

Iniziativa delle Camere di Commercio per promuovere a livello internazionale il territorio e i suoi prodotti tipici

# L'Umbria punta sulle eccellenze enogastronomiche

Nove blogger stranieri parteciperanno al tour di cinque giorni "Se il cibo potesse parlare"

di **Marina Rosati**

PERUGIA

■ Nove top influencer food&wine provenienti da diversi paesi partono oggi alla scoperta del Cuore verde e delle sue eccellenze enogastronomiche per diventare ambasciatori del miglior made in Umbria. Cinque giorni fino a venerdì 7 giugno per conoscere, apprezzare e divulgare attraverso i loro canali di comunicazione che hanno la capacità di influenzare i comportamenti di acquisto dei consumatori di Stati Uniti, Canada e Messico. "Quando si parla di Italia agli stranieri - spiega Pina Costa, direttore Area relazioni esterne e Business development di Assocamerestero - dicono tutti che è meravigliosa e pensano subito al cibo. Ecco, noi dobbiamo agire proprio sul fronte della comunicazione per promuovere le nostre eccellenze, quelle Dop e Igp di cui, magari, non si conosce bene il valore. L'iniziativa si inserisce nell'ambito del

progetto "True italian taste" del ministero dello Sviluppo economico e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all'estero, volto a promuovere la conoscenza del vero made in Italy agroalimentare, in contrasto al fenomeno dell'Italian sounding, ovvero l'imitazione di un prodotto attraverso un richiamo alla presunta italianità che, in realtà, non c'è. "Questo fenomeno è anche più pericoloso dei falsi - sottolinea ancora Costa - . Il contrasto alla contraffazione passa per norme, azioni legali e giustizia, il contrasto invece all'Italian sounding che insieme ai falsi ha un peso di circa 100 miliardi, è più complicato perché passa per un'operazione di marketing altamente sofisticato. L'invito che guida concettualmente il tour è riassunto proprio dallo slogan "If food could talk", ovvero "Se il cibo potesse parlare" che mira a comunica-

re l'opportunità di ascoltare l'avvincente racconto della filiera alimentare e dei metodi produttivi tradizionali del Bel Paese facendone un'esperienza diretta, proprio come se fossero le stesse eccellenze produttive a parlare. Tutto questo - aggiunge Costa - non solo per migliorare l'export ma anche per avere un riscontro sul turismo visto che poi si parla di territorio". A proposito di export nel 2018 l'Umbria è fra le regioni con le performance più dinamiche in termini di export (+8,7%). Il valore delle esportazioni locali si è attestato sopra i 4 miliardi, segnando un incremento in termini assoluti di 336 milioni. In linea con questo andamento, anche l'export dell'agroalimentare è in crescita (+8,6 per cento) e attesta il proprio valore in oltre 600 milioni. "Sono numeri importanti per un sistema come il nostro di piccole dimensioni - sottolinea Giorgio Menconi, presidente della Ca-

mera di commercio di Perugia che collabora all'iniziativa - ma caratterizzato da produzioni tipiche fortemente identitarie e di alto livello qualitativo: il vino, l'olio extravergine di oliva, i prodotti caseari, i salumi, i tartufi". "Raccontare il cibo italiano ai consumatori esteri è uno degli obiettivi di True Italian Taste che le Cgie perseguono quotidianamente - aggiunge Gaetano Fausto Esposito, segretario generale di Assocamerestero - e attraverso questi Educational tour portiamo qualificati influencer internazionali a vivere un'esperienza autentica alla scoperta dei territori italiani e dei loro prodotti".



## Ministero

L'evento si inserisce nel progetto del Mise "True italian taste"

## Campagne umbre

Nello scatto una veduta dei campi in fiore della Valnerina



Peso: 51%

# Enogastronomia: Educational Tour 2019 in Umbria

Organizzato da Assocamerestero e Unioncamere, fino al 7 giugno



- Redazione ANSA - PERUGIA

03 giugno 2019 15:11 - NEWS

(ANSA) - PERUGIA, 3 GIU - Assocamerestero, l'associazione che riunisce le 78 Camere di commercio italiane all'estero, e Unioncamere, in collaborazione con la Camera di commercio di Perugia dà avvio all'Educational Tour 2019, percorso alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche della regione Umbria in programma dal 3 al 7 giugno.

L'iniziativa si inserisce nell'ambito del Progetto "True Italian Taste" promosso e finanziato dal ministero dello Sviluppo economico e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di commercio italiane all'estero, volto a promuovere la conoscenza del vero made in Italy agroalimentare, in contrasto al fenomeno dell'Italian Sounding.

Protagonisti dell'Educational Tour, 9 top influencer food&wine provenienti da Stati Uniti, Canada e Messico - individuati dalle rispettive Ccie dei Paesi di origine - che avranno l'opportunità di conoscere dal vivo le eccellenze delle filiere produttive locali attraverso un percorso ad hoc con più tappe sul territorio. Il 2018 vede l'Umbria fra le regioni con le performance più dinamiche in termini di export (+8,7%). Il valore delle esportazioni umbre si è attestato sopra i 4 miliardi di euro (4.212.410.071), segnando un incremento in termini assoluti di 336 milioni di euro, dai 3,876 miliardi del 2017 ai 4,212 del 2018. In linea con questo andamento, anche l'export del settore agroalimentare è in crescita (+ 8,6%) e attesta il proprio valore in oltre 600 milioni di euro (662.179.584).

"Come Camera di commercio di Perugia - sottolinea, in un comunicato, il presidente Giorgio Mencaroni - abbiamo partecipato e sostenuto con forza il progetto di Assocamerestero perché siamo consapevoli della necessità di dare un sostegno alle imprese di un settore come l'agroalimentare decisivo per la crescita economica nazionale e locale. Una volta concluso il tour, agli influencer partecipanti spetterà il compito di farsi "ambasciatori del gusto italiano e umbro", esportando nei propri Paesi conoscenze e know-how dei nostri prodotti autentici, ispirando e sensibilizzando così oltreoceano i follower connazionali sul valore e qualità del vero Made in Italy alimentare".

L'invito che guida concettualmente il tour è riassunto dallo slogan "If food could talk", ovvero "Se il cibo potesse parlare".

