

Da Eataly una vera immersione nel Friuli Venezia Giulia

Mila Tenaglia (May 19, 2016)



Confindustria e camera di commercio del Friuli Venezia Giulia insieme lunedì alla Scuola Grande di Eataly per presentare i prodotti e le ricchezze di questa piccola e splendida regione. L'assessore alle risorse agricole e forestali Cristiano Shaurli e il Presidente Debora Serracchiani, insieme a diversi rappresentanti del settore agro-alimentare, hanno dato testimonianza dell'impegno e dell'importanza del lavorare uniti nel mercato friuliano. Un vero successo che comincia ad avere numeri importanti

Si dice che il Friuli sia “un piccolo compendio dell'universo, alpestre piano e lagunoso in sessanta miglia da tramontana a mezzodì...”. Così amava scrivere nel primo capitolo de *Le confessioni* di un



italiano il giornalista e patriota dell'800 Ippolito Nievo. A distanza di un paio di secoli anche l'assessore alle risorse agricole e forestali Shaurli ha voluto rappresentare con queste parole la ricca regione del Friuli Venezia Giulia.

Una sfida ben riuscita quella di portare per un mese da Eataly NY e Chicago le specificità agroalimentari di una terra come il Friuli. Fondamentali per la riuscita gli uffici della regione che lavorano nel tessuto socio economico e produttivo del territorio insieme a confindustria e le camere di commercio

L'obiettivo quello di far conoscere la ricchezza dei prodotti agroalimentari nel mondo e far avvicinare alla straordinaria varietà di questa regione. Dino Borri conferma la riuscita del progetto, nato per quasi per caso in una cena, reso possibile anche dal prezioso connubio di talento e creatività del team di Eataly e al buon lavoro che ha fatto sì che 58 delle aziende del Friuli Venezia Giulia siano oggi presenti nel mercato statunitense.

"Il successo è stato incredibile e abbiamo addirittura già finito dei prodotti sia nello store di NY che di Chicago. Manca solo la 'madrina' della grande scuola, Lidia Bastianich che purtroppo oggi non è potuta essere presente ma ha incontrato il Presidente in un'altra occasione" racconta Dino Borri.

"È stato per noi un successo, abbiamo fatto sistema per presentarci uniti, come una sorta di collettivo. Questo è uno dei segreti del successo. Siamo orgogliosi dei nostri prodotti che non sono solo quelli famosi che forse conoscete tutti come il prosciutto san Daniele, il caffè e i grandi vini che, come dice Joe Bastianich, 'i migliori vini bianchi sono i friulani' " ci dice l'assessore durante la presentazione alla Scuola Grande. E prosegue: "Il pubblico americano anche grazie a Eataly sta conoscendo i prodotti italiani. Sta scoprendo non un cibo 'massificato' ma delle peculiarità di nicchia. Parliamo di eccellenze alimentari che la nostra regione produce. una piccola punta di prodotti specifici e non colture totalizzanti"

E a proposito di eccellenze agroalimentari non manca quella del Caffè di cui Trieste è la riconosciuta capitale. In vista dell'ottava edizione della TriestEspresso Expo (20- 22 ottobre) il Presidente della Camera di Commercio Antonio Paoletti, la presidente della Regione Friuli Venezia Giulia Debora Serracchiani, hanno riassunto gli incoraggianti numeri a testimoniare una crescita di termini di importo.

"Ben l'80% degli spazi espositivi sono già stati opzionati a conferma dell'importanza a livello internazionale dell'unico evento biennale che rappresenta l'intera filiera del caffè espresso, dal caffè verde, alle macchine, ai servizi per i torrefattori e i baristi. Dato che il 43% dei visitatori sono general manager, presidenti o proprietari di aziende operanti nel settore del caffè. L'86% dei visitatori ha un ruolo attivo nei processi d'acquisto e il 68% di loro cerca nuovi prodotti o fornitori. Sono queste percentuali che fanno di TriestEspresso Expo il più importante evento b2b focalizzato sulla filiera del caffè espresso a livello europeo. E in America stiamo crescendo moltissimo con le esportazioni del nostro caffè " prosegue il Presidente.

"L'obiettivo delle camere di commercio " afferma Paoletti " è quello di rappresentare i nostri prodotti in un gioco di squadra attraverso una condivisione di questi nel mercato americano che abbiamo visto in passato avere valori significativi di incremento dell'esportazione."

Alla fine delle presentazioni è stato possibile gustare alcuni di questi prodotti di nicchia e bere dei vini rossi e bianchi. Crostini con Ricotta, Asparagi, Prosciutto San Daniele DOP & Aceto Balsamico (Crostino with Lemon Whipped Ricotta, Asparagus, Prosciutto San Daniele & Balsamic Vinegar). Frittelle Ripiene di Patate, Prosciutto San Daniele DOP & Piselli, Crostini con Purea di Fave & Montasio DOP, Polenta con Trota in Camicia roux, Bocconcini di Salsiccia Aromatizzati alla Mela. Una vera immersione!

Ne corso di questo mese, grazie ad un accordo fortemente voluto da Lidia Bastianich, sarà possibile comprare e gustare moltissimi prodotti friulani



Source URL: <http://ftp.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/da-eataly-una-vera-immersione-nel-friuli-venezia>

Links

[1] <http://ftp.iitaly.org/files/13246403101542037979237921329253274743290768o1463896261jpg>