



Agricoltura. L'Emilia-Romagna del gusto: rinnovato l'accordo tra Regione e Unioncamere per la valorizzazione dell'enogastronomia regionale, l'internazionalizzazione e la scoperta dei territori

Al centro del protocollo "Deliziando", il progetto che mette le aziende e i prodotti dell'Emilia-Romagna nelle vetrine dell'Italia e del mondo. L'assessore Caselli: "Sinergia con Unioncamere strategica nella promozione delle eccellenze enogastronomiche e nel sostegno alle imprese del territorio"

Bologna - L'Emilia-Romagna porta nel mondo le sue eccellenze, attraverso la valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità, e ne fa dei veri e propri testimonial del patrimonio culturale e dell'offerta turistica dei territori. Per promuovere e raccontare la **Food Valley** e il panorama di grandi e piccoli marchi, che saldano qualità delle materie prime e delle tecniche di produzione, **Regione Emilia-Romagna** e **Unione Regionale delle Camere di commercio dell'Emilia-Romagna** hanno rinnovato in questi giorni il protocollo di collaborazione, giunto alla sua quarta edizione, per la realizzazione di progetti integrati di promozione dei prodotti di qualità.

Tra le azioni messe in campo in questi anni, il supporto alle imprese per la partecipazione a fiere di settore in Italia come **Vinitaly** e **Cibus**, eventi come **Good**, il workshop internazionale sul turismo enogastronomico e la tappa bolognese dell'iniziativa **True Italian Taste** che nel 2018 ha visto a Bologna 36 buyer esteri, 113 imprese regionali per un totale di 907 incontri B2B (business to business) con focus sul bio. A questi si aggiungono le iniziative di promozione all'estero in occasione delle missioni in Canada (per la Settimana internazionale della cucina italiana) e in Gran Bretagna.

“La sinergia che ha unito Regione e Unioncamere nella realizzazione di eventi per la promozione delle nostre eccellenze enogastronomiche in Italia e all'estero- ha commentato l'assessore regionale all'Agricoltura, **Simona Caselli** - è stata di grande importanza per il coinvolgimento delle imprese del territorio e ha rappresentato un insostituibile contributo nelle varie fiere internazionali di settore. Se prendiamo ad esempio l'attività realizzata in comune nel progetto “Deliziando”, in dieci anni abbiamo superato le più rosee aspettative con manifestazioni di successo e interesse per tanti operatori del settore”.

Tra i punti qualificanti dell'accordo, il coordinamento dei progetti per la valorizzazione dell'enogastronomia regionale, legata alla scoperta dei territori di origine e a supporto degli operatori della filiera agroalimentare, ma anche dei settori del turismo, del commercio e dell'artigianato, con sinergie imprenditoriali e nuove forme d'impresa. I partner operano anche attraverso interventi integrati di promozione nei mercati esteri del settore turistico e della filiera agroalimentare. Tutte le attività sono realizzate in stretta collaborazione con i **Consorzi di tutela dei prodotti Dop e Igp**, **l'Enoteca regionale** e **Azienda per la promozione turistica** dell'Emilia-Romagna.

“In questi anni, il progetto Deliziando e turismo enogastronomico di qualità- ha ricordato **Claudio Pasini**, segretario generale di Unioncamere Emilia-Romagna- ha rafforzato le azioni di co-marketing fra i partner, per valorizzare, attraverso un approccio integrato, il patrimonio culturale, l'offerta turistica e i prodotti tipici e di qualità che condensano efficacemente stile, gusto ed eccellenze produttive della regione. Ciò ha consentito- prosegue Pasini- di sviluppare sui mercati esteri l'immagine dell'Emilia-Romagna attraverso progetti per la valorizzazione dell'enogastronomia di qualità, interventi integrati di promozione della filiera produttiva agro-alimentare e del settore turistico. Muoversi come sistema e contribuire a un macro-obiettivo condiviso è la base per lo sviluppo di un agroalimentare sostenibile, competitivo e internazionalizzato, in cui la qualità - fatta di tradizione, innovazione, valorizzazione della biodiversità e reputazione gastronomica - è chiave competitiva”.

“Deliziando”, un viaggio lungo dieci anni

È il progetto di punta della collaborazione tra Regione e Unioncamere. Finanziato complessivamente con **circa 6,3 milioni di euro**, di cui 3,5 da parte della Regione, 1,7 Unioncamere e per il resto dall'Istituto per il Commercio con l'Estero (fino al 2010) rappresenta un modello di collaborazione per lo sviluppo di un agroalimentare sostenibile, competitivo e internazionalizzato, in cui la qualità è la carta vincente.

“Deliziando” nel periodo **2008-2018** ha costruito azioni di valorizzazione e promozione dei prodotti a qualità certificata sui mercati esteri. Sono state realizzate **170 attività istituzionali e promozionali, per 34 Paesi**. Le **aziende** partecipanti sono state quasi **tremila**. Negli eventi commerciali sono stati coinvolti **1.315 operatori esteri** e **10.902** gli incontri **B2B** realizzati. Presenti agli eventi istituzionali **2.491 giornalisti e operatori esteri**. Gli studenti esteri di scuole alberghiere interessati sono stati **435**. **127** i prodotti dell'Emilia-Romagna che partecipano al progetto, tra cui 44 Dop e Igp, 24 vini Dop, 9 vini Igp, 39 prodotti tipici regionali e a Qualità controllata. Tra le candidature dei prossimi anni i presidi Slow food, i birrifici e le gelaterie artigianali, i prodotti di montagna.