"Raccontare il cibo italiano ai consumatori esteri è uno degli obiettivi di True Italian Taste che le Ccie perseguono quotidianamente - afferma Gaetano Fausto Esposito, Segretario Generale di Assocamerestero - e attraverso questi

Educational Tour portiamo qualificati influencer internazionali a vivere un'esperienza autentica alla scoperta dei territori italiani e dei loro prodotti. Quest'anno li guideremo in un tour tra i sapori dell'Umbria con visite alle aziende, ~~degustazioni di prodotti locali e incontri con consorzi di indicazione geografica, perché solo conoscendo territori di~~ origine e modalità di produzione è possibile cogliere il ~~reale valore~~ delle specialità locali frutto di ~~esperienza e~~ tradizione, ma anche di tanta innovazione". "La nostra è terra di eccellenze agroalimentari, prodotti straordinari che hanno saputo imporsi a livello mondiale. Con risultati importanti e in crescita consolidata, confermata da un 2018 molto positivo, che ha visto salire l'export del comparto agroalimentare umbro del + 8,6%, in valore da 609,5 milioni di euro a 662,1", ha sottolineato Giorgio Mencaroni. "Sono numeri importanti - ho evidenziato ancora - per un sistema come il nostro di piccole dimensioni, ma caratterizzato da produzioni tipiche fortemente identitarie e di alto livello qualitativo: il vino, l'olio extravergine di oliva, i prodotti caseari, i salumi, i tartufi". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Sei in: [Home](#) / [Economia italiana nel mondo](#) / [CCIE](#)

## ALLA SCOPERTA DELL'UMBRIA CON ASSOCAMERESTERO

🕒 03/06/2019 - 15:33

### Notiziario Flash

 [Email](#)  [Stampa](#)  [PDF](#)

ROMA | nflash - Inizia oggi l'Educational Tour 2019, percorso alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche della Regione Umbria, organizzato da Assocamerestero - l'Associazione che riunisce le 78 Camere di Commercio Italiane all'Estero e Unioncamere - in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia. L'iniziativa - che si concluderà venerdì 7 - si inserisce nell'ambito del Progetto "True Italian Taste" promosso e finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all'estero, volto a promuovere la conoscenza del vero Made in Italy agroalimentare, in contrasto al fenomeno dell'Italian Sounding. (nflash)

### < ARTICOLO PRECEDENTE

[AL VIA A MADRID A #PASSIONEITALIA](#)

## Articoli Relativi



**AL VIA A MADRID A #PASSIONEITALIA**

🕒 30/05/2019 - 14:46



**TALENTED YOUNG ITALIANS 2019**

🕒 29/05/2019 - 12:04



**SUCCESSO A BRISBANE PER L'ICCI QLD SITE VISIT E L'APERITIVO ITALIANO**

🕒 29/05/2019 - 11:13



**A EDIMBURGO IL NUOVO LABORATORIO DI ORIENTAMENTO PROFESSIONALE PROMOSSO DALLA CCIUK**

🕒 28/05/2019 - 18:46



**ITALIAN SUMMER FESTIVAL: IL MADE IN ITALY A GINEVRA CON LA CCIS**

🕒 28/05/2019 - 17:07



**AL WEBIT FESTIVAL EUROPE 2019 L'ITALIA PRESENTE CON 14 START UP E AZIENDE INNOVATIVE**

🕒 27/05/2019 - 14:06

## Newsletter

Iscriviti per ricevere notizie aggiornate.

Nome e Cognome

Organizzazione

Inserisci indirizzo Email

**Invia**

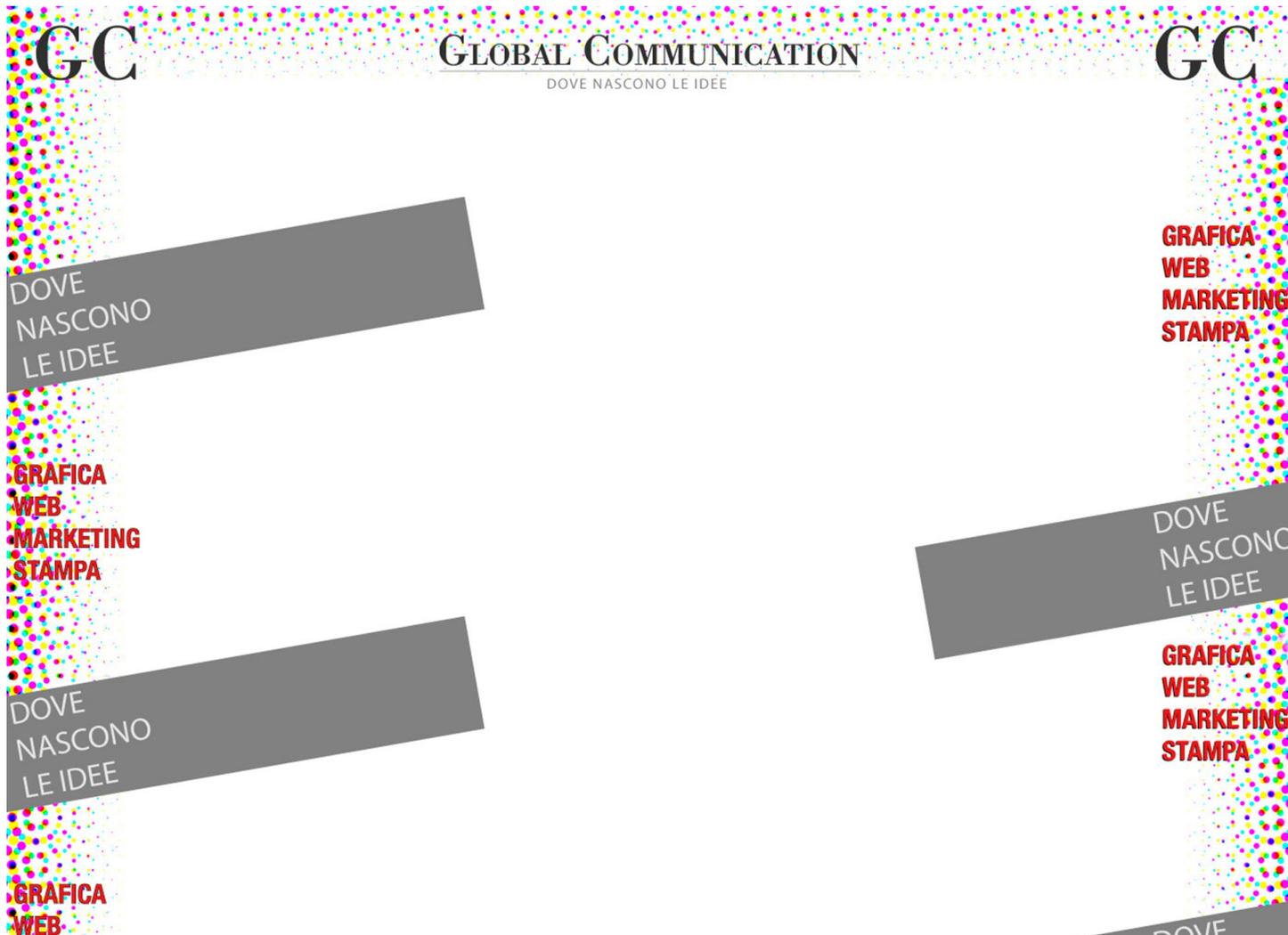
## Archivi

 [giugno 2019](#) (128)

