



La Regione Puglia è in America con le aziende dell'agroalimentare per promuovere il settore e rafforzare i rapporti commerciali. Partecipa infatti alla 57a edizione della Fiera Internazionale “Summer Fancy Food Show” in programma a Washington DC dal 10 al 12 luglio.

Per l'occasione lo chef pugliese di Slow Food Renzo Rossi ha selezionato le migliori specialità agroalimentari regionali pescando nel patrimonio di un'offerta enogastronomica tra le più ampie in Italia, per prepararle “live” e presentarle nel corso di questa manifestazione, la più importante fiera specializzata del Nord America.

Il Summer Fancy Food Show è infatti un evento di successo che risale al 1955 e che l'anno scorso ha permesso di presentare 180mila prodotti agroalimentari provenienti da 81 Paesi diversi ad un pubblico di 24mila visitatori professionisti. Per la Puglia è una vetrina imperdibile visto che in America 138milioni di persone consumano specialità italiane. Il mercato americano gradisce l'offerta anche perché il nostro Paese ha 194 produzioni certificate, il maggior numero in Europa, e la Puglia in questo primato ricopre un ruolo determinante grazie ai suoi 26 vini DOC, 6 IGT, 9 prodotti DOP tra olio extravergine, formaggi, pane e ortaggi e 3 IGP nel comparto della frutta.

Il Fancy Food Show riserva particolare attenzione proprio alle ultime innovazioni del settore agroalimentare, specie nel campo del biologico e delle specialità enogastronomiche. Un motivo in più per non mancare. La partecipazione degli operatori pugliesi all'edizione estiva del Fancy Food Show è promossa infatti da anni dall'Area Politiche per lo Sviluppo rurale della Regione Puglia in collaborazione con Unioncamere Puglia. Anche quest'anno vi prendono parte le imprese pugliesi con un proprio spazio espositivo allestito presso il Padiglione Italia, nell'ambito della collettiva realizzata dall'ICE (l'Istituto per il Commercio estero) che ospita più di 250 espositori in rappresentanza dei prodotti tipici di tutta Italia.

Quest'anno, proprio per dare maggiore visibilità alle imprese già presenti in Fiera, anche l'Area Politiche per lo Sviluppo economico, il Lavoro e l'Innovazione della Regione Puglia, grazie al supporto operativo dello Sprint Puglia, lo Sportello regionale per l'Internazionalizzazione delle imprese, prende parte alla manifestazione organizzando un ciclo continuo di Laboratori del Gusto. A quest'ultimo evento partecipano 16 imprese di tutta la Puglia, che usufruiscono di uno spazio espositivo istituzionale collocato nell'ambito della Collettiva ICE di fronte agli stand della delegazione imprenditoriale pugliese, nel quale saranno presentati i punti di forza del “Sistema Puglia” sia per le produzioni locali di eccellenza che per il territorio e il patrimonio culturale. Proprio in questo spazio si svolge il percorso guidato di degustazione dei piatti tipici della tradizione pugliese. Un'attività programmata per tutti e tre i giorni della fiera, che continuerà quindi anche oggi 12 luglio dalle 11,00 alle 14,00 e che delizierà buyer ed operatori selezionati, con i prodotti di punta dell'offerta agroalimentare pugliese: formaggi del Gargano accompagnati da confettura di cipolla rossa di Acquaviva e pane di Altamura; e poi parmigiana, focaccia e purè di fave, peperoni fritti, orecchiette con le cime di rapa e tanti altri piatti, fino alle dolci meraviglie dei pasticciotti leccesi.

Per la vicepresidente della Regione Puglia e assessore allo Sviluppo economico Loredana Capone “si tratta di un'opportunità veramente importante per le imprese e per la stessa immagine della Puglia in America. Oggi – ricorda – il valore delle esportazioni agroalimentari

verso l’America è cresciuto dell’8% nel 2010 rispetto all’anno precedente, mentre nei primi tre mesi del 2011 la Puglia ha già esportato prodotti agroalimentari per circa 14milioni in tutta l’America. Un trend positivo che ci lascia supporre opportunità di collaborazione economica ancora ampie e da sfruttare”.

Queste le aziende che prendono parte ai Laboratori del Gusto:

Puglia Sapori snc di Conversano (Bari); Totem Food srl di Acquaviva delle Fonti (Bari), Olio Guglielmi di Andria (Bari); Olearia Clemente srl di Manfredonia (Foggia); G.R.A.M.M. srl di Palombaio Bitonto (Bari); Pastificio Tarall’oro snc di Turi (Bari); Consorzio “Il Tavoliere” di Foggia; Consorzio Paniere di Puglia di Martina Franca (Taranto); “Cara Nonna” P.A.P. snc di San Severo (Foggia); Tesori di Puglia di Ceglie Messapica (Brindisi); Panificio F.lli Gesù snc di Altamura (Bari); Bioagriturismo Sciaiani Piccola di Villa Castelli (Brindisi); Ribelli srl Food & Wine di Acquaviva delle Fonti (Bari); L’Astore Masseria di Cutrofiano (Lecce); Medsol srl di Molfetta (Bari).