

Economia

Tre eccellenze Fermiane in vetrina a Cibus

Bilancio positivo per Gian Marco Ripà, Graziella Ciriaci e Andrea Maroni. Diversi i compratori dall'estero tra Europa e Stati Uniti

di **Vittorio Bellagamba**

I prodotti tipici del comparto agroalimentare del Fermano conquistano nuovi spazi nei mercati internazionali. Lo confermano i dati diffusi ieri dalla Camera di commercio delle Marche in occasione del Cibus. Nei primi tre mesi di quest'anno sono state pari a 2.986.822 euro le vendite oltre confine fatte dalle 3.575 imprese che operano nella provincia fermana. Rispetto allo stesso periodo dello scorso anno le esportazioni hanno fatto registrare un incremento del 9% e in valore assoluto sono state pari a 2.739.080 euro. Le dichiarazioni degli imprenditori presenti al Cibus confermano questi trend di crescita. Gian Marco Ripà export manager del Caffè del Faro di Montegranaro ci detto: «L'andamento del Cibus è per noi molto positivo e segna un passaggio importante nel processo di crescita della nostra azienda». Perché? «Questa edizione è un vero e proprio spartiacque che ci fa tenere alle spalle l'emergenza sanitaria in quanto è la prima fiera dopo due anni ed è per noi molto importante essere tornati a contat-

tare di persona i nostri compratori». I buyers provengono anche dall'estero? «Certamente abbiamo ricevuto la visita di compratori provenienti da Germania, Stati Uniti, Russia, Giordania e Francia mentre abbiamo notato una certa assenza di buyer asiatici».

Andamento del Cibus positivo anche per l'azienda Ciriaci e in proposito Graziella Ciriaci ha spiegato: «La fiera sta andando molto bene e con un trend superiore a quanto ci potevamo immaginare alla vigilia della rassegna». Avete ricevuto la visita di compratori stranieri? «Il Cibus si sta confermando come una rassegna della forte connotazione internazionale. Abbiamo ricevuto la visita di compratori provenienti in particolar modo dai Paesi Europei anche se non sono mancati buyers del Canada e degli Stati Uniti». La ricerca di nuovi prodotti in grado di coniugare perfettamente la tradizione enogastronomica del fermano con le mutate esigenze dei consumatori sono alla base dell'offerta proposta al Cibus dall'azienda Bacalini di Grottazzolina.

In proposito Andrea Maroni ha sottolineato: «Abbiamo realizzato la prima porchetta di tacchino. Abbiamo notato che per esigenze legate alla dieta i consumatori prediligono il tacchino al

quale però abbiamo aggiunto gli aromi tipici della porchetta di maiale classica e il successo è stato considerevole». Non avete abbandonato però i prodotti della tradizione? «Continuamo a proporre uno dei must delle tipicità alimentari del nostro territorio che è la galantina di pollo». Prodotti che incontrano l'interesse degli stranieri? «La nostra azienda esporta da tempo. In questa fiera abbiamo ricevuto la visita di compratori provenienti dall'Europa e in particolar modo Inghilterra e Belgio». Il presidente della Camera di commercio delle Marche, Gino Sabatini, ha detto: «Le nostre tante produzioni di qualità e di nicchia hanno ampi margini di crescita, soprattutto nel post Covid, a patto di andare oltre i distretti classici, chiusi dentro piccoli confini geografici, facendo così del nostro agroalimentare non solo un modello di collaborazione pubblico-privato ma una piattaforma evoluta di promozione del territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gian Marco Ripà



Graziella Ciriaci e Paolo Scendonì



Andrea Maroni



Peso: 46%