



Napoli, 14 settembre 2015

ANICAV INVITA GIORNALISTI E FOOD BLOGGER, DA CINA E COREA, NEI LUOGHI DI PRODUZIONE DEL POMODORO

Da ieri fino all'11 settembre Anicav ospita giornalisti e food blogger cinesi e coreani nei luoghi di coltivazione e trasformazione del pomodoro pelato, facendo tappa in Puglia e in Campania, per la visita alle principali aziende dell'Agro Nocerino. Il presidente di Anicav Antonio Ferraioli: "Il fatturato in Campania è di circa 1,5 mld di euro". Previsto anche uno show cooking con lo chef Nicola Miele per conoscere i segreti dei piatti della dieta mediterranea che hanno come protagonista il pomodoro pelato.

Roma, 9 settembre 2015 - Un viaggio di tre giorni alla scoperta dell'oro rosso italiano, che colora di mediterraneo le eccellenze del Made in Italy nel mondo ed è uno dei pilastri dell'export agroalimentare del nostro Paese. Per **conoscere la filiera produttiva e scoprire il ciclo del pomodoro dal produttore al consumatore**, facendo tappa nelle due principali Regioni di coltivazione e trasformazione – **Puglia e Campania**.

Questo è il senso del progetto di **incoming di giornalisti e food blogger provenienti da Cina e Corea**, organizzato dall'**ANICAV**, Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali, **dall'8 all'11 settembre**, nell'ambito di un più ampio **programma in collaborazione con l'Agenzia ICE** (Istituto nazionale per il commercio estero), che ha l'obiettivo di rilanciare i consumi del pomodoro pelato sui mercati stranieri.

*"La **Campania** –ha dichiarato il **presidente di Anicav Antonio Ferraioli-** costituisce il maggiore bacino di produzione di pomodoro trasformato, sia per numero di aziende di trasformazione che per **fatturato** – pari a circa **1,5 miliardi di euro, su un fatturato nazionale di 3 miliardi** - ed è da sempre leader nei derivati del pomodoro destinati al retail, primo fra tutti il pomodoro pelato, che rappresenta una produzione di pregio delle nostre aziende".*

Per questo, dopo una prima visita in un campo in provincia di Foggia, protagoniste della visita guidata da Anicav saranno tre aziende campane dell'**area dell'Agro Nocerino Sarnese**, dove sono nate numerose industrie del pomodoro **San Marzano**: la **De Clemente Conserve S.p.A**, tra i **più grandi gruppi industriali conservieri presenti in Italia**, la **F.lli D'Acunzi S.r.l.**, il cui titolare **Pasquale D'Acunzi** è stato uno dei protagonisti del riconoscimento della DOP al Pomodoro San Marzano, e la **Pomilia S.p.A**, figlia del boom che alla fine degli anni '70 ha coinvolto il settore del pomodoro.

*"È un'occasione unica – ha concluso il **direttore di Anicav Giovanni De Angelis** - per far conoscere ai mercati di Cina e Corea, strategici per l'export del pomodoro pelato, l'eccellenza di questo prodotto Made in Italy, attraverso le fasi del suo ciclo produttivo, ma anche **come si preparano i piatti della dieta mediterranea** che hanno come protagonista il pomodoro pelato, grazie a uno **show cooking** guidato dallo **chef Nicola Miele**, presso la Città del gusto gambero rosso, e a un **Pizza show** in cui i nostri ospiti potranno conoscere il **segreto della vera pizza napoletana**. In attesa di degustare i piatti dello **chef Giuseppe Ruotolo** che, partendo sempre dal pomodoro, rivisiterà i piatti della nostra migliore tradizione".*

Ufficio stampa ANICAV

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Federica Gramegna Tel. 373 5515109 – f.gramegna@inc-comunicazione.it