

ASCOM, PASTICCERIE IN COSTA AZZURRA CON IL PROGETTO “CONTAMINAZIONI VIRTUOSE”

Dal 16 al 19 febbraio “Pain, Amour et Chocolat” ad Antibes ha uno spazio dedicato ai dolci alessandrini e siracusani

Si apre **oggi, giovedì 16 febbraio**, il secondo fine settimana della manifestazione **“Pain, Amour et Chocolat”**, che si tiene ad **Antibes, in Costa Azzurra, fino a domenica 19 febbraio**, che ospiterà per 4 giorni **uno spazio insolito ed originale dedicato alle specialità della pasticceria alessandrina e siracusana**, grazie alla partecipazione di **Ascom Confcommercio Alessandria** in collaborazione con **Confcommercio Siracusa** nell’ambito del progetto di gemellaggio **“Contaminazioni virtuose”**.

La **manifestazione** è organizzata dalla **Camera di Commercio italiana a Nizza** in occasione della **festa di San Valentino** e riunisce **produttori italiani e francesi di pane, prodotti da forno, cioccolato e pasticceria**: una fiera dove si fondono tradizione, creatività e qualità dei prodotti.

Giunta all’undicesima edizione, ha registrato lo scorso anno **20.000 visitatori** e raccoglie quest’anno **50 espositori** disposti su una superficie di 2.100 metri quadrati nella **prestigiosa location di Port Vauban**.

Una vetrina importante per le **cinque pasticcerie alessandrine Dolci Capricci, Gallina, Mauro Allemanni (di San Salvatore), Rovida Signorelli, Zoccola** e le **quattro siracusane Brancato, Ciccio, Peruch e Rizzo**, accompagnate dalle **due aziende vinicole della provincia di Alessandria Marengo e Liedholm**.

Si tratta del **primo evento internazionale** che vede **unite le due Confcommercio con i propri associati**: la condivisione degli spazi non è solo ottimizzazione di risorse ma anche occasione di abbinamenti originali, tra vini e prodotti dei due territori e degustazioni di specialità piemontesi e siciliane.

*“La Costa azzurra rappresenta per il Piemonte un mercato interessante, un target con una capacità d’acquisto medio-alta composto da un pubblico internazionale, che ama il made in Italy. – dichiara il **presidente di Ascom Confcommercio Alessandria Vittorio Ferrari** - Per queste ragioni abbiamo deciso di offrire una opportunità ai nostri associati, che hanno la possibilità di promuovere e vendere, tramite la nostra struttura, i propri prodotti. Data la vicinanza geografica, la presenza ad Antibes è anche un importante veicolo di promozione del territorio che svolgiamo raccontando ed illustrando ai visitatori le storie delle persone e dei luoghi che hanno originato i prodotti”*.

*“Pain, Amour et Chocolat è una ulteriore tappa- aggiunge il **Direttore Ascom Confcommercio Alessandria Alice Pedrazzi** - del percorso di gemellaggio, sinergia e reciproco sviluppo commerciale che le pasticcerie alessandrine e siracusane hanno avviato a partire dallo scorso novembre, in cui ad Alessandria è stato organizzato un workshop b2b a loro dedicato, proseguito poi con la visita a Siracusa di fine gennaio per approfondire la reciproca conoscenza e lavorare alla strategia commerciale e promozionale. Crediamo che una associazione di categoria come la nostra debba offrire opportunità e supporto tecnico ai propri associati: l’internazionalizzazione offre molte potenzialità per le nostre aziende, se ben pianificata e gestita. A questo proposito, lo scorso novembre, avevamo organizzato una giornata dedicata al tema, con la presenza di consulenti dell’Associazione Italiana Commercio Estero (AICE), che avevano proposto una sessione dedicata alle pasticcerie: siamo orgogliosi e soddisfatti che dopo la progettazione e la preparazione si è giunti in breve tempo alla concretizzazione con il primo evento ad Antibes”*.

LE AZIENDE E I PRODOTTI DI ALESSANDRIA

Dolci Capricci – Colombe e lecca lecca al cioccolato

Gallina – Baci di Gallina e Cittadella

Mauro Allemanni – Baci nerissimo, Amaretti e Torta del Pozzo

Rovida Signorelli – Baci di dama al cioccolato, Signorella, Cioccolata, Biscotti medaglioni al cioccolato

Zoccola – Baci di dama, Amaretti, Biscotti di Marengo, Torta Albanese

Liedholm – Barbera d'Asti

Marengo – Moscato e Brachetto

LE AZIENDE E I PRODOTTI DI SIRACUSA

Brancato – Speculos, Brutti ma buoni, Biscotti caramello-integrali-burro e nocciole, Dragees, Cookies, Confetture, Torte noci e caffè

Ciccio – Dessert alle mandorle

Peruch – Pasta di mandorla, Frutta martorana, Torroncini

Rizzo – Paste di mandorla ripiene, Torrone di sesamo e mandorla, Filetti di arancia, Buccellato