

RASSEGNA STAMPA



**ATSC e CibArte:
occasione di incontro tra agenti di commercio e
produttori italiani ed esteri**

***17 giugno 2015
Teramo***

Maria Orlandi
Giornalista & Ufficio Stampa
Tel 347 9017768
orlandi.maria@gmail.com

INDICE

TESTATA	PG
Quotidiani Locali	
La Città (del 18 giugno 2015)	5
Web	
Abruzzopopolare.it	7
Giulianovanews.it	9
Agica.it	12
Allnewsabruzzo.it	14
PuntoAbruzzo.it	17
Ilprimato.eu	19
Abruzzoinarte.it (15 giugno 2015)	23
Abruzzoinarte.it (eventi)	25
Abruzzoinarte.it (19 giugno 2015)	27
Sansalvoinpiazza.it	29
Chietiscalo.it	32
Hgnews.it	34
Inabruzzo.com	37
Lopinionista.it	39
Ageabruzzo.it	43

Agea Newsletter	46
Abruzzolive.it	47
Notiziedabruzzo.it	50
Agi.it	53
Lopinionista.it	56
Giulianovanews.it	59

QUOTIDIANI LOCALI



La Città

QUOTIDIANO DELLA PROVINCIA DI TERAMO



GIOVEDÌ 18 giugno 2015 | Anno 10 - Numero 2814 (€ 1) | La Città Quotidiano in abbinamento con QN - Il Resto del Carlino e QS Sport | Redazione piazza Martiri, 7 - Teramo Tel 0861246063 - Fax 08611867201 | www.quotidianolacitta.it

L'INCONTRO

IERI AL MUSEO ARCHEOLOGICO "SAVINI" LA PRIMA GIORNATA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

Anche gli agenti di commercio teramani protagonisti a "CibArte"

TERAMO – Ieri, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si è tenuta la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento ha partecipato anche ATSC – Agenti Teramo Senza Confini, in partenariato con AGIRE – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere. All'interno della sede museale, erano presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. **Franco Damiani**, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato. Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, nel corso della mattina si è svolto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale è intervenuto il Presidente Franco Damiani. «L'agente di commercio ha il compito di presentare, proporre, promuovere e concludere stabilmente le vendite nel mercato di riferimento – ha spiegato Damiani -. In Italia siamo oltre 300.000 piccoli imprenditori, con migliaia di ad-



detti, un esercito di professionisti che movimentano e intermediano il 70% del P.I.L. In questi anni c'è stata una evoluzione dell'attività dell'agente di commercio: in principio si occupava solo della vendita dei prodotti, mentre negli ultimi 15 anni sono state censite 49 nuove attività svolte dall'agente

di commercio, tra cui: relazioni, analisi di mercato, risoluzione dei problemi, lavoro in team, lavoro con l'impresa e con i clienti per creare valore. Da tutto ciò risulta chiaro che per vincere le nuove sfide professionali, anche nell'ambito del FOOD Nazionale e Internazionale, oggi ci sia bisogno di competenza. E per essere competenti c'è bisogno di una formazione continua, che duri per tutto l'arco della vita professionale. L'associazione non promuove corsi dove si vendono le 10 regole magiche, o la formula segreta del successo, ma abbiamo scelto di promuovere l'alta formazione e, in partenariato con l'Università degli studi di Teramo, abbiamo ideato una Laurea in Scienza della comunicazione con indirizzo in Intermediazione commerciale dove si insegnano, per la prima volta, le Tecniche di Vendita, unico esempio in Europa». Oltre 50 agenti di commercio, provenienti da tutta la regione, hanno risposto all'appello del Presidente Damiani e hanno partecipato all'evento per incontrare le aziende espositrici e allacciare nuovi rapporti. Erano inoltre presenti alcune aziende, non in esposizione, appositamente intervenute per conoscere l'associazione Agenti Teramo Senza Confini, al fine di affidare mandati di agenzia sia in Italia che all'Estero.

WEB



Dir. responsabile: Nando Marinucci - direttore@abruzzopopolare.it - Reg. Trib. Chieti n. 4 del 16/05/2011.



home comuni notizie dal mondo economia & lavoro cultura ambiente sport

Capoluoghi >> ATSC e CibArte

ATSC e CibArte

**Occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri**

Teramo, 15 giugno 2015 - Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici **CibArte**. All'evento parteciperà anche **ATSC**, in partenariato con **AGIRE** - Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD

italiane ed estere.

Per tutto il giorno, all'interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. **Franco Damiani**, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operino sul mercato.

Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto un **meeting internazionale** sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale interverrà anche il Presidente Franco Damiani. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale - spiega Damiani - c'è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi per i nostri agenti di commercio abbiamo scelto di puntare sull'**alta formazione** e su una solida partnership con l'Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l'arco della vita professionale».

Le aziende che parteciperanno all'evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly - Emozione italiana, Azur srls, Peluinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm "La Giara", Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Gaspare, Tenuta Sant'Illario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci Srl, CITRA VINI - Consorzio Coop. Riunite d'Abruzzo, Casal Thaulero, It'sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl, Soc. Agr. D'Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Arı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / GüvenaL, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catascia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d'Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D'Eusano, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.lli Candelori s.n.c., Reginella d'Abruzzo Srl, Oleificio "La selva d'Abruzzo" snc, Geni's di Spiritichio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşçılar Derneği Başkanı, L'Antico Feudo.

EDITORIALI



AUGURI DI RINASCITA

Tempo d'eterna attesa ... per i morti di sonno

*Dare a Cesare quello che è di Cesare
Impegno amministrativo dagli aspetti inquietanti*

*Misteri Terreni.
La morte di Schiavone*

LA VIGNETTA DI RU



Europa: istruzioni per l'uso

IN EVIDENZA



eState al Convento!

Ex Convento delle Clarisse

PROGETTO CROWDFUNDING

POSTEPAY

SCELTA MIRIAM RICORDI

I DANNATI DELLA TERRA

Possiamo andare avanti così?

L'eredità di un cronista del nostro tempo

AMBIENTE



In Abruzzo franano le strade

A.I.E.A. Fondato la Sezione di Vasto

No OIL - Stopseadrilling

CULTURA



Ci lascia Mario Di Iorio

Un detective hi-tech si è messo sulle tracce della materia oscura

PROGETTO CROWDFUNDING

POSTEPAY

ECONOMIA



GENNARO ZECCA nominato componente del Consiglio Generale di Confindustria nazionale

CASSESE PRESIDENTE CREDITAGRI ITALIA

CONDIVIDI

AP SU **facebook**

Segui il nostro gruppo!



EUROIMMOBILIARE SRL
Via Roma, 48- Ortona(CH)
Residence Lido Riccio
Vendita appartamenti
Tel. 0859062646



NOTIZIE PIÙ VISTE

Italiano per Stranieri

L'eredità di un cronista del nostro tempo

Gatto selvatico nel Parco

La corsa del cuore

BANDO STARTIMPRESA 2015

NOTIZIE ANSA.IT

Per uno sciopero dei giornalisti il sito ANSA.it non è



ATSC e CibArte



Occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

Teramo, 15 giugno 2015 - Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento parteciperà anche ATSC, in partenariato con AGIRE - Agroindustria Ricerca

Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Per tutto il giorno, all'interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operino sul mercato.

Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale interverrà anche il Presidente Franco Damiani. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale - spiega Damiani - c'è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi per i nostri agenti di commercio abbiamo scelto di puntare sull'alta formazione e su una solida partnership con l'Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l'arco della vita professionale».

Le aziende che parteciperanno all'evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly - Emozione italiana, Azur srls, Peltuinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm "La Giara", Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Gaspare, Tenuta Sant'Ilario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci Srl, CITRA VINI - Consorzio Coop. Riunite d'Abruzzo, Casal Thaulero, It'sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl, Soc. Agr. D'Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Arı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / Güvenal, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d'Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D'Eusanio, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.lli Candelori s.n.c., Reginella d'Abruzzo Srl, Oleificio "La selva d'Abruzzo" snc, Geni's di Spiriticchio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşçılar Derneği Başkanı, L'Antico Feudo.



GiulianovaNews.it



HOME

GIULIANOVA

TERAMO E PROVINCIA

ABRUZZO

CULTURA & SOCIETÀ

SPORT

LETTERE

ITALIA

ITALIANI ALL'ESTERO

VIDEO

FOTO-NOTIZIA

STORIE GIULIESI

TIPI GIULIESI

EVENTI A GIULIANOVA

FASHION BLOGGER

Sei qui: Home » Cultura & Società » Teramo. ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

Teramo. ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

15 GIUGNO 2015 17:55 0 COMMENTI

VIEWS: 6

Teramo – Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici **CibArte**. All'evento parteciperà anche **ATSC**, in partenariato con **AGIRE** – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Per tutto il giorno, all'interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. **Franco Damiani**, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operino sul mercato.

MOTORE DI RICERCA INTERNO

VIDEO DEL MESE



13 maggio 2015

Acropolis 68

Biblion 2014

MEDIA PARTNER



Sei qui: [Home](#) » [Cultura & Società](#) » Teramo. ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

Teramo. ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

🕒 15 GIUGNO 2015 17:55 💬 0 COMMENTI

Teramo – Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico “F. Savini” di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici **CibArte**. All’evento parteciperà anche **ATSC**, in partenariato con **AGIRE** – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l’incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Per tutto il giorno, all’interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. **Franco Damiani**, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l’opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operino sul mercato.

Oltre che l’esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto un **meeting internazionale** sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale interverrà anche il Presidente Franco Damiani. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale – spiega Damiani – c’è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi per i nostri agenti di commercio abbiamo scelto di puntare sull’**alta formazione** e su una solida partnership con l’Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l’arco della vita professionale».

Le aziende che parteciperanno all’evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly – Emozione italiana, Azur srls, Peltuinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm “La Giara”, Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Gaspare, Tenuta Sant’Ilario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci Srl, CITRA VINI – Consorzio Coop. Riunite d’Abruzzo, Casal Thaulero, It’sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl, Soc. Agr. D’Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Arı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / GüvenL, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d’Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D’Eusano, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.lli

Candelori s.n.c., Reginella d'Abruzzo Srl, Oleificio "La selva d'Abruzzo" snc, Geni's di Spiriticchio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşçılar Derneği Başkanı, L'Antico Feudo.

Teramo, prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte il 17 giugno

Data evento: 17-06-2015 - fino al 17-06-2015 | [Lascia un commento](#)

[Twitter](#)
[Facebook](#)
[Mi piace](#)
[Condividi](#)
[Google+](#)

Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico "F. Severi" di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento parteciperà anche ATSC, in partnership con AGIRE - Agrindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiano ed estero.

Per tutto il giorno, all'interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mercati di agente. Franco Diemeri, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operino sul mercato.

Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale interverrà anche il Presidente Franco Diemeri. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale - spiega Diemeri - c'è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi per i nostri agenti di commercio abbiamo scelto di puntare sull'alta formazione e su una solida partnership con l'Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l'arco della vita professionale».

Le aziende che parteciperanno all'evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly - Emozioni Italiane, Azur srl, Palladium Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreabile Farm "La Glesia", Az. Agricola Ziemli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenico Antonio Gaspare, Tenuia San'Elia Az. Agricola Colaninno Lella, Frontale l'Inveniente Carlo, Chaffico Malabuc Orianda, Agrivende srl, Società Agricola Anina, Az. Agricola Angiucci Srl, CITRA VINI - Consorzio Coop. Nante d'Abruzzo, Casal Thaddeo, It'sItaly srl, Az. Agricola Francesco Valente, Az. Agr. Spineria Edoardo, Stefania Pope, Diamond Srl, Soc. Agr. D'Aleto Giovanni & Mario, SESOS Yag Sabze Meyvecilik, Odece Yonilim Kurdu Oyasi / Enginer Ofisi, Öz An Natural Food products Marketing, Ierwajpaga Indore / Goversil, Agite Ltd, Vackulart Ltd, La Finella snc, Az. Agr. Giacomo Santolenti, Az. Agr. Sessa Catuccia, Pacifico Di Lillo Davide & C. s.r.l., Soc. Agr. Di Mercato Costantino e Daria, Stalmenta Srl, Pacifica Maria, Industrie Mante Confetti Willem Di Carlo srl, Ali d'Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D'Esposito, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Farnavanti & C srl, F.B. Candiani s.r.l., Negrelli d'Abruzzo Srl, Chaffico "La selva d'Abruzzo" snc, Genia di Spitalochio Danilo & C. snc, Allum di Gianluca Della Monache, Bordo Yonilim, Suse Aggilar Damig Bolkoni, L'Antico Pseudo.

Tags: agente, CibArte, featured

Publicato il 15 giugno 2015 in : Teramo, Tutti gli eventi in Abruzzo

Iscriviti alla nostra news letter

per essere informato settimanalmente sugli eventi principali in Abruzzo.

TUTTI GLI EVENTI IN ABRUZZO

Appuntamenti di giugno 2015						
L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



Teramo, prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte il 17 giugno

Data evento: 17-06-2015 , fino al 17-06-2015 | [Lascia un commento](#)

Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico “F. Savini” di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici **CibArte**. All’evento parteciperà anche **ATSC**, in partenariato con **AGIRE** – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l’incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Per tutto il giorno, all’interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. **Franco Damiani**, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l’opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operino sul mercato.

Oltre che l’esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto un **meeting internazionale** sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale interverrà anche il Presidente Franco Damiani. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale – spiega Damiani – c’è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi per i nostri agenti di commercio abbiamo scelto di puntare sull’**alta formazione** e su una solida partnership con l’Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l’arco della vita professionale».

Le aziende che parteciperanno all’evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly – Emozione italiana, Azur srls, Peltuinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm “La Giara”, Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Gaspare, Tenuta Sant’Ilario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci Srl, CITRA VINI – Consorzio Coop. Riunite d’Abruzzo , Casal Thaulero, It’sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl, Soc. Agr. D’Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Arı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / Güvenal, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d’Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D’Eusanio, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.lli Candelori s.n.c., Reginella d’Abruzzo Srl, Oleificio “La selva d’Abruzzo” snc, Geni’s di Spiriticchio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşçılar Derneği Başkanı, L’Antico Feudo.

**cronaca**18/06/2015 by
18:24:02 Allcdn

ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

Oltre 50 agenti di commercio, provenienti da tutta la regione, hanno risposto all'appello del Presidente Damiani

TERAMO – Ieri, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si è tenuta la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento ha partecipato anche ATSC – Agenti Teramo Senza Confini, in partenariato con AGIRE - Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere. All'interno della sede museale, erano presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato. Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, nel corso della mattina si è svolto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale è intervenuto il Presidente Franco Damiani. «L'agente di commercio ha il compito di presentare, proporre, promuovere e concludere stabilmente le vendite nel mercato di riferimento – ha spiegato Damiani -. In Italia siamo oltre 300.000 piccoli imprenditori, con migliaia di addetti, un esercito di professionisti che movimentano e intermedia il 70% del P.I.L. In questi anni c'è stata una evoluzione dell'attività dell'agente di commercio: in principio si occupava solo della vendita dei prodotti, mentre negli ultimi 15 anni sono state censite 49 nuove attività svolte dall'agente di commercio, tra cui: relazioni, analisi di mercato, risoluzione dei problemi, lavoro in team, lavoro con l'impresa e con i clienti per creare valore. Da tutto ciò risulta chiaro che per vincere le nuove sfide professionali, anche nell'ambito del FOOD Nazionale e Internazionale, oggi ci sia bisogno di competenza. E per essere competenti c'è bisogno di una formazione continua, che duri per tutto l'arco della vita professionale. L'associazione non promuove corsi dove si vendono le 10 regole magiche, o la formula segreta del successo, ma abbiamo scelto di promuovere l'alta formazione e, in partenariato con l'Università degli studi di Teramo, abbiamo ideato una Laurea in Scienza della comunicazione con indirizzo in Intermediazione commerciale dove si insegnano, per la prima volta, le Tecniche di Vendita, unico esempio in Europa». Oltre 50 agenti di commercio, provenienti da tutta la regione, hanno risposto all'appello del Presidente Damiani e hanno partecipato all'evento per incontrare le aziende espositrici e allacciare nuovi rapporti. Erano inoltre presenti alcune aziende, non in esposizione, appositamente intervenute per conoscere l'associazione Agenti Teramo Senza Confini, al fine di affidare mandati di agenzia sia in Italia che all'Estero.

Mi piace Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

©Allmedia Comunicazioni - P.I. 01986210688 - tel. 327.90.33.474

Testata giornalistica AllNewsAbruzzo.it registrata presso il Tribunale di Pescara al n° 18/2011 dell'8/11/2011 Iscrizione Roc n.22390

Alcune fotografie potrebbero essere prese dalla rete considerandole di dominio pubblico. I legittimi proprietari, contrari alla pubblicazione, possono contattare la Redazione.



cronaca

18/06/2015 by
18:24:02 Allcdn

ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

Oltre 50 agenti di commercio, provenienti da tutta la regione, hanno risposto all'appello del Presidente Damiani

TERAMO – Ieri, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si è tenuta la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento ha partecipato anche ATSC – Agenti Teramo Senza Confini, in partenariato con AGIRE - Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere. All'interno della sede museale, erano presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato. Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, nel corso della mattina si è svolto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale è intervenuto il Presidente Franco Damiani. «L'agente di commercio ha il compito di presentare, proporre, promuovere e concludere stabilmente le vendite nel mercato di riferimento – ha spiegato Damiani -. In Italia siamo oltre 300.000 piccoli imprenditori, con migliaia di addetti, un esercito di professionisti che movimentano e intermedia il 70% del P.I.L. In questi anni c'è stata una evoluzione dell'attività dell'agente di commercio: in principio si occupava solo della vendita dei prodotti, mentre negli ultimi 15 anni sono state censite 49 nuove attività svolte dall'agente di commercio, tra cui: relazioni, analisi di mercato, risoluzione dei problemi, lavoro in team, lavoro con l'impresa e con i clienti per creare valore. Da tutto ciò risulta chiaro che per vincere le nuove sfide professionali, anche nell'ambito del FOOD Nazionale e Internazionale, oggi ci sia bisogno di competenza. E per essere competenti c'è bisogno di una formazione continua, che duri per tutto l'arco della vita professionale. L'associazione non promuove corsi dove si vendono le 10 regole magiche, o la formula segreta del successo, ma abbiamo scelto di promuovere l'alta formazione e, in partenariato con l'Università degli studi di Teramo, abbiamo ideato una Laurea in Scienza della comunicazione con indirizzo in Intermediazione commerciale dove si insegnano, per la prima volta, le Tecniche di Vendita, unico esempio in Europa». Oltre 50 agenti di commercio, provenienti da tutta la regione, hanno risposto all'appello del Presidente

Damiani e hanno partecipato all'evento per incontrare le aziende espositrici e allacciare nuovi rapporti. Erano inoltre presenti alcune aziende, non in esposizione, appositamente intervenute per conoscere l'associazione Agenti Teramo Senza Confini, al fine di affidare mandati di agenzia sia in Italia che all'Esterio.



CRONACA ECONOMIA-LAVORO CULTURA I FATTI CITTÀ D'ABRUZZO SPORT IN FEDE RICORDIAMO

CONTATTI PUBBLICITÀ

ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

giu 16 2015

TERAMO, 16 giu – Il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo ospiterà domani 17 giugno la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici **CibArte**. All'evento parteciperà anche **ATSC** (Agenti Teramo Senza Confini), in partenariato con **AGIRE** (Agroindustria Ricerca Sostenibilità), per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del food italiane ed estere.

Oltre 40 i produttori italiani ed esteri presenti interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. **Franco Damiani**, presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore no food, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato.

Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto un **meeting internazionale** sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale – spiega Damiani – c'è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Per i nostri agenti di commercio, abbiamo scelto di puntare sull'**alta formazione** e su una solida partnership con l'Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l'arco della vita



300x250 ad code [Inner pages]

120x600 ad code
[Inner pages]

ARTICOLI RECENTI

- Francavilla, "ciak si gira" con Cinemadamare 2015
- Festival del documentario in Abruzzo
- Fossacesia, la biblioteca chiude in estate
- Vasto 2016, Massimo Desiat candidato sindaco
- Il 5 luglio tornano a Vasto le Frecce Tricolori
- Vasto, convocato il Consiglio comunale
- Film in visione sui pullman, denunciata società di trasporto
- Punti nascita, Febbo: sospendere immediatamente la chiusura
- Fermate treni, Vasto e San Salvo sollecitano Rfi e Regione
- Lungodegenza a Vasto, Paolucci: rispettati gli impegni

COLLEGAMENTI

- Annunci di lavoro
- Il mio Forum di Pino Caviotti
- La mia valigia sempre pronta

CERCA NELL'ARCHIVIO

Cerca per data

Cerca per mese ▼

Cerca per Rubrica

Allegati (9) ▼

Cerca con Google

Scrivi la parola d'ordine e sch

ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

giu 16 2015

TERAMO, 16 giu – Il Museo Archeologico “F. Savini” di Teramo ospiterà domani 17 giugno la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All’evento parteciperà anche ATSC (Agenti Teramo Senza Confini), in partenariato con AGIRE (Agroindustria Ricerca Sostenibilità), per promuovere l’incontro tra agenti di commercio e aziende del food italiane ed estere.