 [maggio 2019](#) (1386)

 [aprile 2019](#) (1207)

 [marzo 2019](#) (1330)



# QuotidianodellUmbria.it

Perugia Terni Assisi Foligno Spoleto Castello Trasimeno Gubbio Orvieto Bastia Todi Contatti

## L'Umbria delle eccellenze enogastronomiche

Iniziativa della Camera di Commercio per promuovere il territorio e i prodotti tipici



Canali:

### Argomenti correlati

Vino, 1,3 mln euro per promozione sui mercati extraeuropei

Coldiretti, il vino umbro all'estero vale 34,3 milioni di euro

**Nuova via della seta: luci ed ombre sulla politica cinese****Nel 2018 buon aumento delle esportazioni umbre: +8,7%****Crescono le esportazioni in Umbria****Il protezionismo di Trump colpirebbe l'export agroalimentare umbro****Vino: nel 2016 all'Italia leadership mondiale della produzione****Economia, in crescita l'export delle imprese del Made in Italy**

Perugia Lun. 03 Giu. 2019

Nove top influencer food&wine provenienti da diversi paesi partono oggi alla scoperta del Cuore verde e delle sue eccellenze enogastronomiche per diventare ambasciatori del miglior made in Umbria.

Cinque giorni fino a venerdì 7 giugno per conoscere, apprezzare e divulgare attraverso i loro canali di comunicazione che hanno la capacità di influenzare i comportamenti di acquisto dei consumatori di Stati Uniti, Canada e Messico.

«Quando si parla di Italia agli stranieri - spiega Pina Costa, direttore Area relazioni esterne e Business development di Assocamerestero - dicono tutti che è meravigliosa e pensano subito al cibo. Ecco, noi dobbiamo agire proprio sul fronte della comunicazione per promuovere le nostre eccellenze, quelle Dop e Igp di cui, magari, non si conosce bene il valore. L'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto "True italian taste" del ministero dello Sviluppo economico e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all'estero, volto a promuovere la conoscenza del vero made in Italy agroalimentare, in contrasto al fenomeno dell'Italian sounding, ovvero l'imitazione di un prodotto attraverso un richiamo alla presunta italianità che, in realtà, non c'è».

«Questo fenomeno è anche più pericoloso dei falsi - sottolinea ancora Costa -. Il contrasto alla contraffazione passa per norme, azioni legali e giustizia, il contrasto invece all'Italian sounding che insieme ai falsi ha un peso di circa 100 miliardi, è più complicato perché passa per un'operazione di marketing altamente sofisticato. L'invito che guida concettualmente il tour è riassunto proprio dallo slogan "If food could talk", ovvero "Se il cibo potesse parlare" che mira a comunicare l'opportunità di ascoltare l'avvincente racconto della filiera alimentare e dei metodi produttivi tradizionali del Bel Paese facendone un'esperienza diretta, proprio come se fossero le stesse eccellenze produttive a parlare. Tutto questo aggiunge Costa non solo per migliorare l'export ma anche per avere un riscontro sul turismo visto che poi si parla di territorio».

A proposito di export nel 2018 l'Umbria è fra le regioni con le performance più dinamiche in termini di export (+8,7%). Il valore delle esportazioni locali si è attestato sopra i 4 miliardi, segnando un incremento in termini assoluti di 336 milioni. In linea con questo andamento, anche l'export dell'agroalimentare è in crescita (+8,6 per cento) e attesta il proprio valore in oltre 600 milioni. «Sono numeri importanti per un sistema come il nostro di piccole dimensioni - sottolinea Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio di Perugia che collabora all'iniziativa - ma caratterizzato da produzioni tipiche fortemente identitarie e di alto livello qualitativo: il vino, l'olio extravergine di oliva, i prodotti caseari, i salumi, i tartufi».

«Raccontare il cibo italiano ai consumatori esteri è uno degli obiettivi di True Italian Taste che le Cgie perseguono quotidianamente aggiunge Gaetano Fausto Esposito, segretario generale di Assocamerestero e attraverso questi Educational tour portiamo qualificati influencer internazionali a vivere un'esperienza autentica alla scoperta dei territori italiani e dei loro prodotti».

## Umbria

▶ TERNI

▶ OPINIONI

▶ GUBBIO

▶ TAVERNELLE

▶ PERUGIA

▶ SOLOMEO

▶ UMBRIA

## Concorsopoli: combine anche per 2 posti di chirurgo

**Nella sanità una cortina d'omertà mortificante**

Leggi tutto

(A.L.) Dalle intercettazioni emergono ogni giorno nuovi elementi che danno l'idea di come fosse radicato il malcostume nei concorsi pubblici[...]

▶ AMELIA

▶ ECONOMIA

Iscriviti alla nostra  
Newsletter  
RICEVI NEWS QUOTIDIANE



**FIRST**  
online

Presidente: **Ernesto Auci**

Direttore: **Franco Locatelli**



Leggi **FIRST Arte**  
Abbonarsi è semplice

## Gustamente Pasta Gluten Free - Farmacie Gluten Free

Acquista Online i Migliori Marchi Senza Glutine - Proveremo a non mostrare più questo annuncio Nascondi annuncio. Perché questo annuncio? >

APRI



HOME > NEWS > ASSOCAMERESTERO: AL VIA IL TOUR DEI PRODOTTI GASTRONOMICI UMBRI

## Assocamerestero: al via il tour dei prodotti gastronomici umbri

3 Giugno 2019, 15:43 | di FIRSTonline | 0

L'evento si svolgerà dal 3 al 7 giugno - 9 influencer stranieri gireranno i luoghi simbolo dell'eno-gastronomia umbra per conoscere e assaggiare le eccellenze del territorio



Assocamerestero, insieme alla Camera di Commercio di Perugia ha organizzato l'Educational Tour 2019, un percorso per scoprire le eccellenze gastronomiche umbre. L'evento - che parte oggi, lunedì 3 giugno, e si concluderà venerdì 7 giugno - vedrà la partecipazione di 9 influencer del settore food&wine provenienti da

Usa, Canada e Messico che alla conclusione del Tour diventeranno "ambasciatori del gusto italiano", esportando nei propri Paesi le conoscenze acquisite sui prodotti italiani.

L'iniziativa rientra nell'ambito del progetto "True Italian Taste" promosso e finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all'estero, volto a promuovere la conoscenza del vero Made in Italy agroalimentare, in contrasto al fenomeno dell'Italian Sounding e a dare visibilità a un settore che nel 2018 ha accresciuto le proprie esportazioni dell'8,6%, attestandosi a poco più di 662 milioni di euro.

