



C O M U N I C A T O S T A M P A

Conclusa la missione promossa dalla Regione Puglia in California: il mercato statunitense conferma, anche in questo periodo di crisi, il suo forte interesse verso l'agro-alimentare di qualità made in Puglia.

Si è conclusa con un bilancio molto lusinghiero la missione imprenditoriale in California promossa dalla Regione Puglia, Assessorato allo Sviluppo Economico e Innovazione Tecnologica, in collaborazione con l'assessorato alle Risorse Agroalimentari e con il supporto operativo dello Sprint Puglia e della Camera di Commercio italo-americana, con l'obiettivo di valorizzare le nostre eccellenze agro-alimentari ed eno-gastronomiche nell'ampio mercato statunitense.

Nelle due tappe di Los Angeles e San Francisco, sono stati circa 80 gli operatori economici californiani, tutti altamente qualificati, presenti agli incontri d'affari con i delegati delle 20 aziende pugliesi rappresentate che hanno accolto l'invito della Regione a partecipare alla missione.

Perfettamente riuscita anche la **"Serata Pugliese"**, ossia l'evento di promozione, realizzato a Los Angeles in collaborazione con l'associazione **"Learn About Wine"**, caratterizzato da degustazioni guidate che ha suscitato grande interesse tra gli oltre 60 partecipanti, tra cui esperti, intenditori e semplici appassionati del buon vino che hanno molto apprezzato i vini autoctoni pugliesi, accompagnati da proposte culinarie regionali.

La missione si è svolta in concomitanza con la 12esima edizione della **"Worlds of Flavor International Conference and Festival"** (12-14 novembre), la conferenza annuale organizzata dal prestigioso Culinary Institute of America (CIA), presso il campus di Napa Valley (California), dove gli imprenditori pugliesi hanno avuto la possibilità di presentare le rispettive produzioni ad un pubblico altamente qualificato.

Considerato il più importante forum professionale negli Stati Uniti sulle tendenze culinarie e sulla cucina internazionale, la conferenza di quest'anno, nonostante il difficile clima economico negli Stati Uniti, ha registrato il tutto esaurito, con la partecipazione di oltre 700 professionisti ed operatori del settore ristorazione del nord America che hanno avuto modo di conoscere a fondo i prodotti eno-gastronomici di qualità pugliesi. La partecipazione della Regione Puglia all'evento, per il secondo anno consecutivo, si è articolata nella realizzazione di una serie di seminari, workshop in cucina e



degustazioni nel “marketplace”, nel corso dei quali il “Team Apulia” capitanato dallo Chef Mino Maggi, ha presentato il meglio della cucina pugliese, spiegando le tecniche di preparazione, l'utilizzo dei prodotti di qualità pugliesi in cucina e gli abbinamenti cibi-vini pugliesi.

La partecipazione pugliese ha suscitato notevole interesse tra i partecipanti, che hanno apprezzato sia la qualità dei prodotti presentati al marketplace, sia le ricette e la loro esecuzione presentate dagli chef pugliesi (Antonio De Rosa, Corrado De Virgilio, Luzian Palmieri e Sabina Ficco). Molto gradito, inoltre, è risultato il lavoro di panetteria di Vincenzo D'Ambrosio che ha preparato, giornalmente, pane di Altamura e focaccia tipica pugliese, nonché del mastro casaro, Riccardo Olanda, che ha presentato le tecniche di produzione dei tipici prodotti caseari pugliesi, tra cui la burrata che sta conoscendo un boom di consensi negli Stati Uniti.

Particolarmente soddisfatti i rappresentanti delle aziende pugliesi che durante i quattro giorni di missione hanno potuto constatare il grande interesse degli operatori californiani a conoscere in modo più approfondito le caratteristiche organolettiche dei nostri vini autoctoni, dei nostri oli extra vergine d'oliva e delle nostre specialità gastronomiche e, soprattutto, ad avviare o consolidare rapporti commerciali con le nostre aziende.

*“Sulla stregua delle numerose relazioni commerciali avviate in terra californiana – ha detto la vice Presidente e Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Puglia, **Loredana Capone** – stiamo valutando la possibilità di promuovere a breve termine una missione incoming riservata agli stessi operatori statunitensi per offrire a loro la possibilità di conoscere direttamente le realtà produttive agro-alimentari espressione del nostro territorio. I risultati ottenuti durante questa missione – ha continuato la Vice presidente – confermano che la qualità e la tipicità delle produzioni agroalimentari sono due fondamentali chiavi per accedere con garanzie di successo ai mercati internazionali evoluti soprattutto in questo periodo di crisi economica mondiale”.*

L'Ufficio Stampa