

A Cibus una squadra per promuovere le eccellenze

Nello stand Regione Unioncamere ArtER una collettiva di imprese e degustazioni. Firmato nuovo protocollo di intesa tra Regione e associazione Chef to Chef Emilia-Romagna cuochi

L'Assessorato all'Agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca e **Unioncamere Emilia-Romagna** con il supporto di ART-ER, APT Servizi e Casa Artusi, nell'ambito del Progetto **"Deliziando e turismo enogastronomico di qualità 2022"**, partecipano insieme alla manifestazione **"CIBUS 2022"**, che si svolge alle Fiere di Parma dal 3 al 6 maggio. Lo spazio collettivo, pari a 136 metri quadrati, collocato nel Padiglione 8 (stand B024), ospita anche un'area show cooking e quattro imprese: **Delithia S.r.l.**, **Dolciaria Luigia S.n.c.**, **Industrie Montali S.r.l.** e **Triglia S.r.l.**

Con un ricchissimo **programma di promozione la Regione Emilia-Romagna in collaborazione con i consorzi di tutela** di Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico di Reggio Emilia DOP, Aceto Tradizionale di Modena DOP, Aglio di Voghiera DOP, Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Piadina Romagnola IGP, Prosciutto di Modena DOP, Riso del Delta del Po IGP, Salumi Piacentini DOP, Scalogno di Romagna DOP, Squacquerone di Romagna DOP, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e con Enoteca Regionale Emilia Romagna, valorizza le produzioni agroalimentari a qualità regolamentata attraverso i prodotti DOP e IGP regionali rendendoli protagonisti in percorsi di degustazioni guidate offerte al pubblico che sono un racconto e una testimonianza dell'eccellenza della nostra regione. Dieci degustazioni durante le quali vengono illustrate le caratteristiche delle singole produzioni a cura dei rappresentanti degli stessi consorzi.

In occasione del salone internazionale Cibus, organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare, la **Regione** e l'associazione **"CheftoChef Emilia-Romagna Cuochi"** hanno rinnovato l'impegno comune per valorizzare sempre più la gastronomia regionale e la sua affermazione, a livello nazionale e internazionale. E' stato infatti siglato nello stand Regione-UnionCamere un nuovo **protocollo d'intesa**. Secondo l'assessore regionale all'Agricoltura, Alessio Mammi, **"la Regione continua nell'impegno per promuovere e valorizzare il nostro straordinario patrimonio enogastronomico, che è anche espressione della storia del territorio nonché elemento trainante per il turismo"**.

La Regione fa un gioco di squadra, portando avanti la collaborazione con CheftoChef, l'associazione che riunisce i più rinomati cuochi e patron, i migliori produttori e fornitori di prodotti agroalimentari e i gourmet dell'Emilia-Romagna. **Regione** e **"CheftoChef Emilia-Romagna Cuochi"** collaborano per promuovere la conoscenza, il consumo e la valorizzazione dei prodotti alimentari e agroalimentari regionali di qualità, ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente, al fine di migliorare l'immagine dei prodotti nei confronti dei consumatori e degli operatori commerciali. Valorizzano, inoltre, l'utilizzo e la conoscenza delle produzioni regionali a qualità regolamentata, favorendo il consumo consapevole e la crescita di un'offerta gastronomica che asseconde la maggior richiesta di qualità. Con il nuovo protocollo, **Regione** e **"CheftoChef Emilia-Romagna Cuochi"** agiranno in ambiti complementari con obiettivi comuni e azioni sinergiche per stimolare **consumi di qualità**. Intensificheranno la collaborazione nei settori della **ricerca** e della **formazione** per valorizzare l'utilizzo delle produzioni regionali di qualità, anche con l'uso di nuove tecniche di cottura, elaborazione e abbinamento. Inoltre **organizzeranno iniziative all'estero**, Chef to Chef, con i suoi cuochi di fama internazionale, sarà un supporto fondamentale nella promozione e valorizzazione dei prodotti, della gastronomia regionale, della cultura e del territorio dell'Emilia-Romagna.