

Ufficio stampa

deliziando austria svezia inghilterra

13 dicembre 2011

Prodotti regionali in Svezia e Inghilterra

Gazzetta di Parma *Unioncamere - Camere di Commercio*

3

15 dicembre 2011

In Austria le eccellenze del nostro agroalimentare

La Cronaca di Piacenza *Unioncamere - Camere di Commercio*

4

16 dicembre 2011

Le eccellenze gastronomiche verso la Svezia e l'Inghilterra

Gazzetta di Modena *Unioncamere - Camere di Commercio*

5

Chef reggiani tra Svezia e Londra

Il Giornale di Reggio Emilia *Unioncamere - Camere di Commercio*

6

18 dicembre 2011

I prodotti emiliano-romagnoli alla conquista dell'Austria

Libertà *Unioncamere - Camere di Commercio*

7

REGIONE-UNIONCAMERE PROMOZIONE

Prodotti regionali in Svezia e Inghilterra

Si è conclusa la promozione dei prodotti del paniere emiliano-romagnolo in Austria nel circuito Wein und Co.

L'iniziativa, partita il 1 novembre, ha confermato il successo dei prodotti regionali sul mercato austriaco, nell'ambito del progetto Deliziando realizzato da Regione Emilia-Romagna in collaborazione con Unioncamere Emilia-Romagna, il sistema camerale regionale e Ice. È stato

infatti raggiunto un accordo con due catene alberghiere di medio alto livello, Scandic in Svezia e Melia White House nel Regno Unito, per realizzare una serie di iniziative di promozione e valorizzazione dei prodotti e vini emiliano-romagnoli nel 2012. Per informazioni contattare l'ufficio estero della Camera di commercio di Parma 210280 mail: estero@pr.camcom.it. Adesione entro il 19 dicembre. ♦

Pagina 40



In Austria le eccellenze del nostro agroalimentare

L'altro giorno scorso si è conclusa la promozione dei prodotti del paniere emiliano-romagnolo in Austria nel circuito Wein und Co., una delle più importanti reti locali di vendita del vino e di tutto ciò che è ad esso legato (anche e-commerce) per una ristorazione veloce di alta qualità.

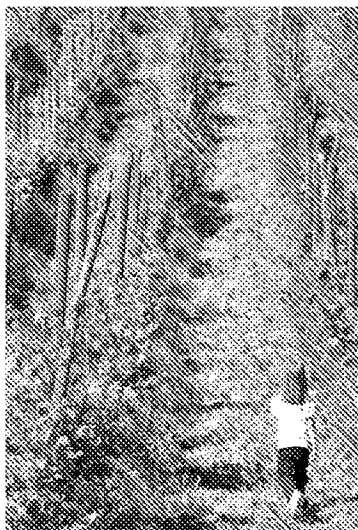
L'iniziativa, partita il 1 novembre, ha confermato il successo dei prodotti regionali sul mercato austriaco, nell'ambito del Progetto Deliziando che ha come obiettivo la promozione delle eccellenze enogastronomiche emiliano-romagnole attraverso un programma organico e articolato con tappe in tutto il mondo. Il progetto (portato avanti dalla Regione Emilia-Romagna in collaborazione con Unioncamere Emilia-Romagna, sistema camerale regionale e ICE e patrocinato dal Ministero dello Sviluppo Economico) sta per ripartire dal Nord Europa.

E' stato infatti raggiunto un accordo con due catene alberghiere di medio alto livello, Scandic in Svezia (la più importante della Scandinavia, presente in tutte le principali città: 70 hotel in Svezia, di cui 23 a Stoccolma) e Melia nel Regno Unito (fa parte di un gruppo tra le 20 migliori compagnie alberghiere a livello internazionale), per realizzare una serie di iniziative di promozione e valorizzazione dei prodotti e vini emiliano-romagnoli nel corso del 2012.

La clientela di riferimento è quella business e turismo.

Il programma prevede la realizzazione di tre attività integrate tra loro che si svolgeranno con il medesimo format sia in Svezia (Stoccolma e Goteborg) che nel Regno Unito (Londra): una prima iniziativa formativa in Italia per chef e sommelier scandinavi e britannici a Serramazzoni (Mo) dal 22 al 26 gennaio 2012, quindi una promozione di lancio all'estero (due settimane)

presso diversi punti di ristorazione delle due catene, indicativamente nel mese di aprile a Londra e in maggio in Svezia, infine un ulteriore periodo promozionale di consolidamento.



In occasione del corso formativo in Italia i responsabili delle due catene, insieme ai loro chef e sommelier, faranno una valutazione ed una prima selezione del numero di imprese da coinvolgere nella prima attività di promozione all'estero (quella di lancio), per poi scegliere quelle che parteciperanno anche alla seconda fase promozionale in loco.

All'iniziativa possono partecipare le aziende emiliano-romagnole con prodotti a qualità regolamentata dalla legge regionale 16/95 (D.O.P, I.G.P, Q.C, biologici) e le aziende con vini D.O.P. e I.G.P., con priorità ai vitigni autoctoni. Le opportunità per le imprese interessate sono quelle di far testare e degustare i propri prodotti e vini all'interno delle catene individuate

Per informazioni contattare l'ufficio estero della Camera di commercio di riferimento, a cui poi inviare la scheda di adesione entro lunedì 19 dicembre.

