



UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA

ESPOSTO ALL'ALBO
DIGITALE

DAL 16/12/2024
AL 22/12/2024

IL SEGRETARIO GENERALE
(Avv. Stefano Bellei)

Delibera n° 82 /2024
in data 16/12/2024
Sono presenti:

Valerio Veronesi, Presidente Unioncamere Emilia-Romagna e della Camera di commercio di Bologna;
Giuseppe Molinari, Presidente della Camera di commercio di Modena (in collegamento MEET);
Giorgio Guberti, Presidente della Camera di commercio di Ferrara Ravenna (in collegamento MEET);
Stefano Landi, Presidente della Camera di commercio dell'Emilia (in collegamento MEET);
Carlo Battistini, Presidente della Camera di commercio della Romagna (in collegamento MEET);

Per il Collegio dei Revisori dei Conti partecipano:

Cinzia Iucci, Presidente (in collegamento MEET);
Sante Tramentozzi, membro effettivo del Collegio (in collegamento MEET);
Claudio Gandolfo, membro effettivo del Collegio (in collegamento MEET).

Assistono alla riunione del Consiglio:

Stefano Bellei, Segretario Generale della Camera di commercio di Modena e di Unioncamere Emilia-Romagna;
Giada Grandi, Segretario Generale della Camera di commercio di Bologna;
Mauro Giannattasio, Segretario Generale della Camera di commercio di Ferrara e Ravenna (in collegamento MEET);
Roberto Albonetti, Segretario Generale della Camera di commercio della Romagna (in collegamento MEET);
Guido Caselli, Vice Segretario Generale Unioncamere Emilia-Romagna (in collegamento MEET)

Gianna Padovani, Responsabile Segreteria Direzionale di Unioncamere Emilia-Romagna, assiste il Segretario Generale nella verbalizzazione della seduta.

Presiede Valerio Veronesi, Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna.

Segretario verbalizzante: Stefano Bellei, Segretario Generale di Unioncamere Emilia-Romagna e della Camera di commercio di Modena, coadiuvato da Gianna Padovani, Responsabile della Segreteria Direzionale di Unioncamere Emilia-Romagna.

Oggetto: Progetto "Deliziando e turismo enogastronomico di qualità 2025"

Su richiesta del Presidente, il Segretario Generale illustra alla Giunta i contenuti del Progetto "Deliziando e turismo enogastronomico di qualità" per l'annualità 2025, riassumendo i contenuti della scheda **(Allegato 1)**. La proposta 2025 vedrà il consolidamento della valorizzazione e promozione, anche turistica, delle produzioni a qualità certificata in Italia e sui mercati internazionali target, confermando la significativa collaborazione in essere tra il sistema camerale e l'Assessorato Agricoltura Agroalimentare Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna.

Il Segretario Generale informa che il programma di attività 2025 è stato preliminarmente condiviso con la Regione Emilia-Romagna, come previsto dal Protocollo di Intesa Operativa 2023-2025 sottoscritto con Unioncamere Emilia-Romagna e si sviluppa attraverso la realizzazione congiunta di iniziative integrate che consentiranno di promuovere le produzioni agroalimentari di qualità, in conformità con la L.R.nr.16/1995 ("Promozione economica dei prodotti agricoli e agroalimentari regionali").

Inoltre, il Segretario Generale rileva come le iniziative individuate si configurino in continuità con quanto svolto nelle precedenti annualità e si integrano con i piani di attività 2025 di tutti i partner (Consorzi di Tutela, Enoteca Regionale e APT Servizi in primis), consentendo di consolidare i significativi risultati ad oggi conseguiti. Tali iniziative, rispondono - infine - a quanto indicato dal D. Lgs 219/2001, con l'obiettivo di supportare le imprese a consolidare la loro presenza e ad affacciarsi sui mercati internazionali.

Il Segretario Generale ricorda che il Progetto si rivolge ad un paniere di 130 prodotti agroalimentari e vini certificati (DOP, IGP, PAT, Biologici, Q.C. Qualità Certificata), oltre che al sistema ricettivo e ristorativo e agli operatori turistici privati che promuovono le proposte enogastronomiche turistiche regionali.