L'invito che guida concettualmente il tour è riassunto dallo slogan "If food could talk", ovvero "Se il cibo potesse parlare" e mira a comunicare l'opportunità di "ascoltare l'avvincente racconto della filiera alimentare e dei metodi produttivi tradizionali del Bel Paese facendone un'esperienza diretta, proprio come se fossero le stesse eccellenze produttive a parlare" spiega Assocamerestero.

"Raccontare il cibo italiano ai consumatori esteri è uno degli obiettivi di True Italian Taste che le CCIE perseguono quotidianamente - afferma Gaetano Fausto Esposito, segretario generale di Assocamerestero - e attraverso questi Educational Tour portiamo qualificati influencer internazionali a vivere un'esperienza autentica alla scoperta dei territori italiani e dei loro prodotti. Quest'anno li guideremo in un tour tra i sapori dell'Umbria con visite alle aziende, degustazioni di prodotti locali e incontri con consorzi di indicazione geografica, perché solo conoscendo territori di origine e modalità di produzione è possibile cogliere il reale valore delle specialità locali frutto di esperienza e tradizione, ma anche di tanta innovazione."

"La nostra è terra di eccellenze agroalimentari, prodotti straordinari che hanno saputo imporsi a livello mondiale. Con risultati importanti e in crescita consolidata, confermata da un 2018 molto positivo, che ha visto salire l'export del comparto agroalimentare umbro del + 8,6%, in valore da 609,5 milioni di euro a 662,1", ha dichiarato Giorgio Mencaroni, Presidente Camera di Commercio di Perugia. "Sono numeri importanti per un sistema come il nostro di piccole dimensioni, ma caratterizzato da produzioni tipiche fortemente identitarie e di alto livello qualitativo: il vino, l'olio extravergine di oliva, i prodotti caseari, i salumi, i tartufi".

Il tour partirà da Spoleto e proseguirà a Perugia dove i partecipanti potranno visitare l'Università dei Sapori e sfidarsi nel food contest. Gli influencer potranno gareggiare nella preparazione e riproduzione dei piatti più rinomati della tradizione locale.

Protagonista indiscusso della tappa perugina, sarà il cioccolato, prodotto tipico del territorio che ha reso Perugia celebre con l'appuntamento annuale dell'Eurochocolate, attualmente il più grande evento del cioccolato d'Europa. La visita ad una storica fabbrica di cioccolato nel cuore di Perugia svelerà i segreti dell'arte artigianale così come delle moderne tecniche di lavorazione di

IN EVIDENZA



## Imu-Tasi 2019: prima scadenza a giugno, poi la stangata (VIDEO)

CARLO MUSILLI | 3 GIUGNO 2019, 13:11

Il Governo ha ridato ai Comuni la possibilità di alzare le aliquote delle tasse sulla casa - Gli effetti non si sentiranno sulla prima rata in arrivo, ma solo sul saldo - Non cambia nulla nei centri (come le grandi città) dove le soglie sono già al livello massimo

COMMENTI ED EDITORIALI



Salvini, il rosario e l'uscita dall'euro  
1 Giugno 2019, 8:29  
Riccardo Chiaberge



Visco spiega al Governo come difendere l'interesse nazionale  
31 Maggio 2019, 16:21  
Ernesto Auci



Keynes, mercato sì ma corretto da una mano pubblica senza eccessi  
24 Maggio 2019, 8:25  
Giorgio La Malfa

ARCHIVIO

Seleziona il mese

uno dei prodotti più apprezzati del territorio, in grado di creare combinazioni armoniose e raffinate.

Nel borgo di Bevagna si terrà poi un Banchetto medievale allestito grazie alla collaborazione con l'Associazione Mercato delle Gaitte, manifestazione storica di rievocazione dei mestieri che ripropone la quotidianità nell'epoca compresa tra il 1250 e il 1350.

Il tour proseguirà poi a Campello sul Clitunno, frazione perugina celebre per l'olio extra vergine di oliva DOP umbro e a Sant'Anatolia di Narco, alla scoperta del tartufo nero di Norcia.

Il Prosciutto di Norcia IGP sarà protagonista dell'ultima tappa sul territorio umbro con la visita ad un prosciuttificio locale e un workshop dedicato.

Publicato in: [News](#)



### FIRSTonline

FIRSTonline è un giornale web indipendente di economia, finanza e borsa edito da A.L. Iniziative Editoriali S.r.l. con sede legale a Roma, fondata e controllata da [Ernesto Auci](#) e [Franco Locatelli](#) e partecipata da tre soci di minoranza (Andrea Gilardoni, Alessandro Pavesi e Laura Rovizzi). Il portale e le sue applicazioni sono nel quotidiano realizzate da due agili redazioni, una a Milano e una a [Roma](#), e da un innovativo ed efficace team di manager dell'innovazione e del web.

### POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...



**SDA Bocconi: quarta al mondo nel ranking del Financial Times**



**Ritirare i pacchi dell'e-commerce? Ora non è più un problema**



**Unicredit: nuovo capo investimenti per Group Wealth Management**



**La pizza in casa e la ricetta di Salvatore Salvo su First&Food**

MISURA IL TUO LIVELLO DI INGLESE

FAI IL TEST



MISURA IL TUO LIVELLO DI INGLESE

FAI IL TEST





[Economia e Imprese](#)

[Economia](#)

[Imprese](#)

[Finanza](#)

[Tributi](#)

[Lavoro](#)

[Lavoro](#)

[Formazione e](#)

[Università](#)

[Sicurezza Sociale](#)

[Patronati](#)

[Italiani nel mondo](#)

[Italiani all'estero](#)

[Comites/Consiglio](#)

[Generale](#)

[Diritti dei cittadini](#)

[Immigrazione](#)

[Pianeta donna](#)

[Cultura](#)

[Ricerca Scientifica -](#)

[Ambiente](#)

## Sponsor

## IMPRESE ITALIANE NEL MONDO - ASSOCAMERESTERO : AL VIA EDUCATIONAL TOUR 2019 DEDICATO ALL'UMBRIA - INIZIATIVA PARTE PROGETTO "TRUE ITALIAN TASTE"

(2019-06-03)

Assocamerestero - l'Associazione che riunisce le 78 Camere di Commercio Italiane all'Estero (CCIE) e Unioncamere - in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia dà avvio all'Educational Tour 2019, percorso alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche della Regione Umbria in programma da oggi 3 giugno a venerdì 7 giugno.

L'iniziativa si inserisce nell'ambito del Progetto "True Italian Taste" promosso e finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all'estero, volto a promuovere la conoscenza del vero Made in Italy agroalimentare, in contrasto al fenomeno dell'Italian Sounding.

Protagonisti dell'Educational Tour, 9 top influencer food&wine provenienti da Stati Uniti, Canada e Messico - individuati dalle rispettive CCIE dei Paesi di origine - che avranno l'opportunità di conoscere dal vivo le eccellenze delle filiere produttive locali attraverso un percorso ad hoc con più tappe sul territorio.

