



## COMUNICATO STAMPA

### **A Praga il progetto “Puglia Experience”**

#### **Le eccellenze enogastronomiche della regione presentate all’Ambasciata d’Italia**

I rapporti tra Italia e Repubblica Ceca sono sempre più solidi e proficui, e tra le numerose iniziative che si stanno avvicinando in Boemia e dintorni va annoverato l’evento organizzato dalla Camera di commercio italo-ceca (Camic) che si è tenuto ieri, 15 marzo, nell’Ambasciata d’Italia a Praga per presentare alla comunità imprenditoriale locale le eccellenze territoriali ed enogastronomiche della regione Puglia. L’incontro ha visto la partecipazione dell’ambasciatore italiano, Aldo Amati, del presidente della Camic, Gianfranco Pincirolì, dell’assessore per le Politiche agricole della regione Puglia, Leonardo Di Gioia, e di una rappresentanza di Unioncamere.

L’evento è stato aperto dai saluti dell’ambasciatore Amati e del presidente Pincirolì, che hanno ringraziato i numerosi presenti, tra cui il viceministro dell’Industria e del commercio, Jiri Koliba, e il direttore della sezione alimentare del ministero dell’Agricoltura, Jindřich Fialka. “L’elevata attenzione che l’imprenditoria locale ha dimostrato nei confronti dei meravigliosi prodotti offerti dalla regione ci fa particolarmente piacere e siamo lieti di aver contribuito all’organizzazione di questo incontro”, ha dichiarato Amati, ricordando come la Repubblica Ceca sia già da tempo un mercato molto importante per l’Italia dal punto di vista commerciale, con l’interscambio che ha raggiunto un nuovo record nel 2016 e il livello delle esportazioni italiane in continua crescita da diversi anni.

“Il nostro obiettivo, ora, non è più solo quello di aumentare la presenza dei prodotti italiani all’estero, ma di diffonderne l’esperienza, le origini e la conoscenza di quelle peculiarità che li distinguono a livello internazionale – ha aggiunto il segretario generale della Camic, Matteo Mariani – Ed è proprio per raggiungere questo risultato che la nostra Camera di commercio sta potenziando la promozione all’estero del *made in Italy*”. A tal proposito sono stati illustrati quattro corsi formativi organizzati dalla Camic nell’ambito del progetto “Puglia Experience”, al fine di incrementare lo standard qualitativo dei ristoranti italiani attraverso la conoscenza dei prodotti territoriali.

Durante l’evento è stato presentato il sistema di certificazione “Ospitalità Italiana”, che attesta il controllo sulla qualità e sulla provenienza dei prodotti offerti nei ristoranti italiani a Praga (attualmente 23). L’incontro si è concluso con una degustazione di prodotti d’eccellenza, tra cui vari vini come il Negramaro, il Nero di Troia e il Primitivo, il pane di Altamura, la burrata, il caciocavallo e l’olio extravergine d’oliva di cui la Puglia detiene il 35 per cento della produzione nazionale.