

Il Tavoliere va in California

FOGGIA - Da oggi fino al 26 aprile 2008 i rappresentanti di selezionate imprese agroalimentari e delle istituzioni del Tavoliere viaggeranno tra San Francisco e Los Angeles, in California. L'iniziativa coincide con l'ultima fase del progetto Deepen Apulia Taste che ha l'obiettivo di promuovere i prodotti tipici e la cucina della Capitanata e di favorire l'internazionalizzazione delle imprese del Tavoliere. Numerose saranno le occasioni per presentare il territorio del Tavoliere e i suoi prodotti migliori: tutta la settimana sarà infatti dedicata a incontrare i buyers e altri operatori del settore, per far conoscere ancora meglio la qualità dei prodotti e stabilire relazioni istituzionali e commerciali con la California.

Le giornate saranno organizzate in un susseguirsi di conferenze stampa, degustazioni, incontri B2B e seminari di approfondimento sui prodotti e la cucina del Tavoliere. Le aziende foggiane che hanno deciso di sfidare il mercato americano sono: Azienda Agricola Caccavo Francesco, Cara Nonna P.A.P., Consorzio Il Tavoliere, Fiordelisi, Lefas srl, Oliva Coop Bella di Cerignola, Tenuta Bianchi, Tipici Sapori Dauni, Sciroppo srl.

Da segnalare, in particolare, la visita guidata nell'azienda Agricola di Roberto Zecca, geniale imprenditore italiano che ha saputo coniugare il business della ristorazione con l'olio extravergine d'oliva. Zecca è infatti il fondatore della catena di ristoranti Il Frantoio, unica al mondo per la presenza di frantoi funzionanti all'interno dei locali.

Inoltre, nel corso della settimana, Zecca, presiederà i due seminari sulle caratteristiche dell'olio extravergine d'oliva in qualità di esperto. Chi meglio di lui, dal momento che la sua decennale carriera nel California Olive Oil Council lo ha portato dalla carica di direttore nel 1996 a quella di presidente nel 2000, fino ad arrivare al riconoscimento, nel 2006 di Pioneer Award (il massimo nel settore dell'industria dell'olio d'oliva).

I due seminari si terranno presso le due più autorevoli e qualificate scuole di cucina della California - Culinary Institute

of America a San Francisco e California School of Culinary Arts. Parteciperanno ai seminari i giovani studenti di queste scuole, futuri chef della California.

Ma Zecca non è il solo italiano che ha saputo fare dell'olio

d'oliva un business di successo.

Sempre nel corso della settimana, infatti, la delegazione incontrerà l'imprenditore e biochimico Roberto Crea e visiterà una delle sue società di biotecnologia che commercializza con successo i polifenoli dell'olivo come potenti farmaci anti-invecchiamento.

Soddisfatto, il dirigente responsabile dell'Ufficio Unico, Carlo Dicesare: «La missione in California rappresenta l'ultima delle fasi di un progetto complesso gestito dal PIT 1, che ha coinvolto direttamente e sin dall'inizio, le aziende agroalimentari locali, concorrendo a rafforzare il potere contrattuale all'estero ed incentivandone la messa a sistema. Ad oggi siamo pronti a portare il know how acquisito attraverso l'esperienza di promozione di olio in California e vino in Russia, nel Centro servizi del distretto agroalimentare del Tavoliere».

Il progetto prevede anche una serie di azioni istituzionali, alle quali avrebbero dovuto prendere parte Assunta Pinto - Assessore alle Attività Produttive e allo Sviluppo economico del Comune di Foggia - e Matteo Valentino - Sindaco del Comune

di Cerignola, insieme a Theresa Mulloy - delegata allo Sprint, Sportello dell'internazionalizzazione, della Regione Puglia e Carlo Dicesare - dirigente responsabile del PIT1.

Il mutato scenario politico locale, però, non permette ai rappresentanti istituzionali di allontanarsi dalla situazione politica amministrativa locale.

Assunta Pinto e Matteo Valentino, quindi, hanno rinunciato alla partecipazione alla missione e agli incontri con le alte rappresentanze dell'Italia all'estero programmate dalla missione. Si tratta degli incontri con il Console Generale D'Italia a San Francisco, l'onorevole Roberto Falaschi, presso il Consu-

late General of Italy in San Francisco e Mark Chandler, Director of San Francisco Mayor's Office of International Trade and Commerce a San Francisco; nonché il Console Generale d'Italia a Los Angeles, l'onorevole Nicola Faganello.

«Ho riflettuto insieme al partito - dichiara l'Assessore alle attività produttive e allo sviluppo economico con delega al PIT 1, Assunta Pinto - della opportunità di prender parte alla missione del PIT 1, in un momento politico così delicato per l'Ammini-

strazione Comunale e abbiamo convenuto che è preferibile seguire e partecipare da vicino la situazione locale. Restiamo, però, convinti della valenza delle azioni programmate in California, attraverso le quali il PIT 1 sta gettando le basi per strutturare un solido rapporto commerciale e promozionale del nostro territorio all'estero, supportandone la penetrazione nel mercato agro alimentare californiano e sostenendo il sistema produttivo locale nella delicata fase di start up».

Stesso umore per il Sindaco Matteo Valentino: «non ci sono

più
le
condizioni
politiche
per prendere
parte alla missione
del PIT 1, nella quale
comunque è ben rappresentato
il territorio del Basso Tavoliere,
che con la sua vocazione agro
alimentare prevalentemente
orientata al settore olivicolo e
di conserve vegetali è quello
maggiormente coinvolto dal
progetto "Deepen Apulia Taste".
Un progetto che sta certamente
contribuendo a valorizzare le
eccellenze del territorio in un
mercato sempre più attento alla
dieta mediterranea e a prodotti
di nicchia, quali l'oliva da tavola
"La Bella di Cerignola"»