

Dal 26 al 28 aprile i prodotti ittici calabresi al Seafood Expo di Barcellona



L'industria ittica mondiale si ritroverà a Barcellona, dal 26 al 28 Aprile prossimi, per il Seafood Expo: l'evento riunirà presso il Polo Espositivo sito sulla Gran Via più di 1.527 aziende espositrici provenienti da 76 Paesi distribuiti su 59 padiglioni nazionali e regionali, per oltre 39.545 metri quadri di superficie espositiva netta.

Alla kermesse internazionale la Regione Calabria parteciperà – così come recentemente avvenuto anche alla BIT di Milano ed al Vinitaly a Verona – con il brand “Calabria Straordinaria”, che rievoca tratti identitari di una cultura antica, di un patrimonio storico legato al mare ed ai 780 chilometri di coste bagnate dal Tirreno e dallo Ionio.

“Insieme al Presidente Occhiuto ed alla Giunta – commenta l'Assessore regionale alle Politiche Agroalimentari, Gianluca Gallo – abbiamo inteso investire sul piano della promozione internazionale delle risorse agroalimentari di qualità della nostra terra e, in questo caso, dei nostri mari”. Aggiunge Gallo: “Barcellona è una vetrina eccezionale, da questo punto di vista: costituirà occasione fondamentale, per il made in Calabria, per promuovere nuove opportunità e rilanciare il comparto ittico, secondo una strategia di intervento basata sulla peculiarità e sull'immagine dei nostri prodotti in un rinnovato faccia a faccia con i buyer provenienti da tutto il

mondo”.

Quattro le aziende calabresi presenti all'Expo: la Stocco di Mammola Alagna e Spanò, l'Ittica Schiavonea di Corigliano – Rossano, Delizie di Calabria di Catanzaro e la Marpesca Group di Vibo Valentia, che saranno affiancate nelle giornate di fiera da rappresentanti delle istituzioni e dei Flag, gruppi di azione locale nel settore della pesca che operano nell'ambito del FEAMP.

Nel corso della manifestazione avranno luogo due show cooking dal titolo “Calabria Straordinaria...un mare da gustare”, che saranno condotti dallo chef calabrese Gianluca De Angelis. Durante tutti gli eventi in programma, inoltre, saranno valorizzati ed esposti gli aspetti organolettici, nutrizionali e di qualità del pescato calabrese, caratterizzato da una grandissima varietà di fauna ittica tutta da scoprire.