

## News

### CONCLUSO AD ALESSANDRIA IL TOUR SIRACUSANO DI CONTAMINAZIONI VIRTUOSE



Si è appena concluso con successo ad Alessandria il tour che ha portato il meglio delle pasticcerie aretusee in trasferta in Piemon

~~Questa due giorni appena conclusa (3 e 4 novembre), ricca di appuntamenti e workshop formativi, ha visto le pasticcerie delle due città lavorare alacremente per conoscersi e per trarre reciprocamente il meglio di ognuno, come è avvenuto all'interno dell'evento del 3 novembre **Sweet Food**, ma anche per siglare degli accordi di natura commerciale, che porteranno ogni pasticceria siracusana aderente a gemellarsi con un'altra pasticceria alessandrina e a vendere, in via esclusiva, ognuna i prodotti più significativi dell'altra, allestendo, nel proprio punto vendita, un corner con i prodotti della pasticceria gemellata, nell'ottica di una unica brand identity.~~

Le « **pasticcerie dolcemente contaminate** » saranno ben segnalate nella propria città in un vero e proprio «Percorso delle contaminazioni dolci e virtuose» attraverso materiale promo-pubblicitario realizzato ad hoc. Questi i gemellaggi nati dall'incontro di Alessandria: Bar Ciccio (SR) e Antonella Dolci (AL), Pasticceria Brancato (SR) e Pasticceria Gallina (AL), Pasticceria Rizzo (SR) e Pasticceria Rovida Signorelli (AL), Pasticceria Condorelli (SR) e Pasticceria Zoccola (AL) e, infine, Pasticceria Leonardi /Peruch (SR) e Dolci Capricci (AL).

Tra i workshop allestiti per l'occasione, uno dei più seguiti è stato quello sull' **internazionalizzazione** a cui hanno preso parte le pasticcerie aderenti, ansiose di comprendere quali possono essere le occasioni di crescita e le sfide da cogliere in contesti esteri, anche lontani da noi geograficamente e culturalmente. Nel workshop in questione sono intervenuti David Doninotti, Segretario Generale di **AICE**, Associazione Italiana Commercio Estero e Fabio Fulvio, responsabile Politiche per lo sviluppo di Confcommercio. La bella notizia è che questo stesso workshop sarà bissato a Siracusa il prossimo **12 dicembre** e diventerà un'occasione di confronto e di crescita anche per il nostro territorio e per le sue aziende desiderose di intraprendere un percorso internazionale.

«Dopo la propensione ideale del gemellaggio siglato ad ottobre - ha sottolineato il **direttore di Confcommercio Siracusa Francesco Alfieri** - questo progetto sulle pasticcerie rappresenta il primo fatto concreto a portata di mano. Siracusa c'è, con i suoi migliori pasticceri, che da subito hanno sposato l'iniziativa. Lo scambio culturale, l'accordo commerciale, con le cinque eccellenze alessandrine, rappresentano la prima fase del matching fuori dai confini locali. Ma a questo gruppo sarà offerto un percorso di business molto più ampio: a febbraio Costa Azzurra per la fiera del cioccolato; a maggio Aperto per Cultura a Siracusa e, ancora, a settembre ad Alessandria. Solo per citare qualche opportunità».

«E' un grande motivo di orgoglio poter presentare oggi, a poco più di due mesi dall'avvio del gemellaggio, i primi dieci imprenditori che, credendo nel progetto, rappresentano il primo concreto esempio di come la partnership con i colleghi di Siracusa si possa declinare in tutte gli altri settori di interesse: cultura, turismo, innovazione, tecnologia e tutto quello che le nostre aziende ci richiederanno. - dichiara il **direttore Confcommercio Alessandria Alice Pedrazzi**. Da oggi inizierà un percorso che coinvolgerà gli imprenditori che si uniranno al progetto in numerose iniziative promozionali e commerciali, con focus sulla pasticceria ed in generale sul food ma anche su tutti gli altri settori».

Il prossimo appuntamento previsto di Contaminazioni virtuose sarà, quindi, a metà dicembre ad Ortigia, dove i pasticceri alessandrini potranno proporre le proprie eccellenze insieme ai colleghi siracusani, in uno spazio dedicato al progetto, mentre la prima tappa internazionale sarà l'evento «**Pain amour e chocolat**» che si terrà, nell'arco di due weekend, in Costa Azzurra, a febbraio 2017.