Il 2018 vede l'Umbria fra le regioni con le performance più dinamiche in termini di export (+8,7%). Il valore delle esportazioni umbre si è attestato sopra i 4 miliardi di euro (4.212.410.071), segnando un incremento in termini assoluti di 336 milioni di euro, dai 3,876 miliardi del 2017 ai 4,212 del 2018.

In linea con questo andamento, anche l'export del settore agroalimentare è in crescita (+ 8,6%) e attesta il proprio valore in oltre 600 milioni di euro (662.179.584).

Una volta concluso il tour, ai partecipanti spetterà il compito di farsi "ambasciatori del gusto italiano", esportando nei propri Paesi conoscenze e know-how dei prodotti italiani autentici, ispirando e sensibilizzando così oltreoceano i follower connazionali sul valore e qualità del vero Made in Italy alimentare.

L'invito che guida concettualmente il tour è riassunto dallo slogan "If food could talk", ovvero "Se il cibo potesse parlare" che mira

## Ultimi video

2018-05-02

[IMPRESE ITALIANE NEL MONDO - FOOD MADE IN ITALY - "L'ESPERIENZA DI TRUE ITALIAN TASTE" A CIBUS 2018 IL SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTARE](#)

2018-04-04

[IMPRESE ITALIANE NEL MONDO - ITALIA/ARGENTINA - ITALIAN DESIGN DAY A BUENOS AIRES](#)

2017-06-14

[IMPRESE ITALIANE NEL MONDO - LA SIGNORA IN ROSSO OVVERO LA STORIA DELLA RIVOLUZIONARIA "FERRARI 312B": SUL GRANDE SCHERMO IN 50 PAESI DEL MONDO](#)

2017-02-22

[IMPRESE ITALIANE NEL MONDO - CENTENARIO CONFINDUSTRIA NAPOLI : INNOVAZIONE AL LAVORO. INDUSTRIA 4.0](#)

2016-04-21

[IMPRESE ITALIANE NEL MONDO - CANTIERISTICA NAVALE - ECCELLENZE ITALIANE: CERIMONIA DELLA MONETA PER MSC SEASIDE: RIVOLUZIONARIO GIOIELLO REALIZZATO DALL'ITALIANA FINCANTIERI PER MSC](#)

2016-03-31

[IMPRESE ITALIANE NEL MONDO - E' VINCENZO BOCCIA SALERNITANO DOC IL NUOVO PRESIDENTE DI CONFINDUSTRIA. IMPRENDITORE DEL SETTORE](#)

a comunicare l'opportunità di ascoltare l'avvincente racconto della filiera alimentare e dei metodi produttivi tradizionali del Bel Paese facendone un'esperienza diretta, proprio come se fossero le stesse eccellenze produttive a parlare.

"Raccontare il cibo italiano ai consumatori esteri è uno degli obiettivi di True Italian Taste che le CCIE perseguono quotidianamente – afferma Gaetano Fausto Esposito, Segretario Generale di Assocamerestero – e attraverso questi Educational Tour portiamo qualificati influencer internazionali a vivere un'esperienza autentica alla scoperta dei territori italiani e dei loro prodotti. Quest'anno li guideremo in un tour tra i sapori dell'Umbria con visite alle aziende, degustazioni di prodotti locali e incontri con consorzi di indicazione geografica, perché solo conoscendo territori di origine e modalità di produzione è possibile cogliere il reale valore delle specialità locali frutto di esperienza e tradizione, ma anche di tanta innovazione."

"La nostra è terra di eccellenze agroalimentari, prodotti straordinari che hanno saputo imporsi a livello mondiale. Con risultati importanti e in crescita consolidata, confermata da un 2018 molto positivo, che ha visto salire l'export del comparto agroalimentare umbro del + 8,6%, in valore da 609,5 milioni di euro a 662,1", ha dichiarato Giorgio Mencaroni, Presidente Camera di Commercio di Perugia. "Sono numeri importanti per un sistema come il nostro di piccole dimensioni, ma caratterizzato da produzioni tipiche fortemente identitarie e di alto livello qualitativo: il vino, l'olio extravergine di oliva, i prodotti caseari, i salumi, i tartufi".

Dopo la tappa inaugurale di oggi a Spoleto, la storica Perugia segnerà l'avvio del percorso enogastronomico vero e proprio alla scoperta della cultura culinaria e delle specialità produttive del territorio. Qui i partecipanti avranno l'opportunità di visitare la rinomata Università dei Sapori, realtà conosciuta a livello nazionale per la qualità ed expertise dei corsi di cucina, per la scuola di cucina professionale e la formazione per le aziende e GDO. Sempre Perugia farà da cornice al food contest allestito per l'occasione che vedrà i top influencer sfidarsi in gara nella preparazione e riproduzione dei piatti più rinomati della tradizione locale.

Protagonista indiscusso della tappa perugina, sarà il cioccolato, prodotto tipico del territorio che ha reso Perugia celebre con l'appuntamento annuale dell'Eurochocolate, attualmente il più grande evento del cioccolato d'Europa. La visita ad una storica fabbrica di cioccolato nel cuore di Perugia svelerà i segreti dell'arte artigianale così come delle moderne tecniche di lavorazione di uno dei prodotti più apprezzati del territorio, in grado di creare combinazioni armoniose e raffinate.

L'incantevole borgo di Bevagna, che sorge alle pendici di Montefalco bagnato dalle acque del fiume Timia, ospiterà un

[TIPOGRAFICO IN ITALIA E ALL'ESTERO](#)

-



**Altri prodotti editoriali**

**Contatti**



suggestivo Banchetto medievale allestito grazie alla collaborazione con l'Associazione Mercato delle Gaitte, manifestazione storica di rievocazione dei mestieri che ripropone la quotidianità nell'epoca compresa tra il 1250 e il 1350.

Il tour proseguirà poi a Campello sul Clitunno, frazione perugina che, grazie al suo speciale microclima, è celebre per l'olio extra vergine di oliva DOP umbro oltre che per le fonti e le sorgenti del fiume Clitunno, che regalano al piccolo Comune scorci fiabeschi ed esclusivi. Con un percorso ad hoc di degustazione, i partecipanti scopriranno le tipiche note amare e piccanti dell'olio umbro, fatto con olive raccolte solo a mano e lavorate a freddo, famoso già in epoca romana grazie al crocevia e agli scambi commerciali che avevano in Umbria il loro centro.

E da un tesoro all'altro, il tour giungerà a Sant'Anatolia di Narco, alla scoperta del tartufo nero di Norcia, raro e pregiato, conosciuto a livello internazionale. Il Prosciutto di Norcia IGP sarà protagonista dell'ultima tappa sul territorio umbro con la visita ad un prosciuttificio locale e un workshop dedicato. Rinomato per il suo profumo leggermente speziato, è prodotto secondo una tradizione centenaria preservata dalle aziende del Consorzio nel rispetto della sua qualità e autenticità.

