

# Agrofood, incontro con i ristoratori

In prima linea Confindustria, Confagricoltura, Cna, Rete Agroindustria e White Ricevimenti

**S**i è svolto nei giorni scorsi presso l'hotel Torre del Sole di Terracina, «Agrofood», l'incontro tra produttori e ristoratori pontini organizzato dalle associazioni provinciali di Confindustria, Confagricoltura e Cna in collaborazione con Rete Agroindustria Pontina, White Ricevimenti e gli allievi dell'istituto Professionale Filosi di Terracina. Un importante appuntamento, un evento tecnico degustativo e dimostrativo dei prodotti delle migliori aziende agroindustriali dell'Agro Pontino rivolto unicamente al mondo della ristorazione, partner e veicolo delle aziende per la promozione del territorio e delle sue eccellenze.

«Agrofood» si è svolto in due momenti principali: incontri presso i desk espositivi delle oltre 40 aziende intervenute, e la tavola rotonda con degustazione delle specialità enogastronomiche proposte dalle aziende produttrici. La manifestazione, coordinata dalla giornalista di settore



Un momento dell'evento

Tiziana Briguglio, ha riunito i ristoratori del territorio, per presentare loro un un menu ad hoc, preparato con ingredienti provenienti dal paniere delle aziende presenti all'evento e di ricette della tradizione. «Un'iniziativa importante - ha commentato Francesco Traver-

sa, vicepresidente di Confindustria Latina - che segue la nascita della rete Agroindustria Pontina, la prima rete regionale del settore agroalimentare costituitasi il 30 luglio tra aziende di Confindustria Latina e Confagricoltura, che ha segnato l'inizio di una nuova

strada per il comparto». «Essere presenti a questa iniziativa - ha aggiunto Claudio Francia, Vicepresidente di Confindustria Latina e presidente di Francia Latticini - significa aderire ad una strategia non soltanto commerciale, ma anche di rilancio del territorio provinciale in senso più ampio. Sappiamo bene che la nostra provincia ha delle enormi potenzialità, noi abbiamo il dovere di sfruttare a pieno queste risorse attraverso la loro valorizzazione, puntando su sinergie e nuovi contesti». «L'idea di presentare il menù ai ristoratori - spiega Marco Serafini, Presidente della Sezione Alimentare di Confindustria Latina e amministratore della Desco S.p.A. - dedicando ad ogni pietanza un'introduzione da parte dell'imprenditore sul prodotto e sulle sue caratteristiche, costituisce un valore aggiunto notevole. Dobbiamo infatti sempre tener presente che i primi clienti delle nostre produzioni sono proprio i ristoratori».