Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Sicilia

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

I sapori del Giappone conquistano le pmi siciliane

notizia pubblicata **25 Febbraio 2020** alle ore **12:54** nella categoria **Enogastronomia**



Un mix perfetto quello tra Sicilia e Giappone che ieri a Palermo, nella sede di Sicindustria, ha visto una delegazione di sei produttori di prodotti agroalimentari della prefettura di Wakayama, nella regione di Kansai, sull'isola di Honsh?, preparare e far degustare agli imprenditori dell'Isola dei piatti tipici siciliani creati e realizzati utilizzando ingredienti base della cucina tradizionale giapponese.

Un appuntamento che si inserisce nell'ambito della missione incoming Wakayama to Sicily, organizzata da Sicindustria, partner di Enterprise Europe Network, in collaborazione con l'EU-Japan Centre (EEN Japan) e con l'Assessorato regionale all'Agricoltura.

"Con una produzione interna che soddisfa solo il 40% del fabbisogno nazionale – spiega Nino Salerno, delegato di Sicindustria per l'internazionalizzazione – il Giappone è il più grande importatore di prodotti agroalimentari del mondo. Il food siciliano è particolarmente apprezzato dai consumatori locali, anche grazie all'alta considerazione dei giapponesi nei confronti della cultura e dello stile di vita italiano".

I sei produttori, guidati dalla giornalista e scrittrice Ikuko Kaitani e con il supporto di Natalia Ravidà, produttrice a Menfi dell'olio di oliva Ravidà, apprezzatissimo in Giappone, hanno spiegato le varie tecniche colturali specifiche del territorio; tecniche che vengono tramandate da generazioni e da cui nasce l'eccellenza della produzione del Sol Levante.



“Obiettivo di questa missione – aggiunge Salerno – è quello di creare connessioni tra imprese giapponesi e siciliane del settore agroalimentare. Ancora una volta stiamo dimostrando l’importanza del rapporto diretto con i mercati di riferimento. Vendere prodotti alimentari in Giappone presenta diverse complessità: occorre seguire regole precise e superare controlli molto rigidi. L’Unione europea, d’altra parte, sta incoraggiando molto l’export verso il Sol Levante, grazie anche al recente accordo di libero scambio denominato Epa, European Partnership Agreement”.

Al workshop ha partecipato anche Hitoshi Koyano, esperto dell’EU-Japan Centre, che ha risposto a quesiti relativi alle relazioni commerciali con il Giappone.