-----  
Assocamerestero è l'Associazione delle 78 Camere di Commercio Italiane all'Estero (CCIE) e Unioncamere. Le CCIE sono Associazioni private, estere e di mercato costituite da imprenditori e professionisti italiani e stranieri, riconosciute dal Governo italiano e radicate nei Paesi a maggiore presenza italiana nel mondo. Tramite 140 uffici distribuiti in 55 mercati, il network camerale estero svolge azioni strategiche a sostegno dell'internazionalizzazione delle imprese, della promozione del Made in Italy e della valorizzazione della business community italiana nel mondo.(03/06/2019-ITL/ITNET)

# Sulle orme del buon mangiare

*Al via l'Educational Tour. Obiettivo: promuovere il made in Umbria*

**- PERUGIA -**  
**L'UMBRIA**, come noto, non è soltanto paesaggi, borghi medioevali e monasteri sperduti. Il turista che sceglie il "cuore verde" ha una chance in più: potrà mettersi sulle orme delle eccellenze enogastronomiche, in un viaggio dunque che delizierà anche il palato. E' questo il filone su cui Assocamerestero, Unioncamere e Camera di Commercio di Perugia stanno lavorando con strumenti strategici come l'Educational tour 2019, in programma fino a venerdì. Nove top influencer food&wine provenienti da Stati Uniti, Canada e Messico avranno l'opportunità di conoscere dal vivo le eccellenze delle filiere produttive locali attraverso un percorso ad hoc con più tappe sul territorio. Non a caso, il 2018 vede l'Umbria fra le regioni con le performance più dinamiche in termini di export (+8,7%) nel settore agroalimentare.

**IL VALORE** delle esportazioni

umbre si è attestato sopra i 4 miliardi di euro (4.212.410.071), segnando un incremento in termini assoluti di 336 milioni di euro, dai 3,876 miliardi del 2017 ai 4,212 del 2018. In linea con questo andamento, anche l'export del settore agroalimentare è in crescita (+8,6%) e attesta il proprio valore in oltre 600 milioni di euro (662.179.584). «Come Camera - dice il presidente Giorgio Mencaroni - abbiamo partecipato e sostenuto con forza il progetto di Assocamerestero perché siamo consapevoli della necessità di dare un sostegno alle imprese di un settore come l'agroalimentare decisivo per la crescita economica nazionale e locale. Una volta concluso il tour, agli influencer partecipanti spetterà infatti il compito di farsi ambasciatori del gusto italiano e umbro, esportando nei propri Paesi conoscenze e know-how dei nostri prodotti autentici, ispirando e sensibilizzando così oltreoceano i follower connazionali sul valore e qualità del vero Made in Italy alimentare». L'invito che guida con-

cettualmente il tour è riassunto dallo slogan «If food could talk», ovvero «Se il cibo potesse parlare». «Raccontare il cibo italiano ai consumatori esteri è uno degli obiettivi di True Italian Taste che le Ccie perseguono quotidianamente - afferma Gaetano Fausto Esposito, segretario generale di Assocamerestero - e attraverso questi educational tour portiamo qualificati influencer internazionali a vivere un'esperienza autentica alla scoperta dei territori italiani e dei loro prodotti. Quest'anno li guideremo in un tour tra i sapori dell'Umbria con visite alle aziende, degustazioni di prodotti locali e incontri con consorzi di indicazione geografica, perché solo conoscendo territori di origine e modalità di produzione è possibile cogliere il reale valore delle specialità locali frutto di esperienza e tradizione, ma anche di tanta innovazione».



Focus

## AGROALIMENTARE

**Il settore viaggia con il vento in poppa**  
**Export salito dell'8,7%**

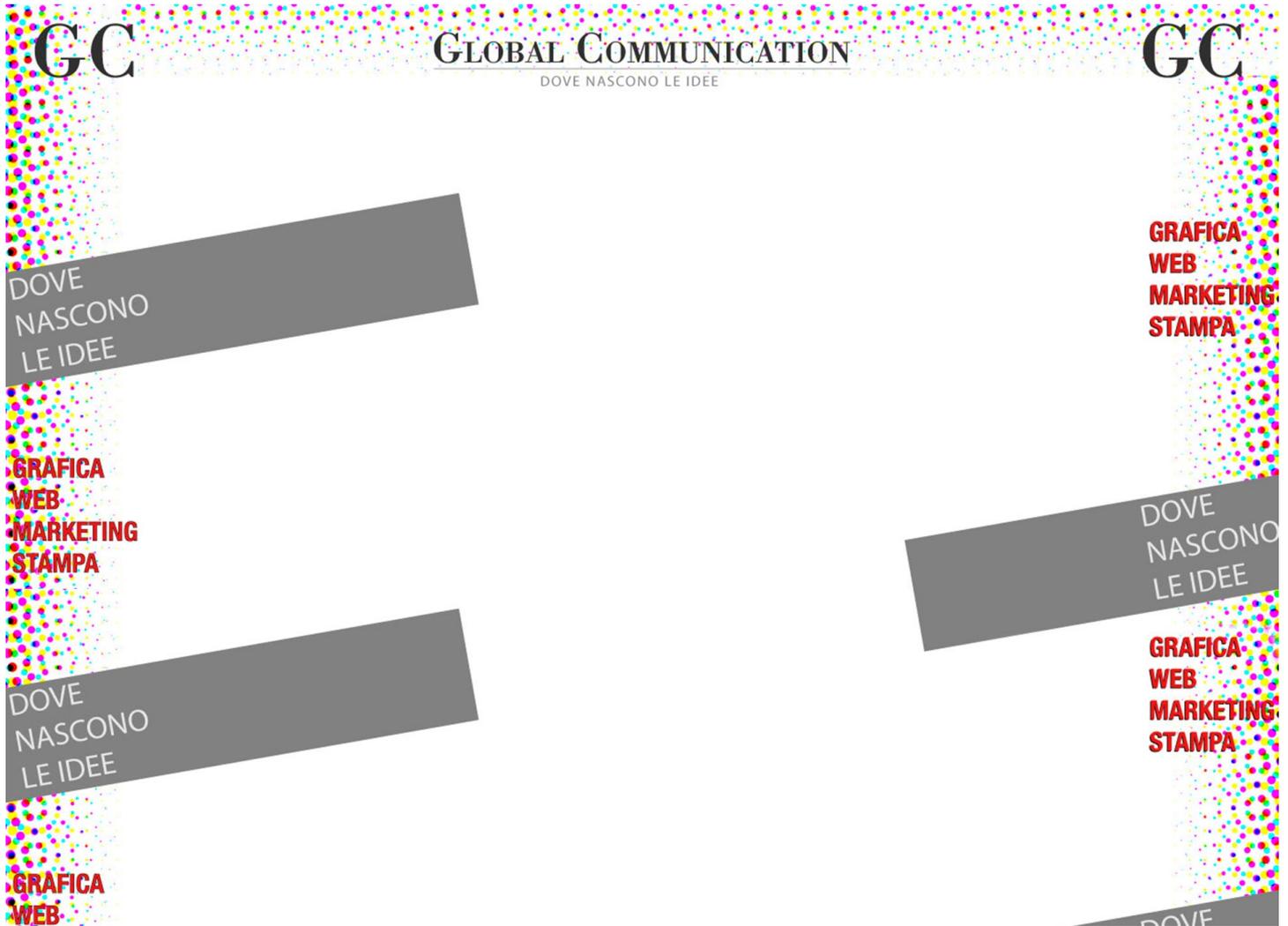
«L'Umbria - dice Mencaroni - è terra di eccellenze agroalimentari, prodotti straordinari che hanno saputo imporsi a livello mondiale. Tendenza confermata da un 2018 molto positivo, che ha visto salire l'export del comparto del +8,6%, in valore da 609,5 milioni di euro a 662,1. Sono numeri importanti per un sistema come il nostro di piccole dimensioni, ma di produzioni di alto livello».



