

Grande successo delle aziende calabresi alla manifestazione "LovEat 2016" di Venezia

19 dicembre 2016

Sono in totale 7 le aziende calabresi che hanno partecipato a vario titolo alle attività di LOVEAT 2016, la prima fiera delle eccellenze enogastronomiche internazionali e del turismo esperienziale, tenutasi a Venezia dal 2 al 4 dicembre 2016.

Nello specifico, cinque aziende hanno partecipato oltre che agli incontri B2B realizzati dalla rete Enterprise Europe Network attraverso il coordinamento di Unioncamere Veneto, anche in qualità di espositrici all'interno dello stand istituzionale predisposto da Unioncamere Calabria, partner della rete europea costituita dalla Commissione Europea per supportare la competitività delle PMI:

Salumificio Vittorio Callà,

Frantoio Roperti S.S.

Nero di Calabria SRL

World Marketing Service SRL

Pelligrò - Do.Le.Ma. Srl Unipersonale

Hanno partecipato ai soli incontri B2B le aziende: Salpa SRL (supportata da Unioncamere Calabria) e Azienda Agricola Arnaldo Maria Manfredi SNC (supportata da SPIN srl).

Un viaggio tra le eccellenze del Made in Calabria, passando dai salumi alla &nduja, dall'olio EVO alle conserve ittiche e vegetali, che hanno saputo conquistare i partecipanti veneti ma soprattutto quelli stranieri.

A poco più di quasi due settimane dalla chiusura della fiera, sono già stati riportati accordi commerciali chiusi e trattative per l'inserimento dei prodotti nei mercati tedesco, svizzero e austriaco.

Una Manifestazione fieristica, dunque, che farà certamente parlare di sé nel futuro e dove al suo Anno Zero ha trovato una Calabria protagonista nella qualità e nei sapori dei prodotti presentati, anche attraverso l'organizzazione di attività di degustazione e show cooking, abilmente realizzati dallo Chef calabrese Nicola Stratoti, in collaborazione con le aziende espositrici.

Prodotti di eccellenza che sanno coniugare abilmente le tradizioni della nostra terra con elementi di innovazione per dare vita a sapienti piaceri del gusto senza dimenticare la sicurezza e la qualità delle materie prime che da sempre contraddistinguono il vero "Made in Italy" dalle sue imitazioni.

Tra i visitatori di rilievo, alcuni Chef di rilievo mondiale, tra cui lo Franco Favaretto, Alfredo Marzi, Alberto Tomasi e gli chef reduci dalle Olimpiadi di Cucina 2016" tenutisi in Germania da 22 al 25 ottobre.

Comunicato Stampa

