

[Retour à l'index](#)



La Chambre de Commerce poursuit ses activités de soutien en vue de la valorisation des produits alimentaires italiens typiques dans les Pays de l'Afrique sub-Saharienne.

Une délégation des Ambassades de la République Démocratique du Congo, de la République du Burundi, de la République du Rwanda et de la République du Congo, a participé au XIVème Foire de la Mozzarella de Bufflonne de la Campanie qui s'est déroulée à Pastorano (Caserte) du 6 au 8 juin 2008, un événement conférant ainsi un caractère international.

La manifestation a débuté par un important congrès qui s'est tenu le 6 juin à Palace Marchese de Pastorano sur le thème: "La mozzarella de bufflonne de la Campanie comme une ressource", et dans laquelle sont intervenus des experts du secteur qui ont disserté sur les aspects scientifiques et techniques relatifs à la production de la mozzarella.

La rencontre a également suscité la réflexion des représentants diplomatiques qui ont témoigné un vif intérêt pour cette production et pour la promotion dans leurs pays respectifs des activités de transformation de produits laitiers, et plus particulièrement de la mozzarella, surtout

parce que leurs pays jouissent d'un patrimoine zoo-technique important.

Les travaux ont continués le 7 juin à "Torre Lupara", fabrique de produits laitiers auxquels ont participé de nombreuses autorités parmi lesquelles: le Présidente du Conseil régional de la Campanie, la députée **Madame Alessandra Lonardo**, le **Maire de Pastorano** et le **Vice-Préfet Lubrano**

Durant cette rencontre, à laquelle ont également participé les représentants des pays africains, les producteurs locaux qui entendent promouvoir dans le pays les spécialités gastronomiques traditionnelles (SGT), ont mis l'accent, sur la réévaluation du "système nourriture", et ont fait le point sur la situation agro-alimentaire de la Campanie, et sur les problèmes liés aux problématique et à un développement éventuel du secteur laitier; la débat a été suivi par une dégustation de mozzarella de bufflonne (produite en public) et d'autres fromages, délices salés du palais accompagnés par des fruits du territoire quels: cerises du Vésuve, pommes «annurche» et diverses catégories de pêches toutes rigoureusement made in Campanie.

La rencontre a voulu promouvoir et réévaluer l'image de la mozzarella de buflonne campane et de l'entier secteur laitiercaisier. Une opportunité pour explorer de nouveaux marchés dans le but d'exporter des produits, des technologies et des méthodes d'avangarde est venue de la participation des representants des pays d'Afrique Centrale.

[Retour à l'index](#)