Oltre 40 i produttori italiani ed esteri presenti interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. FrancoDamiani, presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore no food, per cogliere l’opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato.



Oltre che l’esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto unmeeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale – spiega Damiani – c’è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Per i nostri agenti di commercio, abbiamo scelto di puntare sull’alta formazione e su una solida partnership con l’Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l’arco della vita professionale».

Le aziende che parteciperanno all’evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly – Emozione italiana, Azur srls, Peltuinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm “La Giara”, Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Gaspare, Tenuta Sant’Ilario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci Srl, Citra Vini – Consorzio Coop. Riunite d’Abruzzo, Casal Thaulero, It’sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl, Soc. Agr. D’Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Arı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / GüvenaL, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d’Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D’Eusano, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.lli Candelori s.n.c., Reginella d’Abruzzo Srl, Oleificio “La selva d’Abruzzo” snc, Geni’s di Spiriticchio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşçılar Derneği Başkanı, L’Antico Feudo.

<http://puntoabruzzo.it/atsc-e-cibarte-occasione-di-incontro-tra-agenti-di-commercio-e-produttori-italiani-ed-esteri/>

[Leggi nella tua lingua](#)

Seleziona lingua ▼

Powered by Google Traduttore

Iscriviti alle newsletter

Invia

[Aggiungi ai preferiti](#)

Editoriale

Quando non si ammette la sconfitta



Sconcertanti e puerili reazioni dei politici ai rovesci elettorali, per sfuggire dalle proprie responsabilità

di Gino Di Tizio

Chi ha memoria di quel che accadde dopo la trionfale elezione alla Regione Abruzzo di Luciano D'Alfonso ricorderà che per diversi giorni personaggi della politica nostrana, facenti parte di quelli che erano stati sonoramente bocciati dai cittadini abruzzesi, hanno sostenuto, con assoluta sicurezza di essere nel vero, la tesi che "tanto non dura", legata a questioni di giustizia.

[Leggi tutto... >>](#)

Scrivici

- [Direzione](#)
- [Redazione](#)
- [Commenti](#)
- [Marketing](#)

L'Abruzzese dell'anno

- [Scheda di votazione](#)
- [Albo d'oro](#)

Premio Mario Napoleone

- [Regolamento](#)

In evidenza

- [Turismo: Giovanni Lolli, con "Ape" strategia comune interregionale](#)
- [Sim Fly Festival: nasce il Compensorio "Fly Fishing"](#)
- [Campionati mondiali studenteschi in Cina](#)
- [Progetto Speedy](#)
- [Quando non si ammette la sconfitta](#)

Fra i più letti

- [Porto canale di Pescara](#)
- [Blocco delle auto a Pescara](#)
- [Dipingiamo di verde la città](#)
- [Rotatorie e cartelli pubblicitari](#)
- [Pulizia botanica](#)

Google™ Ricerca personalizzata

Cerca ×

323 visitatori presenti

SiteBook

AGIRE ATSC e CibArte: occasione di incontro con agenti di commercio

Eventi - Eventi

Mercoledì 17 Giugno 2015 21:35

Condividi

Ascolta questo testo

Stampa

E-mail



Produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici

di Maria Orlandi

Oggi mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si è svolta la giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte.

All'evento ha partecipato anche ATSC, in partenariato con AGIRE - Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri

L'export abruzzese è trainato dal Montepulciano

Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle.

Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi.

Il progetto si è concluso oggi con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia.

Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere.

Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo).

A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare.

Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas.

Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nanno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero".

L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibilità di sviluppo di sedici prodotti: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota lgp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo,



Il Bloggatore

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS

BLOGGERS



BeLiCeWeb

Classificando

Trovaci su Google+

Like us on Social Media

f Mi piace Piace a 78 persone.
Di che ti piace prima di tutti i tuoi

g+1 10

Tweet

Cool Social Widget

Site Info

ilprimato.eu

Rank: 3,079,082

Links in: 22

Powered by Alexa

salsicce sott'olio, arrostiti e formaggio pecorino.

A introdurre l'argomento - dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesca Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Flanco Damiani - sono stati il presidente di Agire, William Di Carlo, e il presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosia.

Sono quindi intervenuti Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia); Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che ha parlato delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Giovacchino, esperto del mercato internazionale, che ha illustrato l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei.

È seguita la presentazione di alcune esperienze aziendali da parte di Gabriele Planamente (Mooditaly Emozione Italiana) sull'ecommerce, David Falcinelli (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui "paesaggi terapeutici".

Le conclusioni sono state affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo.

"Cibo e arte sono un connubio straordinario - ha sottolineato il presidente del Polo Agire Di Carlo - a cui noi aggiungiamo un ulteriore importante legame, quello con il territorio.

Ci auguriamo che il percorso di valorizzazione internazionale dei prodotti tipici, a cui anche noi stiamo lavorando, si tramuti presto nella creazione di una mappa dei prodotti europei".

Degustazione finale a cura dell'Associazione italiana cuochi e dell'Associazione cuochi di Bursa - Turchia che, in collaborazione con alcuni studenti dell'Istituto alberghiero di Teramo "Di Poppa-Rozzi" e di Giulianova "Crocetti", hanno preparato il buffet accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting

Vai su ▲

Per poter effettuare un commento è necessario accedere con il proprio nome e password. Grazie

JComments

Per esprimere un commento, è sufficiente registrarsi

Nome utente Password

Entra

- [Password dimenticata?](#)
- [Nome utente dimenticato?](#)
- [Registrati](#)

Per ogni visitatore
viene conteggiato
solo il primo ingresso



Gli articoli pubblicati sono espressioni dei singoli estensori e si declina ogni responsabilità sul loro contenuto. Le foto riprodotte in questo sito provengono in prevalenza da Internet e sono pertanto ritenute di dominio pubblico. Gli autori delle immagini o i soggetti coinvolti possono in ogni momento chiederne la rimozione, scrivendo al seguente indirizzo di posta elettronica ilprimato@ilprimato.eu

AGIRE ATSC e CibArte: occasione di incontro con agenti di commercio

Eventi - Eventi

Mercoledì 17 Giugno 2015 21:35

Produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici

di Maria Orlandi

Oggi mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si è svolta la giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte.

All'evento ha partecipato anche ATSC, in partenariato con AGIRE - Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri

L'export abruzzese è trainato dal Montepulciano

Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle.

Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi.

Il progetto si è concluso oggi con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia.

Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere.

Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo).

A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare.

Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas.

Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero".

L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibilità di sviluppo di sedici prodotti: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota lgp del Fucino, conserve di

pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrostitini e formaggio pecorino.

A introdurre l'argomento - dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesca Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Franco Damiani - sono stati il presidente di Agire, William Di Carlo, e il presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosia.

Sono quindi intervenuti Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia); Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che ha parlato delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Giovacchino, esperto del mercato internazionale, che ha illustrato l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei.

È seguita la presentazione di alcune esperienze aziendali da parte di Gabriele Planamente (Mooditaly Emozione Italiana) sull'e-commerce, David Falcinelli (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui "paesaggi terapeutici".

Le conclusioni sono state affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo.

"Cibo e arte sono un connubio straordinario - ha sottolineato il presidente del Polo Agire Di Carlo - a cui noi aggiungiamo un ulteriore importante legame, quello con il territorio.

Ci auguriamo che il percorso di valorizzazione internazionalizzazione dei prodotti tipici, a cui anche noi stiamo lavorando, si tramuti presto nella creazione di una mappa dei prodotti europei".

Degustazione finale a cura dell'Associazione italiana cuochi e dell'Associazione cuochi di Bursa - Turchia che, in collaborazione con alcuni studenti dell'Istituto alberghiero di Teramo "Di Poppa-Rozzi" e di Giulianova "Crocetti", hanno preparato il buffet accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting.



ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

15 giugno 2015 | Inserito in Territorio | Scritto da redazione



Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici **CibArte**. All'evento parteciperà anche **ATSC**, in partenariato con **AGIRE** – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Per tutto il giorno, all'interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. **Franco Damiani**, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato.

previsto un **meeting internazionale** sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale interverrà anche il Presidente Franco Damiani. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale – spiega Damiani – c'è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi per i nostri agenti di commercio abbiamo scelto di puntare sull'**alta formazione** e su una solida partnership con l'Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l'arco della vita professionale».

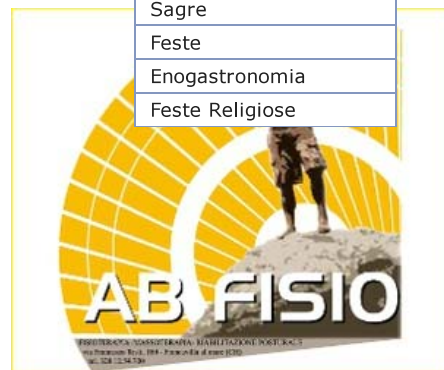
Le aziende che parteciperanno all'evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly – Emozione italiana, Azur srls, Peltuinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm "La Giara", Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Gaspare, Tenuta Sant'Ilario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci Srl, CITRA VINI – Consorzio Coop. Riunite d'Abruzzo, Casal Thaulero, It'sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl, Soc. Agr. D'Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Arı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / Güvenal, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d'Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D'Eusano, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.lli Candelori s.n.c., Reginella d'Abruzzo Srl, Oleificio "La selva d'Abruzzo" snc, Geni's di Spiriticchio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşçılar Derneği Başkanı, L'Antico Feudo.

Condividi:



[Edit This Post](#)

[Sagre](#)
[Feste](#)
[Enogastronomia](#)
[Feste Religiose](#)



made in nature, made in Italy

RESTA IN CONTATTO

redazione@abruzzoarte.it

redazione

[Iscriviti alla Newsletter](#)

Calendario eventi

« mag lug »

giugno 2015

lun mar mer gio ven sab dom

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30				EC	



ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

📅 15 giugno 2015 | 📁 Inserito in Territorio | 👤 Scritto da redazione



Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico “F. Savini” di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All’evento parteciperà anche ATSC, in partenariato con AGIRE – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l’incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Per tutto il giorno, all’interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l’opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato.

Oltre che l’esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale interverrà anche il Presidente Franco Damiani. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale – spiega Damiani – c’è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi per i nostri agenti di commercio abbiamo scelto di puntare sull’alta formazione e su una solida partnership con l’Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l’arco della vita professionale».

Le aziende che parteciperanno all’evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly – Emozione italiana, Azur srls, Peluinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm “La Giara”, Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Gaspare, Tenuta Sant’Ilario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci Srl, CITRA VINI – Consorzio Coop. Riunite d’Abruzzo, Casal Thaulero, It’sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl, Soc. Agr. D’Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Arı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / GüvenaL, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d’Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D’Eusano, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.lli Candelori s.n.c., Reginella d’Abruzzo Srl, Oleificio “La selva d’Abruzzo” snc, Geni’s di Spiriticchio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşçılar Derneği Başkanı, L’Antico Feudo.

