AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE





Settimana della Cucina Italiana nel mondo, De Rose: "Orgogliosi di promuovere la Calabria a Bruxelles"

Roma - 19 nov 2022 (Prima Pagina News) Un successo di pubblico senza precedenti a Bruxelles per "Calabria Wellness Destination" tra borghi marinari, dieta mediterranea e percorsi enogastronomici.

"Siamo orgogliosi – commenta II prof. Peppino De Rose- di promuovere la Calabria a Bruxelles e le sinergie create in Europa possono aiutare l'innovazione e la diversificazione dei prodotti turistici e culturali oltre che stimolare il rafforzamento del processo di internazionalizzazione delle imprese, che di certo rappresentano le priorità per innescare finalmente la crescita sperata e garantire ai nostri giovani un futuro lavorativo in Calabria. Se questo sforzo si fa complessivamente, sono sicuro che possiamo raccogliere questa sfida con tutti i nostri ritardi ma anche con tutte le nostre grandi capacità". La manifestazione , svoltasi al Teatro dell'Istituto Italiano di Cultura a Bruxelles e organizzato dal direttore scientifico il Prof. Peppino De Rose -Coordinatore scientifico dell'Associazione Calabresi in Europa, esperto in politiche e programmi dell'Unione europea e docente di impresa turistica e mercati internazionali all'Università della Calabria- si è collocato nella cornice della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (SCIM) che ha come tema portante "Convivialità", sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del pianeta". Tutto questo- spiega alla stampa estera il prof. De Rose- "per rafforzare la connotazione della "cucina" e del settore agroalimentare italiano come componenti distintivi del Marchio Italia, contribuendo allo stesso tempo a favorire opportunità di ingresso e potenziamento sui mercati internazionali degli operatori del comparto agroindustriale e della ristorazione in chiave di attrazione turistica". Una rassegna, insomma, tesa a valorizzare all'estero il meglio della filiera italiana agroalimentare e della tradizione eno-gastronomica, dimostrandosi efficace strumento di promozione integrata, uno dei pilastri della strategia di internazionalizzazione del Made in Italy delineata nel Patto per l'Export. Dopo il saluto ufficiale e la relazione introduttiva del prof. Peppino De Rose, si sono succeduti gli interventi di Allegra lafrate Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura a Bruxelles, Berenice Franca Vilardo Presidente dell'Associazione Calabresi in Europa, Tindaro Paganini Direttore Agenzia ICE di Bruxelles, Flavio Burlizzi Direttore Unioncamere Europa. Un secondo slot di interventi ha invece visto le relazioni scientifiche di funzionari europei di origine calabrese, tra cui Carlo Diana Policy Advisor del Parlamento Europeo, Francesco Foglia della DG Politiche Regionali, Occupazione e Affari Sociali della Commissione europea, Francesco Molica Direttore politiche regionali della Conferenza delle Regioni Periferiche e marittime, Michele Surace della DG Affari Marittimi e Pesca della Commissione Europa. Presente anche l'europarlamentare calabrese Laura Ferrara. Durante la serata è stato presentato il progetto di ricerca sperimentale Calabria International Desk, lo sportello dei calabresi nel mondo

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



ideato quale strumento informativo e di orientamento per la valorizzazione del patrimonio immobiliare in Calabria dei calabresi residenti all'estero e la proposta di itinerari turistico e culturali in Calabria. Una settimana dove la Calabria è stata grande protagonista a Bruxelles, e che ha visto tra l'altro la realizzazione di una serie di attività tra seminari di formazione presso l'Istituto per il Commercio Estero per una delegazione di giovani studenti e neo laureati dell'Università della Calabria ed alcuni rappresentanti del mondo culturale e sociale della Calabria con visite alle Istituzioni comunitarie. Questo meeting dei Calabresi in Europa ha ospitato anche una mostra fotografica sulla Calabria, curata da Francesco Aloe, e una degustazione di prodotti della tradizione marinara calabrese offerta dal special Guest Giuseppe Di Francia direttore di Caposperone Resort e curata dallo chef Antonio Salituro. Un programma intenso con la finalità di esaltare il potenziale della Calabria per le sue peculiarità culturali, naturalistiche, paesaggistiche, storiche ed anche enogastronomiche della Calabria in Europa. (p.n.)

(Prima Pagina News) Sabato 19 Novembre 2022