

Salerno centro delle eccellenze agroalimentari

E si conclude dopo due giorni intensi e fitti di appuntamenti, l'XI edizione del Salone Internazionale dell'Alimentazione "Cibo e Dintorni", manifestazione organizzata ed ideata dalla NSM Group s.r.l presso i saloni del Grand Hotel Salerno,

in cui le protagoniste indiscusse sono state le eccellenze agroalimentari del territorio campano, che con il loro patrimonio di sapori, profumi e colori hanno saputo ammaliare i tantissimi buyers giunti da tutto il mondo. Ed infatti la suddetta manifestazione, con il passare degli anni, è riuscita sapientemente, e ad ogni edizione, ad imporsi su scala nazionale e non solo, divenendo così un importante punto di riferimento per compratori nazionali ed esteri, ed al contempo un appuntamento imperdibile per tutte quelle piccole e medie imprese del comparto agroalimentare, pronte ad aprirsi ai nuovi mercati nazionali e internazionali. " Si tratta di un'importante occasione per i produttori locali, e non solo, per potersi imporre a livello locale, nazionale e internazionale. Numerose sono infatti le imprese che, pur non originarie del territorio campano, giungono a Salerno in occasione di tale manifestazione, per poter esporre i propri prodotti"; spiega Antonio Lezzi, Direttore generale della manifestazione "Cibo e Dintorni", che continua: "L'edizione 2012 di "Cibo e Dintorni" si propone, come ogni anno, di incrementare la qualità e il numero degli espositori e dei buyers partecipanti, al fine di rafforzare la promozione delle tipicità di piccole e grandi aziende e di elevare il fattore di business della rassegna attraverso la concreta attivazione di flussi di esportazione solidi e duraturi". Così come nelle precedenti edizioni infatti, le aziende produttrici, locali e non solo, hanno avuto l'occasione e l'opportunità di incontrare direttamente, attraverso i workshop organizzati

durante la varie mattinate in cui si è svolta la suddetta manifestazione, operatori provenienti principalmente da: Francia, Spagna, Portogallo, Giappone, Bulgaria, Inghilterra, Olanda e Belgio. “Inoltre la stessa manifestazione – sottolinea il Direttore generale Antonio Lezzi – propone, oltre alla parte tecnica dedicata esclusivamente agli incontri mirati tra domanda ed offerta, anche una parte espositiva, rivolta in questo caso al pubblico che, a sua volta, diviene parte integrante di un progetto teso a conferire il giusto riconoscimento alle eccellenze agroalimentari del territorio, anche attraverso degustazioni gratuite”. Tra i prodotti più “gettonati” e che, riscontrano quindi un maggiore apprezzamento da parte degli operatori, soprattutto quelli esteri, vi sono: la pasta (fresca, secca e all’uovo), i pomodori (pelati e passate), olio, vino e prodotti caseari, a questi se ne vanno poi ad aggiungere altri, come: sott’oli, salumi, legumi (fagioli e ceci principalmente), liquori e dolci. Non possono poi mancare eccellenze locali quali: il carciofo bianco di Pertosa, il fagiolo e il cece di Controne, lo Sfusato Amalfitano, il fico bianco del Cilento, la mozzarella di bufala dop e il pomodoro San Marzano; si tratta di prodotti ugualmente apprezzati sia dai buyers che dal pubblico, alla base dei quali si ritrova un ugual comune denominatore: la qualità.

“Col passare degli anni, tale manifestazione è diventata sempre più dinamica, così come le aziende produttrici si sono mostrate sempre più aperte all’internazionalizzazione”- spiega Angelo Pavone, responsabile dell’azienda francese Aep Consultans, che afferma: “Rispetto al passato infatti i produttori appaiono molto più attenti a tutto quello che ricerca il mercato esteri. Gli stessi compratori vengono infatti agevolati oltre che nell’acquisto, anche nella giusta conoscenza del territorio, dei prodotti e delle tradizioni locali. Tutto questo fa sì che si vada a creare una perfetta sinergia tra domanda ed offerta, oltre che un rapporto diretto tra buyers e aziende produttrici, teso però a consolidarsi nel tempo”.