Informa, quindi, che anche il programma 2025 si svilupperà in Italia e all'estero attraverso l'integrazione delle tre linee di intervento previste: la promozione istituzionale della filiera a cura della Regione Emilia-Romagna, che consente di valorizzare le produzioni agroalimentari regionali a qualità regolamentata, anche in abbinamento ai vini regionali, e il loro stretto legame con il territorio; le attività di internazionalizzazione a cura di Unioncamere Emilia-Romagna e del sistema camerale, che consentono di sviluppare iniziative di business e collaborazioni internazionali volte a sostenere la presenza e il consolidamento delle aziende nei mercati internazionali target; infine, le attività di promo-commercializzazione turistica della filiera agroalimentare a cura di APT Servizi, che consentono di promuovere l'offerta turistica enogastronomica regionale e di attuare progetti di marketing, nell'ambito di quanto previsto dalla L.R. nr.4/20216 ("Ordinamento turistico regionale - sistema di sostegno alla valorizzazione e promo-commercializzazione turistica") e delle strategie regionali definite dalle Linee guida triennali.

Le attività si svilupperanno in Italia (manifestazioni fieristiche e progetti speciali) e all'estero, nei Paesi target del 2025: Giappone, in occasione dell'Esposizione Universale di Osaka e Nord America (Canada/Québec e USA) con attività di consolidamento della promozione e promo-commercializzazione, anche turistica. Al momento non è ancora stato identificato il Paese nel quale si realizzeranno le attività in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Il costo lordo complessivo del Progetto 2025 a carico del sistema camerale ammonta a € 60.000,00 di cui € 15.000,00 a carico di Unioncamere Emilia-Romagna e € 45.000,00 (IVA inclusa) a carico dei nove territori di cui si compone la regione: - CCIAA Bologna: € 5.000,00; - CCIAA Emilia: € 15.000,00; - CCIAA Ferrara-Ravenna: € 10.000,00; - CCIAA Modena: € 5.000,00; - CCIAA Romagna: € 10.000,00. Le quote alle Camere di Commercio saranno richieste con nota istituzionale.

Al termine dell'illustrazione,

la Giunta

- udito e condiviso quanto esposto, a voti unanimi,

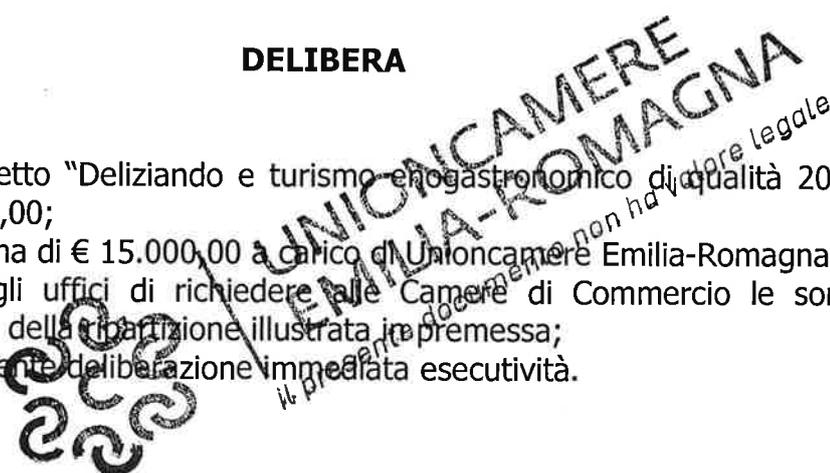
DELIBERA

- di approvare il Progetto "Deliziando e turismo enogastronomico di qualità 2025" per complessivi € 60.000,00;
- di approvare la somma di € 15.000,00 a carico di Unioncamere Emilia-Romagna;
- di dare mandato agli uffici di richiedere alle Camere di Commercio le somme di spettanza, sulla base della ripartizione illustrata in premessa;
- di attribuire alla presente deliberazione immediata esecutività.

IL SEGRETARIO GENERALE
(Stefano Bellei)



IL PRESIDENTE
(Valerio Veronesi)





PROGETTO
"DELIZIANDO E TURISMO ENOGASTRONOMICO DI QUALITÀ 2025"

PREMESSA

Il 2025 vedrà il consolidamento della valorizzazione e promozione, anche turistica, delle produzioni a qualità certificata in Italia e sui mercati internazionali target nell'ambito del Progetto "Deliziando e turismo enogastronomico di qualità 2025".

