

Martedì 13 Gennaio 2026
Promozione del Made in Italy [1]

Progetto Meu Tomatì: a Florianópolis presentati i risultati dell'iniziativa per la valorizzazione del pomodoro italiano in Brasile

L'8 dicembre 2025, presso l'Hotel Faial Prime Suites di Florianópolis, la Camera di Commercio e Industria di Santa Catarina (CCIESC) [2] ha organizzato una conferenza stampa e un seminario dedicati alla presentazione dei risultati del ***Progetto Meu Tomatì***, iniziativa avviata nel 2023 per promuovere l'eccellenza del pomodoro italiano e rafforzarne il posizionamento nel mercato brasiliano.

L'Italia è infatti tra i principali produttori mondiali di pomodoro, con una produzione annua di circa 5 milioni di tonnellate e un fatturato di circa 3 miliardi di euro. La filiera italiana esporta un'ampia gamma di derivati – dal pomodoro pelato e secco alla passata, dalla polpa al doppio concentrato – riconosciuti a livello internazionale per qualità, sicurezza e tradizione industriale.

Ad aprire la conferenza stampa è stato il Presidente della CCIESC, **Tullo Cavallazzi Filho**, che ha ribadito l'interesse della Camera a promuovere progetti capaci di coniugare qualità di origine, innovazione e informazione del consumatore, contribuendo a creare nuove opportunità di mercato per le imprese italiane nel Sud del Brasile.

Nel corso dell'incontro, la professoressa di gastronomia **Gabriella Kleber** ha presentato il case study *Consumo dei Prodotti di Origine*, mentre il giornalista João Lombardo ha condiviso la propria esperienza di visita tecnica presso stabilimenti produttivi in Italia, evidenziando gli elevati standard qualitativi e il valore distintivo del pomodoro italiano. A seguire si è svolto il seminario business, rivolto a operatori dei settori hotel, ristorazione, catering e agroalimentare, che hanno potuto approfondire la conoscenza di alcuni prodotti simbolo del Made in Italy, tra cui olio d'oliva, vini, formaggi e pomodoro.

Particolare attenzione è stata dedicata al case study *Meu Tomatì: un business sano dall'Italia al mondo*, presentato dallo Chef **Miguel Leira**, che ha illustrato come il pomodoro italiano rappresenti una sintesi efficace di tradizione produttiva, innovazione tecnologica e condizioni territoriali favorevoli, risultando in un prodotto di elevata qualità e dal forte valore competitivo sui mercati internazionali.

La giornata si è conclusa con un'edizione speciale di **Italian Taste**, degustazione curata dallo Chef Leira, che ha

proposto ricette ispirate alla tradizione italiana utilizzando ingredienti locali. Nel complesso, la conferenza stampa – rivolta a giornalisti e opinion leader – e il seminario business – destinato agli operatori economici del settore agroalimentare – hanno contribuito a rafforzare la conoscenza e la percezione delle eccellenze italiane nello Stato di Santa Catarina, favorendo nuove opportunità di business e consolidando il ruolo delle CCIE come ponte strategico tra le imprese italiane e i mercati esteri.

Ultima modifica: Martedì 13 Gennaio 2026

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Promozione del Made in Italy [3]

Source URL: https://www.assocamerestero.it/notizie/progetto-meu-tomati-florianopolis-presentati-risultati-delliniziativa-valorizzazione-del

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D577
[2] https://www.assocamerestero.it/ccie/camera-italiana-commercio-industria-s-catarina-brasile
[3] https://www.assocamerestero.it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D1262