Mer 24 Set, 2025

Si rafforzano i legami commerciali tra il Nord Sardegna e la Francia

Avviare e rafforzare scambi commerciali tra le piccole e medie imprese del nord Sardegna, fiere portabandiera della qualità agroalimentare, e quelle francesi della distribuzione del food and beverage. Fast nella commercializzazione, slow per riuscire ad apprezzarla pienamente. Era questo l'obbiettivo del gemellaggio tra il Comune di Ittiri e la Città di Amnéville. In quell'occasione, con il sostegno organizzativo e tecnico di Camera di Commercio e Promocamera, una rappresentanza del tessuto economico ittirese, e in particolare gli imprenditori facenti parte dell'associazione Prendas di Ittiri, avevano presentato i loro prodotti di eccellenza, agroalimentari e artigianali, nel corso di incontri B2B con selezionati buyers della Lorena.
Il primo step ha dato seguito agli incontri di questi giorni nel nord Sardegna che hanno preso il via il 5 novembre a Ittiri: sono gli associati di Prendas a proporsi, accogliendo una delegazione di operatori economici specializzati del settore agroalimentare italiano in arrivo dalla Francia, facendogli conoscere il territorio con una serie di visite mirate alle aziende proponendogli i prodotti d'eccellenza di Ittiri e presentandosi nel workshop dedicato agli incontri B2B. Il Sistema camerale del Nord Sardegna (Camera di Commercio e Promocamera) e l'Ufficio Enterprise Europe Network, in collaborazione alla Delegazione Grand Est della Camera di Commercio Italiana per la Francia (Ccif), la Cci International Lorraine e l'Ufficio Een di Nancy ha promosso l’incontro delle imprese francesi provenienti dalla regione della Lorena (in particolare città di Amnéville Les Thermes), che incontreranno gli imprenditori del settore agroalimentare di Ittiri fino al 7 novembre.

Ai buyers del settore food, accompagnati dalla delegazione istituzionale dei rappresentanti della Cci Internazionale Lorena e della Ccif, sono stati presentati presentati i percorsi eno-gastronomici di Ittiri, partendo dalle visite alle sedi di alcune aziende di assoluta eccellenza. Gli imprenditori avranno modo di raccontare il contesto in cui nascono i prodotti e i processi da cui scaturiscono alcune delle produzioni d'eccellenza del territorio. Sono previste degustazioni di vini,carciofi, pasta, formaggi, miele, pane e dolci, oli, sottoli, salumi che le diciotto imprese partecipanti all'iniziativa proporranno con l'obiettivo di farli apprezzare e far giungere fino in Francia. Gli ospiti transalpini, inoltre, avranno occasione di gustare i prodotti proposti per l'acquisto anche nel corso di eventi ad hoc organizzati in queste giornate di permanenza in Sardegna, con numerose ricette elaborate dai ristoratori di Ittiri. Queste le aziende presenti all'evento: Fior di pasta (pasta) di Rita Tavera; Apistica Monte Unturzu (miele); Lisca azienda vitivinicola (vino), di Antonio Lisca; Dolci tipici,di Gavina Delogu; Società agricola dei fratelli Pinna (oli e sottoli); Formaggi, di Tomaso Canu; Agrittiri (carciofi) di Gian Luigi Virdis; Società agricola dei Fratelli Delogu (olio d'oliva); Azienda agricola di Susanna Zinellu (olio d'oliva); Macelleria di Guglielmo Carta (salumi); Salumificio ittirese (salumi) di Marco Simula; Macelleria di Roberto Merella (salumi); Azienda agricola Porcheddu (vino); Lait-latteria ittirese (formaggi), di Virdis; Pasticceria e panificio Ciccindè (pane) di Fausto Tavera; Tenute Delogu (vino), di Piero Delogu; Olio Merella, di Tore Sanna e Associazione carcioficoltori, di Gianni Dedola.

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mer 22 Ott, 2025