



Confartigianato Imprese Piemonte Orientale

COMUNICATO STAMPA – 12 giugno 2018 – NR. 57/2018

RESP. UFFICIO STAMPA: Renzo Fiammetti TEL. 0321.661111 / 335.1215454 MAIL: renzo.fiammetti@artigiani.it

ITALIAN EXPERIENCE

19 giugno al Castello di Novara incontro fra Buyer dell'area russa e il meglio dell'artigianato alimentare

Evento nazionale di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale con ICE Agenzia

Due gli appuntamenti nazionali in calendario: Novara e Terni (il prossimo 26 giugno)

Confartigianato Imprese Piemonte Orientale – proseguendo nella consolidata tradizione di relazioni internazionali e promozione dell'artigianato agroalimentare sui mercati di tutto il mondo – organizza per il giorno 19 giugno, dalle ore 9.30 (apertura del meeting con il saluto delle autorità) e sino alle 16.30 (seguirà per la delegazione russa una esclusiva salita guidata alla cupola antonelliana, a cura di ATL Novara), un evento dedicato all'agroalimentare di qualità con una delegazione - selezionata e accompagnata da ICE Agenzia - di buyer provenienti dall'area russa (Russia, Tagikistan, Kazakistan e Ucraina) che incontreranno una cinquantina di aziende selezionate e provenienti da 11 province di cinque regioni italiane (Piemonte, Liguria, Veneto, Lombardia e Toscana).

Nel corso della giornata incontri dei buyer con le aziende, light lunch con i prodotti d'eccellenza. Le proposte commerciali rivolte ai venti buyers dell'area russa riguardano soprattutto vini (le aziende di questo settore sono una decina) e prodotti tipici delle diverse regioni con eccellenze particolar come riso al tartufo, crema di gorgonzola, lardo alle erbe e pancetta stufata, focacce e prodotti da forno senza glutine, sciroppo di riso viola o gin alla liquirizia e rosmarino.

Prevista anche la presenza del presidente nazionale di Confartigianato Imprese, Giorgio Merletti; del vicepresidente nazionale Domenico Massimino del segretario regionale i Confartigianato Imprese Lombardia, Enzo Mamoli. Confartigianato Imprese Piemonte ha anche calendarizzato, in occasione dell'evento, la propria Giunta regionale.

Presente il sindaco di Novara, Alessandro Canelli.

L'evento novarese si inserisce nel filone di iniziative promosse da Confartigianato con l'Agenzia ICE per incentivare i rapporti d'affari tra le piccole e medie imprese del nostro Paese e il mercato russo. Lo scorso anno infatti Confartigianato Imprese Piemonte Orientale aveva organizzato un incoming a Novara, nel mese di giugno all'Istituto Alberghiero Ravizza, e poi in ottobre un evento internazionale a Mosca sempre nell'ambito del progetto "Italian Experience", che prosegue anche quest'anno con la tappa di Novara e poi di Terni.

L'iniziativa di Novara vede la collaborazione di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale, ICE Agenzia, Comune di Novara (patrocinio), Fondazione Castello, Camera di Commercio d Novara (patrocinio), Camera di Commercio del VCO (patrocinio), Camera di Commercio di Biella Vercelli (patrocinio); ATL Novara, ATL Valsesia, Istituto tecnico economico Mossotti - Novara.

Il light lunch sarà curato dall'Associazione Cuochi Novara e VCO, con lo chef Andrea Cane.

Partecipa all'iniziativa il Consorzio Gorgonzola, che allestirà un corner informativo e proporrà in degustazione il celebre formaggio.

"Prosegue l'impegno di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale per promuovere all'estero le nostre aziende artigiane che si dedicano a prodotti d'eccellenza dell'agroalimentare "Made in Italy"- spiega Amleto Impaloni, direttore di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale - Grazie alla sinergia che si è creata con l'Agenzia ICE possiamo portare oltre confine le nostre imprese e nel contempo raccontare la cultura dei nostri territori. L'agroalimentare è certo il miglior veicolo per farci conoscere all'estero".

Ecco le aziende che partecipano all'incoming del 19 giugno a Novara:

Pasticceria Aliverti, Arona (No); Biscottificio Camporelli, Novara; Capittini, Galliate (No); Casa del gorgonzola, Novara; Elisa Food, Borgolavezzaro (No); Liter srl, Agognate, Novara (NO) Torrefazione caffè Excelsior, Busca (Cn); Pandolio, San Bartolomeo a mare (Im); Biscottificio Burovo, Galliate (No); Cascina Belvedere srl, Bianzé; Contrade dell'Italia, Voghera (Pv); Azienda agricola Ca ed Curen, Mango (Cn); Fonterosa, Serralunga d'Alba (Cn); E.C.A., Villadossola (Vb); Azienda agricola Fontechiara, Borgomanero (No); Pasticceria Meini, Andora (Sv); Dolce Bon, Gaglianico (Bi); Dolce vita, Castigliole d'Asti (At); Cappellini, Ponte Stella (Pt); Al mangia e bevi, Rocchetta Tanaro (At); Verza salumi, Cogollo del Cengio (Vi); Distilleria Vieux Moulin, Motta di Costigliole d'Asti (At); Caseificio Persia, Cavallermaggiore (Cn); Pasticceria Boriolo, Novara; Nove Alpi, Pistoia; Azienda agricola Cascina Ciapat, Montaldo Roero (Cn); Azienda agricola La Ronda, Roasio (Vc); Desideri e figli, Montecatini Terme (Pt); Biscottificio Rossi, Ghemme (No); Cantina Tomaso Gianolio, Fossano (Cn); Azienda agricola Balocco, San Marzano Oliveto (At); Spinelli, Larciano (Pt); Rovellotti, Ghemme (No); SI Invernizzi Caseificio, Trecate (No); Azienda agricola Zaniboni, Viverone (Bi); Caldarola pasticcerie, Novara (NO); Al vecchio fornaio pasticcere, Mergozzo (Vb); Olio Roi, Badalucco (Im); Mastrocesare, Novara (NO); Salumificio Villanovese, Villanova Mondovì (Cn); Brusa, Biella; Olio Fresia, Imperia; Azienda agricola Bertolone, Collobiano (Vc); Birrifico Beer, Portula (Bi); SI Invernizzi srl, Trecate (NO); Zero Intolleranze snc Novara (NO); Tab Green Line srl Genola (CN).

I RAPPRESENTANTI DELLA STAMPA SONO INVITATI ALL'INAUGURAZIONE DELL'EVENTO E ALLA GIORNATA; SARANNO GRADITI OSPITI AL LIGHT LUNCH. SI PREGA CONFERMARE A renzo.fiammetti@artigiani.it

FINE DEL COMUNICATO