

ANSA

Nuova Europa

http://www.ansa.it/nuova_europa/it/notizie/rubriche/altrenews/2017/03/16/enogastronomia-eccellenze-pugliesi-sbarcano-a-praga_7c59f7e7-c4e7-413a-8b44-0fca990d765f.html

Enogastronomia, eccellenze pugliesi sbarcano a Praga

Camera Commercio presenta certificazione 'ospitalità italiana'

16 marzo, 21:24



(ANSA) - PRAGA - Le eccellenze enogastronomiche della Puglia sbarcano a Praga e si presentano alla comunità imprenditoriale locale. A organizzare l'evento, all'ambasciata d'Italia, è stata la Camera di Commercio italo-ceca. Oltre a proporre il meglio dei prodotti regionali, l'incontro, spiega in una nota l'ambasciata italiana, è stato anche l'occasione per presentare il nuovo sistema di certificazione "Ospitalità italiana", con cui viene attestato il controllo sulla qualità e sulla provenienza dei prodotti offerti nei 23 ristoranti italiani esistenti oggi a Praga.

"Il nostro obiettivo è quello di aumentare non soltanto la presenza dei prodotti italiani all'estero, ma

anche quello di diffonderne l'esperienza, le origini e la conoscenza di quelle peculiarità che li distinguono a livello internazionale", ha detto il segretario generale della Camera di Commercio italo-ceca, Matteo Mariani. La Repubblica ceca, ha ricordato dal canto suo l'ambasciatore Aldo Amati, rappresenta un importante mercato di sbocco per l'Italia dal punto di vista commerciale, come attesta il nuovo record raggiunto dall'interscambio fra i due Paesi, in costante crescita da diversi anni. (ANSA).



http://www.agi.it/iphone-pei-ita/2017/03/16/news/eccellenze_pugliesi_presentate_all_ambasciata_a_praga-1591440/

[iPhone pei ita](#)

Eccellenze pugliesi presentate all'ambasciata a Praga

(AGI) - Roma, 16 mar. - Le eccellenze territoriali ed enogastronomiche della regione Puglia sono state presentate nel corso di un evento all'ambasciata italiana a Praga alla comunita' imprenditoriale della Repubblica Ceca. L'incontro, organizzato dalla Camera di commercio italo-ceca (Camic), ha visto la partecipazione dell'ambasciatore italiano, Aldo Amati, del presidente della Camic, Gianfranco Pincioli, dell'assessore per le Politiche agricole della regione Puglia, Leonardo Di Gioia, e di una rappresentanza di Unioncamere. Tra gli ospiti presenti, 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 e' piu' solo quello di aumentare la presenza dei prodotti italiani all'estero, ma di diffonderne l'esperienza, le origini e la conoscenza di quelle peculiarita' che li distinguono a livello internazionale - ha aggiunto il segretario generale della Camic, Matteo Mariani - Ed e' 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 e' stato presentato il sistema di certificazione "Ospitalita' Italiana", che attesta il controllo sulla qualita' e sulla provenienza dei prodotti offerti nei ristoranti italiani a Praga (attualmente 23). L'incontro si e' 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% della produzione nazionale. (AGI)

.

INFORM

<http://comunicazioneinform.it/a-praga-il-progetto-puglia-xp-un-corso-di-quattro-workshop-specializzati-per-presentare-gli-alimenti-e-i-vini-della-regione-italiane/>

A Praga il progetto “Puglia XP” un corso di quattro workshop specializzati per presentare gli alimenti e i vini della regione italiana

giovedì, 16 marzo, 2017 in [NOTIZIE INFORM](#)

PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY

Organizzato dalla Camera di Commercio Italo-Ceca

Ieri all’Ambasciata d’Italia l’evento inaugurale

PRAGA – Progetto Puglia XP : la Camera di Commercio e dell’Industria Italo-Ceca ha preparato un corso di quattro workshop specializzati per presentare gli alimenti e i vini della Puglia. Il progetto Puglia XP si tiene all’hotel Perla di Praga ed è aperto ai professionisti del settore Horeca, della distribuzione all’ingrosso e del commercio a dettaglio. Nel primo seminario, il 14 marzo, concentrazione sui vini e sui vitigni tipici della Puglia, che può contare su ben 28 vini Doc. A seguire, altre eccellenze del settore come il grano e la sua lavorazione in pane e pasta, produzione olio d’oliva e il latte e la sua lavorazione in formaggio. “I workshop sono tenuti da docenti provenienti dalla Facoltà Agraria dell’Università degli Studi di Bari e per ogni appuntamento è presente un’azienda pugliese con i suoi prodotti – spiega Andrea Kunová, Food & Turism manager della Camera Italo-Ceca – Il principale obiettivo dei seminari è presentare agli operatori cechi in maniera approfondita i prodotti della regione. I partecipanti acquisiranno conoscenze utili per distinguere i prodotti di qualità e trasmettere ai clienti le principali caratteristiche dei vini e degli alimenti della Puglia”.

La Puglia può vantare un grande patrimonio enogastronomico, la cui popolarità nel mondo sta sensibilmente crescendo. La regione censisce fino a 150 cibi e alimenti tipici, tra cui anche una decina di prodotti Dop. Particolarmente rilevante è la produzione vinicola con più di 90.000 ettari di vigneti, la produzione d’olio d’oliva e il settore caseario. Molto significativa anche l’industria della trasformazione del grano duro, che vede stabilite in Puglia alcune delle marche più importanti di produzione della pasta.

Ieri 15 marzo all’Ambasciata d’Italia a Praga si è tenuto l’evento inaugurale del progetto Puglia XP. Presentate alla comunità imprenditoriale locale le eccellenze territoriali ed enogastronomiche della Puglia. L’incontro ha visto la partecipazione dell’ambasciatore italiano, Aldo Amati, del presidente della Camic, Gianfranco Pincioli, 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 Pincioli, 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. (Inform)



<https://italiapragaoneway.eu/praga-progetto-puglia-experience-le-eccellenze-enogastronomiche-presentate-allambasciata-ditalia/>

A Praga il progetto “Puglia Experience”: eccellenze enogastronomiche presentate all’Ambasciata d’Italia

Puglia Experience è un evento organizzato dalla Camera di commercio italo-ceca (Camic) presentato ieri, 15 marzo, nell’Ambasciata d’Italia a Praga.

By [Staff Italia Praga one way](#) - marzo 16, 2017



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 Pincioli, 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 Pincioli, 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. Ed è proprio per raggiungere questo risultato che la nostra Camera di commercio sta potenziando la promozione all'estero delmade in Italy”, ha aggiunto [il segretario generale della Camic, Matteo Mariani](#).

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. Il progetto è aperto ai professionisti del settore Horeca, della distribuzione all'ingrosso e del commercio a dettaglio. Il primo seminario, che si è svolto martedì 14 marzo, è stato concentrato su vini e vitigni tipici della Puglia. A seguire altre eccellenze del settore come il grano e la sua lavorazione in pane e pasta, produzione di olio d'oliva e lavorazione di latticini e formaggio.

I workshop sono tenuti da docenti provenienti dalla Facoltà Agraria dell'Università degli Studi di Bari e per ogni appuntamento sarà presente un'azienda pugliese con i suoi prodotti. “Il principale obiettivo dei seminari è presentare agli operatori cechi in maniera approfondita i prodotti della regione. I partecipanti acquisiranno conoscenze utili per distinguere i prodotti di qualità e trasmettere ai clienti le principali caratteristiche dei vini e degli alimenti della Puglia”, ha spiegato Andrea Kunová, Food & Tourism manager della Camera Italo-Ceca.

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, la cacioricotta e l'olio extravergine d'oliva di cui la Puglia detiene il 35 per cento della produzione nazionale.



