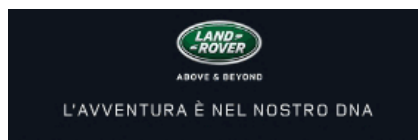
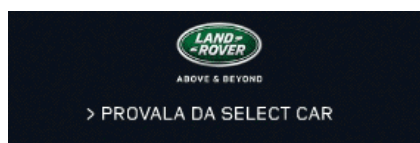




- [L'AQUILA](#)
- [PESCARA](#)
- [CHIETI](#)
- [TERAMO](#)
- [MARSICA](#)
-

/ Giovedì, Giugno 18, 2015

[Night and Day News ABRUZZOLIVE](#)

- [PRIMA](#)
- [L'AQUILA](#)
- [PESCARA](#)
- [CHIETI](#)
- [TERAMO](#)
- [MARSICA](#)
- [Regione](#)
- [Attualità](#)
- [Live](#)
- [News](#)
- [Gallery](#)
- [Redazione](#)
- [Credits](#)
- [Pubblicità](#)
- [Contatti](#)
- [Terms and Privacy](#)
- [Territorio](#)

IN VIA LA TUA RICETTA E PARTECIPA A  CON ABRUZZOLIVE E MARSICALIVE

CibArte, export agroalimentare in crescita con il Montepulciano al primo posto

 **Mi piace** | Piace a 9.830 persone.

 **Tweet**

Teramo. Export in Abruzzo il Montepulciano d'Abruzzo al primo posto, seguito da Trebbiano, olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo,



dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia. Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare. Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nanno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero". L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibili di sviluppo di sedici prodotti: 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 Dop dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino. A introdurre l'argomento, dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesca Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Franco Damiani, sono stati il presidente di Agire, William Di Carlo, e il presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosia. Sono quindi intervenuti Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia); Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che ha parlato delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Giovacchino, esperto del mercato internazionale, che ha illustrato l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei. E' seguita la presentazione di alcune esperienze aziendali da parte di Gabriele Planamente (Mooditaly Emozione Italiana) sull'e-commerce, David Falcinelli (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui "paesaggi terapeutici". Le conclusioni sono state affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo. "Cibo e arte sono un connubio straordinario" ha sottolineato il presidente del Polo Agire Di Carlo "a cui noi aggiungiamo un ulteriore importante legame, quello con il territorio. Ci auguriamo che il percorso di valorizzazione internazionale dei prodotti tipici, a cui anche noi stiamo lavorando, si tramuti presto nella creazione di una mappa dei prodotti europei". Degustazione finale a cura dell'Associazione italiana cuochi e dell'Associazione cuochi di Bursa - Turchia che, in collaborazione con alcuni studenti dell'Istituto alberghiero di Teramo "Di Poppa-Rozzi" e di Giulianova "Crocetti", hanno preparato il buffet accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting.

Mi piace
 Condividi
 5

Mi piace
 5

Scritto da [Redazione Centrale](#) il giu 18 2015. Registrato sotto [News](#), [TERAMO](#). Puoi seguire la discussione attraverso [RSS 2.0](#). Puoi lasciare un commento o seguire la discussione

Lascia un Commento

Plug-in sociale di Facebook

IMPARARE L'EXPORT SUL WEB?

eccellenzeindigitale.it

Basi di Export sul Web con Google.

50 Video Lezioni Online - Gratis!

ARTICOLI PIÙ LETTI

- [Ex maresciallo dei carabinieri muore dopo un esame medico. 19 indagati tra Chieti e L'Aquila](#)
- [Roccaraso in delirio per l'arrivo de 'Il Volo'. Questa sera l'attesa esibizione del trio canoro](#)
- [Tir in fiamme sulla A 24. Il mezzo pesante avvolto dal rogo ha rischiato di esplodere](#)
- [Bracco dona 5 pc a biblioteca e parla di restituzione indennità attaccando i pentastellati](#)
- [Matrimonio in spiaggia, a Pescara si può. Sarà un calciatore a dire il primo sì in riva al mare](#)
- [Studio scientifico conferma due specie significative nel Parco Gran Sasso- Monti della Laga](#)
- [Mamme bimbi e zanzare. Reparto ostetricia invaso dagli insetti riceve la visita dei Nas](#)