



UNA MISIÓN COMERCIAL A PARMA TRATARÁ DE ADQUIRIR EXPERIENCIA EN LA PROMOCIÓN DEL PRODUCTO LOCAL

Una delegación de representantes municipales, productores agrícolas y empresarios visita esta semana Cibus 2016, exposición internacional de alimentos que tiene lugar en la ciudad italiana de Parma del 9 al 12 de mayo.

Cibus 2016 Parma se ha convertido en una cita de inexcusable asistencia para todos los profesionales y empresas relacionados con el sector, tanto por las novedades y nuevos productos que en ella se pueden encontrar, como por los importantes contactos comerciales que se pueden establecer. En la pasada edición se contabilizaron más de 2.700 stands y 67.000 visitantes, de los cuales 12.000 eran de otros países. Productores y representantes del sector agroalimentario, agrupados en el Cluster Agroalimentario Guztiona, estarán presentes en Parma para aprender de su experiencia.

La misión comercial, promovida por la Concejalía de Impulso Económico de San Sebastián, se enmarca en el servicio de asesoramiento para la internacionalización y tiene como objetivo la adquisición de conocimientos, proyectos y experiencias que se puedan transferir al tejido empresarial local. La expedición forma parte de las medidas incluidas en el Plan de Acción del Clúster Guztiona para 2016.

La delegación mantendrá también un encuentro con las autoridades de Parma para conocer cómo llevan a cabo la promoción de los productos locales. Ernesto Gasco, concejal donostiarra de Impulso Económico y el resto de la delegación, se entrevistarán con su homólogo italiano, Cristiano Casa, Concejal Delegado Desarrollo Economico del Ayuntamiento de Parma.

Habrà también encuentros con representantes de la univesidad de Parma, de la Cámara de Comercio y de ALMA, Escuela Internacional de Cocina Italiana. La misión empresarial incluye la visita a dos factorías, una del famoso queso parmigiano y otra de prosciuto de Parma.





Parma es la capital de la provincia de Parma, dentro de la región italiana de Emilia-Romaña, con cerca de 170.000 habitantes y es considerada como la capital gastronómica de Italia: por el queso parmesano o *parmigiano reggiano* y el jamón de Parma. Además allí nacieron en el siglo XIX las pastas Barilla y es la sede del grupo Parmalat (multinacional de leche).

Es una de las zonas bien desarrolladas de Italia, con un PIB per cápita alto, fuerte dinamismo económico y altas tasas de empleo. Hay más de 47.000 empresas, un cálculo aproximado de 11 empresas cada 100 habitantes. El ritmo de crecimiento industrial es bastante rápido: en los últimos años se han creado nuevas empresas 1.8 por cada cien empresas existentes.

El sector de la alimentación es el más destacado en el sistema económico de Parma. Es el principal sector de la provincia tanto en facturación como en número de empleados y está fuertemente orientado a la exportación.

El éxito de Parma, de hecho, no depende exclusivamente de la competitividad en el mercado internacional sino más bien del sistema de las relaciones existentes entre las empresas y los actores locales. Al mismo tiempo, la producción de alimentos tiene sólidas raíces en la cultura local.

Parma, entre todas las provincias italianas, tiene el mayor número de productos alimenticios de denominación de origen protegida (DOP). Esta primacía hace sin duda depende de dos productos principales: el "jamón de Parma" (jamón de Parma) y el "Formaggio Parmigiano Reggiano" (queso parmesano). A éstos, se podría añadir otro DOP, como el famoso "Culatello di Zibello" (muslo porcino), y PGI productos (Indicación Geográfica Protegida), al igual que el hongo porcino de Borgotaro y otros reconocidos, como el "Salame di Felino" y la "Coppa di Parma" (cuello porcino).

