

Delegazione nipponica in visita in città con Lucca Promos

Cibo lucchese in Giappone

LUCCA - E' in visita nella nostra città una delegazione giapponese, composta da operatori del settore agro - alimentare, allo scopo di prendere contatti per l'importazione di prodotti tipici lucchesi in terra nipponica e per apprendere le tecniche della cucina locale. Secondo il progetto gli enti competenti, quali le Camere di Commercio, hanno predisposto bandi di partecipazione per gli interessati a diffondere una politica alimentare positiva. Successivamente selezionati, una ventina di operatori del settore si sono ritrovati ieri, nella sala Fanucchi della Camera di Commercio, per aprire ufficialmente il proprio "Educational Tour", organizzato e promosso da Lucca Promos. In rappresentanza della Provincia e della Camera di Commercio stessa, c'era Alessandro Adami, presidente di Lucca Promos e assessore provinciale alle attività produttive, che, dopo aver giustamente ricordato come "Lucca sia la patria



di un grande compositore, conosciuto in tutto il mondo", che, oltre la musica, amava "il mangiar bene", ha sottolineato come "l'intento del tour sia promuovere le opportunità d'ingresso e di cooperazione commerciale tra aziende locali e mercato giapponese, attraverso la conoscenza dei

prodotti locali e del territorio". Verrà presentato alla delegazione il tradizionale paniere della lucchesia, ovvero l'olio extra vergine d'oliva, il farro e i vini di Montecarlo, prodotti che, se vorranno, potranno essere poi importati. Inoltre oggi gli aspiranti chef e non solo, prenderanno parte a un mini cor-

so di cucina tenuto, per l'occasione, dallo chef Gianluca Pardini, Direttore dell'Accademia Internazionale di Cucina, con sede a Vicopelago. A tale proposito il cuoco lucchese ha espresso soddisfazione nel ritrovare alcuni dei suoi ex allievi, e nel "constatare che seminando spesso si raccolgono anche i frutti". (L.G.)