**ORGOGGIO & AFFARI**  
 Far assaggiare agli influencer stranieri la qualità del made in Umbria: obiettivo della Camera di Commercio guidata da Mencaroni



Peso: 52%



# QuotidianodellUmbria.it

Perugia Terni Assisi Foligno Spoleto Castello Trasimeno Gubbio Orvieto Bastia Todi Contatti

## Viaggio di ospiti stranieri alla scoperta dei sapori umbri

Continua il 5° Educational Tour di True Italian Taste



Canali:

Argomenti correlati

Perugia Mar. 04 Giu. 2019

Continua il 5° Educational Tour di True Italian Taste, per concludersi sabato prossimo, un viaggio alla scoperta dei territori italiani e dei loro prodotti che quest'anno fa tappa in Umbria. Nove influencer selezionati dalle Camere di Commercio italiane all'estero (CCIE) di Stati Uniti, Canada e Messico partono alla scoperta dei prodotti dell'agroalimentare umbro.

L'iniziativa si inserisce nell'ambito del Progetto "True Italian Taste" promosso e finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e realizzato da Assocamerestero, associazione che riunisce le 78 Camere di Commercio Italiane all'Estero (CCIE), in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all'estero, volto a promuovere la conoscenza del vero Made in Italy agroalimentare, per salvaguardare il prodotto agroalimentare autentico italiano.

Gli ospiti nordamericani, anche grazie alla collaborazione della Camera di Commercio di Perugia, potranno cogliere il valore dei veri prodotti Made in Italy attraverso visite alle aziende, degustazioni di prodotti locali e incontri con consorzi di indicazione geografica e comprendere quindi l'importanza del legame tra modalità di produzione e territori di origine.

I protagonisti, sono stati individuati dalle rispettive CCIE dei Paesi di origine; questi, avranno l'opportunità di conoscere dal vivo le eccellenze delle filiere produttive locali attraverso un percorso ad hoc con più tappe sul territorio.

Una volta concluso il tour, ai partecipanti spetterà il compito di farsi "ambasciatori del gusto italiano", esportando nei propri Paesi conoscenze e know-how dei prodotti italiani autentici, ispirando e sensibilizzando così oltreoceano i follower connazionali sul valore e qualità del vero Made in Italy alimentare.

## Umbria

▶ TERNI

▶ OPINIONI

▶ GUBBIO

▶ TAVERNELLE

▶ PERUGIA

▶ SOLOMEO

▶ UMBRIA

## Concorsiopoli:combine anche per 2 posti di chirurgo

### Nella sanità una cortina d'omertà mortificante



(A.L.) Dalle intercettazioni emergono ogni giorno nuovi elementi che danno l'idea di come fosse radicato il malcostume nei concorsi pubblici[...]

[Leggi tutto](#)

▶ AMELIA

▶ ECONOMIA

▶ SAN MARIANO

▶ GUALDO TADINO

▶ RIMINI

▶ ARNONE

▶ SPORT

▶ UMBRIA

▶ SCHEGGINO

▶ NARNI

▶ PERUGIA

▶ BASTIA



# Università dei Sapori

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione(./)

- Chi Siamo
  - [Università dei Sapori \(./pagine/universita-dei-sapori\)](#)
  - [Sedi \(./pagine/sedi-corsi-professionali-cucina-perugia-terni-narni-orvieto\)](#)
  - [Soci Fondatori \(./pagine/soci-fondatori\)](#)
  - [Partner \(./pagine/partner\)](#)
  - [Partner tecnici \(./pagine/partner-tecnici\)](#)
- Attività
  - [Formazione \(./pagine/metodologia-formativa-corsi-professionali-cucina\)](#)
  - [Tirocini Formativi \(./pagine/tirocini-formativi\)](#)
  - [Consulenza \(./pagine/consulenza-formazione-gratuita\)](#)
  - [Fondo For.te \(./pagine/fondo-for-te\)](#)
  - [Garanzia Giovani: corsi e master \(./pagine/garanzia-giovani-corsi-e-master\)](#)
- [Choco Academy \(./pagine/choco-academy\)](#)
- Corsi
  - [Corsi di qualifica \(/shop/categorie/corsi-di-qualifica\)](#)
  - [Corsi per professionisti \(/shop/categorie/corsi-culinari-per-professionisti\)](#)
  - [Grande distribuzione alimentare \(/shop/categorie/grande-distribuzione-organizzata\)](#)
  - [Corsi per le aziende \(./pagine/uds-per-le-aziende\)](#)
  - [Corsi di Alta Qualifica \(http://www.universitadeisapori.it/shop/categorie/corsi-di-alta-qualifica\)](#)
  - [Wine school \(/shop/categorie/wine-school\)](#)
- Laboratori
- Iscrizioni
  - [Iscrizioni \(./pagine/iscrizioni\)](#)
  - [Open Day \(./pagine/open-day\)](#)
  - [Finanziamenti \(./pagine/finanziamenti-corsi-di-qualifica\)](#)
  - [Cataloghi corsi pdf \(./pagine/cataloghi-corsi-di-cucina-pdf\)](#)
- Servizi
  - [Segreteria \(./pagine/segreteria\)](#)
  - [Riconoscimento crediti formativi \(./pagine/riconoscimento-crediti-formativi\)](#)
  - [Attestati di qualifica \(./pagine/attestati-di-qualifica\)](#)
  - [Servizi per il Lavoro \(./pagine/servizi-per-il-lavoro\)](#)
- [Stage e Tirocini \(./pagine/stage-e-tirocini\)](#)
- [News \(./pagine/news-uds\)](#)
- [f](https://www.facebook.com/universitadeisapori) [.\(https://www.facebook.com/universitadeisapori\)](https://www.facebook.com/universitadeisapori)
- [t](https://twitter.com/unisapori) [.\(https://twitter.com/unisapori\)](https://twitter.com/unisapori)
- [y](http://www.youtube.com/user/universitadeisapori) [.\(http://www.youtube.com/user/universitadeisapori\)](http://www.youtube.com/user/universitadeisapori)
- [i](http://instagram.com/universitadeisapori) [.\(http://instagram.com/universitadeisapori\)](http://instagram.com/universitadeisapori)
- [ENTRA \(javascript: doPostBack\('ctl00\\$mcsUserSessionInfo\\$btnLogin',''\)\)](#)
- [CARRELLO \(./shop/carrello\) Q \(./shop/carrello\)](#)
- [Corsi di qualifica \(/shop/categorie/corsi-di-qualifica\)](#)
- [Corsi di Alta Qualifica \(http://www.universitadeisapori.it/shop/categorie/corsi-di-alta-qualifica\)](#)
- [Corsi per professionisti \(/shop/categorie/corsi-culinari-per-professionisti\)](#)
- [Grande distribuzione alimentare \(/shop/categorie/grande-distribuzione-organizzata\)](#)
- [Magazine \(./pagine/news-uds\)](#)
- [UDS Young \(./pagine/uds-young\)](#)
- [Photo & Video](#)
  - [Foto \(./pagine/foto-scuola-per-professionisti\)](#)
  - [Video \(./pagine/video\)](#)

