

martedì 20 ottobre 2015 (index.asp)

Cerca...



Salerno

Blog di informazione economica
Direttore: Ernesto Pappalardo
(index.asp)

telecolore

(<http://www.telecolore.it>)

© 09:33:13



(<http://www.vallepiana.com>)

Villa Maione
Casa di Cura accreditata con il S.S.N.
Azienda Certificata UNI EN ISO 9001:2008 n° 8973-A

(<http://www.villamaione.com/>)

L'ACQUARIO DI LUCA IOVINE

Numerose imprese del Mezzogiorno e della Campania hanno partecipato all'importante appuntamento di Colonia.

Food/machinery Made in Salerno

L'ingegnere salernitano Biagio Crescenzo ha presentato alla fiera internazionale Anuga una nuova macchina ad alto tasso di innovazione tecnologica.

Stati Uniti d'Europa, non lo siamo ancora da un punto di vista politico (e forse non lo saremo mai!) ma almeno da quello economico qualche significativo progresso lo abbiamo compiuto: non solo per i flussi turistici ma anche per quelli di capitali e merci in particolare nel settore food e dintorni.

Mentre nei giorni scorsi molti visitatori si sono recati nella storica Berlino dove si è tenuto il Festival delle Luci che ha "illuminato" la Germania ultimamente poco "brillante" per gli episodi legati alla Volkswagen, diversi imprenditori Italiani sono partiti, sempre alla volta del suolo tedesco per essere presenti alla fiera più importante del mondo per i settori *food retail, food service e catering*. "Anuga" si svolge ogni anno a Colonia ed accoglie circa 7.000 aziende provenienti da oltre 100 Paesi per esporre i loro prodotti su una vastissima area che attrae 155.000 visitatori specializzati.

Anuga è la manifestazione leader a livello mondiale nel settore *food&beverage*, location perfetta per stringere contatti ed avviare business di alto livello, piattaforma ideale per individuare trend e novità del momento.

Il coinvolgimento di imprese campane è stato di notevole entità L'Ice (Istituto per il Commercio Estero) ha organizzato una delegazione ufficiale, con uno stand "aggregato" di circa 200 aziende, molte operanti all'interno dell'area salernitana ricadente nel perimetro del Distretto Agro-Alimentare. Lo spazio espositivo era strutturato su un'area di circa 3.000 mq orientata allo svolgimento di azioni promozionali ed all'organizzazione di incontri nell'ambito di uno specifico programma di show cooking e degustazioni.

Ma sono state presenti a Colonia anche aziende che hanno preferito stand propri. Tra queste la "CTI Foodtech" che opera nel settore foodmachinery e world leading company nel segmento della *denocciolatura di frutta*. L'impresa basata a Montecorvino, in provincia di Salerno, era presente nel ruolo di partner tecnico-commerciale della multinazionale americana **JBT Foodtech**, azienda che opera su scala globale ma fortemente radicata nel nostro territorio provinciale, che, anche se per tanti motivi ancora non lo è diventato, ha sicuramente una forte vocazione ad incarnare le caratteristiche salienti di una vera e propria "Food Valley" fortemente attrattiva. JBT FoodTech, ha lasciato nel corso degli anni un'impronta significativa nell'evoluzione dei processi di trasformazione delle materie prime agricole e con l'azienda salernitana sta lanciando una nuova macchina denominata "**Multi fruit juicer**".

"Con una resa del 70% la "Multi Fruit Juicer" - ha spiegato a salernoconomy.it l'ingegnere Biagio Crescenzo della CTI Foodtech - è la

spremitrice di agrumi per il settore "Horeca" più performante sul mercato ed è destinata a cambiare gli equilibri e gli asset tecnologici del settore".

A testimonianza di un ambito, quello del food, molto vivace e con spiccata vocazione internazionale, **Alfonso Campitelli (Campitelli srl)**, che opera nel packaging metallico anche nei mercati dell'Est Europa sottolinea come "le aziende del Sud hanno saputo affermarsi in un contesto difficile che ha favorito lo sviluppo delle loro potenzialità competitive. L'Agro-Nocerino Sarnese è come una palestra: quando nasci e cresci in un contesto complesso come il nostro, diventi più *robusto*".

Tra gli argomenti-chiave affrontati ed approfonditi nel corso della manifestazione internazionale tedesca: la *nutrition*, che costituisce il tema centrale di Expo 2015, ma anche le problematiche legate alla contraffazione dei prodotti, meno importante in ambito machinery (protetti dai marchi) ma decisiva per le produzioni destinate alla tavola. Tant'è che proprio in Germania è nata l'iniziativa ItalianSounding: per smascherare i prodotti che "suonano" italiano ma in realtà non sono affatto Made in Italy.

@LucaIovine6



Lo stand di CTI Foodtech all'Anuga di Colonia



Like 17 Tweet 3 G+ 0

1

GLOCAL DI ERNESTO PAPPALARDO

Territori e filiere "asimmetriche"

16/10/2015



Visto da Sud "Expo 2015" probabilmente è diventato nell'immaginario collettivo prima di tutto un luogo delle "meraviglie" enogastronomiche mondiali. Ed in effetti il racconto mediatico è incentrato proprio sulle mirabili culinarie che sono in mostra a Milano provenienti da tutto il pianeta. Ma, in realtà, dietro la presenza preponderante del "food" è facile scoprire una serie di processi produttivi che narrano la trasformazione delle filiere agricole in "filiere integrate asimmetriche", come le definisce il Censis all'interno del documento "Il futuro dei territori. Idee per un nuovo manifesto dello sviluppo locale". [Continua] ([detail.asp?id=2712&ttl=12](http://www.salernoconomy.it/detail.asp?id=2712&ttl=12))



Turismo: serve una "filiera di comunità"

di Virgilio Gay
27/07/2015

Riceviamo e volentieri pubblichiamo.

Investing.com |
Currency Converter

Convert:
Enter amount

From:

To:

Submit