Il programma di attività 2025, come previsto dal Protocollo di Intesa Operativa 2023-2025 sottoscritto con Unioncamere Emilia-Romagna, è stato preliminarmente condiviso con l'Assessorato Agricoltura, Agroalimentare, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna. In conformità con la L.R.nr.16/1995 ("Promozione economica dei prodotti agricoli e agroalimentari regionali"), il programma si sviluppa attraverso la realizzazione congiunta di iniziative integrate che consentiranno di promuovere il ricco paniere dei 130 prodotti di qualità indicati nell'Allegato al Progetto, nonché di consolidare la significativa pluridecennale collaborazione in essere tra la Regione Emilia-Romagna e il sistema camerale regionale. Il programma tiene altresì conto delle tempistiche legate all'insediamento della nuova Giunta regionale.

Le iniziative individuate si configurano in continuità con quanto realizzato nelle precedenti annualità e si integrano con i piani di attività 2025 di tutti i partner, consentendo pertanto di consolidare quanto finora realizzato con il conseguimento di significativi risultati. Tali iniziative rispondono infine a quanto indicato dal D. Lgs 219/2011, con l'obiettivo di supportare le imprese a consolidare la loro presenza e ad affacciarsi sui mercati internazionali.

Sono riconfermate le tre linee d'intervento e i rispettivi soggetti attuatori:

1. la promozione istituzionale e la valorizzazione delle produzioni enogastronomiche regionali a qualità regolamentata a cura della Regione Emilia-Romagna, in partnership con i Consorzi di Tutela e Valorizzazione, Epoteca Regionale, Associazioni regionali cuochi/scuole di cucina (in primis Casa Artusi, Cheftochef Emilia-Romagna Cuochi e ALMA);
2. l'internazionalizzazione e la promo-commercializzazione della filiera agroalimentare e vitivinicola regionale a cura di Unioncamere Emilia-Romagna e del sistema camerale emiliano-romagnolo;
3. la promozione dell'offerta turistica enogastronomica regionale e l'attuazione di progetti di marketing, nell'ambito di quanto previsto dalla L.R. nr.4/20216 ("Ordinamento turistico regionale – sistema di sostegno alla valorizzazione e promo-commercializzazione turistica") e delle strategie regionali definite dalle Linee guida triennali, a cura di APT Servizi, in partnership con i soggetti privati deputati.

Tutte le attività saranno svolte in sinergia e collaborazione con ART-ER Attrattività Ricerca Territorio, la Società Consortile dell'Emilia-Romagna che supporta la Direzione Generale Agricoltura Agroalimentare Caccia e Pesca nelle attività di internazionalizzazione e promozione estera.

I partner prioritari dei Paesi esteri oggetto della promozione 2025 si confermano essere i seguenti: ITA-Agenzia, Camere di Commercio italiane all'estero, la rete diplomatica italiana (Ambasciate, Consolati, Istituti Italiani di Cultura), Chef, Influencer, Agenzie Stampa dei partner di Progetto.

L'attuale paniere dei prodotti e dei vini certificati promossi dal Progetto viene confermato:

- produzioni a qualità regolamentata DOP, IGP, P.A.T. (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) e da agricoltura biologica;
- produzioni vitivinicole di qualità DOCG, DOC e IGT;
- ulteriori prodotti: caffè, cioccolato.

D'intesa con la Regione Emilia-Romagna, si valuterà l'opportunità di allargare il paniere ad altre produzioni del territorio che potranno integrare l'offerta del Progetto.

Per quanto attiene la promozione turistica, l'attività vedrà il coinvolgimento del sistema produttivo, ricettivo e ristorativo e gli operatori turistici privati regionali che promo-commercializzano le proposte enogastronomiche turistiche dell'Emilia-Romagna.



I risultati attesi sono: il supporto all'accesso e al consolidamento della presenza delle imprese regionali nei mercati target, la valorizzazione delle produzioni agroalimentari emiliano-romagnole a qualità regolamentata, la consapevolezza della "unicità" dei prodotti regionali e il rafforzamento dell'identità Emilia-Romagna.

PROGRAMMA DI ATTIVITA' 2025

La proposta di collaborazione per l'anno 2025 prevede lo svolgimento delle attività di seguito elencate:

MANIFESTAZIONI FIERISTICHE INTERNAZIONALI 2025 IN ITALIA

1. "SLOW WINE", Bologna, 23>25 febbraio 2025 (settore vino)
2. "SANA FOOD", Bologna, 23>25 febbraio 2025 (settore alimentare)
3. "VINITALY" Verona, 6>9 aprile 2025 (settore vino)
4. "MACFRUT" Rimini, 6>8 maggio 2025 (settore alimentare)
5. "CHEESE" – Bra (CN), 14>17 settembre 2025 (settore alimentare)
6. "GOOD ITALY WORKSHOP" Emilia-Romagna, ottobre 2025 (settore turismo enogastronomico)

