

Agroalimentare, ecco i 16 prodotti tipici sui quali puntare

► SANT'ATTO

Sono sedici i prodotti tipici sui quali l'Abruzzo dovrebbe puntare sul mercato internazionale. Sono stati individuati e raccolti in un inventario dettagliato grazie al progetto europeo "Elma-tp" (European Local Manufacturers Training Platform) di cui Agire Scarl, la società consortile che gestisce in Abruzzo il Polo di innovazione dell'agroalimentare, è partner italiano insieme alle società K_Shift e Pixel Association.

I prodotti sono: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano dell'Aquila, tartufo, salicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino. Di ciascuno sono stati individuati lo stato attuale e quello potenziale di sviluppo e i punti di forza e debolezza.

Il progetto, illustrato nel corso del workshop svolto nella sede di Agire, presso Confindustria Teramo, a Sant'Atto, prevede ora l'analisi dei fabbisogni delle imprese per strutturare al meglio la formazione (anche online) degli operatori delle aziende abruzzesi coinvolte. L'obiettivo è incoraggiare le produzioni di qualità e condividere un approccio adeguato per affrontare la sfida della commercializzazione sui mercati esteri. Analoghe iniziative saranno realizzate anche negli altri Paesi coinvolti (Turchia, a cui spetta il coordinamento, Slovenia Grecia e Lettonia) per le relative produzioni locali tipiche.

All'incontro ha partecipato una rappresentanza di produttori abruzzesi. Presenti anche David Falcinelli (Federazione Coldiretti Abruzzo) e Carmine Masoni (Cia Abruzzo).

