



COMUNICATO STAMPA

I Laboratori del Gusto made in Puglia fanno centro in America

Capone: “La gastronomia pugliese fa crescere l’export”

“L’export pugliese verso l’America, già cresciuto dell’8% nel 2010, ha concrete prospettive di continuare a crescere sulle ali del gusto”. A dirlo è la vicepresidente e assessore allo Sviluppo economico Loredana Capone all’indomani del successo pugliese al Summer Fancy Food Show di Washington, la più importante fiera specializzata del Nord America nel settore agroalimentare alla quale la Regione Puglia ha partecipato accompagnando le imprese del settore. “Le specialità gastronomiche pugliesi – ha continuato la vicepresidente – sono diventate il passaporto per l’entrata in tutti i mercati”.

I piatti pugliesi hanno conquistato infatti gli operatori internazionali presenti al Summer Fancy Food Show di Washington, catturandone l’attenzione. Chiave del successo pugliese l’idea dei Laboratori del Gusto (organizzati dall’Area Politiche per lo Sviluppo economico, il Lavoro e l’Innovazione e dall’Area Politiche per lo Sviluppo rurale, con il supporto operativo dello Sprint), che hanno reso più accattivante l’offerta commerciale pugliese e la stessa immagine della Puglia.

Tra i fornelli lo chef di Slow Food Renzo Rossi che ha preparato dal vivo le specialità pugliesi con i prodotti forniti dalle 16 imprese presenti in Fiera. A gustarle 250 tra importatori e giornalisti di settore che ne hanno apprezzato l’eccellenza, visitando poi i box espositivi delle imprese pugliesi per approfondirne la conoscenza e cominciare a consolidare i rapporti commerciali.

Particolarmente soddisfatte le aziende. “Abbiamo potuto prendere almeno 3 contatti nuovi per i nostri prodotti lattiero caseari che speriamo si trasformino presto in contratti.”, ha detto Nicola Basile, export manager dell’azienda Totem Food di Acquaviva delle Fonti (Bari). “Avere la possibilità di far apprezzare i nostri prodotti in uno spazio targato Regione Puglia è stato molto utile. Il supporto dello Sprint Puglia poi che garantisce la conoscenza del mercato pugliese e americano ci ha dato garanzia e sicurezza nella selezione dei contatti da sviluppare”.

Per Tiziano Guerra, export manager dell’azienda Olearia Clemente di Manfredonia (Foggia), “il valore aggiunto fondamentale dello spazio Puglia è consistito nell’aspetto di educazione alla degustazione a cui tengono molto gli operatori americani. Grazie alla Regione abbiamo potuto far assaggiare i nostri prodotti mostrando anche come si abbinano alla cucina tradizionale pugliese”.



Luigi Inneo, vice presidente del consorzio il Tavoliere della Camera di Commercio di Foggia giudica l'esperienza "positiva per la presenza ed il coordinamento istituzionale fondamentale per il supporto al sistema produttivo regionale".

Lo stesso Felice Pazienza, sales manager dell'azienda Cara Nonna di San Severo (Foggia), ha sottolineato che "questa azione sinergica condotta tra Regione Puglia, ICE e Unioncamere, ha dato un notevolissimo valore aggiunto alla presenza delle imprese in Fiera che hanno potuto godere così di maggiore visibilità. Adesso sta a noi – ha continuato – ridurre al minimo i tempi di risposta contattando i 250 visitatori che hanno partecipato alle degustazioni pugliesi e cercando di sfruttare, una volta rientrati, la visibilità ricevuta grazie al lavoro della Regione Puglia".

Roberto Fusaro, l'export manager dell'azienda Riscossa di Corato (Bari), in rappresentanza di una realtà imprenditoriale di più ampie dimensioni, conferma che aver avuto l'opportunità di invitare i propri clienti ai Laboratori del Gusto, è stato positivo anche per mostrare loro il prodotto finito. I tasting quindi sono stati di grande aiuto per i produttori - continua Fusaro - ma anche per gli importatori che hanno potuto gustare i prodotti e quindi fare business in maniera più consapevole.

Pietro Casamassima, proprietario dell'azienda Agricola omonima che produce l'oliva La Bella di Cerignola, ha detto: "Da oltre 40 anni giro il mondo per Fiere settoriali e forse è la prima volta che posso concretamente e in tempo reale vedere i benefici di un intervento pubblico di sostegno alle imprese. L'affluenza ai laboratori è stata sempre notevole e molti operatori hanno poi avuto l'opportunità di incontrare noi produttori. Spero che per il futuro la Regione Puglia e lo Sprint continuino a organizzare iniziative del genere per permettere alle imprese di sviluppare contatti interessanti e rafforzare l'immagine regionale. Queste iniziative fanno bene alla Puglia e ai pugliesi".

L'Ufficio Stampa