<http://abruzzoinarte.it/territorio/atsc-e-cibarte-occasione-di-incontro-tra-agenti-di-commercio-e-produttori-italiani-ed-esteri>



CibArte, Teramo: ATSC promuove l'incontro tra agenti di commercio e produttori

15 giugno 2015 |  Inserito in Eventi |  Scritto da redazione

17 giugno 2015

Mercoledì 17 giugno, il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo ospiterà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici **CibArte**. All'evento parteciperà anche **ATSC**, in partenariato con **AGIRE** – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

CibArte

Museo Archeologico "F. Savini"

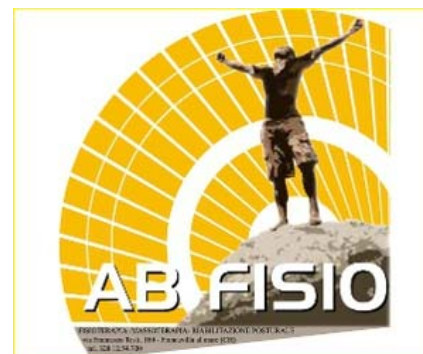
Teramo

17 giugno 2015

Condividi:



Web magazine di cultura, arte e turismo in Abruzzo



RESTA IN CONTATTO

Your email

Your name

Calendario eventi

« mag lug »

giugno 2015

lunmarmergiovensabdom

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30				EC	

0 Commenti

Abruzzo In Arte

 Entra

 Consiglia

 Condividi

Ordina dal migliore



Inizia la discussione...

Commenta per primo.

 Iscriviti

 Aggiungi Disqus al tuo sito web

 Privacy



Ultimi Articoli

La psicologia dell'inclusione, incontro a Francavilla

Francavilla, convegno sulla psicologia dell'inclusione

ATSC e CibArte: oltre 50 gli agenti di commercio presenti all'evento

Domenica, a Teramo, seminario su Europa Creativa

A Teramo seminario su Europa Creativa

Torna a Pescara l'IndieRocket Festival

AbruzzoInArte.it è un web magazine iscritto al Registro della Stampa presso il Tribunale di Pescara. Iscrizione n 19/2011 del 15 novembre 2011.

Except where otherwise noted, content on this site is licensed under a Creative Commons Attribution 2.5 License. Tranne dove indicato diversamente, i contenuti di questo sito sono distribuiti attraverso



CibArte, Teramo: ATSC promuove l'incontro tra agenti di commercio e produttori

 15 giugno 2015 |  Inserito in Eventi |  Scritto da redazione

17 giugno 2015

Mercoledì 17 giugno, il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo ospiterà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento parteciperà anche ATSC, in partenariato con AGIRE – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

CibArte

Museo Archeologico "F. Savini"

Teramo

17 giugno 2015



ATSC e CibArte: oltre 50 gli agenti di commercio presenti all'evento

19 giugno 2015 | Inserito in Territorio | Scritto da redazione

Mercoledì, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si è tenuta la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici **CibArte**. All'evento ha partecipato anche **ATSC – Agenti Teramo Senza Confini**, in partenariato con **AGIRE – Agroindustria Ricerca Sostenibilità**, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

All'interno della sede museale, erano presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. **Franco Damiani**, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato.

Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, nel corso della mattina si è svolto un **meeting internazionale** sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale è intervenuto il Presidente Franco Damiani.

«L'agente di commercio ha il compito di presentare, proporre, promuovere e concludere stabilmente le vendite nel mercato di riferimento – ha spiegato Damiani -. In Italia siamo oltre 300.000 piccoli imprenditori, con migliaia di addetti, un esercito di professionisti che movimentano e intermedia il 70% del P.I.L. In questi anni c'è stata una evoluzione dell'attività dell'agente di commercio: in principio si occupava solo della vendita dei prodotti, mentre negli ultimi 15 anni sono state censite 49 nuove attività svolte dall'agente di commercio, tra cui: relazioni, analisi di mercato, risoluzione dei problemi, lavoro in team, lavoro con l'impresa e con i clienti per creare valore. Da tutto ciò risulta chiaro che per vincere le nuove sfide professionali, anche nell'ambito del FOOD Nazionale e Internazionale, oggi ci sia bisogno di competenza. E per essere competenti c'è bisogno di una formazione continua, che duri per tutto l'arco della vita professionale.

L'associazione non promuove corsi dove si vendono le 10 regole magiche, o la formula segreta del successo, ma abbiamo scelto di promuovere l'alta formazione e, in partenariato con l'Università degli studi di Teramo, abbiamo ideato una Laurea in Scienza della comunicazione con indirizzo in Intermediazione commerciale dove si insegnano, per la prima volta, le Tecniche di Vendita, unico esempio in Europa».

Oltre 50 agenti di commercio, provenienti da tutta la regione, hanno risposto all'appello del Presidente Damiani e hanno partecipato all'evento per incontrare le aziende espositrici e allacciare nuovi rapporti. Erano inoltre presenti alcune aziende, non in esposizione, appositamente intervenute per conoscere l'associazione Agenti Teramo Senza Confini, al fine di affidare mandati di agenzia sia in Italia che all'Estero.

Condividi:



[Edit This Post](#)

libreriauniversitaria.it

 I BES. Come e cosa fare 10,20 € Compra	 Studio efficace per ragazzi con ... 17,85 € Compra	 In classe ho un bambino che... Per u... 8,50 € Compra
--	--	---



RESTA IN CONTATTO

Calendario eventi

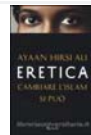
« mag lug »

giugno 2015

lun mar mer gio ven sab dom

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	EC				

libreriauniversitaria.it

 I BES. Come e cosa fare 10,20 € Compra	 In classe ho un bambino che... Per u... 8,50 € Compra	 Eretica. Cambiare l'Islam si può 16,15 € Compra
--	---	---

Laser Safety

Eyewear And Windows CE Certified As Per EN 207 And EN 208





ATSC e CibArte: oltre 50 gli agenti di commercio presenti all'evento

📅 19 giugno 2015 | 📁 Inserito in Territorio | ✍️ Scritto da redazione

Mercoledì, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si è tenuta la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento ha partecipato anche ATSC – Agenti Teramo Senza Confini, in partenariato con AGIRE – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

All'interno della sede museale, erano presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato.

Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, nel corso della mattina si è svolto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale è intervenuto il Presidente Franco Damiani.

«L'agente di commercio ha il compito di presentare, proporre, promuovere e concludere stabilmente le vendite nel mercato di riferimento – ha spiegato Damiani -. In Italia siamo oltre 300.000 piccoli imprenditori, con migliaia di addetti, un esercito di professionisti che movimentano e intermedia il 70% del P.I.L. In questi anni c'è stata una evoluzione dell'attività dell'agente di commercio: in principio si occupava solo della vendita dei prodotti, mentre negli ultimi 15 anni sono state censite 49 nuove attività svolte dall'agente di commercio, tra cui: relazioni, analisi di mercato, risoluzione dei problemi, lavoro in team, lavoro con l'impresa e con i clienti per creare valore. Da tutto ciò risulta chiaro che per vincere le nuove sfide professionali, anche nell'ambito del FOOD Nazionale e Internazionale, oggi ci sia bisogno di competenza. E per essere competenti c'è bisogno di una formazione continua, che duri per tutto l'arco della vita professionale.

L'associazione non promuove corsi dove si vendono le 10 regole magiche, o la formula segreta del successo, ma abbiamo scelto di promuovere l'alta formazione e, in partenariato con l'Università degli studi di Teramo, abbiamo ideato una Laurea in Scienza della comunicazione con indirizzo in Intermediazione commerciale dove si insegnano, per la prima volta, le Tecniche di Vendita, unico esempio in Europa».

Oltre 50 agenti di commercio, provenienti da tutta la regione, hanno risposto all'appello del Presidente Damiani e hanno partecipato all'evento per incontrare le aziende espositrici e allacciare nuovi rapporti. Erano inoltre presenti alcune aziende, non in esposizione, appositamente intervenute per conoscere l'associazione Agenti Teramo Senza Confini, al fine di affidare mandati di agenzia sia in Italia che all'Estero.

<http://abruzzoinate.it/territorio/atsc-e-cibarte-oltre-50-gli-agenti-di-commercio-presenti-all'evento>

ATSC E CIBARTE: OCCASIONE DI INCONTRO TRA AGENTI DI COMMERCIO E PRODUTTORI ITALIANI ED ESTERI

MERCOLEDÌ 17 GIUGNO
in Eventi — by laconomia — 17 giugno 2015



Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CIBARTE. All'evento parteciperà anche ATSC, in partenariato con ACIRE - Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Per tutto il giorno, all'interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operino sul mercato.

Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale interverrà anche il Presidente Franco Damiani. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale - spiega Damiani - c'è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi per i nostri agenti di commercio abbiamo scelto di puntare sull'alta formazione e su una solida partnership con l'Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l'arco della vita professionale».

Le aziende che parteciperanno all'evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, Mooditaly - Emozione Italiana, Azur srls, Peltuinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreable Farm "La Clara", Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Caspare, Tenuta Sant'Illario Az. Agricola Colaninco Lilla, Frantoio Pianamento Carlo, Oleificio Masalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci Srl, CITRA VINI - Consorzio Coop. Riunite d'Abruzzo, Casal Thaulero, It'sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pope, Desmond Srl, Soc. Agr. D'Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yay Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz An Natural Food products Marketing, kemaipaya tadisi / Güvenel, Agilis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Canuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.r.l., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d'Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D'Eusania, Verde Abruzzo Srl, CAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.lli Condolucci s.p.a., Bionella d'Abruzzo Srl, Oleificio "La colina d'Abruzzo" s.p.a.

Seguici su Facebook



Seguici sull'App di San Salvo



Ultimi tweet

RT @repubblicait: La conferenza di @BarackObama dopo la sentenza della Corte Suprema su legalizzazione maroc gay [DIRETTA] <http://t.co/0948t...>

39 MINUTI AGO

RT @AdrianoC: Caso #marò, attivato l'arbitrato internazionale <http://t.co/EK84Tg3U> <http://t.co/6t3V46tG1>

39 MINUTI AGO

RT @l'ga7: #l'unioni: attacco a Scorsone, si riunisce partito di governo

39 MINUTI AGO

Segui @abruzzoimpiazz

I nostri video See All >





ATSC E CIBARTE: OCCASIONE DI INCONTRO TRA AGENTI DI COMMERCIO E PRODUTTORI ITALIANI ED ESTERI

MERCOLEDÌ 17 GIUGNO

in Eventi — by isonomia — 17 giugno 2015



Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico “F. Savini” di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All’evento parteciperà anche ATSC, in partenariato con AGIRE – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l’incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Per tutto il giorno, all’interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l’opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operino sul mercato.

