

Presentato a Dubai il Piemonte agroalimentare



Bongioanni: Emirati mercato che decuplica valore finale prodotti

Roma, 18 nov. – Il Piemonte agroalimentare, enogastronomico e turistico si è presentato lunedì sera ai media, tour operator, imprenditori e amministratori locali di Dubai con una cena organizzata in occasione della fiera Myplant & Garden Middle East 2025 presso il Ristorante La Parrilla al Jumeirah Beach Hotel. Nel menu, affidato allo chef Devid Di Benimeo, anche piatti liguri nel segno della sinergia che il Piemonte ha stretto con la Liguria a partire dalla promozione congiunta degli itinerari cicloturistici.

È stata un'occasione concreta e importante per far conoscere il "brand Piemonte" su uno dei quadranti più promettenti, come spiega l'assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Turismo, Sport e Post-olimpico, Caccia e Pesca, Parchi della Regione Piemonte Paolo Bongioanni: "voglio ringraziare per il loro impegno il Console Generale d'Italia a Dubai Edoardo Napoli e il Console Vicario Francesca Dell'Apa, il collega Alessandro Piana vicepresidente della Regione Liguria e il presidente del Gruppo Gancia Alessandro Picchi. Quello degli Emirati è un mercato di interesse assoluto per la capacità di generare valore, dove i prodotti raggiungono prezzi alla tavola dieci volte superiori rispetto all'Italia: l'Alta Langa Metodo Classico, per esempio, viene venduto a 260 euro la bottiglia. È un mercato che dovremo attenzionare".

"Torneremo a Dubai per l'Expo Gulfood di febbraio – ha annunciato l'assessore – ma soprattutto in questi giorni abbiamo innervato una serie di contatti e rapporti, così come abbiamo fatto con la missione in Giappone, che ci aspettiamo che diano i primi risultati nei prossimi mesi. Tutto questo, naturalmente, con l'obiettivo di dare un'immagine internazionale alla regione che in Italia lo merita più di ogni altra, ma che ancora non ce l'ha".