

Agroalimentare internazionale: delegazione di aziende al Sial con Regione e Camera di commercio

Missione a Parigi per la biennale del gusto

ANCONA

Tra gli stand della fiera Sial di Parigi, la biennale dedicata al settore dell'agroalimentare internazionale, i cocktail si sorbiscono con una cannuccia bio e gluten free Canù, di pasta made in Marche, made in Pesaro per la precisione, dall'azienda Campo sca; e la pasta Spinosi Zero Glutine fatta a Fermo è stata insignita del riconoscimento *Sial Innovation selection*. Tra i 7mila espositori da 30 Paesi, c'è an-

che una delegazione di imprese marchigiane, approdate nella capitale della gastronomia con **Camera di commercio**, azienda Linfa e Regione. «Il Sial è un'importante vetrina internazionale – dice il presidente della **Camera di commercio**, **Gino Sabatini** – ed è significativo partecipare a una fiera che riguarda il settore agroalimentare in Francia, uno dei mercati più importanti. L'ultima rilevazione condotta mostra la Francia ai primi posti non soltanto come partner nell'interscambio, ma anche come Paese di provenienza dei turisti che visitano le Marche».

Regione e Camera di commercio hanno anche organizzato una serata dedi-

cata ai prodotti marchigiani e aperta a stampa, blogger e influencer francesi, che hanno degustato Anice Verde di Castignano, le eccellenze del consorzio Vini Piceni, alici di San Benedetto portate da Blushark presente col Centro agroalimentare piceno, Ittica Lp e Sgattoni surgelati. Al Castille Paris Starhotel anche i cereali di Ambrosiae, la pasta di Entroterra e Iris, le olive ascolane di pesce di Nsf Food, la focaccia all'olio biologico di Fiordoliva, le Casarecce di farina di ceci dell'azienda Montemonaco, i salumi di Ciriaci di Ortezzano, poi i tartufi provenienti da tre province, portati da Bosco d'Oro di Staffolani, dalla Cerqua, da Marini e Sacchi tartufi, e il caffè di Ultramar.



Aziende alla biennale dell'agroalimentare



Peso: 25%