Pagina 10

Governo Monti e articolo 18
Torna attuale la legge Parenti



Le eccellenze gastronomiche verso la Svezia e l'Inghilterra

Si è conclusa la promozione dei prodotti del paniere emiliano-romagnolo in Austria nel circuito Wein und Co., una delle più importanti reti locali di vendita del vino e di tutto ciò che è legato (anche e-commerce) per una ristorazione veloce di alta qualità. L'iniziativa, partita il primo novembre, ha confermato il successo dei prodotti regionali sul mercato austriaco, nell'ambito del Progetto Deliziando. Il progetto (portato avanti dalla Regione Emilia-Romagna in collaborazione con Unioncamere Emilia-Romagna, sistema camerale regionale e ICE e patrocinato dal Ministero dello Sviluppo

Economico) sta per ripartire dal Nord Europa. È stato infatti raggiunto un accordo con due catene alberghiere di medio-alto livello, Scandic in Svezia e Melia nel Regno Unito, per realizzare una serie di iniziative di promozione e valorizzazione dei prodotti e vini emiliano-romagnoli nel 2012. Possono partecipare le aziende emiliano-romagnole con prodotti a qualità regolamentata dalla legge regionale 16/95 (D.O.P, I.G.P, Q.C, biologici) e le aziende con vini D.O.P. e I.G.P., con priorità ai vitigni autoctoni. La scheda di adesione va inoltrata entro lunedì 19 dicembre.



I nostri prodotti conquistano i palati del Nord Europa Chef reggiani tra Svezia e Londra

UN ENORME successo, anche nel mercato d'Oltralpe, quello realizzato dai prodotti del paniere emiliano-romagnolo in Austria. La promozione, inserita nel circuito Wein und Co. si è conclusa la scorsa settimana e ha rappresentato una delle più importanti reti locali di vendita del vino e di tutto ciò che è ad esso legato per una ristorazione veloce di alta qualità.

L'iniziativa, partita il primo novembre, ha confermato il successo dei prodotti regionali sul mercato austriaco, nell'ambito del Progetto Deliziando che ha come obiettivo la promozione delle eccellenze enogastronomiche emiliano-romagnole attraverso un programma organico e

articolato con tappe in tutto il mondo. Il progetto, portato avanti dalla Regione in collaborazione con Unioncamere e patrocinato dal Ministero dello Sviluppo Economico, sta ora per ripartire dal Nord Europa.

E' stato infatti raggiunto un accordo con due catene alberghiere di medio alto livello, Scandic in Svezia (la più importante della Scandinavia, presente in tutte le principali città: 70 hotel in Svezia, di cui 23 a Stoccolma) e Melia nel Regno Unito, per realizzare una serie di iniziative di promozione e valorizzazione dei prodotti e vini emiliano-romagnoli nel corso del 2012. Il programma prevede la realizzazione di tre attività inte-

grate tra loro che si svolgeranno con il medesimo format sia in Svezia che nel Regno Unito: una prima iniziativa formativa in Italia per chef e sommelier scandinavi e britannici a Serramazzoni (Mo) dal 22 al 26 gennaio 2012, quindi una promozione di lancio all'estero (due settimane) presso diversi punti di ristorazione delle due catene, indicativamente nel mese di aprile a Londra e in maggio in Svezia. In occasione del corso formativo in Italia i responsabili delle due catene, insieme ai loro chef e sommelier, faranno una valutazione ed una prima selezione del numero di imprese da coinvolgere nella prima attività di promozione all'estero. (l. v.)



I prodotti emiliano-romagnoli alla conquista dell'Austria

■ La settimana scorsa si è conclusa la promozione dei prodotti del paniere emiliano-romagnolo, tra cui anche quelli piacentini, nell'ambito del Progetto "Deliziando", in Austria nel circuito Wein & Co: una delle più importanti reti locali di vendita del vino e di tutto ciò che è ad esso legato, compreso l'e-commerce, per una ristorazione veloce di alta qualità. Il progetto, portato avanti dalla Regione Emilia-Romagna in collaborazione con Unioncamere Emilia-Romagna, sistema camerale regionale e ICE e patrocinato dal Ministero dello Sviluppo Economico, è pronto a ripartire dal Nord Europa.

E' stato infatti raggiunto un accordo, per realizzare una serie di iniziative di promozione e valorizzazione dei prodotti e vini emiliano-

coinvolgere nella prima attività di promozione all'estero (quella di lancio), per poi scegliere anche quelle che parteciperanno anche alla seconda fase promozionale di consolidamento.

All'iniziativa e relativa selezione, possono partecipare le aziende emiliano-romagnole con prodotti a qualità regolamentata dalla legge regionale 16/95 (DOP, IGP, QC, biologici) e le aziende con vini DOP e IGP, con priorità ai vitigni autoctoni. Le opportunità per le imprese interessate sono quelle di far testare e degustare i propri prodotti e vini all'interno delle catene individuate

Per informazioni contattare l'ufficio estero della Camera di commercio di riferimento, a cui poi inviare la scheda di adesione entro domani.

romagnoli nel corso del 2012, con due catene alberghiere di medio-alto livello: Scandicla più importante della Scandinavia, presente con 70 hotel in tutte le principali città della Svezia, di cui 23 solo a Stoccolma, e Melia nel Regno Unito, che fa parte di un gruppo tra le 20 migliori compagnie alberghiere a livello internazionale.

Il programma prevede la realizzazione di tre attività integrate tra loro che si svolgeranno con il medesimo format sia a Stoccolma e Goteborg, sia a Londra con una prima iniziativa formativa in Italia, per chef e sommelier scandinavi e britannici, a

Serramazzoni (Mo) dal 22 al 26 gennaio 2012. A seguire, in diversi punti di ristorazione delle due catene la cui clientela di riferimento è quella business e turismo, saranno realizzate iniziative promozionali di lancio per due settimane indicativamente nel mese di aprile a Londra e in maggio in Svezia, per concludere poi con un ulteriore periodo promozionale di consolidamento.

In occasione del corso formativo a Serramazzoni i responsabili delle due catene, insieme ai loro chef e sommelier, faranno una valutazione ed una prima selezione del numero di imprese da