



VIAGGIO STAMPA

Quimper, 28 e 29 ottobre 2009

Parole chiave: PRODOTTI DEL MARE / CONSERVERIA / BRETAGNA / INNOVAZIONE

Invito goloso:

"Sapori di mare e innovazioni nella regione del Finistère"

Mercoledì 28 e giovedì 29 ottobre, fra Carhaix, Concarneau e Douarnenez

■ 4000 pescatori fanno della regione del Finistère il primo dipartimento francese per quanto riguarda la pesca fresca, con un quarto del pescato nazionale. Non c'è da stupirsi che si trovino qui i marchi più emblematici e innovativi in materia di prodotti del mare... ■ Vi invitiamo a seguire le loro tracce in questi due giorni di viaggio stampa. Un programma di visite degli stabilimenti di produzione, condito di cene e pranzi con capi d'impresa e poli di competitività.

L'attività della pesca si svolge sulle coste della regione del Finistère, da Sud a Nord. Cornouaille Ports de pêche annovera cinque dei dieci principali porti di Francia: Le Guilvinec, Saint-Guénolé-Penmarc'h, Concarneau, Lesconil e Loctudy. La trasformazione e la valorizzazione dei prodotti della pesca fresca si sono adattate nel corso degli anni. Dalla conserveria ai piatti pronti surgelati, i marchi del Finistère sono fortemente ancorati e molto rinomati, anche oltre i confini della regione: in questi due giorni di viaggio, in una completa immersione nel territorio del Finistère, vi invitiamo a incontrare le aziende più significative di questo settore. Questi due giorni, mercoledì 28 e giovedì 29, vi consentiranno di scoprire le ultime innovazioni delle aziende bretoni, pronte in partenza per la conquista dei mercati internazionali.

In programma

- Per i produttori: FRANCE HALIOTIS, OCEANIQUES, ECLOSERIE DU TINDUFF, e FERME AQUACOLE DU PORTZIC.
- Per i poli di ricerca e di competitività di portata mondiale: PÔLE MER e VALORIAL.
- Per la filiera di trasformazione dei prodotti del mare: MARINE HARVEST KRITSEN, BRETAGNE SAUMON, YOUINO, GUYADER, SAVORMER, GONIDEC, POLARIS, BRITEXA, PAUL PAULET, CHANCERELLE e COBRECO

Svolgimento

Mercoledì 28 ottobre 2009

Partenza mercoledì 28 ottobre da Orly, alle ore 7.15. Arrivo alle ore 8.30 a Brest.

- Ore 9.00 – Visita di **FRANCE HALIOTIS**, a Plouguerneau. Il suo fondatore ha introdotto e sviluppato in Europa la cultura dell'abalone. Abaloni che fanno la felicità dei più grandi ristoratori e dei buongustai più esigenti, avidi di nuove sensazioni.
- Ore 10.30 – Visita a Landivisiau di **MARINE HARVEST KRITSEN**, produttore di salmone affumicato e piatti pronti come terrine e rillette. Il know-how del Finistère nella lavorazione del pesce ha reso il dipartimento il primo produttore nazionale di pesci affumicati. Marine Harvest Kristen ne è l'esempio migliore.

- Ore 13.00 – Pranzo a Carhaix-Plouguer
Aziende in primo piano: **BRETAGNE SAUMON** (itticoltura biologica), **OCEANIQUES** (lo specialista dei prodotti del mare presentati in forma ludica, pratica e facile da consumare: i suoi kit per ricette in bicchiere e la pistola tartiquick sono stati brevettati), **AQUADIS** (produttore di salmone e trota affumicata)

- Ore 15.30 – Visita di **YOUINOU** (piatti pronti) a Saint-Hernin
Ore 17.30 – Visita di **GUYADER**, che produce salature e terrine di pesce a Landrévarzec ed è stato insignito di numerosi premi al SIAL (Salone Internazionale dell'Alimentazione).

- Ore 20.00 – Cena a Concarneau
Aziende in primo piano: **SAVORMER** (prodotti di mare surgelati), **ECLOSERIE DU TINDUFF** (l'unica unità europea in cui nascono le capesante), e i poli di competitività **PÔLE MER** e **VALORIAL**. Sono coinvolti tutti gli attori delle filiere agroalimentari, dalla produzione alla consumazione: produttori, industrie agroalimentari e relativi fornitori, equipaggiatori, produttori di ingredienti...

Pernottamento a Concarneau

Giovedì 29 ottobre 2009

Ore 9.00 - Visita di **GONIDEC** a Concarneau, una conserveria di sardine e sgombri

Ore 10.30 – Visita di **POLARIS** a Pleuven, produttore di oli nutritivi a base di pesce

Ore 12.30 – Pranzo a Douarnenez

Aziende in primo piano: **BRITEXA** (prodotti di mare in sacchetto), **PAUL PAULET** (conservate di pesce, parmentier di sardine, insalate), **LA FERME DU PORTZIC** (allevamento di rombi in una grotta a 100 m di profondità)

Ore 14.30 – Visita della conserveria **CHANCERELLE** a Douarnenez. Chi non conosce le sue sardine in scatola Connétable? Fondata nel 1853 da Robert Chancerelle, padre della più antica conserveria del mondo, nata ai tempi della scoperta dell'appertizzazione, il gruppo omonimo è oggi il numero 3 francese nel settore.

- Ore 16.30 - Visita della conserveria **COBRECO** à Douarnenez, all'origine di un'innovazione emblematica, un tonno albacore più tenero e meno secco, che restituisce al prodotto ogni titolo di nobiltà.

Partenza da Quimper alle ore 18.55 per arrivare a Parigi Orly alle ore 20.10

Per saperne di più Il dipartimento del Finistère è il più occidentale del continente europeo, per cui funge al contempo da portavoce e da sentinella luminosa. Qui, le eco del mondo sono amplificate, le idee pullulano e danno forza le energie, che si nutrono della potenza dei venti e del ritmo delle maree. Non si corre certo il rischio che il dipartimento viva controcorrente o scelga di abbandonarsi al molle comfort di un angolo di mondo soddisfatto del suo passato. È un territorio che accompagna i talenti, affermando la propria personalità forte, rivolta al futuro!

Per saperne di più: www.cg29.fr

Contactos

Relazioni stampa ■ Agence C3M ■ Tel.: +33 1 47 34 01 15

Michelle Amiard, michelle.amiard@agence-c3m.com

Consiglio generale del Finistère ■ Séverine Merlet, [Sviluppo internazionale delle aziende, severine.merlet@cg29.fr](mailto:Sviluppo.internazionale.delle.aziende,severine.merlet@cg29.fr)