Spagna. Il premio permetterà alla start-up di usufruire di numerosi servizi che fomenteranno la sua crescita nel nuovo mercato: uno spazio di coworking della durata di 6 mesi; supporto amministrativo, legale, contabile; mentoring per il progresso del progetto; networking e contatti con Venture Capitalist; associazione gratuita per un anno alla Camera di Commercio Italiana – Barcellona e la possibilità di partecipare alla fiera 4YFN 2019 di Barcellona. Per quest'edizione, inoltre, la seconda e la terza classificata potranno usufruire di un premio esclusivo di accompagnamento mentoring e business coaching con l'impresa Bebord. (aise)