



Il 16 novembre una giornata promossa dal progetto Deliziando per la presentazione del panier

EMILIA-ROMAGNA DAY: A STOCOLMA IL MEGLIO DELL'AGROALIMENTARE

I prodotti agroalimentari della Regione Emilia-Romagna sono protagonisti anche in Austria dove dal 1 novembre al 10 dicembre saranno presenti sul circuito Wein und Co. animando molti punti vendita di tutto il territorio austriaco. Prosegue con profitto l'attività internazionale di Deliziando

Torna mercoledì 16 novembre a **Stoccolma, l'Emilia-Romagna Day**, il format promozionale di successo che ha fatto il giro del mondo grazie al progetto **Deliziando**. Nella capitale della Svezia, si svolgerà un momento informativo su alcune delle specialità agroalimentari a qualità regolamentata della Regione Emilia-Romagna, e degustazioni guidate dei prodotti presentati in abbinamento ai vini emiliano-romagnoli.

Il programma prevede la presentazione del Progetto Deliziando a cura dei rappresentanti istituzionali al quale seguirà una dettagliata illustrazione (sotto i profili delle qualità organolettiche, di lavorazione, del processo di produzione e conservazione, nonché degli abbinamenti) dei principali prodotti e vini del territorio proposta dai Consorzi di Tutela e valorizzazione e dell'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna.

All'evento, organizzato in collaborazione con l'Ufficio ICE locale e la Stockholms Hotell & Restaurangskola in Stockholm saranno invitati circa 40 tra buyer, albergatori, ristoratori e giornalisti provenienti da tutta la Svezia.

Al termine sarà offerta una degustazione delle ricette, preparate dagli studenti della Scuola alberghiera svedese, che incroceranno i prodotti regionali con quelli svedesi in abbinamento ai vini dell'Emilia-Romagna.

Dal 14 al 16 novembre, sempre a Stoccolma, nella stessa Scuola alberghiera, gli chef della regione saliranno in cattedra per insegnare a cucinare alcune ricette tipiche con i prodotti in promozione. Il corso 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 creare abbinamenti, di percepire le caratteristiche e le potenzialità. Tutto questo, non solo attraverso una semplice degustazione, ma "lavorandoli" sotto la guida di esperti. Ogni giorno gli studenti realizzeranno un menù completo con preparazioni di pasta fresca all'uovo semplice e ripiena, secondi e contorni attraverso ricette classiche ed innovative, nonché dessert della tradizione. L'iniziativa di formazione premierà i 15 migliori studenti che nel 2012 saranno ospitati in Italia per un workshop durante il quale potranno conoscere da vicino le realtà della regione Emilia-Romagna.

Il progetto Deliziando ha come obiettivo la promozione delle eccellenze regionali attraverso un programma organico e articolato con tappe in tutto il mondo. Il progetto della Regione Emilia-Romagna in collaborazione con Unioncamere Emilia-Romagna e sistema camerale regionale, è stato sostenuto da ICE e patrocinato dal Ministero dello Sviluppo Economico. Punta a mettere in contatto la domanda dei Paesi esteri con l'offerta. Sono partner operativi, i Consorzi di Tutela e l'Enoteca Regionale.

Bologna, 14 novembre 2011, C.s. 09