

COMUNICATO STAMPA

IL BRODETTO SAMBENEDETTESE AMBASCIATORE IN SPAGNA DELLA BLU ECONOMY DEL PICENO

Il piatto tipico della marineria protagonista al Seafood Expo Global di Barcellona

BARCELLONA (Spagna) – Il **brodetto sambenedettese** è stato protagonista al **Seafood Expo Global**, la più grande vetrina internazionale dedicata alla pesca e all'acquacoltura che raduna ogni anno 2.000 espositori da 89 Paesi che si sta svolgendo a Barcellona.

Il Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e Forestale **Francesco Lollobrigida** è intervenuto al Padiglione Italia alla presentazione dei Brodetti di San Benedetto del Tronto e Fano insieme all'onorevole **Mirco Carloni**, all'assessore regionale **Andrea Maria Antonini**, alla vicepresidente della Confesercenti **Antonia Fanesi**, alla direttrice **Elena Capriotti** e all'amministratore delegato del CAAP Centro Agroalimentare Piceno **Francesca Perotti**.

Confesercenti da anni collabora con i ristoratori e operatori dell'accoglienza per il recupero di un piatto che è una vera e propria eccellenza dell'offerta enogastronomica della città della Riviera delle Palme. **Priscilla Husson**, nota ristoratrice sambenedettese, ha preparato il brodetto in un duplice "gusto": tradizionale e rivisitato. Il pesce utilizzato è stato pescato dalla flotta sambenedettese e offerto da **Pietro Liberati** della Lp Ittica e **Luigi Sgattoni**. Confesercenti ha organizzato il cooking nel padiglione del Ministero per la promozione Italia dando concreta attuazione ad una iniziativa, d'intesa con la Regione, con l'intento di supportare lo sviluppo di importanti settori dell'economia del territorio.

“La ricchezza viene dai nostri ristoratori che rispondono ogni anno con forte attenzione al recupero del piatto storico – ha detto **Elena Capriotti**, direttore di Confesercenti Marche – e il nostro brodetto abbinato alla Passerina spumantizzata e al Caffè del Marinaio ha riscosso un grandissimo successo. È un esempio concreto di come progettualità integrate possono garantire enormi vantaggi al territorio. Auspichiamo una filiera selezionata in grado di garantire quella qualità sempre più apprezzata e cercata dai turisti. Non dimentichiamo come prima il sisma e poi il Covid sono state ferite che hanno profondamente segnato il territorio nel suo complesso che ha dimostrato di saper reagire con forza e spirito imprenditoriale, vivacità e creatività soprattutto giovanile”.

“Stiamo assistendo alla crescita di imprese anche nel settore della ristorazione con modelli gestionali e offerte innovative – prosegue Elena Capriotti – in grado di dare un nuovo volto al turismo esperienziale attraverso la qualità alimentare”.

“Gli operatori turistici che guardano al medio lungo periodo puntano sulla reputazione di un piatto che costituisce una vera e propria eccellenza della nostra offerta gastronomica – ha detto **Antonia Fanesi** Vicepresidente vicario Confesercenti – che permette di valorizzare l'autenticità delle produzioni proprie del nostro territorio”.

La presidente di Confesercenti **Angela Velenosi** ha aggiunto: “Nella crescita di un territorio i ristoratori si affidano e auspicano ad una comunicazione di governance unica ed omogenea ponendo le basi per un progetto di connubio istituzionale pubblico privato”.

“Al Seafood Expo Global di Barcellona abbiamo presentato il nostro ecosistema della blu economy sambenedettese – ha detto **Francesca Perotti** amministratore delegato del CAAP Centro Agroalimentare Piceno – grazie ad una strategia portata avanti da tempo dal consiglio di amministrazione e fortemente voluta dal Presidente **Roberto Giacomini** e dal vicepresidente **Corrado Di Silverio** finalizzata a far diventare il CAAP, Centro Agroalimentare Piceno, parte attiva di un distretto agroalimentare evoluto in grado di coinvolgere le diverse realtà del territorio con l'obiettivo di sviluppare l'intero comparto. Per raggiungere questo intento coinvolgeremo Italmercati e quindi la rete dei mercati all'ingrosso italiani oltre ai centri di ricerca del nostro territorio. A Barcellona avremo la possibilità di avviare importanti azioni di confronto anche con realtà internazionali specificatamente del settore della pesca ovvero uno dei comparti che da sempre caratterizza il distretto agroalimentare del Piceno. Non a caso Seafood Expo Global e Seafood Processing Global sono le piattaforme globali in cui fornitori e acquirenti si incontrano, fanno rete, lanciano o trovano nuovi prodotti e raggiungono i loro obiettivi commerciali”.

Ufficio stampa Logos

Tel e fax 0735753957

Vittorio Bellagamba 3480743503

Luigina Pezzoli 3409231719

Roberto Valeri 3472822367

Sito: www.logosnotizie.it –

Webtv: www.logosnotizie.tv