Data: 15 Giugno 2022

Categoria: Fiere e Internazionalizzazione

Al Fancy Food Show di New York il meglio del cibo della Puglia

Si è conclusa presso il Jacob Javits Center di New York – il prestigioso e immenso polo espositivo di Manhattan – la 65.a edizione del Fancy Food Show, che dal 12 al 14 giugno ha visto la partecipazione di un ricchissimo paniere di aziende pugliesi, sotto l'egida del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale della Regione Puglia e con il coordinamento di Unioncamere Puglia. Dalle conserve ai prodotti ittici, dal caffè alla pasta e ai prodotti da forno, fino all'olio e alla birra, le aziende pugliesi hanno potuto consolidare rapporti e cercare di affacciarsi su nuovi mercati nella più importante kermesse del continente americano dedicata al food, dove migliaia di espositori, importatori e retailer si sono incontrati dopo due anni di lockdown.

Grandissima partecipazione e interesse, dunque, in una esposizione che ha visto l'Italia come Partner Country – a riprova della centralità dell'offerta del Paese negli Stati Uniti – e con le imprese pugliesi più che soddisfatte degli incontri e delle opportunità di un mercato immenso ma complesso come quello statunitense, nel quale la nostra regione vanta numeri di tutto rilievo: nel 2021 la Puglia ha esportato prodotti alimentari e bevande per 79 milioni di euro nel mercato USA. E' il secondo risultato del sud Italia dopo la Campania e soprattutto è un dato in forte crescita (+16 milioni) rispetto al 2020, su cui aveva pesato l'impatto della pandemia di Covid 19. A dominare l'export regionale sono i prodotti da forno (30 mln di €), seguiti da olio (17), bevande (13), ortofrutta lavorata o conservata (7), prodotti del mare (3) e latticini (1,3).

Mirko Conte, direttore commerciale di Bio Orto, da anni sul mercato americano: "*Questo mercato, finalmente, soprattutto dopo la pandemia, cerca prodotti di maggiore qualità, ed è disponibile a riconoscere un maggior prezzo. Torniamo in Puglia molto soddisfatti di queste premesse*".

Ci sono poi novità interessanti e molto gradite dal pubblico, come le prelibate alici salate prodotte artigianalmente a Molfetta. Vito Di Dio, titolare dell'omonima azienda: "*I nostri prodotti, pescati in Adriatico e lavorati in Puglia, hanno incontrato un forte interesse. E' la nostra prima esperienza qui ma siamo molto soddisfatti, è un ottimo inizio"*

E anche un prodotto non tipicamente pugliese come la birra sembra aver fatto centro in America. Chiara Zecca, export manager di Birra Salento, uno dei più grandi birrifici artigianali agricoli italiani: "*Siamo qui dopo aver completato la filiera, stiamo anche sperimentando la coltivazione del luppolo nei campi pugliesi i buyer internazionali sono rimasti piacevolmente sorpresi nel degustare in un contesto internazionale una birra artigianale italiana!*".

"*Una sferzata di ottimismo in questo momento difficile, una risposta che dà morale* – conclude Luigi Triggiani, Segretario Generale di Unioncamere Puglia – *nella consapevolezza che quello statunitense resta un mercato generalmente complesso e costoso, adeguato ad aziende dalle spalle larghe, sia dal punto di vista economico che organizzativo; è necessario pianificare* e *persistere, a queste condizioni, perché se il*

prodotto è centrato, qui si può trovare davvero l'America".

Related Posts

- Unioncamere Puglia al 54° Vinitaly
  A Verona, dal 10 al 13 aprile 2022, al fianco di 110 aziende enologiche pugliesi.…

- Management e sviluppo del personale: al via le selezioni per la nuova edizione 2022/23 del Job Master di IFOA Puglia
  L'evento permette agli interessati di avere tutte le informazioni su questi percorsi, opportunità e sbocchi…

- Unioncamere Puglia a Smart Building Levante dal 12 al 14 maggio
  L'edizione 2022 di Smart Building Levante si annuncia come cruciale, cadendo nel bel mezzo dell'attuazione…