\"Regione\"; Martusciello a Parigi con Depardieu; L\'Italia inizia da Napoli

Comunicato - 02/12/2014 - Napoli - www.cinquerighe.it

Napoli. "La Campania è unica e impareggiabile. Per me l'Italia inizia da Napoli. " Cos ì l' attore Gerard Depardieu parlando con il consigliere del presidente Caldoro alle Attività produttive e allo Sviluppo economico Fulvio Martusciello a margine dell'evento "Le Eccellenze Campane a Parigi" promosso dall' Assessorato allo Sviluppo Economico e Attività Produttive della Regione Campania. L'attore francese ha elogiato non solo la Campania e la città di Napoli ma anche i suoi sapori, in particolare la mozzarella. L' eccellenza agroalimentare della Campania è stata in mostra a Parigi presso il Salon Bermuda Onion – Galleria Beaugrenelle in 7 Rue Linois. L' evento ha registrato un grande successo dell' agroalimentare campano. La semplicità dei piatti ha esaltato il gusto della materia prima: vini, formaggi, mozzarella di bufala, pomodori e pelati, legumi, pasta, dolci, frutta secca, taralli, olio, caffè e liquori. All'evento hanno preso parte 21 aziende della Campania, selezionate dalla Direzione Generale per lo Sviluppo Economico e le Attività Produttive della Regione Campania, con un' apposita manifestazione d' interesse. Erano presenti, tra gli altri, con Fulvio Martusciello, Giandomenico Magliano, ambasciatore d' Italia a Parigi, Andrea Cavallari, Console Generale d' Italia nella capitale francese. Lo chef stellato del ristorante Il Buco di Sorrento Peppe Aversa ha elaborato un menù di degustazione finger food a base di pasta, mozzarella e pomodori, valorizzando i sapori dei prodotti a disposizione attraverso semplici ricette. Peppe Aversa ha voluto dimostrare a circa 180 buyers francesi che i prodotti campani non hanno bisogno di particolari artifizi. "I nostri prodotti - ha detto lo chef - da soli possono risvegliare il senso del gusto appiattito ormai dai cibi moderni. Sono i prodotti campani e non il contrario a condizionare lo chef in cucina nella scelta". Aversa è arrivato nelle cucine del ristorante Bermuda Onion senza un menù già stabilito riuscendo, in ventiquattr'ore, ad inventarsi la degustazione per gli addetti ai lavori. " Questo evento – ha dichiarato l' ambasciatore Magliano -rappresenta un bel successo per i buyers in Francia. I diplomatici italiani da vari ann sono impegnati a sostenere il made in Italy. Gli operatori economici campani sono considerati importanti in Francia. E' un'opportunità per la nostra terra perché non posso dimenticare di essere nato a Napoli. & Egrave; sul mercato estero che possiamo far conoscere le nostre storie, dalla terra alla distribuzione. & quot; & nbsp; & ldquo; Abbiamo scommesso sul & quot; Made in Campania" e sull' internazionalizzazione – ha concluso Martusciello - e bisogna ricordare che la Campania non aveva le linee guida sul mercato estero. Abbiamo messo tante piccole aziende in rete, abbiamo rifinanziato il Made in Campania con oltre 3 milioni di euro. Attraverso il Piano abbiamo coinvolto

224 aziende, generato 3200 contatti di business e appostato il 98% dello stanziamento, un dato rilevante se si considera che il Piano è a valere su fondi europei. Non ci fermeremo ma continueremo nel progetto della valorizzazione del Made in Campania per farlo apprezzare all'estero." Gli espositori hanno incontrato addetti ai lavori francesi ed esteri (grossisti alimentari, ristoratori, distributori, sommelier, enoteche, buyers, associazioni di settore, stampa specializzata scuole di cucina). Durante la degustazione, sono state consegnate attestazioni di merit a 13 tra ristoranti campani in Francia e opinion leader, "per 1' impegno e il merito profusi nell' utilizzare i prodotti dell' agroalimentare campano diffondendone impieghi e conoscenze". Queste le 21 aziende espositrici: Associazione Nazionale Città Della Bufala (Caserta); Associazione Degusto (Napoli); Azienda Agricola Eligo (Ottaviano); Azienda Agricola Viticoltori Migliozzi (Carinaro – Ce); Azienda Agricola Francesco Sodano (Avella – Av); Azienda Vinicola Forno Srl (Poggiomarino); Cantine Rao Sas (Caiazzo – Ce); Antiche Fattorie Cilentane (Agropoli); D' avino Zucchero Srl (Poggiomarino); La Torrente Srl (Sant' Antonio Abate – Na); Torrefazione Antonio Castorino – (Salerno); P.K.. Giordano – San Giuseppe Vesuviano (Napoli); Consorzio Historia Antiqua – Manocalzati (Avellino); Mokamoka Caffe' – Napoli; Oleifici Mataluni – Olio Dante Spa – Montesarchio (Benevento); Alma De Lux – San Giorgio A Cremano (Napoli); Consorzio Di Tutela Della Mozzarella Di Bufala Dop - San Nicola La Strada (Caserta); Azienda Del Giudice – Striano (Napoli); Sole E Terra Del Vesuvio (Somma Vesuviana) ; I Sapori Di Corbara (Salerno); Leo & amp; Sister (Napoli). & nbsp;

Comunicato - 02/12/2014 - Napoli - www.cinquerighe.it