<http://www.agenzianova.com/a/58ca7057028a70.31512524/1526750/2017-03-16/diplomazia-italiana-progetto-puglia-experience-a-praga-per-presentare-le-eccellenze-enogastronomiche-della-regione/linked>

Diplomazia italiana: progetto "Puglia Experience" a Praga per presentare le eccellenze enogastronomiche della regione

Praga, 16 mar 11:27 - (Agenzia Nova) - I rapporti tra Italia e Repubblica Ceca sono sempre stati solidi e proficui: tra le iniziative che, nel corso degli anni, dimostrano gli ottimi rapporti bilaterali anche l'evento che si è tenuto ieri presso l'ambasciata italiana a Praga, organizzato dalla Camera di commercio italo-ceca (Camic) per presentare alla comunità imprenditoriale locale – in particolare alle aziende attive nel settore della ristorazione e del turismo – le eccellenze locali della regione Puglia, dal punto di vista culturale, territoriale ed enogastronomico. L'incontro ha visto la partecipazione dell'ambasciatore italiano a Praga, Aldo Amati, del presidente di Camic, Gianfranco Pincirolì, dell'assessore della regione Puglia per le politiche agricole, Leonardo Di Gioia, e di diversi esponenti dell'imprenditoria locale e di UnionCamere Puglia.

L'evento è iniziato con i saluti dell'ambasciatore Amati e del presidente Pincirolì, che hanno ringraziato brevemente tutti i presenti per l'interesse dimostrato nei confronti dell'iniziativa. "L'elevata attenzione che l'imprenditoria locale ha dimostrato nei confronti dei meravigliosi prodotti offerti dalla regione ci fa molto piacere, e siamo lieti di aver contribuito all'organizzazione di questo incontro", ha dichiarato Amati. La Repubblica Ceca è già da tempo un mercato molto importante per l'Italia dal punto di vista commerciale: l'interscambio ha raggiunto un nuovo record nel 2016, e il livello delle esportazioni italiane sta continuando a seguire un trend crescente già da molti 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. È proprio per raggiungere questo risultato che la nostra Camera di commercio sta tentando di sviluppare il più possibile la promozione all'estero del made in Italy", ha affermato il segretario generale di Camic, Matteo Mariani, ringraziando poi l'assessore Di Gioia e l'intera regione Puglia per il sostegno dimostrato nei confronti dell'iniziativa.

Sono stati poi introdotti quattro corsi formativi organizzati dalla Camera di commercio, sempre nell'ambito del progetto "Puglia Experience", per presentare gli alimenti e i vini della regione, al fine di incrementare lo standard qualitativo dei ristoranti italiani all'estero: i quattro workshop, aventi ad oggetto vini, derivati del grano, derivati del latte e l'olio extravergine d'oliva, sono rivolti fondamentalmente a ristoratori, albergatori e giornalisti operanti nel campo dell'enogastronomia, nella speranza che siano poi loro a coinvolgere i clienti nell'esperienza. Sono poi intervenuti i rappresentanti della regione Puglia, che ne hanno descritto brevemente il territorio ampio e variegato: un punto di forza soprattutto per il settore primario, dal momento che offre la possibilità di diversificare la produzione a seconda della zona geografica. "I prodotti che verranno presentati oggi – vino, pasta e pane, formaggi ed olio – costituiscono un vero e proprio patrimonio per la

nostra regione, e l'elevata qualità che li caratterizza fa sì che vengano riconosciuti come eccellenze anche a livello internazionale. Proprio per questo, oggi non siamo interessati solo alla vendita del prodotto, ma a descriverne le particolarità che lo distinguono, le proprietà nutritive e le origini", ha dichiarato Leonardo Di Gioia, assessore alle politiche agricole.

Durante l'evento è stato introdotto inoltre il sistema di certificazione "Ospitalità Italiana (Q)", che attesta appunto il controllo sulla qualità e sulla provenienza dei prodotti che vengono offerti nei ristoranti italiani a Praga – attualmente 23. L'incontro si è concluso con gli interventi dei rappresentanti di UnionCamere Puglia, che hanno descritto più dettagliatamente le quattro categorie di prodotti succitati e ringraziato l'ambasciatore Amati, il presidente Pincioli e la Camera di commercio per l'importantissima funzione di "ponte" che stanno svolgendo per i nostri due paesi, e sottolineato l'importanza di stringere legami saldi non solo tra istituzioni, ma anche tra imprese. Infine, i presenti hanno avuto l'opportunità di partecipare ad una degustazione di prodotti d'eccellenza, tra cui vari vini, come il Negramaro, il Nero di Troia o il Primitivo (con 26 aree DOC e circa 40 milioni di export, la Puglia costituisce per il vino il 30 per cento del mercato italiano), il pane di Altamura, la burrata ed il caciocavallo e, molto importante, l'olio extravergine d'oliva, che costituisce per la regione un vero e proprio vanto – dalla Puglia proviene infatti il 35 per cento della produzione nazionale. (Rep)

