L’enogastronomia della Campania invade Eataly a New York e Chicago

Sei settimane in vetrina sugli scaffali di **Eataly** a **New York**, sulla Quinta Strada. É questa l'opportunità che avranno 37 aziende campane dell'agroalimentare grazie a un bando della **Regione Campania** affidato a **Unioncamere**, che ha stretto l'accordo con il colosso della distribuzione internazionale del cibo italiano di qualità Eataly. L'iniziativa è già in corso e durerà fino al 31 ottobre, non solo a New York ma anche a Chicago. "Unioncamere e Regione Campania - spiega il presidente regionale dell’unione regionale delle Camere di Commercio campane, Unioncamere **Maurizio Maddaloni** - sono impegnate nella promozione del settore enogastronomico in un mercato importante come quello americano. Ci saranno aziende del settore gastronomico e vitivinicolo che avranno un'importante opportunità commerciale in collaborazione con Eataly. Ma ci saranno anche momenti di formazione e altri dedicati a chef italiani stellati. Un lavoro puntato all'export che anche in un momento di crisi resta uno dei nostri punti di forza. C'è il segno meno davanti a molti settori ma crescono invece l'agroalimentare e il turismo che viene a sua volta promosso dalla visibilità della nostra gastronomia di eccellenza". Le settimane di vetrina negli Usa sono "un'altra tappa - spiega il consigliere alle attività produttive del presidente della giunta regionale della Campania, **Fulvio Martusciello** - della nostra promozione del made in Campania con linee guida sull'internazionalizzazione che prima non esistevano. La valorizzazione delle nostre eccellenze è il motore con cui facciamo ripartire il mercato". Unioncamere ha scelto, seguendo il bando della Regione, 70 imprese tra cui, poi, Eataly ne ha selezionate 39. "Inizialmente dovevano essere trenta - spiega Dante Del Vecchio - poi abbiamo allargato la selezione a 9 aziende su cui abbiamo già investito oltre centomila dollari in acquisti di prodotti che saranno negli scaffali ma anche negli otto ristoranti di Eataly negli Usa. L'export della Campania funziona grazie allo sforzo degli imprenditori che si impegnano per affermarsi nel mondo ma anche, come questa volta, facendo sistema con il sostegno istituzioni. Speriamo che il progetto possa continuare anche a Expo 2015". I prodotti saranno anche cucinati da alcuni chef stellati, tra cui Rosanna Marziale e Vitantonio Lombardi, che preparerà alcuni piatti tra cui la "**Pizza in black**", al carbone vegetale con tre varianti di tartufo fresco, caviale e ricotta al pecorino. "Andiamo a New York - spiega Lombardi - a raccontare la Campania sconosciuta dell'entroterra, con quelle eccellenze della cucina che per noi significano agnello, vitello, salumi, ortaggi". Gli chef cucineranno per una serie di

cene nell'ambito di Identità Golose a New York, in programma dal 9 al 12 ottobre. "É importante - spiega Paolo Marchi di **Identità Golose** - mostrare il termine di paragone al mondo: la mozzarella se la fanno anche all'estero ma se la metti vicino alla bufala e la fai assaggiare allora capiscono. Questo faremo negli Usa con i nostri chef".