Oltre che l’esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale interverrà anche il Presidente Franco Damiani. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale – spiega Damiani – c’è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi per i nostri agenti di commercio abbiamo scelto di puntare sull’alta formazione e su una solida partnership con l’Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l’arco della vita professionale».

Le aziende che parteciperanno all’evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly – Emozione italiana, Azur srls, Peltuinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm “La Giara”, Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Gaspare, Tenuta Sant’Ilario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az.

Agricola Angelucci Srl, CITRA VINI – Consorzio Coop. Riunite d'Abruzzo , Casal Thaulero, It'sitaly srls, Az.Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl, Soc. Agr. D'Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Anı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / Güvenal, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d'Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D'Eusano, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.lli Candelori s.n.c., Reginella d'Abruzzo Srl, Oleificio "La selva d'Abruzzo" snc, Geni's di Spiriticchio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşçıları Derneği Başkanı, L'Antico Feudo.

**Menu Principale**[Home](#)[Contatti](#)[Rubriche](#)**Ultimi commenti****IL RUOLO DELLE
OPPOSIZIONI**

visto come stanno le cose
non si sa dov'è l'opposi...

21.06.15

da: Antonio

[Sballottaggio](#)

... si dice "campa cavallo
che l'erba cresce". Se ...

21.06.15

da: Antonio

[elezione del Sindaco di
Chiet...](#)

la macchina comunale
ripartirà celermente come
da ...

19.06.15

da: Antonio

[Nuovo Sindaco, vecchi
problemi...](#)

immondizia abbandonata
nelle strade e per i sacchi...

19.06.15

da: Antonio

[IL CAMMINO DEL VOLTO
SANTO](#)

bella iniziativa.

Complimenti a quelli che
l'anno ...

16.06.15

da: Antonio

[IL CAMMINO DEL VOLTO
SANTO](#)

Bel resoconto. C'è un sito
web o le tracce gps dis...

15.06.15

da: guerrierodipace



CHIETI Scalo Viale Abruzzo 235/237 - Tel. 0871.564099

**MATERIALE ELETTRICO | ILLUMINAZIONE | AUTOMAZIONE
SICUREZZA | SISTEMI FOTOVOLTAICI**

Sostieni il si

**ATSC E CIBARTE: OCCASIONE DI INCONTRO TRA AGENTI DI COMMERCIO E PRODUTTORI ITALIANI ED ESTERI**

Valutazione attuale: / 0

Scarso Ottimo [Vota](#)

Eventi e manifestazioni - Cultura

Scritto da Maria Orlandi

Martedì 16 Giugno 2015 22:57

Teramo – Domani, mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento parteciperà anche ATSC – Agenti Teramo Senza Confini, in partenariato con AGIRE - Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Per tutto il giorno, all'interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato.

Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale interverrà anche il Presidente Franco Damiani. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale - spiega Damiani - c'è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi, per i nostri agenti di commercio, abbiamo scelto di puntare sull'alta formazione e su una solida partnership con l'Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l'arco della vita professionale».

Le aziende che parteciperanno all'evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly - Emozione italiana, Azur srls, Peluinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm "La Giara", Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Gaspere, Tenuta Sant'Illario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci srl, CITRA VINI - Consorzio Coop. Riunite d'Abruzzo, Casal Thaulero, It'sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl, Soc. Agr. D'Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Arı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / GüvenaL, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d'Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D'Eusano, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.Ili Candelori s.n.c., Reginella d'Abruzzo Srl, Oleificio "La selva d'Abruzzo" snc, Geni's di Spiriticchio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşgılar Derneği Başkanı, L'Antico Feudo.



< Prec.

Succ. >

Questo sito non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n°62 del 7.03.2001. (Leggi il [Disclaimer](#))



Chietiscalo.it is licensed under a [Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 2.5 Italia License](#).

Powered by Nico



ATSC E CIBARTE: OCCASIONE DI INCONTRO TRA AGENTI DI COMMERCIO E PRODUTTORI ITALIANI ED ESTERI

Eventi e manifestazioni - Cultura

Scritto da Maria Orlandi

Martedì 16 Giugno 2015 22:57

Teramo – Domani, mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento parteciperà anche ATSC – Agenti Teramo Senza Confini, in partenariato con AGIRE - Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

Per tutto il giorno, all'interno della sede museale, saranno presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato.

Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, a partire dalle 10 è previsto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale interverrà anche il Presidente Franco Damiani. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale - spiega Damiani - c'è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi, per i nostri agenti di commercio, abbiamo scelto di puntare sull'alta formazione e su una solida partnership con l'Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l'arco della vita professionale».

Le aziende che parteciperanno all'evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly - Emozione italiana, Azur srls, Peluinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm "La Giara", Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Gaspare, Tenuta Sant'Ilario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci Srl, CITRA VINI - Consorzio Coop. Riunite d'Abruzzo, Casal Thaulero, It'sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl, Soc. Agr. D'Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Arı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / Güvenal, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d'Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D'Eusanio, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.Ili Candelori s.n.c., Reginella d'Abruzzo Srl, Oleificio "La selva d'Abruzzo" snc, Geni's di Spiriticchio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşçılar Derneği Başkanı, L'Antico Feudo.

<http://www.chietiscalo.it/component/content/article/45-cultura/30089-at-sc-e-cibarte-occasione-di-incontro-tra-agenti-di-commercio-e-produttori-italiani-ed-esteri.html>

ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

SHARE

18/06/2015 - Redazione



TERAMO – Ieri, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si è tenuta la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento ha partecipato anche ATSC – Agenti Teramo Senza Confini, in partenariato con AGIRE – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

All'interno della sede museale, erano presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a

valutare nuovi mandati di agenzia.

Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato.

Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, nel corso della mattina si è svolto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale è intervenuto il Presidente Franco Damiani. «L'agente di commercio ha il compito di presentare, proporre, promuovere e concludere stabilmente le vendite nel mercato di riferimento – ha spiegato Damiani –. In Italia siamo oltre 300.000 piccoli imprenditori, con migliaia di addetti, un esercito di professionisti che movimentano e intermedia il 70% del P.I.L. In questi anni c'è stata una evoluzione dell'attività dell'agente di commercio: in principio si occupava solo della vendita dei prodotti, mentre negli ultimi 15 anni sono state censite 49 nuove attività svolte dall'agente di commercio, tra cui: relazioni, analisi di mercato, risoluzione dei problemi, lavoro in team, lavoro con l'impresa e con i clienti per creare valore. Da tutto ciò risulta chiaro che per vincere le nuove sfide professionali, anche nell'ambito del FOOD Nazionale e Internazionale, oggi ci sia bisogno di competenza. E per essere competenti c'è bisogno di una formazione continua, che duri per tutto l'arco della vita professionale.

L'associazione non promuove corsi dove si vendono le 10 regole magiche, o la formula segreta del successo, ma abbiamo scelto di promuovere l'alta formazione e, in partenariato con l'Università degli studi di Teramo, abbiamo ideato una Laurea in Scienza della comunicazione con indirizzo in Intermediazione commerciale dove si insegnano, per la prima volta, le Tecniche di Vendita, unico esempio in Europa».

Oltre 50 agenti di commercio, provenienti da tutta la regione, hanno risposto all'appello del Presidente Damiani e hanno partecipato all'evento per incontrare le aziende espositrici e allacciare nuovi rapporti. Erano inoltre presenti alcune aziende, non in esposizione, appositamente intervenute per conoscere l'associazione Agenti Teramo Senza Confini, al fine di affidare mandati di agenzia sia in Italia che all'Estero.

0 commenti a questo articolo

©2015 ilMeteo.it

Montesilvano



Sereno

Temperatura: 25°C

Umidità: 53%

Vento: moderato - N 17 km/h

Situazione alle ore 16:50

ONORANZE FUNEBRI

RUGGERO LINO

Vicini con sensibilità e professionalità.

Montesilvano, via Verrotti 192
Telefono 24 ore su 24
368.3820309 - 345.7947217

Seguici



Il mio stato

Ricerca

Cerca:

Cerca in: Titolo

Oppure seleziona una data:

PrevNext

Giugno 2015

L	Ma	Me	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Metti le ali
alla tua
attività



ATSC e CibArte: occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri



TERAMO – Ieri, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo, si è tenuta la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento ha partecipato anche ATSC – Agenti Teramo Senza Confini, in partenariato con AGIRE – Agroindustria

Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

All'interno della sede museale, erano presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. **Franco Damiani**, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato. Oltre che l'esposizione, la degustazione e il buffet di prodotti tipici italiani ed esteri, nel corso della mattina si è svolto un meeting internazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero, al quale è intervenuto il Presidente Franco Damiani. «L'agente di commercio ha il compito di presentare, proporre, promuovere e concludere stabilmente le vendite nel mercato di riferimento – ha spiegato Damiani_-. In Italia siamo oltre 300.000 piccoli imprenditori, con migliaia di addetti, un esercito di professionisti che movimentano e intermedia il 70% del P.I.L. In questi anni c'è stata una evoluzione dell'attività dell'agente di commercio: in principio si occupava solo della vendita dei prodotti, mentre negli ultimi 15 anni sono state censite 49 nuove attività svolte dall'agente di commercio, tra cui: relazioni, analisi di mercato, risoluzione dei problemi, lavoro in team, lavoro con l'impresa e con i clienti per creare valore. Da tutto ciò risulta chiaro che per vincere le nuove sfide professionali, anche nell'ambito del FOOD Nazionale e Internazionale, oggi ci sia bisogno di competenza. E per essere competenti c'è bisogno di una formazione continua, che duri per tutto l'arco della vita professionale. L'associazione non promuove corsi dove si vendono le 10 regole magiche, o la formula

segreta del successo, ma abbiamo scelto di promuovere l'alta formazione e, in partenariato con l'Università degli studi di Teramo, abbiamo ideato una Laurea in Scienza della comunicazione con indirizzo in Intermediazione commerciale dove si insegnano, per la prima volta, le Tecniche di Vendita, unico esempio in Europa».

Oltre 50 agenti di commercio, provenienti da tutta la regione, hanno risposto all'appello del Presidente Damiani e hanno partecipato all'evento per incontrare le aziende espositrici e allacciare nuovi rapporti. Erano inoltre presenti alcune aziende, non in esposizione, appositamente intervenute per conoscere l'associazione Agenti Teramo Senza Confini, al fine di affidare mandati di agenzia sia in Italia che all'Esterio.