© Agenzia Nova - Riproduzione riservata

<http://www.camic.cz/a4250-la-puglia-spiega-a-praga-i-suoi-prodotti/b5-italia/news.tab.it.aspx>



Camera di Commercio e dell'Industria Italo-Ceca



La Puglia spiega a Praga i suoi prodotti

16.03.2017



Mercoledì 15 marzo, è stato presentato all'Ambasciata d'Italia a Praga il progetto Puglia Experience. Il progetto è organizzato dalla **Camera di Commercio e dell'Industria Italo-Ceca** in collaborazione con **Regione Puglia**, **UnionCamere Puglia**, **hotel Perla** nell'ambito del progetto **Marchio Ospitalità Italiana**.

La presentazione è stata aperta dal saluto dell'ambasciatore italiano in Repubblica ceca, **Aldo Amati**, che ha ricordato la bellezza del territorio della regione e la grandezza del suo patrimonio enogastronomico. «Spero abbiate presto la possibilità di trovarvi in Puglia per gustare i prodotti favolosi di questa regione» ha auspicato l'ambasciatore italiano. Sulla stessa lunghezza d'onda anche il saluto del presidente della Camera Italo-Ceca, **Gianfranco Pincioli**, secondo il quale «la Puglia è ricca di prodotti favolosi».

Che non si tratti solo di parole di circostanza lo ha dimostrato la presentazione dei principali settori agroalimentari dell'economia pugliese. La regione può vantare grandi eccellenze nella produzione dei vini, con circa trenta aree DOP e IGT, la coltivazione e la lavorazione del grano duro e la lavorazione del latte nella produzione di formaggi freschi e poco stagionati, come la burrata e la

cacioricotta. La vera eccellenza è tuttavia la produzione dell'olio d'oliva, che può vantare ben cinque marchi DOC. «La Puglia produce circa il 35% dell'intera produzione italiana» ha sottolineato il responsabile di UnionCamere Puglia **Matteo Dusconi**. Il settore dell'agroalimentare fa inoltre da traino a quello turistico. «Ci siamo resi conto che tra il cibo e il territorio c'è un legame indissolubile» ha spiegato l'assessore per le politiche agricole della regione Puglia **Leonardo di Gioia**.

All'evento hanno partecipato diverse autorità locali tra cui il viceministro dell'Industria e del commercio, **Jiří Koliba**, e il direttore della sezione alimentare del ministero dell'Agricoltura, **Jindřich Fialka**.

Il progetto Puglia Experience prevede un ciclo di quattro workshop di approfondimento dedicati ai prodotti pugliesi dedicati al pubblico e ai professionisti cechi del settore. «Si tratta di un format nuovo di promozione dei prodotti italiani che passa tramite la conoscenza del territorio, delle materie prime e la formazione degli operatori» ha illustrato il segretario generale della Camera Italo-Ceca **Matteo Mariani**. I workshop hanno quindi l'obiettivo di sensibilizzare gli operatori, far conoscere i prodotti pugliesi e soprattutto dotare gli operatori di competenze per distinguere i prodotti originali e di qualità. «In Repubblica Ceca ci sono molti ristoranti italiani che talvolta fanno fatica a spiegare ai propri clienti i prodotti che usano. Un altro problema è la contraffazione che tocca in particolare l'olio d'oliva o la mozzarella» ha dato un quadro della situazione **Andrea Kunová**, Project manager Food & Turism della Camera Italo-ceca e responsabile del progetto.

