

PROGETTO PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY STYLE CULTURA-TECNOLOGIA-MATERIE PRIME-FORMAZIONE



PENISOLA BALCANICA: SLOVENIA-CROAZIA

Creazione di un centro di formazione permanente in Slovenia a servizio di tutta l'area Balcanica. Già dal 2016 realizziamo eventi di missione presso fiere di settore in Croazia e incoming di delegazioni croate e slovene in fiere internazionali Italiane. Il food made in Italy è molto sentito nella penisola Balcanica, inoltre viene vista come eccellente la nostra tecnologia. Un centro di formazione permanente potrebbe sicuramente far crescere la professionalità sulle tecniche di produzione, elevare le aspettative professionali, accrescere la consapevolezza sull'utilizzo di tecnologie adeguate, creare un progetto di filiera commerciale e di brand. Il centro di formazione, con docenti-tecnologia-materie prime Italiani, sarà a servizio dei professionisti per percorsi di formazione specifica sul food Italiano; a servizio delle aziende produttrici di tecnologia e materie prime italiane per presentare gli stessi e consolidare/fortificare la rete commerciale già in essere.

Webinar di presentazione

Realizzazione di 2 percorsi di formazione base per 2 gruppi di professionisti da 12 partecipanti cadauno (1 gruppo Sloveno e 1 gruppo Croato).

Realizzazione di una piattaforma commerciale.

Realizzazione del format Bar Italiano Emozioni Italiane a Lubiana

LA P&C ITALIAN STYLE ASSOCIAZIONE È NATA NEL 2018 DALL'ESPRESSIONE DEL MONDO ASSOCIAZIONISTICO ITALIANO ED HA IL COMPITO DI SVILUPPARE PROGETTI INTERNAZIONALI AL FINE DI ESPORTARE IL CONCETTO DI STILE MADE IN ITALY ATTRAVERSO ATTIVITÀ DI FORMAZIONE, TECNOLOGIA E MATERIE PRIME. LA SEPPUR GIOVANE ASSOCIAZIONE HA - ATTRAVERSO IL SUO PRESIDENTE - NOTEVOLE ESPERIENZA IN CAMPO DI EXPORT E PROMOZIONE. IL PRESIDENTE ANZELLOTTI È CAMPIONE DEL MONDO DI PASTICCERIA 2011, AMBASCIATORE EXPO MILANO 2015, IDEATORE DI NUOVE STRATEGIE DI PROMOZIONE E NUOVI FORMAT DI VENDITA NEL SETTORE FOOD AND TECHNOLOGY. INOLTRE HA PARTECIPATO A NUMEROSE MISSIONI ESTERE ORGANIZZATE DALL'ICE, DIMOSTRATORE TECNICO NELLE SETTIMANE DELLA CUCINA

Associazione P&C Italian Style Ets

Strada Patri, 12/3 - 65124 Pescara - P.Iva 02310490681

e-mail: associazioneitalianstyle@gmail.com - Pec: associazioneitalianstyle@pec.it



**ITALIANA NEL MONDO (GIORDANIA, COSTA RICA PERÙ) AUTORE DI GUIDE
TECNICHE PROMOSSE SEMPRE DALL'ICE SUL SETTORE CACAO E CAFFE' PER I
PAESI DELL' AMERICA LATINA (PERU')**

La P&C, attraverso la propria società di servizi, si è strutturata per realizzare le seguenti azioni:

- Redazione di cataloghi tecnici in occasione di manifestazioni fieristiche ed editing del materiale tecnico connesso ai progetti, realizzazioni di guide tecniche per import ed export strategico
- Collaborazione alla realizzazione ed editing di mezzi di comunicazione multimediale a sostegno del settore
- Organizzazione e coordinamento tecnico nell'ambito di specifici progetti (Costa Rica -Perù - Giordania), azioni di incoming e visite tecniche con accompagnamento da parte di personale tecnico specializzato alle azioni specifiche (SIGEP 2018)
- Coordinamento e organizzazione tecnica delle manifestazioni a carattere fieristico e promozionale con organizzazione di conferenze, seminari, webinar, blog e visite tecniche (Eurochocolate, Salon duChocolate).
- Supporto delle aziende in fase start-up (progettare insieme alle aziende il giusto investimento tecnologico in funzione delle loro esigenze commerciali. Far acquistare attraverso una piattaforma di scambio commerciale a prezzi convenzionati e garantiti dall'associazione stessa. Garantire la prima formazione per la messa in funzione e avvio delle tecnologie acquistate)

Associazione P&C Italian Style Ets

Strada Patri, 12/3 - 65124 Pescara – P.Iva 02310490681

e-mail: associazioneitalianstyle@gmail.com – Pec: associazioneitalianstyle@pec.it



- Collaborazione con enti e istituzioni locali (v. esempio Ministero dell'Agricoltura e realtà cooperativa di produttori cacao/caffè peruviani, cooperative Giordane di frutta fresca e datteri o gruppi di acquisto sempre Giordani del mondo horeca) – Accordi bilaterali
- Realizzazione di specifici **moduli formativi** in occasione di fiere ed eventi nonché sessioni permanenti presso strutture già organizzate al quale offrire il know how italiano espressione di eccellenza sia del mondo artigianale sia della realtà industriale (v. esempio Perù e Costa Rica, Giordania)

La strategia per ottenere una buona penetrazione e promozione delle PMI nei paesi target segue quattro linee di azione:

1. Favorire la creazione di partnership tramite una maggiore conoscenza dei mercati d'interesse per le PMI Italiane.
2. Partecipazione collettiva a fiere internazionali di settore con l'obiettivo di stabilire contatti commerciali stabili, durante le quali proporre attività convegnistiche, incontri B2B, ecc.
3. Organizzazione di incoming di delegazioni estere sia nell'ambito delle fiere internazionali Italiane di settore, sia in maniera autonoma per Paese presso centri di formazione italiani specializzati o aziende pilota nel settore.
4. Organizzazione di progetti dedicati alla creazione di punti contatto nelle metodologie e prassi applicative della cultura italiana del Food il cui risultato sia la creazione di competenze locali e basi normative necessarie all'uso di tecnologie, materiali, servizi e competenze italiane di settore, attraverso Workshops, scuole di formazione, Seminari, Blog, Piattaforme digitali.

CROAZIA - SLOVENIA

Nel 2016 il presidente Anzellotti ha partecipato alla fiera del FOOD AND TECHNOLOGY Croata "INTERSLAST": fiera collegata

Associazione P&C Italian Style Ets

Strada Patri, 12/3 - 65124 Pescara – P.Iva 02310490681

e-mail: associazioneitalianstyle@gmail.com – Pec: associazioneitalianstyle@pec.it



con importanti brand Italiani espositrici e con la fiera internazionale “SIGEP” di Rimini.

Il Maestro Pasticcere Federico Anzellotti oltre che allietare i visitatori con un programma di workshop in cui condividere ‘dal vivo’ il mondo del ‘dolce’ italiano è stato giudice selezionatore della Nazionale Croata e Slovena per la partecipazione ai mondiali di pasticceria da svolgersi in Italia.

La sua partecipazione attiva ha fatto sì che i professionisti dei due Paesi sentissero l’esigenza di approfondire le proprie conoscenze sulla cultura del food italiano e sulla lavorazione del prodotto utilizzando tecnologia innovativa e all’avanguardia.

Il food italiano da sempre è il veicolo del nostro tricolore nel mondo. Esso è in modo indiscusso il segno di riconoscimento della nostra Nazione e motore di export strategico di tecnologia e formazione: oggi più che mai la promozione del Made in Italy è vitale per una ripresa economica efficace e duratura.

Questo progetto vuole integrare le azioni già in essere con ICE Agenzia e - per il 2021/2022- proporre nuovi obiettivi attraverso la presente proposta Balcani.

La Slovenia e la Croazia hanno già un importante scambio commerciale con il nostro Paese ma quest’ultimo risulta spesso non strutturato, privo di continuità e soprattutto non ben identificato.

Il modo più efficace per consolidare il rapporto commerciale non è l’imposizione del prodotto con sole strategie di marketing ma passa attraverso una consapevole crescita dell’esigenza concreta del prodotto stesso. La Slovenia e la Croazia hanno da tempo manifestato l’esigenza di maturare professionalmente nel settore food: materia prima, artigianalità e tecnologia per la lavorazione del prodotto sono gli elementi congiunti che rendono l’Italia un imprescindibile punto di riferimento.

Associazione P&C Italian Style Ets

Strada Patri, 12/3 - 65124 Pescara – P.Iva 02310490681

e-mail: associazioneitalianstyle@gmail.com – Pec: associazioneitalianstyle@pec.it

Parlare di tecnologia avanzata significa anche la necessità di mettere in grado i fruitori finali di poter utilizzare linee di produzione complesse e costose.

Da qui derivano le motivazioni che hanno indotto gli interlocutori dei 3 Paesi ad esprimere l'esigenza reale di un *centro di formazione permanente* necessario a formare i professionisti in loco all'utilizzo delle tecnologie per la corretta trasformazione di materie prime di qualità italiane al fine di far acquisire le tecniche di lavoro per la realizzazione del vero prodotto Made in Italy.

Il Made in Italy non può essere solo un brand ma essere uno stile alimentato/aggiornato delle caratteristiche di qualità e di ricerca in continua evoluzione che rendono 'eccellenza' le diverse espressioni della filiera dell'arte bianca.

