

Il prodotto ittico di Siracusa in Russia per un workshop internazionale. Due le Aziende selezionate

<http://www.ondaiblea.it/2010071322407/Economia-Diritto-Lavoro/Aziende/il-prodotto-ittico-di-siracusa-in-russia-per-un-workshop-internazionale-due-le-aziende-selezionate.html>

Martedì 13 Luglio 2010 17:07 Redazione [Economia, Diritto, Lavoro - Aziende](#)

[Siracusa](#), 13 luglio – Secondo step del progetto articolato “Prodotto ittico siciliano, nuove tecniche di mercato per la valorizzazione e la divulgazione del settore”. Dopo il convegno regionale sul tema svoltosi a [Siracusa](#) il mese scorso alla presenza dei tecnici del settore, dell’assessore regionale alla Pesca Titti Bufardeci e le organizzazioni produttive di categoria, si avvia in questi giorni il secondo step del progetto voluto e promosso dalla Regione Siciliana ai fini della valorizzazione del prodotto ittico locale. Dal 15 luglio si svolgerà un work shop in Russia sul progetto-pesca-prodotto ittico siciliano, alla presenza della stampa estera e dei buyers dell’alta ristorazione e di negozi di nicchia della gastronomia russa.

Il workshop internazionale è stato preceduto dalla conferenza stampa di presentazione del progetto a cui concorre la Regione Sicilia, Assessorato alla Pesca.

Il workshop è stato seguito da una cena a base di prodotti ittici siciliani presso il ristorante italiano “Porta” nella cittadina di Perm, territorio estremamente ricco di giacimenti petroliferi e dunque con grandi possibilità di investimenti.

Nel corso della conferenza stampa prima e del workshop dopo, verrà proiettato un DVD realizzato sempre nell’ambito dello stesso progetto partito proprio da [Siracusa](#) lo scorso giugno, attraverso il quale verrà lanciata una intervista rilasciata dall’assessore regionale alla Pesca, Titti Bufardeci, con sottotitoli in russo.

Sono due le aziende siracusane selezionate per partecipare al workshop internazionale: la Ditta Campisi, nata nel 1854, che si occupa della lavorazione tradizionale di prodotti come tonno, pescespada, acciughe, cernia, bottarga; la Ditta Sebastiano Drago, sorta nel 1929, ha attualmente uno stabilimento sito nella zona industriale di [Siracusa](#). L’Azienda opera nella conservazione di prodotti ittici sia al naturale che all’olio d’oliva e/o di semi, quali Tonno e Sgombro, Patè di Tonno, Patè di Sgombro e creme.