BREVI:
[ncreta](#) 25 Giu 15 | [Te, pronti alla serie B](#) 25 Giu 15 | [Ao, Vecchio cuore nero verde](#) 25 Giu 15 | [Lanciano, corso post-diploma](#) 25 Giu 15 | [Pe, padre Di Lembo](#)

Te, prodotti tipici CibArte

Teramo – Oggi, presso il Museo Archeologico “F. Savini”, prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All'evento ha partecipato anche ATSC – Agenti Teramo Senza Confini, in partenariato con AGIRE – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

All'interno della sede museale, erano presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato.

18 Giugno 2015

Categoria : [Brevi](#)




Te, prodotti tipici CibArte

Teramo – Oggi, presso il Museo Archeologico “F. Savini” , prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte. All’evento ha partecipato anche ATSC – Agenti Teramo Senza Confini, in partenariato con AGIRE – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l’incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.

All’interno della sede museale, erano presenti oltre 40 produttori italiani ed esteri interessati a promuovere i propri prodotti tipici e a valutare nuovi mandati di agenzia. Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare gli agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l’opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operano sul mercato.

18 Giugno 2015



"CibArte", il 17 giugno a Teramo

by Federica 14 giugno 2015 [Convegno](#), [Mostre espositive](#), [Temi](#)

 Condividi

Lievento è un'occasione di incontro tra agenti di commercio e produttori italiani ed esteri

TERAMO – Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico "F. Savini" di Teramo in via Delfico, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CiboAnte, organizzato in collaborazione con l'ITS Agrolimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Affianco parteciperà anche ATSC, in partnership con Agire - Agrolindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiano ed estere.



Franco Damiani, Presidente di ATBC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operino sul mercato.

Per l'intera giornata (dalle ore 9 alle 17), all'interno della sede museale, i prodotti tipici dell'Abruzzo, insieme a quelli di altri partner europei provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia (in totale oltre 40 produttori italiani e stranieri), faranno capolino tra le statue, i reperti e le suggestive testimonianze dell'antica Interamnia. Sarà questo uno degli aspetti, il più scenografico, di "CibArte".

uno degli aspetti, il più scenografico, di "CibArte", giornata internazionale di valorizzazione dei prodotti

libreriauniversitaria.it



libreriauniversitaria.it



■ **FOTOGALLERY**



■ EVENTI E MANIFESTAZIONI IN ABRUZZO

Eventi 2014 in Abruzzo
Fotogallery in Abruzzo
Sagre d'Abruzzo ed itinerari Enogastronomici
Concerti, Teatro, Spettacoli, Eventi Sportivi
Tradizione e Foldere d'Abruzzo
Il tuo Calendario degli Eventi su Fo



“CibArte”, il 17 giugno a Teramo

by Redazione  14 giugno 2015  [Convegno](#), [Mostre esposizioni](#), [Teramo](#)

L'evento è un'occasione di incontro tra agenti di CibArte commercio e produttori italiani ed esteri

TERAMO – Mercoledì 17 giugno, presso il Museo Archeologico “F. Savini” di Teramo in via Delfico, si terrà la prima giornata europea di valorizzazione dei prodotti tipici CibArte, organizzato in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. All'evento parteciperà anche ATSC, in partenariato con Agire – Agroindustria Ricerca Sostenibilità, per promuovere l'incontro tra agenti di commercio e aziende del FOOD italiane ed estere.



Franco Damiani, Presidente di ATSC, ha invitato a partecipare agenti di commercio, anche del settore NO FOOD, per cogliere l'opportunità di stringere nuove collaborazioni e prendere coscienza di come aziende di altri settori operino sul mercato.

Per l'intera giornata (dalle ore 9 alle 17), all'interno della sede museale, i prodotti tipici dell'Abruzzo, insieme a quelli di altri partner europei provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia (in totale oltre 40 produttori italiani e stranieri), faranno capolino tra le statue, i reperti e le suggestive testimonianze dell'antica Interamnina. Sarà questo uno degli aspetti, il più scenografico, di “CibArte”, giornata internazionale di valorizzazione dei prodotti tipici ed evento conclusivo del progetto europeo “ELMA-TP” (European Local Manufacturers Training Platform) di cui Agire Scarl, la società consortile che gestisce in Abruzzo il Polo di innovazione dell'agroalimentare, è partner italiano.

In programma, oltre all'esposizione dei prodotti lungo il percorso museale, anche degustazioni, una mostra di “food photography” (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e un convegno internazionale con la partecipazione di rappresentanti istituzionali ed esperti. Attesi numerosi operatori commerciali, interessati a valutare l'inserimento dei prodotti tipici promossi dal progetto nelle rispettive catene commerciali.

Il convegno inizierà alle ore 9.30 e sarà incentrato sul tema della “Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero”. Sarà l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che, per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibilità di sviluppo di pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di

Sessanio, zafferano dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino. Di ciascuno sono stati individuati lo stato attuale e quello potenziale di sviluppo e i punti di forza e debolezza.

Dopo i saluti istituzionali del sindaco, Maurizio Brucchi, e del governatore abruzzese Luciano D'Alfonso, è prevista una introduzione del presidente di Agire, William Di Carlo, e del presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosia. Seguiranno quindi gli interventi di Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia), il quale relazionerà sull'importanza del progetto Elma-Tp; Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che parlerà delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Giovacchino, esperto del mercato internazionale, a cui spetterà il compito di illustrare l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei.

Al convegno interverrà anche il Presidente di ATSC Franco Damiani. «Per vincere nuove sfide nel food nazionale ed internazionale – spiega Damiani – c'è bisogno di una figura di agente di commercio professionale e competente. Noi per i nostri agenti di commercio abbiamo scelto di puntare sull'alta formazione e su una solida partnership con l'Università di Teramo. La formazione, però, non può essere occasionale, ma deve durare per tutto l'arco della vita professionale».

«Il progetto Elma-Tp si avvia a conclusione – afferma il presidente di Agire, William Di Carlo – ma in realtà è come se proseguisse. In questi mesi abbiamo posto le basi per sostenere le produzioni di qualità e condividere strategie adeguate ad affrontare la sfida della commercializzazione sui mercati esteri».

Seguirà la presentazione di alcune esperienze ("case history") aziendali da parte di Gabriele Planamente (Mooditaly Emozione Italiana) sull'e-commerce, Massimiliano Volpone (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui "paesaggi terapeutici".

Le conclusioni saranno affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo.

A moderare gli interventi sarà la giornalista Antonella Formisani.

Previsto anche un intervallo musicale con brani di Vivaldi e Mozart a cura dell'Istituto Superiore di Studi Musicali "Braga" di Teramo.

All'interno di una capanna in paglia, simbolo dell'incontro tra antiche e nuove tradizioni, sarà allestito il buffet per gli ospiti che l'Associazione italiana cuochi (presieduta da Domenico Iobbi) e l'Associazione cuochi di Bursa – Turchia (presieduta da Reşat Kahraman), in collaborazione con alcuni studenti dell'Istituto alberghiero di Teramo "Di Poppa-Rozzi" e di Giulianova "V. Crocetti", prepareranno accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting.

Le aziende che parteciperanno all'evento sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, MoodItaly – Emozione italiana, Azur srls, Peltuinum Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm "La Giara", Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicantonio Gaspare, Tenuta Sant'Ilario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci Srl, CITRA VINI – Consorzio Coop. Riunite d'Abruzzo, Casal Thaulero, It'sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl,

Soc. Agr. D'Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odası Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Arı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / GüvenaL, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioalimenta Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d'Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D'Eusano, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.lli Candelori s.n.c., Reginella d'Abruzzo Srl, Oleificio "La selva d'Abruzzo" snc, Geni's di Spiriticchio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşçılar Derneği Başkanı, L'Antico Feudo.

Teramo. Export: Montepulciano, Trebbiano e arrostiti fra i prodotti con più successo sui mercati esteri

Publicato il 17 giugno 2015 | Lascia un commento

stampa agenzia

Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebbiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrostiti, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Bim-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso oggi con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Grecia, Georgia e Lettonia. Il risultato dello studio di Bim-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare.

Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di Innovazione Agile (partner italiano del progetto Bim-Tp) in collaborazione con ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografie dei cibi) a cura del fotografo Enrico Di Nanno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castell (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero".

L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Bim-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibilità di sviluppo di sei prodotti: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parmigiano, confetti, carota lipp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lentichie di Santo Stefano di Gessano, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo, salicice sottolio, arrostiti e formaggio pecorino.

A introdurre l'argomento – dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesco Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Franco Damiani – sono stati il presidente di Agile, William Di Carlo, e il presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosa. Sono quindi intervenuti Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia); Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che ha parlato delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Gioacchino, esperto del mercato internazionale, che ha illustrato l'andamento delle esportazioni di cibi e bevande locali nei Paesi europei.

Eseguita la presentazione di alcune esperienze aziendali da parte di Gabriele Panamente (MoodItaly Emozione Italiana) sull'e-commerce, David Falconi (Associazione Regionale Terranostre d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sul "paesaggio terapeutico". Le conclusioni sono state affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo.

"Cibo e arte sono un connubio straordinario – ha sottolineato il presidente del Polo Agile Di Carlo – a cui noi aggiungiamo un ulteriore importante legame, quello con il territorio. Ci auguriamo che il percorso di valorizzazione internazionale dei prodotti tipici, a cui anche noi stiamo lavorando, si tramuti presto nella creazione di una mappa dei prodotti europei".

Degustazione finale a cura dell'Associazione Italiana cuochi e dell'Associazione cuochi di Bursa – Turchia che, in collaborazione con alcuni studenti dell'istituto alberghiero di Teramo "Di Poppa-Rozzi" e di Giulianova "Crocetti", hanno preparato il buffet accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al progetto.

2

Twitter

Share

in

in

1

g+

Madis Room



La Stanza Antistress

Video



News e comunicati

Eventi

Fondazione Micron



Teramo. Export: Montepulciano, Trebbiano e arrostiticini fra i prodotti con più successo sui mercati esteri

Publicato il 17 giugno 2015 | [Lascia un commento](#)

[Stampa articolo](#)

Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebbiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrostiticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso oggi con l'evento "CibArte" al museo archeologico Dèlfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia.

Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare. Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero".

L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibilità di sviluppo di sedici prodotti: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrostiticini e formaggio pecorino.

A introdurre l'argomento – dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesca Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Franco Damiani – sono stati il presidente di Agire, William Di Carlo, e il presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosia. Sono quindi intervenuti Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia); Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che ha parlato delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Giovacchino, esperto del mercato internazionale, che ha illustrato l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei.

È seguita la presentazione di alcune esperienze aziendali da parte di Gabriele Planamente (Mooditaly Emozione Italiana) sull'e-commerce, David Falcinelli (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui "paesaggi terapeutici". Le conclusioni sono state affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo.

