



c o m u n i c a t o s t a m p a

Unioncamere (Dardanello): puntare su agroalimentare e turismo per il rilancio del Mezzogiorno

Al via a giorni il progetto di valorizzazione dei ristoranti italiani nel mondo

Matera, gennaio 2010 – *“L’immagine del Made in Italy all’estero nei settori agroalimentare e turistico è ancora forte, malgrado la crisi attraversata, e gode di vantaggi competitivi naturali e difficilmente riproducibili”*, ha evidenziato il presidente di **Unioncamere, Ferruccio Dardanello**, inaugurando oggi a Matera il progetto SIAFT (Southern Italy Agri Food and Tourism). SIAFT è una iniziativa delle Camere di commercio di Crotone, Foggia, Matera, Potenza e Reggio Calabria, che ha portato 53 imprese dell’agroalimentare e del turismo del Mezzogiorno ad incontrare un centinaio di importanti buyer internazionali.

“Ma bisogna darsi da fare – ha proseguito il presidente di Unioncamere - sia sostenendo le imprese, soprattutto del Sud, a instaurare rapporti con l’estero, sia promuovendo nel resto del mondo il buono ed il bello che l’Italia sa esprimere. E’ quello che il sistema camerale fa ogni anno, investendo oltre 80 milioni di euro in attività di internazionalizzazione, promuovendo oltre 1.000 iniziative di accompagnamento che interessano più di 8.300 imprese all’anno e dando seguito ad accordi con Ice, Simest e Sace, oltre che con il sistema bancario italiano ed estero, che pesano per un valore di oltre 4 milioni di euro l’anno”.

*“Nella loro attività di sostegno alle imprese nei processi di internazionalizzazione– ha aggiunto **Dardanello** - Unioncamere e le Camere di commercio hanno messo a punto una strategia studiata per contribuire allo sviluppo dei territori meridionali, puntando proprio sulle sue eccellenze. L’iniziativa di incoming odierna, ideata dalle Camere di Crotone, Foggia, Matera, Potenza e Reggio Calabria, coordinate da Unioncamere, oltre a rappresentare un vero e proprio modello di intervento per il Mezzogiorno, costituisce una importante tappa di un unico percorso. I prossimi appuntamenti saranno l’Euro & Med Food 2010 in programma il prossimo marzo a Foggia, la partecipazione a Saperi d’Italia IV, ed il programma di due giorni di B2B a Roma (13-15 luglio 2010) consistente in oltre 300 incontri per le aziende del Mediterraneo (sul modello Europartenariato) con buyer stranieri di 5 paesi di quell’area”*.

*“La stessa logica – ha concluso il presidente **Dardanello** - porterà Unioncamere a lanciare, nei prossimi giorni, un’importante iniziativa di valorizzazione della rete dei ristoranti italiani nel mondo, per sviluppare e promuovere le tradizioni dei prodotti agroalimentari italiani, far conoscere la nostra cultura enogastronomica attraverso quei ristoratori italiani che all’estero garantiscono il rispetto degli standard di qualità, del buon gusto e del bello dell’ospitalità italiana”*.