I workshop di approfondimento si concentreranno sulle quattro aree più importanti del settore enogastronomico pugliese, ossia il vino, il grano duro, prodotti caseari e l'olio d'oliva. Il primo workshop si è tenuto martedì 14 marzo all'hotel Perla di Praga. Gli altri appuntamenti si svilupperanno a cadenza settimanale nei mesi di marzo e aprile.

Fonte: Camic

Fonte Fotografia: Camic

Apulie představí v Praze své potravinářské výrobky

16.03.2017



Ve středu 15. března, proběhla na Italském velvyslanectví v Praze prezentace projektu Puglia Experience. Projekt je pořádán **Italsko-českou obchodní a průmyslovou komorou** v rámci projektu **Známka italské pohostinnosti** ve spolupráci s **krajskou samosprávou regionu Apulie**, **svazem regionálních komor UnionCamere Puglia**, pražským **hotelem Perla**.

Prezentace projektu byla zahájena pozdravem italského velvyslance v České republice, **Alda Amatiho**, který připomněl krásnou krajinu regionu Apulie a rozmanitost tamní regionální gastronomie. „Doufám, že brzy budete mít možnost zajet do Apulie a ochutnat tam jejich výborné pokrmy,“ uvedl velvyslanec. Podobně laděný byl i pozdrav předsedy Italsko-české komory, **Gianfranca Pincioliho**, dle kterého „je Apulie bohatá na fantastické potraviny.“

Že se nejednalo jen o zdvořilostní slova, záhy ukázala prezentace hlavních odvětví potravinářské produkce v regionu Apulie. Kraj se může pochlubit významným vinařským odvětvím, a to také díky zhruba třiceti oblastem, kde se vyrábí vína s chráněným označením původu. Dalšími výraznými sektory je pěstování a zpracování tvrdé pšenice či zpracování mléka a produkce čerstvých či málo zralých sýrů, jako burrata a cacioricotta. Královnou potravinářství v regionu Apulie je však výroba olivového oleje, která se může spolehnout na pět typů olivových olejů se známkou chráněného původu. „Zhruba 35 procent celkové italské produkce olivového oleje pochází z Apulie,“ podtrhl význam regionu zástupce UnionCamere Puglia **Matteo Dusconi**. Kvalitní zemědělská výroba navíc stimuluje i další sektory, například turismus. „Jsme si totiž dobře vědomi toho, že potraviny a území, kde vznikají, jsou neodlučitelné, nejen kvůli klimatickým a zemědělským podmínkám, ale i

díky výrobním tradicím.“ dodal krajský radní regionu Apulie pro zemědělské záležitosti, **Leonardo di Gioia**.

Akce se zúčastnili také zástupci českých institucí, mezi nimiž náměstek ministra průmyslu a obchodu **Jiří Koliba** a ředitel Potravinářského odboru Ministerstva Zemědělství **Jindřich Fialka**.

Projekt Puglia Experience spočívá v cyklu čtyř odborných seminářů, během nichž budou potraviny z Apulie podrobně představeny české odborné veřejnosti. „Jedná se o nový formát podpory italských výrobků, jež se zakládá na větší znalosti základních charakteristik potravin a na posílení těchto vědomostí u profesní veřejnosti,“ uvedl k projektu generální tajemník Italsko-české komory, **Matteo Mariani**. Hlavním cílem kurzů je tudíž zvýšit znalost produktů z regionu Apulie především v oboru ho.re.ca a retail. A poskytnout tak podnikatelům a dalším profesionálům nástroje a vědomosti k tomu, aby byli schopni rozeznat ty pravé a kvalitní produkty od těch méně kvalitních. „V ČR je mnoho italských restaurací, jež nejsou někdy schopny představit svým zákazníkům suroviny, které používají. Dalším velkým problémem jsou samozřejmě napodobeniny italských potravin, s tím se velice potýkáme například u olivového oleje nebo některých sýrů,“ dodala **Andrea Kunová**, Project manager Food & Turism Italsko-české komory a koordinátorka projektu.

