Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Sicilia

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Come esportare cibo in Giappone? Sicindustria organizza workshop

notizia pubblicata **18 Febbraio 2020** alle ore **12:32** nella categoria **Eventi**

Con una produzione interna che soddisfa solo il 40% del fabbisogno interno, il Giappone è il più grande importatore di prodotti agroalimentari al mondo. I prodotti italiani sono particolarmente apprezzati dai consumatori locali, anche grazie all'alta considerazione dei giapponesi nei confronti della cultura e dello stile di vita in Italia. Tuttavia, vendere prodotti alimentari in Giappone può presentare diverse complessità, e occorre seguire regole e controlli molto rigidi.

D'altra parte, l'esportazione verso il Giappone è fortemente incoraggiata dall'Unione Europea, grazie anche al recente accordo di libero scambio, denominato European Partnership Agreement (EPA).

Ecco perché, lunedì 24 febbraio, dalle 9.30 alle 13, Sicindustria e EU-Japan Centre, entrambi partner di Enterprise Europe Network, organizzano un workshop dedicato all'esportazione di prodotti agroalimentari (cibi e bevande) in Giappone. Il workshop, condotto da Hitoshi Koyano, esperto dell'EU-Japan Centre, ha l'obiettivo di fornire alle imprese siciliane una serie di importanti strumenti per approcciarsi al mercato del Sol Levante. Il workshop si svolgerà in inglese.

Per partecipare, occorre inviare la **scheda di adesione** entro venerdì 21 febbraio all'indirizzo email een@sicindustria.eu o via fax al numero 091 323982. La partecipazione è gratuita.

Il workshop rientra in una missione organizzata da Sicindustria in collaborazione con l'EU-Japan Centre (EEN Japan) e con l'assessorato regionale dell'Agricoltura, a cui partecipa una delegazione di sei

produttori di specialità tipiche giapponesi e una giornalista/scrittrice in un viaggio alla scoperta del territorio siciliano, che include visite ad aziende locali, e la partecipazione ad un workshop volto a stabilire potenziali sinergie. La mission leader è Ikuko Kaitani, giornalista giapponese, scrittrice di libri, autrice di libri, libri di cucina e articoli specializzati in cucina italiana e giapponese.

Inoltre, sempre lunedì 24 febbraio, ma nel pomeriggio, si svolgerà un workshop di mezza giornata con dimostrazione di cucina, in cui i produttori giapponesi presenteranno i loro prodotti alle aziende e ai giornalisti siciliani. Prepareranno una serie di piatti fusion, unendo prodotti giapponesi e creatività italiana. Il seminario si svolgerà a Palermo, nella sede di Sicindustria (via A. Volta 44).

Per informazioni: tel. 091 581100 – een@sicindustria.eu.