Il centro di formazione permanente è a servizio di:

- **Aziende di tecnologia italiana** al fine di promuovere dimostrazioni tecnico-pratiche sull'utilizzo delle stesse;
- **Aziende di materie prime italiane** al fine di far utilizzare le stesse in modo corretto e innovativo seguendo i fabbisogni nutrizionali e di tendenza dei consumatori finali in loco;
 - **Professionisti locali**(imprenditori) al fine di accrescere le proprie competenze tecnico pratiche e scientifiche sia per migliorare la produzione aziendale che permetteranno loro di accedere ai mercati europei ed internazionali; saranno altresì gli *'ambasciatori'* del made in Italy style nei loro luoghi di lavoro e testimonial delle diverse realtà aziendali italiane;
- **Allievi professionisti (alumni provenienti dai diversi istituti di istruzione superiore nel settore food)** al fine di intraprendere una professione in modo adeguato e in linea con le esigenze internazionali del settore.

Il sistema di formazione proposto prevede una *formazione di base del Made in Italy style* della durata di 2 settimane (n. partecipanti 12 allievi a modulo) e poi master formativi di 1 / 2 giornate monotematiche di approfondimento.



Il centro di formazione e i referenti istituzionali locali da coinvolgere verranno individuati attraverso gli Uffici ICE di riferimento.

Per la realizzazione del progetto formativo ipotizziamo il coinvolgimento di 30 aziende Italiane leader nel settore della tecnologia e delle materie prime (arte bianca: pasticceria, gelateria cioccolateria, panificazione, bar/caffè) oltre che 10 professionisti italiani a cui affidare la maestria secondo le rispettive competenze; si intendono realizzare 5 moduli formativi dedicati rispettivamente a selezionati professionisti locali di Slovenia e Croazia: *formare i formatori*.

Attraverso il centro di formazione gli imprenditori e professionisti locali potranno accedere ad una **piattaforma virtuale creata appositamente** per le controparti locali (internazionali) per l'acquisto della tecnologia italiana a prezzi convenzionati e garantiti dalla P&C Italian Style nonché alla progettazione di laboratori consoni alle esigenze del mercato e del progetto imprenditoriale. (SIMEST)

Si prevede già dal primo anno un export di tecnologia italiana importante parte ad un valore commerciale di € 3.000.000.

Alla fine di tutti i percorsi formativi e Master i 120 *ambasciatori* del made in Italy style saranno i divulgatori della cultura italiana del food e della tecnologia. Ad essi sarà data la possibilità di entrare a far parte del team **bar italiano** nel mondo "Emozioni Italiane" che verrà realizzato a Lubiana e a Zagabria.

Trattasi di uno 'spazio/vetrina' a servizio delle imprese italiane per la divulgazione della cultura gastronomica con l'ausilio dell'intelligenza artificiale 4.0.

Il concetto di bar italiano che proponiamo chiamare 'Emozioni Italiane' esula dalla normale idea di un luogo commerciale che si limita a vendere determinati prodotti in alcune fasce orarie, con la tendenza a ghetizzare il cliente a seconda delle fasce di frequentazione.

Associazione P&C Italian Style Ets

Strada Patri, 12/3 - 65124 Pescara - P.Iva 02310490681

e-mail: associazioneitalianstyle@gmail.com - Pec: associazioneitalianstyle@pec.it



Tale 'vetrina' intende custodire e promuovere una esplosione di emozioni e sensazioni date dai saperi e sapori italiani, utilizzando l'intelligenza artificiale nel pieno rispetto dell'economia del pianeta.

L'utente finale è al centro dell'attenzione e degli obiettivi dell'offerta italiana prendendo in considerazione i suoi fabbisogni di valorizzando ogni sua aspettativa.

Tutte le preparazioni del prodotto offerto dal bar italiano verranno eseguite 'a vista'offrendo così un prodotto creato in base alle molteplici richieste dei gusti personali del cliente.

Come possiamo vedere il video di presentazione del concetto di bar italiano (<https://youtu.be/s-WXdEJ2G80>), creato nel 2016, nasce dall'idea del rinnovamento del concetto stesso di bar trasformando quindi un punto d'incontro in una vetrina interattiva di massima espressione della filiera agroalimentare e tecnologia italiana.

Contenuti di attività del progetto Balcani:

1. Webinar rivolto alle istituzioni locali e alle associazioni dei professionistiquale 'lancio' del progetto Balcani;
2. Realizzazione di un Piano di Comunicazione volto a diffondere l'attività prevista dal Progetto presso i canali di informazione settoriale;
3. Attività di formazione (realizzazione corsi base e master)
4. Promozione della piattaforma virtuale per l'acquisizione della tecnologia italiana
5. Promozione del Bar Italiano "Emozioni Italiane" nel suo format globale
6. Promozione e realizzazione della **settimana della cucina italiana** nel mondo con gli ambasciatori del Made in ItalyStyle (derivanti dalla formazione tecnica sopra evidenziata) dedicata al concetto Bar Italiano "Emozioni Italiane"

La settimana della cucina italiana potrà essere quindi il salotto dove ospitare il bar italiano e la cultura visto il ricorrere dei 700 anni della morte di Dante Alighieri (Ambasciatore della cultura italiana nel mondo).

Associazione P&C Italian Style Ets

Strada Patri, 12/3 - 65124 Pescara – P.Iva 02310490681

e-mail: associazioneitalianstyle@gmail.com – Pec: associazioneitalianstyle@pec.it