

Produzioni campane, lo chef Vissani per testimonial

Valerio Iuliano

Economia

Dal 20 alla Mostra in scena Gustus, salone delle eccellenze agroalimentari della regione

«Torniamo a difendere i nostri prodotti e la nostra terra, contro le coltivazioni e gli allevamenti intensivi». Un imperativo d'obbligo per Gianfranco Vissani, testimonial d'eccezione della terza edizione di Gustus, il Salone Professionale dell'Agroalimentare e dell'Enogastronomia di Qualità, in programma alla Mostra d'Oltremare dal 20 al 22 novembre prossimi. «In Campania - ha proseguito lo chef stellato, durante la presentazione della rassegna, presso la sede dell'Unione Industriali - ci sono bufali che fanno gli allevamenti intensivi e che, quando si mette la bistecca sul piatto, si ritira di 5 centimetri. Perciò dobbiamo riprendere a coltivare la terra e a tutelare i nostri produttori. La Campania è il più grande serbatoio d'Italia perché c'è di tutto. Al Sud mancava una fiera che desse lustro e qualità a questi prodotti e in questo senso Gustus è una bella realtà che può contribuire - ha concluso Vissani - a raggiungere l'obiettivo».

Un menu particolarmente ricco quello della kermesse organizzata da Progetta del patron Angioletto DeNe-

gri, in collaborazione con il Ministero dello Sviluppo Agricolo, con ICE e con la Regione Campania. Al centro dei focus in programma nelle tre giornate della rassegna, ci saranno i temi relativi all'internazionalizzazione delle imprese meridionali e quelli che attingono alla grande tradizione agricola campana, a partire dalla dieta mediterranea, un punto di partenza per illustrare i primati della regione, relativamente alle eccellenze alimentari.

Nel segno dell'internazionalizzazione l'intervento del presidente dell'Unione Industriali Ambrogio Prezioso. E lo stesso comparto risulta già ben piazzato sulla strada dell'export.

D'altronde, proprio l'agroalimentare è una delle 4 A di eccellenza della regione, insieme con Aerospazio, Automotive e Abbigliamento. «Con 733 milioni di consuntivo 2015, l'industria agroalimentare napoletana - ha sottolineato Prezioso - è tra quelle che maggiormente esportano e che hanno maggiori margini di crescita ulteriore. Il fatturato dell'agroalimentare napoletano, come evidenzia il Rapporto Rota 2016, è pari al 13% circa di quello del Mezzogiorno».

Dopo aver analizzato i punti di forza del comparto, il leader degli industriali ne ha evidenziato i limiti. «È un settore polverizzato. Il fatturato medio per impresa si attesta sotto i 5 milioni, contro valori nazionali più che doppi. Per crescere dobbiamo sviluppare logiche di filiera e le istituzioni possono darci una grossa mano per

agevolare l'espansione ulteriore del settore. Bisogna contrastare la logica dei compartimenti stagni e questo significa valorizzare i prodotti così come i processi produttivi in una logica di simbiosi, che tuteli i valori identitari della nostra regione. È questa la strada che tracciano manifestazioni come Gustus». Durante le tre giornate della rassegna, i produttori della Campania incontreranno gli esponenti di 45 mercati internazionali, caratterizzati da un interesse particolare per il cibo Made in Italy. «Gustus - ha spiegato DeNegri, durante il dibattito moderato dal giornalista Luciano Pignataro - è una grande opportunità di internazionalizzazione e di ampliamento del business delle vendite perché avremo centinaia di buyers della ristorazione tradizionale e alberghiera, ma soprattutto i 45 buyers stranieri selezionati dall'ICE. Oltre all'area espositiva con nuove imprese, gli showcooking, le aziende di tecnologia con performance sul campo, gli eventi collaterali, quest'anno daremo grande spazio alla formazione professionale con corsi di perfezionamento ed aggiornamento per addetti ai lavori, chef e futuri ristoratori che aprono scenari nuovi ed inediti per l'occupazione».

Il Salone si aprirà con la cerimonia di consegna dei premi Mangia&Bevi a 15 protagonisti della ristorazione campana e nell'area espositiva saranno presenti alcune delle marche più prestigiose della produzione agroalimentare italiana.



L'incontro Gianfranco Vissani (al centro) alla presentazione dell'iniziativa presso l'Unione industriali

