



Food & wine

Deliziando nel paese verde-oro

Il progetto che promuove il paniere dell'agroalimentare dell'Emilia-Romagna ha portato 11 aziende alla fiera Sial a San Paolo del Brasile

Nuove mete di business da conquistare per **Deliziando**, il progetto di promozione e valorizzazione dei prodotti e vini regionali a qualità regolamentata sui mercati esteri promosso da **dall'Assessorato Agricoltura della Regione** e da **Unioncamere Emilia-Romagna**.

Deliziando ha scelto la manifestazione “**Sial Brazil**” all'Expo Center Norte di **San Paolo** dove in uno spazio collettivo, all'interno dell'area Italia, sono ospitate **11 imprese** dei settori *food & wine* provenienti dai diversi territori regionali: una cospicua presenza che conferma le potenzialità ricettive del mercato brasiliano e consolida la forte attività di incoming svolta dal progetto negli ultimi anni.

I prodotti promossi erano: salumi (Mortadella BO IGP, Prosciutto di Parma DOP), formaggi (Parmigiano Reggiano DOP); Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP e Aceto balsamico di Modena IGP, pasta all'uovo e di semola anche biologica, salse e condimenti, caffè e naturalmente i vini DOP e IGP.

Le undici aziende partecipanti, “testimonial” della qualità alimentare emiliano-romagnola provenivano da otto province dell'Emilia-Romagna:

da **Bologna**, **Felsineo** di Zola Predosa (mortadella BO IGP) ed **Appennino Funghi e Tartufi** di Savigno (preparazioni a base di tartufo);

da **Ferrara**, **Pastificio Andalini** di Cento (pasta all'uovo biologica e pasta di semola biologica);

da **Forlì-Cesena**, **Fattoria Italia** di Montiano (sale di Cervia aromatizzato e dadi da brodo con ingredienti da agricoltura biologica);

da **Modena**, **Fondo Montebello** di Pozza di Maranello (aceto balsamico di Modena IGP ed aceto balsamico biologico IGP creme di aceto balsamico di Modena IGP) e **Aceto Balsamico Del Duca** di San Vito Spilamberto (aceto balsamico di Modena IGP, aceto balsamico di Modena Dop);

da **Parma**, **Boni Franco** di Basilicanova (parmigiano reggiano);

da **Piacenza**, **Azienda Agricola Il Casello di Rigolli Franco** di Vernasca (vini Gutturnio, Ortrugo e Colli Piacentini Malvasia);

da **Ravenna**, **Mokador** di Faenza (caffè in grani, caffè in capsule, caffè in cialde);



da **Reggio Emilia**, **Fallini Formaggi** di Gattatico (parmigiano reggiano DOP grattugiato disidratato, parmigiano reggiano DOP) e **Industrie Montali** di Montecchio Emilia (sughi pronti per pasta).

Mokador, Pastificio Andalini, Appennino funghi e tartufi hanno replicato la presenza dell'edizione 2012.

Sono stati coinvolti l'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, i Consorzi del Prosciutto di Parma e del Parmigiano Reggiano e Fiere di Parma, nell'ambito delle azioni di co-marketing in essere con l'Ente fieristico.

La presenza emiliano-romagnola è stata supportata da una serie di attività di comunicazione e di promozione, a cura del Desk camerale a San Paolo, che costituisce un punto di riferimento per coinvolgere operatori di settore e stampa specializzata.

La partecipazione a Sial Brazil segnala l'importanza del mercato brasiliano nelle attività del Progetto *Deliziando*, ed è il completamento e consolidamento delle azioni realizzate nel grande Paese sudamericano nell'ultimo triennio. Testimonia anche la grande attenzione del mercato sudamericano per i prodotti dell'agroalimentare italiano, percepiti come di eccellente qualità e simbolo di ricercatezza e di "saper vivere".

Con il progetto Deliziando continua così la promozione dei prodotti e dei vini a qualità regolamentata verso i mercati internazionali, come quello del Brasile, che vive momenti di notevole interesse e sviluppo per la ristorazione italiana, le enoteche e i negozi di alta gastronomia e dove la crescita delle esportazioni dei prodotti agroalimentari dall'Italia ha registrato aumenti nel 2012 pari a quasi il 7%.



DELIZIANDO

ITALIA

Tradition & Quality:
the legendary flavours of Emilia-Romagna.

Ufficio Stampa Unioncamere Emilia-Romagna
Giuseppe Sangiorgi Tel. n. 051/6377026; e-mail: giuseppe.sangiorgi@rer.camcom.it