• [Contattaci \(/contattaci\)](#)

[Home \(./\)](#) / [Archivio News \(./pagine/news-uds\)](#)

## Nove Top Food&Wine Influencer a Università dei Sapori

Sono 9, arrivano da Canada, USA e Messico. Sono autorevoli, competenti e dotati di un potere persuasivo sconfinato. Sono Top Food&Wine Influencer tra i più influenti al mondo; star del web, della TV e lifestyle, produttori, blogger e giornalisti di ottima reputazione e con milioni di seguaci nei principali canali social e web.

Il 4 Giugno saranno ospiti di Università dei Sapori, il Centro internazionale di Formazione, Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità per uno speciale Food Contest internazionale realizzato nell'ambito dell'“Educational Tour” – Discovering typical Italian food products in Umbria region, parte integrante del progetto “True Italian Taste”, promosso e finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio Italiane all'estero.

Gli influencer si cimenteranno nella preparazione di tre primi piatti: Strozzapreti alla Spoletina, Tagliolini agli asparagi selvatici, Maltagliati alla Norcina.

Un'esperienza pratica e coinvolgente attraverso la quale i 9 influencer avranno la possibilità di conoscere direttamente alcune tra le principali eccellenze gastronomiche umbre, così da veicolare all'esterno e raccontare, ciascuno nel proprio codice comunicativo, cosa è l'Umbria, quali i prodotti di qualità che caratterizzano da sempre le nostre pietanze, come valorizzarli al meglio anche attraverso un percorso formativo importante capace di trasmettere conoscenze ed abilità.

Da qui il ruolo di **Università dei Sapori, da oltre 20 anni ambasciatrice del made in Italy in Italia ed all'estero**, punto di riferimento per tutto il settore food ed in tutti gli ambiti in cui si affrontano e sviluppano tematiche legate al turismo ed all'eno-gastronomia.

Per la speciale occasione **Università dei Sapori ha pensato di donare agli ospiti internazionali la celebre “Cioccolatiera”**, un eccezionale oggetto di design dalla linea evoluta, realizzato in vetro borosilicato, frutto della collaborazione tra UDS, Blueside emotional design by Stroglass Srl e Francesco Paretto Design. L'oggetto nasce nell'ambito del progetto UDS Professional Design&Food, un'Area di lavoro di Università dei Sapori in cui si sviluppano progetti innovativi per tutto il settore Food, per trovare soluzioni efficaci,

incoraggiare approcci costruttivi tra aziende e designer, coniugando il Know how di più soggetti e favorendo processi di filiera con le imprese agroalimentari e con quelle manifatturiere. Un altro modo per valorizzare le eccellenze agroalimentari del nostro Paese, attraverso soluzioni e servizi di prototipizzazione legati al mondo della ristorazione e a prevalente uso professionale, dal concept di prodotto sino alla sua distribuzione.

I nove Influencer protagonisti dell'evento a Università dei Sapori sono:

**Ashley Hutchinson** – Chicago Food&Fashion Blogger and Photographer

**Melody Price** – Houston Food&Lifestyle Blogger

**Francesca Garcia** – Los Angeles Luxury and travel influencer

**Carmen Dominicci** – Miami Travel blogger, Journalist and Celebrity

**Jared Zuckerman** – New York Travel and Food influencer

**Danny Smiles** – Montréal Executive Chef and co-owner of restaurant Le Bremner

**Michelle Jobin** – Toronto TV Host/Producer, Writer & Weather Specialist

**Linda Garson** – Vancouver Food Editor-in-Chief and Publisher

**Max St Romain** – Città del Mexico Creative Producer and Social Media tastemaker

#### Info: Alessandra Radicioni

Marketing & Communication Officer

Press Officer

Università dei Sapori - Polo Formativo Confcommercio Umbria

Via Montecorneo, 45 - 06126 Perugia

tel. [+39 075 5729935](tel:+390755729935) (tel:2B39%20075%20C2%A05729935) - fax [+39 075 38146](tel:+3907538146) (tel:2B39%20075%2038146): Mob. 324 5418874

**Fifth Educational Tour to Umbria**  
June 3rd - 7th

Perugia Campello sul Clitunno Preci Sant'Anatolia di Narco

Share 52 Like 20 Tweet 0 Email 0

**Università dei Sapori** - Scuola di Cucina, Corsi di Cucina Professionale -  
Via Montecorneo 45, Località Montebello 06126 - Perugia - P.Iva 02200780548  
Tel. +39.075.5729935 - Fax +39.075.38146 - e-Mail: [uds@universitadeisapori.it](mailto:uds@universitadeisapori.it) (<mailto:uds@universitadeisapori.it>)  
PEC: [universitadeisapori@pec.it](mailto:universitadeisapori@pec.it) (<mailto:universitadeisapori@pec.it>)

[Privacy e note legali \(/pagine/corsi-di-cucina-professionale-modalita-di-iscrizione\)](#)

- <https://www.facebook.com/universitadeisapori>
- <https://twitter.com/unisapori>
- <http://www.youtube.com/user/universitadeisapori>
- <http://instagram.com/universitadeisapori>