

Made in Italy, se ne parla lunedì alla Camera di Commercio di Reggio Calabria



Si terrà il prossimo 16 luglio a partire dalle ore 10 il seminario “Le certificazioni religiose per il Made in Italy agroalimentare: Kasher e Halal” che si terrà presso la sede camerale di Reggio Calabria.

I cibi certificati kosher e halal stanno riscuotendo particolare successo presso i consumatori che, per motivi religiosi ma anche etici e dietetici, apprezzano le regole che garantiscono la sicurezza alimentare, la salubrità e la tracciabilità.

Sono inoltre un’opportunità di ingresso in mercati di grande interesse ed importanti volumi d’affari.

Basti pensare che gli Stati Uniti rappresentano il più grande mercato del mondo per i cibi kasher (dove negli ultimi anni la richiesta è esplosa anche tra i consumatori non di religione ebraica osservante) e che l’Indonesia e l’India rappresentano fortissimi attrattori per il mercato dei prodotti halal, peraltro molto richiesti anche in Francia e Regno Unito.