

# L'ABRUZZO È SERVITO

Il gusto dell'informazione



Notizie Ricette Storie Rubriche Lavoro Inviaci la tua ricetta Contattaci

FOOD & NEWS



Zucchine, peperoni e primo sale per la frittata "da spiaggia"



Zuppa di riccerchia e ortaggi: in terra ha il sapore di primavera



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email

REGISTRATI

Publicato il 17 giugno 2015 da Simona Giordano in Notizie

## Cibarte, Montepulciano d'Abruzzo e Trebbiano i più richiesti all'estero



Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebbiano), seguono a poca distanza 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 oggi con l'evento "CibArte" al museo archeologico Dèlfico, 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.

### Export in crescita, vino al top

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 Nenzo, 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".

### 16 prodotti per il mercato 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 possibilità 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 Sessano, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino.

RICETTE E NOTIZIE

COMMENTI

TAGS



Pestoidi nella pasta, la Svizzera fa il test, De Cecco trionfa per purezza



Bella e triste storia della Birra d'Abruzzo, eccellenza italiana classe 1921 (The sad, beautiful tale of Birra d'Abruzzo: Italian excellence since 1921)



Cronaca di una sorte annunciata: Li butte di pimmadore ("Li butte di pimmadore": a long-established tradition)



Abruzzo, uno dei 21 posti al mondo dove continuare a vivere (Abruzzo, Italy: one of the 21 best places...)



Vicoli di Gusto, a Roccarivoli i sapori di una volta



Abruzzo in mostra a New York al Westchester Italian Cultural Center



Atenti al luppolo, birre da tutto il mondo nel centro storico di Giulianova



Cooking show con il pesce dell'Adriatico, contributi per i ristoratori della Costa dei Trabocchi



Zucchine, peperoni e primo sale per la frittata "da spiaggia"



A bordo della Sulmona-Carpinone nell'Italia del gusto



Roberto Zazzara: la mia Transumanza è una cura dell'anima



Bollicine, gastronomia e cultura nell'anteprima di Perlage 2015



Expo, due ore evento per promuovere i prodotti abruzzesi



Torna Caio in festa, coi mastri casari alla scoperta dei formaggi abruzzesi

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.

È 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, un connubio straordinario

"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 internazionalizzazione 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.

 Print

[Montepulciano d'Abruzzo](#) [polo agire](#) [teramo](#) [trebbiano](#) [vino](#)

SEGUICI SUI SOCIAL



BLOG CHE AMIAMO

-  [Torte di Zucchero](#)
-  [Fulmini e polpette](#)

**sinota**  
metti in luce il tuo Business!