

O 18/4/2012 UNIONCAMERE REGIONE ER A LONDRA SI PARLA EMILIANO-ROMAGNOLO CON I PRODOTTI AGROALIMENTARI DELLA REGIONE - DELIZIANDO

BOLOGNA 18 APRILE Dopo il successo delle iniziative all'ultimo Vinitaly di Verona, il progetto Deliziando, che promuove il paniere dell'agroalimentare d'eccellenza dell'Emilia-Romagna, prosegue con un ciclo di eventi promozionali che porteranno a Londra molti prodotti e produttori regionali. Ad ospitare le iniziative sarà Il Meliá White House di Londra, uno dei migliori hotel londinesi che vede circolare in media 5 mila clienti al mese da ogni parte del mondo. Saranno 50 i produttori coinvolti nella promozione: 24 del food e 26 del wine.

In particolare il programma prevede innanzitutto, due giorni di formazione per gli chef ed i sommelier per creare un gruppo di formatori interni cui trasferire le tecniche di cucina/presentazione di un menù emiliano-romagnolo à la carte e a buffet. Quindi, alcuni eventi che vedranno alla ribalta i prodotti in promozione. Si parte mercoledì 18 aprile con una cena a base di prodotti e vini emiliano-romagnoli e un focus sulle paste. All'evento è prevista la presenza di oltre 50 ospiti, tra i quali operatori e stampa specializzata e rappresentanti istituzionali italiane.

Ogni giorno avranno luogo lezioni e degustazioni guidate sui vini emiliano-romagnoli per un numero ristretto di clienti dell'hotel, in abbinamento ai prodotti regionali selezionati. Ogni giorno a colazione saranno presenti prodotti come il Prosciutto di Parma, Mortadella Bologna, Salamini italiani alla Cacciatora, miele biologico, crostate, e poi i vini: Gutturnio, Malvasia, Lambrusco, Pignoletto Albana e Sangiovese e altri vitigni autoctoni regionali. All'ora dell'aperitivo invece saranno serviti nel Lounge Bar vini e stuzzichini del paniere di Deliziando.

In queste due settimane anche il ristorante principale dell'hotel avrà un buffet dedicato esclusivamente ai prodotti e ai vini della regione Emilia-Romagna. Cinque menù a rotazione giornaliera e che includeranno antipasti, primi piatti caldi, un secondo, dolci, in abbinamento ai vini regionali. L'iniziativa fa seguito a una prima serie di interventi partiti nei mesi scorsi e che proseguiranno in Gran Bretagna e in Svezia in partnership con le catene alberghiere Scandic per la Svezia e Meliá White House per il Regno Unito. La scelta è avvenuta tenendo in considerazione l'identificazione di catene alberghiere dotate di ristoranti rispondenti ai canoni di qualità del Progetto Deliziando, l'identificazione delle caratteristiche principali delle catene di riferimento e dei loro target commerciali, nonché la struttura di acquisto per il settore food e beverage.

A proposito della Svezia, è in corso fino a domani a Riolo Terme, in collaborazione con l'Istituto "Pellegrino Artusi" un corso per 15 studenti svedesi. L'iniziativa, nei locali dell'istituto alberghiero, ha lo scopo di presentare il territorio emiliano-romagnolo attraverso le sue tipicità enogastronomiche, al fine di permettere ai partecipanti di conoscere a fondo i prodotti proposti, di "maneggiarli" spiegando loro la tecnica della pulitura, taglio e conservazione, di crearne abbinamenti, di percepirne le caratteristiche e le potenzialità non solo attraverso una semplice degustazione, ma "lavorandoli" sotto la guida di esperti conoscitori.

Tutte le iniziative promosse dal progetto Deliziando sono ormai anche protagoniste dei social network (Facebook e Twitter in particolare) che la Regione Emilia-Romagna ha da tempo attivato. Sono così attivati aggiornamenti in tempo reale agli oltre 10 mila contatti che sono collegati ai profili.

Deliziando promuove le eccellenze regionali attraverso un programma organico e articolato con tappe in tutto il mondo. Il progetto, portato avanti dalla Regione Emilia-Romagna in collaborazione con Unioncamere Emilia-Romagna, il sistema camerale regionale ed ex-ICE, punta a mettere in

contatto la domanda dei Paesi esteri con l'offerta. Sono partner operativi i Consorzi di Tutela e l'Enoteca Regionale.

di Stefano Catellani