"Cibo e arte sono un connubio straordinario – ha sottolineato il presidente del Polo Agire Di Carlo – a cui noi aggiungiamo un ulteriore importante legame, quello con il territorio. Ci auguriamo che il percorso di valorizzazione internazionalizzazione dei prodotti tipici, a cui anche noi stiamo

lavorando, si tramuti presto nella creazione di una mappa dei prodotti europei". Degustazione finale a cura dell'Associazione italiana cuochi e dell'Associazione cuochi di Bursa – Turchia che, in collaborazione con alcuni studenti dell'Istituto alberghiero di Teramo "Di Poppa-Rozzi" e di Giulianova "Crocetti", hanno preparato il buffet accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting.



Maria Orlandi <orlandi.maria@gmail.com>

Economia Abruzzo 16.06.2015

1 messaggio

AGEA - Agenzia Giornalistica Economica d'Abruzzo <news@ageabruzzo.it>

15 giugno 2015 21:11

Rispondi a: news@ageabruzzo.it

A: orlandi.maria@gmail.com

le notizie economiche di domani in abruzzo

- **Abruzzo. Cresa traccia il bilancio del 2014: Pil in flessione ma ci sono timidi segnali di ripresa**
- **Abruzzo. Danni da maltempo: arrivano oltre 30 milioni. Cna soddisfatta: ossigeno per le imprese di costruzioni**
- **Abruzzo. Turismo: al via il progetto interregionale Appennino per rilanciare lo sviluppo montano**
- **L'Aquila. Decreto ricostruzione. Ance: "Favorite le imprese di fuori regione: grave danno per l'intera economia territoriale"**
- **L'Aquila. Ricerca: all'Università la riunione annuale delle società scientifiche e il ventennale del consorzio interuniversitario per le TLC**
- **Teramo. Enogastronomia: al museo archeologico ecco CibArte, giornata internazionale di valorizzazione dei prodotti tipici**
- **Montorio. Autodromo: al referendum vincono i sì**
- **Pescara. Diritto allo studio: avviati i lavori per la prima residenza universitaria pubblica in regione**
- **Pescara. Polo Moda Inn per Abruzzo Expo 2015: coesione impegno per portare la moda abruzzese sui mercati internazionali**
- **Chieti. No Ombrina Mare: coordinamento No triv attacca la Regione. "Basta proclami, è tempo di agire"**
- **Alto Vastese. Frane, la Regione accelera i tempi**
- **Italia. Fisco: martedì tax day per la casa. 12 miliardi di acconto per 20 milioni di famiglie**

su www.ageabruzzo.it

.....
AGEA - Agenzia giornalistica economica d'abruzzo
via Giuseppe Verrotti, Espansione 2, interno 19a
65015 - Montesilvano Pe
telefono: +39 085 4457980
fax: +39 085 4458856
mobile: +39 329 2929243
web: <http://www.ageabruzzo.it>
e-mail: agea@ageabruzzo.it



Personalizza la tua foto. Con L'Auto. S.r.l.



Mercedes-Benz
The best or nothing.

L'Auto. S.r.l.

Frosinone | Latina | Avezzano

CibArte, export agroalimentare in crescita con il Montepulciano al primo posto

MI piace Place a Cristiano Zamoli, Amici Museo Cascella e altre 9.819 persone.

Tweet

Teramo. Export in Abruzzo il Montepulciano d'Abruzzo al primo posto, seguito da Trebbiano, olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia. Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare. Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nanno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero". L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del



Soffri di alluce valgo?

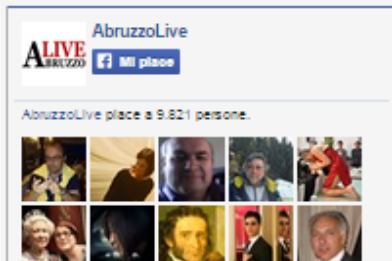


Le malformazioni dell'alluce ora si possono curare. Ritrova il piacere di camminare

ARTICOLI PIÙ LETTI

- Braccio dona 5 pc a biblioteca e parla di restituzione indennità attaccando i pentastellati
- Incendio alla mega discarica di Chieti, sconvolgimento per ora l'allarme diossina
- Tragico incidente stradale per due giovani donne, una morta ed una ferita gravemente
- Solame sismico nel bacino di Sulmona, situazione da tenere sotto controllo
- Una marsicana tra i premiati al concorso di pittura "Premio Idolo Barattucci"
- Annuncia il suicidio via sms, gli agenti la localizzano e la conducono in ospedale
- L'olio d'Abruzzo trionfa all'Expo, creata una carta di identità per riconoscere i prodotti autentici

NEWS IN TEMPO REALE SU FACEBOOK



Impara il Web Marketing

Impara da Imprenditori come Te
Inizia Corso di 50 Lezioni Online!



GALLERIA FOTOGRAFICA



Robert De Niro in Abruzzo, la star hollywoodiana girerà un film nella nostra regione



Night and Day News **ABRUZZOLIVE**

CibArte, export agroalimentare in crescita con il Montepulciano al primo posto

Teramo. Export in Abruzzo il Montepulciano d'Abruzzo al primo posto, seguito da Trebbiano, olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia. Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare. Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero". L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibili di sviluppo di sedici prodotti: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino. A introdurre l'argomento, dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesca Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Franco Damiani, sono stati il presidente di Agire, William Di Carlo, e il presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosia. Sono quindi intervenuti Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia); Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che ha parlato delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Giovacchino, esperto del mercato internazionale, che ha illustrato l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei. E' seguita la presentazione di alcune esperienze aziendali da parte di Gabriele Planamente (Mooditaly Emozione Italiana) sull'e-commerce, David Falcinelli (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui "paesaggi terapeutici". Le conclusioni sono state affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo. "Cibo e arte sono un connubio



straordinario” ha sottolineato il presidente del Polo Agire Di Carlo “a cui noi aggiungiamo un ulteriore importante legame, quello con il territorio. Ci auguriamo che il percorso di valorizzazione internazionalizzazione dei prodotti tipici, a cui anche noi stiamo lavorando, si tramuti presto nella creazione di una mappa dei prodotti europei”. Degustazione finale a cura dell’Associazione italiana cuochi e dell’Associazione cuochi di Bursa – Turchia che, in collaborazione con alcuni studenti dell’Istituto alberghiero di Teramo “Di Poppa-Rozzi” e di Giulianova “Crocetti”, hanno preparato il buffet accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting.

NOTIZIE D'ABRUZZO

[CRONACA](#)[ECONOMIA](#)[POLITICA](#)[SPETTACOLO](#)[SPORT](#)CERCA : [HOME](#) » [ECONOMIA](#) » [EXPORT, IL MONTEPULCIANO TRAINA I PRODOTTI TIPICI ABRUZZESI](#)

Pubblicato il 17/06/2015 21:09

Export, il Montepulciano traina i prodotti tipici abruzzesi



Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebbiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso oggi con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori

provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia. Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare. Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero". L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibilità di sviluppo di sedici prodotti: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino.

A introdurre l'argomento - dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesca Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Franco Damiani - sono stati il presidente di Agire, William Di Carlo, e il

L'OSSERVATORIO



Sfiorano il 16% i tassi di interesse sui prestiti bancari alle aziende

GALLERIA VIDEO

PLAYLIST | 1 / 200 Paolucci: Regione ...



PLAYLIST | 1 / 200 Mazzocca: in Abru...



RASSEGNA STAMPA

NOTIZIE D'ABRUZZO

HOME » ECONOMIA » EXPORT, IL MONTEPULCIANO TRAINA I PRODOTTI TIPICI ABRUZZESI

Pubblicato il 17/06/2015 21:09

Export, il Montepulciano traina i prodotti tipici abruzzesi



Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebbiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso oggi con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia. Il risultato dello studio

di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare. Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero". L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibilità di sviluppo di sedici prodotti: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino.

A introdurre l'argomento - dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesca Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Franco Damiani - sono stati il presidente di Agire, William Di Carlo, e il presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosia. Sono quindi intervenuti Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia); Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che ha parlato delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Giovacchino, esperto del

mercato internazionale, che ha illustrato l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei. E' seguita la presentazione di alcune esperienze aziendali da parte di Gabriele Planamente (Mooditaly Emozione Italiana) sull'ecommerce, David Falcinelli (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui "paesaggi terapeutici". Le conclusioni sono state affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Universita' degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo. "Cibo e arte sono un connubio straordinario - ha sottolineato il presidente del Polo Agire Di Carlo - a cui noi aggiungiamo un ulteriore importante legame, quello con il territorio. Ci auguriamo che il percorso di valorizzazione internazionalizzazione dei prodotti tipici, a cui anche noi stiamo lavorando, si tramuti presto nella creazione di una mappa dei prodotti europei". Degustazione finale a cura dell'Associazione italiana cuochi e dell'Associazione cuochi di Bursa - Turchia che, in collaborazione con alcuni studenti dell'Istituto alberghiero di Teramo "Di Poppa-Rozzi" e di Giulianova "Crocetti", hanno preparato il buffet accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting.

Abruzzo

Scegli Tut [Export News](#) [Export vino](#) [Abruzzo](#) [Teramo](#)

Export: Montepulciano traina prodotti tipici abruzzesi

17:17 17 GIU 2015

Offerte Foto Snapfish

Fino a -50% su tutti i prodotti solo per 3 giorni. Approfittane!

● ○



(AGI) - Teramo, 17 giu. - Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso oggi con l'evento "CibArte" al museo

archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia.

Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare. Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero". L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibilità di sviluppo di sedici prodotti: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessano, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino. A introdurre l'argomento - dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesca Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Franco Damiani - sono stati il presidente di Agire, William Di Carlo, e il presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosia. Sono quindi intervenuti Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia); Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che ha parlato delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Giovacchino, esperto del mercato internazionale, che ha illustrato l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei. È seguita la presentazione di alcune esperienze aziendali da parte di Gabriele Planamente (Mooditaly Emozione Italiana) sull'e-commerce, David Falcinelli (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui "paesaggi terapeutici". Le conclusioni sono state affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo. "Cibo e arte sono un connubio straordinario - ha sottolineato il presidente del Polo Agire Di Carlo - a cui noi aggiungiamo un ulteriore importante legame, quello con il territorio. Ci auguriamo che il percorso di valorizzazione internazionale dei prodotti tipici, a cui anche noi stiamo lavorando, si tramuti presto nella creazione di una mappa dei prodotti europei". Degustazione finale a cura dell'Associazione italiana cuochi e dell'Associazione cuochi di Bursa - Turchia che, in collaborazione con alcuni studenti dell'Istituto alberghiero di Teramo "Di Poppa-Rozzi" e di Giulianova "Crocetti", hanno preparato il buffet accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting. (AGI) Red/Ett

TAGS

RSS

Like

Share

0

+1

0

Tweet

0

Video

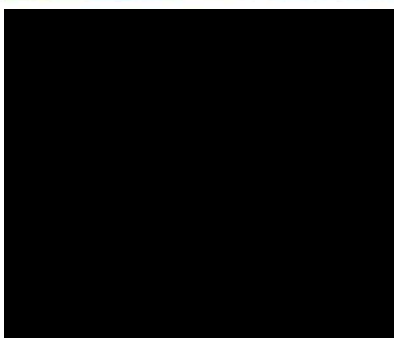
Speciale Expo2015



agi.it

Ministero della Salute

CALCIOMERCATO SPECIALE agi.it



RC Auto



ADSL



Prestiti



Conti

DA LEGGERE SU AGI.IT

Tossicodipendenze: Sert L'Aquila promuove concerto contro abusi

Laura Antonelli: dalla droga al collagene, 14 anni di processi

Lega-M5S: Bisignani, "patto segreto" tra i parlamentari di Salvini e di Grillo

Varata la nave da crociera più grande mondo, pronta per il 2016 - FOTO

Anticipo' il delitto in un libro, scrittore killer condannato a 25 anni

Powered by

POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE



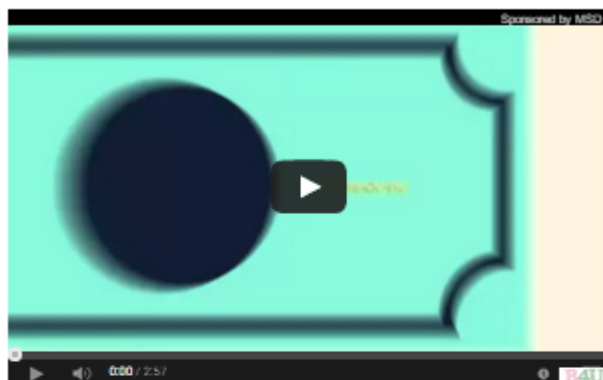
Export: Montepulciano traina prodotti tipici abruzzesi

17:17 17 GIU 2015

(AGI) - Teramo, 17 giu. - Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso oggi con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia.

Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare. Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenzo, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero". L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibilità di sviluppo di sedici prodotti: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino. A introdurre l'argomento - dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesca Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Franco Damiani - sono stati il presidente di Agire, William Di Carlo, e il presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosia. Sono quindi intervenuti Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia); Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che ha parlato delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Giovacchino, esperto del mercato internazionale, che ha illustrato l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei. È seguita la presentazione di alcune esperienze aziendali da parte di Gabriele Planamente (Mooditaly Emozione Italiana) sull'ecommerce, David Falcinelli (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui "paesaggi terapeutici". Le conclusioni sono state affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo. "Cibo e arte sono un connubio straordinario - ha sottolineato il presidente del Polo Agire Di Carlo - a cui noi aggiungiamo un ulteriore importante legame, quello con il territorio. Ci auguriamo che il percorso di valorizzazione internazionalizzazione dei prodotti tipici, a cui anche noi stiamo lavorando, si tramuti presto nella creazione di una mappa dei prodotti europei". Degustazione

finale a cura dell'Associazione italiana cuochi e dell'Associazione cuochi di Bursa - Turchia che, in collaborazione con alcuni studenti dell'Istituto alberghiero di Teramo "Di Poppa-Rozzi" e di Giulianova "Crocetti", hanno preparato il buffet accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting. (AGI) Red/Ett



Teramo, l'export dei prodotti tipici abruzzesi trainato dal Montepulciano

by Redazione | 18 giugno 2015 | [Attualità](#) - [L'altro Paese](#) - [Convegno](#) - [Mostre espositive](#) - [Teramo](#)

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [LinkedIn](#) [Print](#) [Email](#) [Condividi](#)

Concluso ieri il progetto europeo Ema-Tp con l'evento "CibArte"

TERAMO - Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebbiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrostini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle.

Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Ema-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso ieri con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia.

Il risultato dello studio di Ema-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare.

di "CibArte", evento organizzato dal Polo di
in collaborazione con IRTS Agroalimentare



PreNatal



FOTOGALLERY



NOTIZIE DALL'ITALIA

MATTHEW LEE TRIONFA AL COCA-COLA SUMMER FESTIVAL 2015

RAF "SONO IO": DAL 30 GIUGNO IL NUOVO ALBUM DI INEDITI

SALSA, BACHATA, KIZOMBA: TOP 10 GIUGNO 2015

DIOR, THE NEW LOOK REVOLUTION

OCCHI PROFONDI: NUOVO SINGOLO PER EMMA

EVENTI E MANIFESTAZIONI IN ABRUZZO

Eventi 2014 in Abruzzo
Fotogallery in Abruzzo
Sagie d'Abruzzo ed Itinerari Enogastronomici
Concerti, Teatro, Spettacoli, Eventi Sportivi
Tradizione e Folklore d'Abruzzo
Il tuo Calendario degli Eventi su Fo

Teramo, l'export dei prodotti tipici abruzzesi trainato dal Montepulciano

by Redazione 🕒 18 giugno 2015

Concluso ieri il progetto europeo Elma-Tp con l'evento "CibArte"

TERAMO – Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebbiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle.

Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso ieri con l'evento "CibArte" al museo archeologico



Dèlfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia.

Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare.

Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas . Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero".

L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le

possibilità di sviluppo di sedici prodotti: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino.

A introdurre l'argomento – dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesca Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Franco Damiani – sono stati il presidente di Agire, William Di Carlo, e il presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosia. Sono quindi intervenuti Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia); Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che ha parlato delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Giovacchino, esperto del mercato internazionale, che ha illustrato l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei.

È seguita la presentazione di alcune esperienze aziendali da parte di Gabriele Planamente (Mooditaly Emozione Italiana) sull'e-commerce, David Falcinelli (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui “paesaggi terapeutici”. Le conclusioni sono state affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo.

“Cibo e arte sono un connubio straordinario – ha sottolineato il presidente del Polo Agire Di Carlo – a cui noi aggiungiamo un ulteriore importante legame, quello con il territorio. Ci auguriamo che il percorso di valorizzazione internazionalizzazione dei prodotti tipici, a cui anche noi stiamo lavorando, si tramuti presto nella creazione di una mappa dei prodotti europei”.

Degustazione finale a cura dell'Associazione italiana cuochi e dell'Associazione cuochi di Bursa – Turchia che, in collaborazione con alcuni studenti dell'Istituto alberghiero di Teramo “Di Poppa-Rozzi” e di Giulianova “Crocetti”, hanno preparato il buffet accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting.



GiulianovaNews.it



HOME

GIULIANOVA

TERAMO E PROVINCIA

ABRUZZO

CULTURA & SOCIETÀ

SPORT

LETTERE

ITALIA

ITALIANI ALL'ESTERO

VIDEO

FOTO-NOTIZIA

STORIE GIULIESI

TIPI GIULIESI

EVENTI A GIULIANOVA

FASHION BLOGGER

Sel qui: [Home](#) » [Abruzzo](#) » L'export dei prodotti tipici abruzzesi trainato dal Montepulciano

L'export dei prodotti tipici abruzzesi trainato dal Montepulciano

17 GIUGNO 2015 20:00

0 COMMENTI

VIEW: 3

Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebbiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso oggi con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia.

Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare.

Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nanno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero".

MOTORE DI RICERCA INTERNO

VIDEO DEL MESE



13 maggio 2015

Acropolis 68

Biblion 2014

MEDIA PARTNER





L'export dei prodotti tipici abruzzesi trainato dal Montepulciano

🕒 17 GIUGNO 2015 20:00

Al primo posto il vino rosso (Montepulciano d'Abruzzo), al secondo il vino bianco (Trebiano), seguono a poca distanza olio, pasta, arrosticini, zafferano Dop dell'Aquila e confetti alle mandorle. Sono alcuni dei dati più interessanti emersi dal progetto europeo Elma-Tp e relativi al valore commerciale e al potenziale di sviluppo sui mercati esteri dei prodotti tipici abruzzesi. Il progetto si è concluso oggi con l'evento "CibArte" al museo archeologico Delfico, a Teramo, dove sono stati esposti i prodotti tipici dell'Abruzzo insieme a quelli di altri 40 produttori provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia.

Il risultato dello studio di Elma-Tp è in linea con la tendenza dell'Abruzzo, dove l'export dell'agroalimentare continua a crescere. Basti pensare che dal 2009 al 2014 il suo valore è passato da quasi 339 milioni di euro a 462 milioni di euro, aumentando nell'ultimo anno del 3,34 % (fonte: Centro Estero Camere Commercio d'Abruzzo). A influenzare questi risultati è appunto il vino (circa 131 milioni di euro), le cui esportazioni sono in forte aumento e dal 2013 al 2014 sono cresciute del 9 % assorbendo ormai il 28 % del totale dell'export agroalimentare.

Agroalimentare, cultura e territorio, dunque, al centro di "CibArte", evento organizzato dal Polo di innovazione Agire (partner italiano del progetto Elma-Tp) in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas. Oltre all'esposizione dei prodotti tipici lungo il percorso museale, si sono svolte anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenno, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e il convegno sul tema "Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero".

L'incontro, moderato dalla giornalista Antonella Formisani, è stato appunto l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibilità di sviluppo di sedici prodotti: pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano Dop dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino.

A introdurre l'argomento – dopo i saluti dell'assessore alla Cultura del Comune Francesca Lucantoni, del consigliere regionale Sandro Mariani e del presidente dell'associazione Agenti Teramo senza confini Franco Damiani – sono stati il presidente di Agire, William Di Carlo, e il presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, Giovanni Di Giosia. Sono quindi intervenuti Ipek Hacer Topuz del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia); Emilio Chiodo, docente all'Università di Teramo, che ha parlato delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; Rossano Di Giovacchino, esperto del mercato internazionale, che ha illustrato l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei.

È seguita la presentazione di alcune esperienze aziendali da parte di Gabriele Planamente (Mooditaly Emozione Italiana) sull'e-commerce, David Falcinelli (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, Giannicola Di Carlo (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui "paesaggi terapeutici". Le conclusioni sono state affidate a Dino Mastrocola, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a Paola Di Felice, direttore del polo museale di Teramo.

“Cibo e arte sono un connubio straordinario – ha sottolineato il presidente del Polo Agire Di Carlo – a cui noi aggiungiamo un ulteriore importante legame, quello con il territorio. Ci auguriamo che il percorso di valorizzazione internazionalizzazione dei prodotti tipici, a cui anche noi stiamo lavorando, si tramuti presto nella creazione di una mappa dei prodotti europei”.

Degustazione finale a cura dell’Associazione italiana cuochi e dell’Associazione cuochi di Bursa – Turchia che, in collaborazione con alcuni studenti dell’Istituto alberghiero di Teramo “Di Poppa-Rozzi” e di Giulianova “Crocetti”, hanno preparato il buffet accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting.