

La Food Valley mette il mondo a tavola: dal 16 al 20 novembre le eccellenze dell'Emilia-Romagna conquistano New York. Bonaccini: "I nostri prodotti una voce importante del made in Italy, puntiamo su qualità e innovazione per crescita, sviluppo e occupazione"

La nostra regione protagonista nell'ambito della Settimana della cucina italiana nel mondo. I prodotti Dop e Igp negli spazi di Eataly Downtown; la presentazione internazionale di FICO; il primo hackathon dedicato alla Cucina della Festa in collaborazione con Casa Artusi. La missione, guidata dal presidente Bonaccini, anche per affrontare negli incontri istituzionali i temi delle barriere all'ingresso dei prodotti emiliano-romagnoli, la lotta alla contraffazione, l'internazionalizzazione dell'agrofood e l'attrattività di investimenti

Bologna - La **Food Valley dell'Emilia-Romagna** mette il mondo a tavola, esponendo nella "vetrina" internazionale più prestigiosa - quella di **New York** - i suoi prodotti, ovunque simbolo del miglior Made in Italy. Dal Parmigiano Reggiano al Prosciutto di Parma, dall'Aceto balsamico alla Piadina romagnola, dal Cotechino di Modena alla Mortadella di Bologna, fino alla pasta ripiena, ai vini e al Sale di Cervia, grandi nomi e grandi marchi dell'agroalimentare, tradizione di un "saper fare" che dalla terra alla tavola è sinonimo di **qualità ed eccellenza**.

L'Emilia-Romagna, la **regione prima in Europa per numero di prodotti Dop e Igp**, i marchi di denominazione di origine protetta e indicazione geografica protetta attribuiti dall'**Unione europea** a garanzia della qualità dei prodotti stessi, ad oggi 44, e la terra dell'**Osteria La Francescana**, miglior ristorante del mondo nel 2016, la cui cucina è stata definita dalla rivista statunitense **Forbes** come "*Italy's greatest gastronomic treasure*", sarà protagonista a New York, dal **16 al 20 novembre**, in occasione della **Settimana della cucina italiana nel Mondo**, promossa dal ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, in collaborazione con quelli dell'Agricoltura, dello Sviluppo economico e dell'Istruzione.

La missione, guidata dal presidente della Regione, **Stefano Bonaccini**, vede la partecipazione del **Comune di Bologna**, del **Comune di Parma Unesco City of gastronomy**, di **FICO Eataly World** (il grande parco tematico che a Bologna vedrà riuniti tutti i saperi dell'eccellenza enogastronomica emiliano-romagnola e italiana), della **Fondazione FICO per l'Educazione alimentare e alla sostenibilità**, di **Casa Artusi**, dei **Consorzi di tutela** e dell'**Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna**.

Gli **Stati Uniti** sono il **mercato più importante** fuori dall'Unione europea per i prodotti emiliano-romagnoli, con un export in costante crescita e che dopo il **+28,5% messo a segno nel 2015** anche nel 2016 ha visto un **+8,9% nei primi sei mesi del 2016**. Ma le potenzialità restano notevoli e la Grande Mela, dove Eataly - il ristorante dei saperi e della tradizione culinaria italiana, che ospiterà l'Emilia-Romagna nella trasferta oltre Oceano - è il terzo luogo più visitato dopo l'Empire State Building e il Metropolitan Museum, da questo punto di vista è un luogo privilegiato.

“Una parte significativa di quel made in Italy che è sempre più richiesto nel mondo nasce in Emilia-Romagna: eccellenze enogastronomiche e grandi marchi che parlano della nostra terra, dei suoi valori, del suo saper fare- ha affermato il presidente della Regione, **Stefano Bonaccini**, alla presentazione alla stampa delle iniziative a New York-. Già oggi l’agroalimentare è una voce fondamentale per questa regione, non solo per fatturato, ma anche come fonte di buona occupazione. Ci sono tuttavia le condizioni per crescere ancora, sia aiutando le nostre imprese ad andare all’estero, sia attirando qui in Emilia-Romagna investimenti e avviando collaborazioni per spingere su ricerca e innovazione, oltre a proteggere i nostri marchi da contraffazioni che non hanno alcuna ragion d’essere. Per noi, infatti, tutelare la qualità è una priorità, ed è proprio investendo sulla qualità e sui saperi che stiamo puntando per avere crescita e sviluppo e per creare nuovi posti di lavoro. La Settimana della cucina a New York rappresenta un’opportunità preziosa, con la quale, inoltre, confermiamo la centralità per noi del mercato statunitense. E ci saremo insieme ad altre istituzioni- ha sottolineato **Bonaccini**-, al mondo produttivo e a quello universitario, continuando a fare rete e basando le nostre politiche sul ‘sistema Emilia-Romagna’, che unito e coeso è in grado di competere su qualsiasi scenario, nazionale e internazionale”.

Gli obiettivi

Due in particolare gli obiettivi della **Regione Emilia-Romagna**: rafforzare la promozione dei prodotti Dop e Igp regionali e aprire ancora di più la strada verso la **Food Valley emiliano-romagnola**, sia in termini di export, di attrattività per le imprese e turistici, con un’attenzione particolare alle tecniche di produzione, alla qualità dei prodotti e al contrasto alle contraffazioni e imitazioni di prodotti e grandi marchi. E il lancio, in collaborazione con la **New York University**, di “**The Feast Days Food in Artusi Cuisine Hackathon**”, il primo acceleratore di idee dedicato alla cucina delle feste di Pellegrino Artusi. Senza dimenticare i **progetti di internazionalizzazione** dell’agrofood e le iniziative sul fronte dell’**attrattività degli investimenti**, in collaborazione con l’**Istituto per il commercio estero (Ice)**. Tra i temi al centro degli incontri istituzionali che il Bonaccini avrà anche con rappresentanti della **Food and Drug Administration**, le barriere doganali che ancora ostacolano alcuni prodotti Made in Emilia-Romagna e il riconoscimento delle Indicazioni d’origine europee. La missione istituzionale a New York segue di un anno quella in California, dove il presidente della Regione firmò un importante accordo sui cambiamenti climatici, e sarà anche l’occasione per parlare di innovazione legata al cibo, salubrità e sicurezza alimentare, ma anche delle tecniche agricole più rispettose dell’ambiente.

Spazio alla Fooddiversità a Eatly Downtown

Sarà il presidente della Regione a inaugurare la Settimana della cucina emiliano-romagnola a New York nei nuovi spazi aperti da Eatly Downtown nei pressi del World Trade Center, il **16 novembre alle ore 11.30**. Con Bonaccini, tra gli altri, anche l’assessore regionale all’Agricoltura, **Simona Caselli**, il sindaco di Bologna, **Virginio Merola**, l’ad di FICO, **Tiziana Primori**, e il presidente del Caab e della Fondazione FICO, **Andrea Segrè**.

Negli spazi di **Eatly Downtown** - dal 16 al 20 novembre - si svolgeranno **degustazioni guidate** rivolte ai clienti di Eatly. Obiettivo: raccontare le storie che hanno reso possibili alcune delle eccellenze dell’enogastronomia emiliano-romagnola. Tre gli appuntamenti quotidiani (alle ore 12, 13 e 18), ognuno dei quali potrà coinvolgere fino a 20 persone. Protagonista ogni giorno una specialità diversa, in abbinamento ai vini Doc e Docg

dell'Emilia-Romagna: il **Parmigiano Reggiano Dop**, servito insieme alla **Pera dell'Emilia-Romagna Igp**; il **Prosciutto di Parma Dop**, accompagnato dalla **Piadina Romagnola Igp**; gli **Aceti Balsamici, Dop e Igp di Modena e Reggio Emilia**, insieme al **Cotechino di Modena Igp**; la **Mortadella di Bologna Igp** ancora con la **Piadina Romagnola** e per concludere domenica 20 novembre la **Pasta Ripiena dell'Emilia-Romagna** con il **Sale di Cervia** e l'**Olio extravergine d'oliva di Brisighella Dop**.

Le presentazioni saranno condotte dalla giornalista esperta di gastronomia **Francine Segan** e saranno in collaborazione con i cuochi stellati di **Cheftochef** Emilia-Romagna **Igles Corelli, Riccardo Agostini** e **Alberto Bettini**, insieme alle **Mariette di Casa Artusi**.

La presentazione di FICO

La **Fabbrica Italiana Contadina**, il grande parco tematico sul cibo, la terra e la tradizione enogastronomica italiana, che aprirà i battenti nel 2017 a Bologna City of Food, sbarca a New York.

Appuntamento il **17 novembre dalle 9.30 alle 11.30** negli spazi di Eataly Flatiron, la "storica" prima sede di Eataly nella Grande Mela. Alla conferenza stampa di presentazione parteciperanno il presidente **Bonaccini**, il sindaco **Merola**, l'assessore regionale **Caselli**, il parlamentare europeo **Paolo De Castro**, il presidente di Eataly, **Oscar Farinetti**, l'ad di FICO, **Primori**, il presidente del Caab e della Fondazione FICO, **Segrè**, il rettore dell'Università di Bologna, **Francesco Ubertini** e **Carlo Ratti**, direttore del MIT Senseable City Lab di Boston.

Nella stessa giornata, il dialogo-conversazione sulla cucina emiliano-romagnola tra tradizione e innovazione: protagonista lo chef **Massimo Bottura**, patron de **L'Osteria Francesca di Modena** (dalle 12 alle 13 presso Eataly Downtown).

Con la NYC il primo hackathon dedicato alla Cucina della Festa

La cucina della festa, cioè il ritrovarsi la domenica, il Natale, nei compleanni e nelle grandi ricorrenze, che in tutto il mondo e soprattutto in Italia significano tradizione, riscoperta di valori condivisi, occasione per stare insieme. Ed è nel nome di **Pellegrino Artusi**, l'autore nato a Forlimpopoli de **La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**, un vero bestseller mondiale, che la Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con la **New York University**, lancerà il primo **hackathon internazionale** sul tema della **Cucina delle Festa**. Per riscoprire l'eredità del padre della cucina italiana e promuoverla in chiave contemporanea, sfruttando le opportunità e il linguaggio della rete.

La maratona informatica viene presentata alla stampa il **17 novembre, dalle 18 alle 19.30, alla New York University**, presente il presidente **Bonaccini**. L' hackathon, un vero e proprio acceleratore di idee aperto a esperti dei diversi ambiti dell'informatica e della comunicazione, si svolgerà in contemporanea tra **Forlì** e New York. In 36 ore i partecipanti saranno chiamati ad elaborare applicazioni e proposte che migliorino il modo di pensare e sviluppare la cucina di casa e della tradizione italiana. All'appuntamento alla New York University, condotto da **Gianni Riotta** (editorialista de La Stampa e professore alla Princeton University), anche il dialogo sul tema con l'assessore regionale **Caselli**, e **Monica Fantini** (Casa Artusi), sugli obiettivi dell'iniziativa, evento al quale sono stati

invitati anche **Carlo Ratti** (MIT di Boston) e **Sree Screenivasan** (Chief digital officer of New York City).

E ancora a Pellegrino Artusi sarà dedicato il dialogo tra **Andrea Segrè** e **Giuliano Hazan**, esperto di gastronomia statunitense, in programma **sabato 19 novembre** (Eataly Downtown ore 11)

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

E' promossa del ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del ministero delle Politiche agricole e forestali. Più di 1.300 eventi in programma dal **21 al 27 novembre** in 105 Stati, dagli USA al Giappone, passando per Canada, Brasile, Russia, Cina ed Emirati Arabi Uniti, coordinati dalla rete all'estero della Farnesina; 295 le sedi diplomatiche, consolari e degli istituti italiani di cultura attivati. La **Settimana dell'Emilia-Romagna** si svolgerà dal 16 al 20 novembre per non sovrapporsi alle celebrazioni del Thanksgiving Day, che quest'anno cade il 24 novembre.

(In allegato, le dichiarazioni dei partecipanti alla conferenza stampa e la scheda sul comparto agroalimentare in Emilia-Romagna)