

Caputo: Creiamo un polo campano del gusto

Aggregarsi e innovarsi senza perdere la tipicità dei prodotti agroalimentari campani è la soluzione per competere sui mercati nazionali e internazionali ed evitare di scomparire dopo il recente allarme lanciato dallo studio condotto da Ismea e Federalimentare. Di tutto ciò si è parlato al conve-

gno "Il Progetto europeo Truefood: innovazione per le pmi alimentari tradizionali" che si è svolto ieri all'Unione degli Industriali di Napoli. La creazione di una efficiente rete commerciale e di un "polo del gusto" in Campania sono i primi passi da compiere nel settore agroalimentare.

● Sabrina Milano

E' fondamentale fare sistema per il settore agroalimentare campano attraverso reti commerciali e la creazione di un "polo del gusto". Questa la sintesi dei relatori del convegno: "Il progetto europeo Truefood: innovazione per le pmi alimentari tradizionali" che si è svolto ieri nella sede dell'Unione degli Industriali di Napoli e provincia. I lavori sono stati aperti dal presidente della sezione Industria Alimentare dell'Unione Industriali di Napoli, **Mario Maione** che sottolinea la necessità di diffondere in Campania la cultura dell'aggregazione per consentire alle pmi di innovarsi salvaguardando la tipicità dei prodotti.

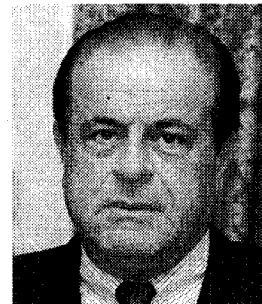
"Nel settore agroalimentare - commenta il presidente Maione - si paventano momenti tristi perché, come annunciato dallo studio condotto da Ismea e Federalimentare, su dieci aziende esistenti tra otto anni ne rimarranno solo otto. Bisogna innovarsi nella tradizione. Per competere al livello internazionale è importante diffondere nel settore agroalimentare la cultura dell'aggregazione e conservare allo stesso tempo le tradizioni e le origini dei prodotti locali che rappresentano il punto di forza dell'agroalimentare campano". L'industria alimentare, pur rappresentando il primo settore produttivo in Europa e anche in Campania per numero di addetti e fatturato risulta

fortemente penalizzata dalla dimensione aziendale che espone le imprese alla concorrenza dei prodotti importati dai paesi extra-europei.

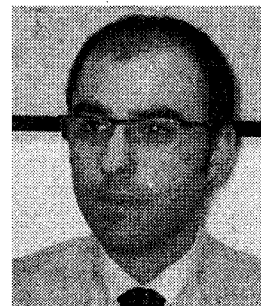
"E' necessaria - aggiunge **Antimo Caputo**, presidente del Gruppo Giovani Industriali di Napoli e vicepresidente nazionale dei giovani di Federalimentare - una promozione più organica dei prodotti agroalimentari e contrastare il mercato dei prodotti che imitano quelli italiani e campani". Poi a margine del convegno il leader dei giovani partenopei spiega i primi passi da compiere per rendere più competitive le aziende locali del settore agroalimentare. "E' importante - continua Caputo - in Campania realizzare reti commerciali e interessante sarebbe creare un "polo del gusto", ossia una scuola che rispondesse alla elevata domanda di pizzaioli e chef che esiste. A Parma c'è l'accademia della Barilla e in Campania potrebbero insegnare invece l'arte della cucina tipica e quella della pizza i numerosi chef e maestri pizzaioli". Infine **Federica Scotto di Tella** e **Alessandro Cordelli** responsabili del progetto Truefood illustrano gli obiettivi e le tappe successive dell'iniziativa.

Si tratta in sostanza di un progetto promosso da Federalimentare nell'ambito del Sesto Programma Quadro di Ricerca e Sviluppo della Commissione Europea per sostenere le pmi europee nel processo di innovazione dei pro-

dotti tradizionali, migliorandone la qualità, la sicurezza e le proprietà nutrizionali attraverso attività di ricerca teorica ed applicata, attività di formazione, informazione e trasferimento tecnologico. A febbraio esperti di innovazione e marketing incontreranno nuovamente la sezione Industria Alimentare dell'Unione Industriali di Napoli per la conclusione del progetto Truefood.



Mario Maione



Antimo Caputo