

L'ABRUZZO
È SERVITO

Il gusto dell'informazione

3° Tipici del
Parchi

SALONE DEI PRODOTTI TIPICI
DEI PARCHI D'ITALIA

ITALIA
CHE SA
D'ITALIA

Notizie Ricerche Storie Rubriche Lavoro Invitati la tua ricerca Contatti

FOOD &
NEWS



Zucchini, fave e cacio. La fantasia in tavola



Il consiglio allo cacciatore nella ricetta della nonna

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email

REGISTRATI

1° Pubblicato il 23 aprile 2015 da Simona Giordano in Notizie

5/1 d

Le tipicità abruzzesi sbarcano in Lettonia



Successo a Bauska, in Lettonia, per il confetto di Sulmona (AQ), uno dei 16 prodotti tipici abruzzesi che grazie al progetto europeo Elma-Tp saranno lanciati sul mercato internazionale.

La presentazione è avvenuta nel corso dell'ultimo del meeting previsti prima della riunione finale in programma a metà giugno, a Teramo, e a curarla è stata Agire Scari la

società consorzio che gestisce il Polo di innovazione agroalimentare d'Abruzzo, uno dei partner italiani del progetto insieme alle società K_Shift e Pixel Association. Gli altri partner provengono da Grecia, Turchia, Slovenia e Lettonia. Ciascuno ha selezionato una serie di prodotti tipici delle regioni di appartenenza che, successivamente, sono stati raccolti in un inventario dettagliato destinato soprattutto alla loro promozione.

"Elma-Tp2 – spiega l'ad di Agire Donato De Falco – rappresenta una delle tante potenzialità che il nostro consorzio è in grado di esprimere. Il progetto si propone di facilitare l'ingresso delle imprese in nuovi mercati esteri attraverso la formazione diretta degli imprenditori coinvolti. Le intenzioni sono apprezzabili perché il progetto abbina alla promozione diretta dei prodotti il trasferimento del know-how necessario a realizzarli e poi a vincere la sfida della loro commercializzazione nel mercato globale".

I prodotti, per l'Abruzzo, oltre al confetto di Sulmona, sono: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, carota Igo del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino.

Nel corso del meeting di Bauska sono stati messi a punto i contenuti dei percorsi formativi che interesseranno le imprese locali coinvolte nel progetto in materia di internazionalizzazione e commercio estero delle tipicità locali. La formazione avverrà sia in aula sia attraverso modalità e-learning.