



Terminato con successo il workshop formativo per chef e sommelier svedesi e britannici

IL VERO RAGÙ ALLA BOLOGNESE? ORA ANCHE A LONDRA E STOCOLMA

Il progetto Deliziando e la Scuola Alberghiera di Serramazzoni (Mo) hanno aperto le porte a 22 professionisti provenienti da Svezia e Gran Bretagna per mettere "in tavola" i prodotti regionali abbinati ai vini. L'iniziativa ripartirà ad aprile con un nuovo ciclo di presentazioni nelle catene alberghiere

Chi l'ha detto che in Svezia o in Gran Bretagna non si può mangiare un buon piatto di pasta al dente condito con la ricetta del vero ragù alla bolognese? Da oggi sarà più facile, grazie all'iniziativa che si è appena conclusa alla **Scuola Alberghiera di Serramazzoni** (Modena) che per quattro giorni ha ospitato oltre **20 tra chef e sommelier**, accompagnati dai responsabili acquisti, delle catene alberghiere **Melià Withe House di Londra e Scandic della Svezia**.

L'iniziativa, che rientrava nelle attività di promozione di **Deliziando**, il progetto che da qualche anno viene portato avanti dalla Regione in collaborazione con Unioncamere Emilia-Romagna e altri partner, ha visto la partecipazione di una selezione di **78 aziende emiliano-romagnole** (39 del food e 39 del wine) che hanno avuto la possibilità di presentare la propria materia prima a questi operatori, per lo più giovani, i quali tornano a casa con una competenza pratica ben qualificata.

Dalla pasta alle materie prime per i condimenti, passando per i vari tipi di Parmigiano Reggiano e dei salumi. Una vera e propria passerella, quella che si è vista a Serramazzoni, che ha dato input importanti per lo sviluppo di una ristorazione diversa in queste catene alberghiere dove oltre il 30% della clientela consuma cucina italiana. Ecco che l'Emilia-Romagna, come si è capito dagli ospiti appena ripartiti, rappresenterà in questi due Paesi la punta d'eccellenza della cucina italiana. Per accontentare il cliente tuttavia serve la qualità della materia prima e anche saperla cucinare. Ecco lo scambio culturale tra i sommelier A.I.S. e gli chef della scuola Alberghiera di Serramazzoni che si sono cimentati in questi giorni di formazione a spiegare ai futuri **ambasciatori del food and wine regionale** i segreti e gli accorgimenti per la realizzazione di ricette dell'Emilia-Romagna.

Da un ristorante per 50 persone con un menù alla carta, fino al buffet per 800 persone, la pasta - hanno assicurato gli chef ospiti - ora non sarà più scotta. La possibilità poi di conoscere da vicino le sfumature dei vari tipi di Parmigiano, o dei formaggi di fossa, o dell'aceto balsamico di Modena e tanti altri prodotti tra cui il Prosciutto di Parma e la Mortadella Bologna, ha dato vita a un vero e proprio "allenamento" per questi operatori che hanno verificato anche come la qualità, accorciando la filiera, costi molto meno di quanto si pensi. I vini regionali, dall'Ortrugo e Gutturnio, all'Albana e Sangiovese di Romagna, passando dai Lambruschi al Pignoletto, sono stati al centro di corsi di abbinamento ai piatti cucinati. Dopo questa esperienza circa il 50% delle aziende coinvolte sarà nuovamente interessato da altre iniziative, le prossime in programma nei mesi di **aprile**, nell'Hotel Melià di Londra, e in maggio per in Svezia nella catena Scandic: nell'hotel di Goteborg e nei quattro alberghi di Stoccolma.

In queste occasioni i prodotti saranno al centro di vari format di promozione nei due paesi coinvolgendo anche la stampa e gli opinion leader locali.

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, portato avanti dalla Regione Emilia-Romagna in collaborazione con Unioncamere Emilia-Romagna, il sistema camerale regionale e 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, 30 gennaio 2012, C.s. 02