



# Comunicato Stampa



## La pasta e i tartufi pisani eccellenze di livello mondiale

*Quattro le aziende Pisane a New York con la Camera di Commercio di Pisa per il Summer Fancy Food 2016*

**Pisa, 27 giugno 2016.** La “Grande Mela” si conferma meta di grande successo per l’eccellenza e la qualità dei prodotti agroalimentari pisani, in particolare pasta e tartufi, abbinamento sublime di impareggiabili prelibatezze, frutto di secolari tradizioni artigiane e gastronomiche e della ricchezza di un territorio con pochi eguali nel mondo. Il **Summer Fancy Food**, la più grande fiera nord-americana per i prodotti alimentari e per le bevande, vede l’Italia in posizione di leader incontrastata, presente da anni con oltre 300 aziende e nazione *partner* della passata edizione che ha fatto registrare numeri di tutto rilievo: 2600 espositori in rappresentanza di 55 differenti Paesi e più di 46.000 operatori specializzati nel *food and beverage*, tra *retailer*, ristoratori e *buyer*, provenienti da tutto il mondo.

**Antico Pastificio Morelli 1860 di San Romano, Savini Tartufi di Forcoli, Pastificio Caponi di Pontedera e Gemignani Tartufi di San Miniato** sono le imprese pisane presenti, con ben 93 etichette, nello stand collettivo della **Camera di Commercio di Pisa, dal 26 al 28 giugno**, presso il **Jacob Javits Center di New York**.

La prestigiosa vetrina è stata l’occasione per presentare in anteprima mondiale alcune novità assolute. **Savini Tartufi** ha svelato due abbinamenti di rara originalità, nati dalla collaborazione con la Giusto Manetti Battiloro, storica azienda fiorentina, nata nel 1820 e operante nel settore della produzione e lavorazione della foglia d’oro:

- **Briciole di oro alimentare 23KT**, leggere e raffinate briciole d’oro al tartufo bianco per impreziosire ogni pietanza di luce e ricchezza uniche
- **Oro nero al tartufo**, piccole sfere a fare da scrigno al succo del Tartufo Nero Pregiato

**Gemignani Tartufi** ha invece deliziato con la prima assoluta della sua **Crema “Cacio e Pepe al Tartufo”**, un morbido *mix* di pecorino e tartufo bianco con scaglie di pepe.

**Antico Pastificio Morelli 1860** ha presentato la sua nuova linea di Pasta Integrale certificata, all’insegna della qualità della farina di filiera corta Toscana.

La vetrina newyorkese rappresenta la via di accesso principale al mercato nord americano e l’iniziativa della Camera di Commercio di Pisa, dunque, un’occasione importante di business ma anche di promozione dell’autentica produzione “made in Italy”. Un comparto, quello delle produzioni alimentari italiane autentiche, che ha bisogno di costante tutela su tutti i mercati mondiali e su quello statunitense in particolare tenuto conto anche del suo trend molto interessante: secondo i dati di Federalimentare, l’export agroalimentare italiano negli Usa è cresciuto del 20% circa nel 2015 con una tendenza destinata a proseguire, tanto che è prevedibile che entro tre o quattro anni gli Stati Uniti superino la Germania come mercato leader del nostro comparto *food & beverage*

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

*"Sono felice di vivere anche di persona la fiera newyorkese insieme ai nostri imprenditori. Ho potuto constatare direttamente quanto la qualità che sanno esprimere con la loro attività e con i loro prodotti sia in grado di distinguerli nel panorama mondiale. La soddisfazione è davvero molta, con queste ed altre imprese del settore vitivinicolo ed agroalimentare si è affermato ormai un rapporto strettissimo, duraturo, proficuo, connotato da assoluta reciprocità: le imprese manifestano le loro esigenze testandole sul campo e la Camera di Commercio le elabora raffinando in tal senso le proprie iniziative per renderle sempre più concrete e proficue. Un impegno senza sosta e senza confini - prosegue Tamburini - che ha visto le nostre imprese presenti, in questi primi mesi del 2016, al Vinexpo Asia di Hong Kong, al Vinitaly di Verona, a Parma per il Cibus 2016, all'Italian Wine Week di New York passando anche per una missione a Singapore e Kuala Lumpur ed ora nuovamente a New York per il Summer Fancy Food".*

#### **Info**

E-mail: [comunicazione@pi.camcom.it](mailto:comunicazione@pi.camcom.it)

Tel. 050-512.294 - 319 - Web: [www.pi.camcom.it](http://www.pi.camcom.it)