

sfida che è anche culturale. Prima regola, fare sistema e brandizzare

Qualità, tradizione, autenticità. Pare non manchi davvero nulla al paniere delle eccellenze agroalimentari di Capitanata per tentare l'affermazione sui mercati degli Emirati Arabi Uniti. E' emerso con tutta evidenza ieri al Formadil dove la senatrice **Fallucchi** ha promosso un tavolo tecnico per analizzare le prospettive di crescita e le strategie che possono favorire il successo dei prodotti locali in quella regione, sempre più orientata nella domanda di cibi premium e sostenibili. Gli Emirati Arabi sono un crocevia culturale con consumatori provenienti da tutto il mondo; pertanto, i produttori italiani che puntano ad un posizionamento proficuo delle proprie imprese devono fare attenzione a bilanciare tradizione e innovazione per soddisfare una clientela diversificata.

"La nostra è la provincia più agricola d'Italia - ha spiegato a *"l'Attacco* la promotrice -. Gli arabi sono stati di recente in Puglia dove hanno visitato la Leonardo, sia la sede di Foggia che di Grottaglie, e il prof. **Giovanni Bozzetti** che li ha accompagnati e che è delegato per l'Italia ai rapporti commerciali con gli Emirati Arabi mi ha contattato in qualità di componente della Commissione agricoltura dicendomi che c'era stato forte interesse, con richiesta di prodotti agroalimentari della Puglia ed io ho deciso naturalmente di realizzare in Capitanata questo evento".

Un evento che ha mostrato di avere il potenziale per aggregare interessi e mettere a sistema una strategia mirata alla ricerca di opportunità di espansione e nuovi sbocchi commerciali, anche in considerazione dell'adattamento alle esigenze che sono espressione della cultura emiratina. Una re-

dall'inserimento della ricerca nel mondo agricolo e della trasformazione: per entrare nei mercati internazionali le aziende italiane devono convincersi a certificarsi, ha continuato la docente: "Parliamo oggi di certificazioni che non sono più solo basate sulle banali norme ISO, ma bisogna puntare a certificazioni Kosher e Halal che sono le principali documentazioni alimentari che attestano la conformità dei prodotti di consumo agli standard ebraici e islamici". In Italia, l'Istituto che garantisce il massimo dell'affidabilità nell'accertamento della qualità dei prodotti è Accredia che svolge un ruolo importante anche nel sostenere la competitività delle imprese certificate sui mercati internazionali ed ha stipulato un accordo con le autorità emiratine per assicurare che i prodotti del Made in Italy richiesti siano conformi alle regole islamiche.

Un elemento imprescindibile per aggredire nuove fette di mercato - che è molto più semplice conquistare con l'identificazione di un brand - è rappresentato dalla capacità di fare sistema, di creare alleanze nella cooperazione, superando i particolarismi che di fatto ancora impediscono al comparto produttivo agricolo più importante ed esteso d'Italia di lavorare in maniera sinergica e strutturata. Una parcellizzazione in interessi particolari che continua a costituire una grande penalità per il sistema delle imprese locali, come hanno avuto modo di ribadire tutti i relatori della giornata di ieri.

Nella giusta direzione vanno invece gli sforzi del Gal Daunia Rurale che con la creazione del Distretto del Cibo ha puntato a fare propria la logica che premia il processo di aggregazione, ed infatti il Distretto ha rino-