Semináře se zaměřují na čtyři nejvýznamnější oblasti potravinářství v regionu Apulie, a sice víno, tvrdou pšenici, sýry a olivový olej. První setkání proběhlo v úterý 14. března v pražském hotelu Perla. Ostatní kurzy proběhnou s týdenní kadencí v průběhu měsíců březen a duben.

Zdroj: Camic

Zdroj Fotografie: Camic



<http://www.aise.it/ccie/a-praga-il-progetto-puglia-experience-le-eccellenze-enogastronomiche-della-regione-presentate-in-ambasciata-/83725/2>

A PRAGA IL PROGETTO “PUGLIA EXPERIENCE”: LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DELLA REGIONE PRESENTATE IN AMBASCIATA

16/03/2017 - 19.10



PRAGA\ aise - 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 Pincioli**, 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 Pincioli, 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, Jindcich 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. **(aise)**



<http://www.ceskenovinky.eu/2017/03/17/a-praga-il-progetto-puglia-experience/>

[A Praga il progetto “Puglia Experience”](#)

Od [Redakce](#) – Posted on 17.3.2017 **Publikováno v:** [Ekonomika](#)

Praga 17. marzo 2107

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.

www.iicpraga.esteri.it

Alessio Di Giulio

La Pagina

Rassegna stampa Repubblica Ceca

Praga, venerdì 17 marzo 2017

(fonte: red.) L'Ambasciata d'Italia ha ospitato mercoledì ieri una manifestazione di presentazione delle eccellenze territoriali ed enogastronomiche pugliesi, evento organizzato dalla Camera di commercio italo-ceca.

Fra i partecipanti anche il viceministro ceco dell'Industria e del commercio, Jiri Koliba.

Durante l'evento è stato presentato il sistema di certificazione "Ospitalita Italiana", di controllo sulla qualità e sulla provenienza dei prodotti offerti nei ristoranti italiani a Praga (attualmente 23).

<http://www.ilmondo.tv/it/notizie-economia-lavoro/3899-a-praga-puglia-experience-eccellenze-enogastronomiche-in-repubblica-ceca.html>

A Praga “Puglia Experience”, eccellenze enogastronomiche in Repubblica Ceca

Notizie di Economia e Lavoro

Publicato Venerdì, 17 Mar 2017 10:13



Anche i rapporti tra l'Italia e la Repubblica Ceca sono sempre più solidi e proficui, e tra le varie iniziative che si stanno avvicinando in Boemia l'evento “*Puglia Experience*”, organizzato dalla Camera di commercio italo-ceca (Camic) che s'è tenuto lo scorso 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** (*al centro della foto d'apertura*) del presidente della Camic **Gianfranco Pincioli** (*secondo da destra*), dell'assessore per le Politiche agricole della Regione Puglia, **Leonardo Di Gioia** (*secondo da sinistra*), e di una

rappresentanza di Unioncamere.

L'evento è stato aperto dai saluti dell'ambasciatore Amati (*nella foto a destra durante il suo intervento*) e di Pincioli, che hanno ringraziato i numerosi presenti, tra cui il viceministro dell'Industria e del commercio ceco **Jiri Koliba** e il direttore della sezione alimentare del ministero dell'Agricoltura, **Jindrich Fialka**. *“L'elevata attenzione che l'imprenditoria locale ha dimostrato nei confronti dei meravigliosi prodotti pugliesi ci fa particolarmente piacere e siamo lieti di aver contribuito all'organizzazione di questo incontro”*, ha detto Amati, ricordando come la Repubblica Ceca sia già da tempo un mercato molto importante per l'Italia, 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** (primo da sinistra nella foto d'apertura) – 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 (*nella foto a destra la produzione a mano delle tipiche orecchiette pugliesi*), 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% della produzione nazionale.



PUGLIA, ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE IN AMBASCIATA A PRAGA (1)

Ora d'inserimento: 17:49

(9Colonne) Praga, 16 mar - 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 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 Pincioli, 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 Pincioli, 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. (SEGUE)

PUGLIA, ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE IN AMBASCIATA A PRAGA (2)

Ora d'inserimento: 17:50

(9Colonne) Praga, 16 mar - "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. (Red)