

Data	Fonte	Titolo
25 giugno 2008	Il Tirreno Lucca	Il Giappone vuole i nostri prodotti

Diciassette operatori nipponici alla scoperta di olio, vino e salumi lucchesi

Il Giappone vuole i nostri prodotti

LUCCA. Ancora una volta Lucca guarda al Giappone: Lucca Promos, azienda nata per promuovere l'economia locale all'estero, e la Camera di commercio hanno organizzato un "educational tour", pensato per gli operatori giapponesi del settore agro-alimentare. «L'obiettivo - spiega Alessandro Adami, vice presidente di Lucca Promos e assessore provinciale all'agricoltura - è di favorire le possibilità di ingresso e cooperazione commerciale tra aziende locali e mercato giapponese». Secondo i dati della Camera di commercio, l'interscambio alimentare tra Lucca e il Giappone ammonta a quasi 8,4 milioni di euro, circa un terzo dell'export totale.

L'aumento di queste cifre è dovuto alla diminuzione del consumo giapponese dei prodotti nazionali: l'autosufficienza del paese è diminuita al punto che su 2600 Kcal procapite consumate giornalmente, soltanto 1000 sono di produzione nazionale.

La ragione di questo squilibrio è da cercare nel cambiamento del regime alimentare della popolazione giapponese, che porta a una consumazione maggiore di prodotti zootecnici, di olio e di grassi.

La produzione interna divenuta incapace di soddisfare i bisogni della domanda, insieme all'immagine positiva che i consumatori giapponesi hanno della dieta italiana, contribuisce alla crescita costante di alcune importanti sottocategorie del settore alimentare italiane e, di conseguenza, gli interscambi tra i due paesi.

L'iniziativa di Lucca Promos riguarda 17 operatori giapponesi del settore agroalimentare (food management, ristoratori, insegnanti di cucina) interessati all'importazione per la vendita o il consumo nelle proprie strutture. L'"Educational tour" si articola in tre giornate, durante le quali la delegazione visiterà i luoghi di produzione di vino, olio e altri prodotti tipici lucchesi e toscani.

«Il paniere dei nostri prodotti - prosegue Adami - ha come caratteristiche la tracciabilità, la qualità e il legame con il territorio».

I visitatori potranno, inoltre, seguire seminari specializzati centrati su produzioni tipiche, assaggiare le specialità locali e partecipare a un corso di cucina tenuto dallo chef Gianluca Pardini dell'Accademia internazionale di cucina italiana. Molti dei partecipanti hanno già seguito i corsi organizzati dallo chef, dove per due mesi chef giapponesi imparano la cucina e l'italiano.

S.B.