

SIAL PARIGI 2016: vetrina mondiale per le eccellenze pisane

Sei le aziende al lavoro nella capitale francese con la Camera di Commercio di Pisa

Pisa, 18 ottobre 2016. Sono giorni di intensa attività quelli che animano lo stand collettivo della Camera di Commercio di Pisa alla ventisettesima edizione di **SIAL PARIGI**, kermesse biennale, in svolgimento dal **16 al 20 ottobre**, interamente dedicata all'industria agroalimentare, Una vetrina di indiscusso livello mondiale, contraddistinta da numeri straordinari: **160.000** visitatori professionali attesi, di tutte le nazionalità, più di **6500** espositori provenienti da oltre cento paesi. Un appuntamento imperdibile che sei imprese del settore, cinque pisane e una di Greve in Chianti, non hanno mancato di cogliere approfittando dell'iniziativa camerale.

L'apertura di **Sial Parigi** ha coinciso quest'anno con la Giornata mondiale dell'alimentazione ONU e, dunque, tutta la filiera alimentare mondiale si è data appuntamento nella capitale francese il 16 ottobre, per fare il punto sul presente e trovare soluzioni per affrontare la sfida alimentare dei prossimi trent'anni. L'agroalimentare è una delle industrie più dinamiche nella maggior parte dei Paesi del G20 ed anche i dati nazionali confermano questa analisi: nel 2015 ammonta a quasi 33 miliardi di Euro il valore complessivo dell'export alimentare italiano con un incremento del 7,6% rispetto all'anno precedente. L'Unione Europea, con quasi 22 miliardi di Euro, rappresenta il principale mercato di sbocco dei prodotti agroalimentari Made in Italy. Anche per la provincia di Pisa il settore del *food and beverage* è di assoluto rilievo superando, nel 2015, i 69 milioni di Euro di controvalore: un +7,2% rispetto al 2014 grazie agli ottimi risultati segnati in Asia (+46,4%) e in America (+26,1%).

La prestigiosa vetrina è stata l'occasione per presentare in anteprima mondiale alcune novità assolute: il **Fusillone tricolore spinaci e pomodoro** dell'Antico Pastificio Morelli 1860 e il nuovo formato **Le Ricciarelle** del Pastificio P.R.O.S.I.T. Romeo. Non da meno le eccellenze delle altre imprese: **Le zuppe Bio** di RDA Toscana in Tavola, il **Pecorino Briao** del Caseificio Busti (felice abbinamento del formaggio Busti con la pluripremiata birra artigianale J63 di Torre a Cenaia), il **Salame punta di coltello** di Rosi Salumi e il **Salame Bio** dell'Antica Macelleria Falorni.

Queste le imprese presenti in fiera:

Antico Pastificio Morelli 1860 di San Romano
RDA Toscana in Tavola di Castellina Marittima
Pastificio P.R.O.S.I.T. Romeo di Montopoli in Val d'Arno
Caseificio Busti di Fauglia
Rosi Salumi di Santa Maria a Monte
Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti (FI)

Il commento di Valter Tamburini, Presidente della Camera di Commercio di Pisa

"Prosegue senza sosta l'attività della Camera di Commercio a fianco delle imprese del settore agroalimentare in grado di distinguersi nel panorama mondiale. La soddisfazione, anche in questa occasione, è legittima: il rapporto ormai consolidato tra queste aziende e la Camera di Commercio è segno tangibile dell'apprezzamento nei confronti dell'attività camerale per la promozione

dell'eccellenza produttiva. Un impegno - prosegue Tamburini - che nel 2016 ci ha visto, insieme con i nostri produttori, al Vinexpo Asia di Hong Kong, al Vinitaly di Verona, a Parma per il Cibus 2016, all'Italian Wine Week di New York a Singapore e Kuala Lumpur, poi nuovamente a New York per il Summer Fancy Food ed infine nella capitale francese. Ultima tappa della stagione a sostegno dell'agroalimentare pisano, sarà l'appuntamento con il Pisa Food&Wine Festival numero cinque, alla Stazione Leopolda di Pisa dal 21 al 23 ottobre.

Info

E-mail: comunicazione@pi.camcom.it

Tel. 050-512.294 - 319 - Web: www.pi.camcom.it