OLIO – A Singapore 26 aziende laziali a caccia di opportunità con progetto Unaprol e Lazio Innova

Singapore – Singapore importa circa il 90% del suo fabbisogno alimentare e per la sua vocazione mercantile e turistica internazionale deve soddisfare una richiesta crescente di cibo di qualità. La missione di Unaprol nella città stato del Sud Est Asiatico, che si svolge nell'ambito del progetto "**Il Lazio: il gusto dell'olio extra vergine, la bellezza di un territorio",** mira ad incrociare la domanda di qualità che proviene da questo tipo di mercato internazionale. Il progetto è cofinanziato dalla Regione Lazio, Assessorato Sviluppo Economico e Attività Produttive**,**attraverso **Lazio Innova.** Realizzato con lacollaborazione di Fiera Milano, si svolge sotto il patrocinio dell'Ambasciata d'Italia e dell'Agenzia Ice a Singapore.

Il mercato dei prodotti alimentari di Singapore è competitivo e multiculturale. Il settore alimentare ha registrato una crescita notevole nel periodo 2006 – 2014.

La città è l'hub turistico e dei trasporti del sud-est asiatico e dispone di numerosi hotel, ristoranti, catering per linee aeree ed esclusivi club privati. Buone le prospettive per la commercializzazione di prodotti e attrezzature riconducibili al settore "gourmet". La vendita è basata su canali distributivi e dispone di infrastrutture efficaci ed è organizzata in supermercati, ipermercati e convenience stores, che coprono oltre il 72% di tutta la vendita al dettaglio di prodotti alimentari, oltre che di hotel e ristoranti.

A Singapore vivono oltre cinque milioni e 500 mila consumatori. Molti dei quali godono di una buona disponibilità economica. La maggior parte dei residenti è composta da famiglie dal reddito medio e con uno stile di vita medio-alto, cui si aggiungono oltre un milione di stranieri che vi abitano per ragioni di lavoro. Nel 2014 Singapore ha accolto ben oltre 15 milioni di turisti.

La missione di Unaprol con 26 aziende della regione Lazio, produttrici di olio extra vergine di oliva tracciato, di alta qualità, dop e anche biologico continua fino al 21 aprile con market visit, incontri commerciali e seminari dedicati ad un pubblico selezionato di buyer e giornalisti; e prosegue fino al 23 di aprile con degustazioni di oli extra vergine di oliva in tre ristoranti italiani: Ricciotti, Otto e Gattopardo dove sono stati allestiti banchi di assaggio con informazioni sulla produzione olivicola del Lazio, sulla qualità degli oli extra vergine in generale e modalità di impego del prodotto nella cucina locale.

Singapore 20 aprile 2016