

"E' stata una bellissima iniziativa in concomitanza con l'apertura di Expò - ha detto intervistato dall'agenzia Dire - A Milano c'era tutta l'eccellenza alimentare italiana ed europea. Abbiamo portato 28 aziende d'eccellenza laziali, a partire dai produttori di olio di oliva, per i quali ho avuto la conferma di una grande eccellenza su cui dobbiamo lavorare dal punto di vista dell'innovazione, dando sostegno a questo prodotto straordinario".

Ma non solo, perché a TuttoFood c'erano anche "prodotti di trasformazione della frutta - racconta Rosati - tra cui molti giovani imprenditori. Con una certa soddisfazione devo dire che una di queste giovane aziende di Rieti ha vinto un concorso sull'innovazione e la qualità dei prodotti".

Insomma, "c'era un grandissimo fermento e il Lazio, con umiltà e grande voglia di imparare anche dalle regioni più avanzate, nel solco dell'impostazione data dal presidente Zingaretti, sta cercando di fare squadra e rendere virtuoso il triangolo dell'economia della bellezza: cultura, cibo, turismo che sono carte straordinarie".

TuttoFood è stata anche l'occasione per fare conoscere e apprezzare a tutto il mondo i prodotti made in Lazio: "Abbiamo avuto tantissimi buyer internazionali che hanno assaggiato e conosciuto le nostre eccellenze. Ho visto con grande soddisfazione le nostre aziende prendere appuntamenti e firmare contratti. E questo è il modo migliore per dire che abbiamo fatto un buon lavoro. Ecco, TuttoFood è stata un'altra tappa importante che fa sponda allo stand Lazio all'Expò per raccontare questi prodotti di eccellenza. La nostra strategia va avanti, adesso l'Expò sarà caratterizzato molto a Roma e nel Lazio con una serie di iniziative dove l'Arsial sarà protagonista. Stiamo cercando di fare squadra e cooperare per competere".

A Milano, prosegue, "ho avuto l'impressione di una grande affermazione di identità, di tradizione che si coniuga con l'innovazione, perché l'agroindustria significa anche cambiare e innovare, come ci ha insegnato Ferrero, un grande industriale italiano. Ecco perché miglioreremo ancora la collaborazione e la convenzione con l'università Agraria di Viterbo, con cui abbiamo un accordo di ricerca scientifica e di miglioramento a sostegno dei nostri prodotti". Il tutto, nell'ottica di raccogliere "la forte richiesta di qualità e sanità del cibo. Le persone vogliono mangiare e bere bene, sapere da dove viene il prodotto, dove viene realizzato e capire a che cosa può fare bene. Questo racconto di qualità mi sembra un dato che ha sempre maggiore forza sul mercato. Dobbiamo quindi continuare questa politica". Tra l'altro, "come Arsial siamo depositari del patrimonio genetico vegetale e animale dei prodotti autoctoni del Lazio che tra poche settimane presenteremo in un volume per le scuole e per gli operatori". E a proposito di scuole, conclude Rosati, "voglio ringraziare i ragazzi dell'istituto Agrario di Rieti che sono venuti con noi".