PROGETTI SPECIALI 2025

1. TRAMONTO DI VINO 2025

Supporto all'attività di comunicazione integrata, che si affiancherà a quella della Regione Emilia-Romagna, finalizzata a promuovere le oltre 200 cantine inserite nella Guida "Emilia-Romagna da bere e da mangiare 2025" in occasione del ricco programma di animazioni e degustazioni guidate che si snoderà tra giugno e settembre 2025-2026 in Emilia e in Romagna nell'ambito della 20^a edizione del road show. La kermesse, gestita da Enoteca Regionale Emilia-Romagna, promuoverà i vini emiliano-romagnoli, abbinati ai prodotti a qualità regolamentata, in collaborazione con AIS - Associazione Italiana Sommelier Emilia e Romagna, Apt Servizi ER, Regione Emilia-Romagna e i principali Consorzi di tutela e valorizzazione regionali. Attività di supporto alla partecipazione di tutti i vini premiati (vini best + vini ambasciatori) della Guida 2024-2025 al Concorso Mondiale di Bruxelles edizione 2025. Attività di supporto tecnico e presenza durante le singole tappe individuate.

2. PROGETTO GUIDA MICHELIN
3. Implementazione PROGETTO CANALE HO.RE.CA. di valorizzazione delle produzioni DOP e IGP
4. PROGETTO Q.N. di valorizzazione delle produzioni DOP e IGP con il Quotidiano Nazionale

INTERNAZIONALIZZAZIONE 2025

1. GIAPPONE: "EXPO Esposizione Universale" Osaka, 13 aprile > 13 ottobre 2025.
Attività di promozione e commercializzazione (incontri B2B) delle produzioni a qualità certificata, in sinergia con tutti i partner, in occasione della settimana di protagonismo della Regione Emilia-Romagna all'Esposizione Universale dal 21 al 27 settembre 2025. Il programma delle attività è in fase di elaborazione e prevederà più tappe.
2. NORD AMERICA: attività di consolidamento della promozione, valorizzazione e promo-commercializzazione, anche turistica, delle produzioni DOP e IGP regionali.
CANADA (priorità Provincia del Québec) 2025: attività di promozione dei prodotti agroalimentari regionali di qualità e di promo-commercializzazione turistica da svolgersi in loco e in Italia, in collaborazione con la Camera di commercio italiana in Canada di Montréal e in sinergia con APT Servizi. Tali attività consentiranno di consolidare la promozione dell'Emilia-Romagna attraverso il portale "Wine&Travel Italy", gestito in via esclusiva dalla Camera di commercio italiana in Canada, focalizzando l'attenzione sui prodotti e sui pacchetti ed itinerari dedicati alle principali denominazioni emiliano-romagnole in grado di rispondere alle esigenze che contraddistinguono il rilancio del settore del turismo in Canada. Nell'ambito di tali attività si valuterà l'opportunità di partecipare, per il secondo anno consecutivo, alla manifestazione S.I.T.V. di Montréal (7>9 novembre 2025).
USA: in fase di valutazione la realizzazione di ulteriori eventuali attività promozionali.
3. SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO novembre 2025 - Attività di promozione, valorizzazione e promo-commercializzazione delle produzioni agroalimentari e vitivinicole di qualità in un Paese in via di definizione, in partnership con i Consorzi di tutela ed Enoteca Regionale.



UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA

COSTO DEL PROGETTO 2025

Il **costo complessivo** del Progetto 2025 è di **€ 60.000,00** di cui € 15.000,00 a carico di Unioncamere Emilia-Romagna e **€ 45.000,00** (IVA inclusa) a carico dei nove territori di cui si compone la regione:

- CCIAA Bologna: € 5.000,00
- CCIAA Emilia: € 15.000,00
- CCIAA Ferrara-Ravenna: € 10.000,00
- CCIAA Modena: € 5.000,00
- CCIAA Romagna: € 10.000,00

Le quote alle Camere di Commercio saranno richieste come nota istituzionale.

RESPONSABILE DI PROGETTO

PAOLA FRABETTI

Unioncamere Emilia-Romagna

Responsabile Area Internazionalizzazione

Responsabile Internazionalizzazione Agroalimentare

tel. diretto 051 6377019 – e-mail: paola.frabetti@rer.camcom.it



UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA

il presente documento non ha valore legale



44 PRODOTTI DI QUALITA' D.O.P. (19) e I.G.P. (25)

I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna



CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Agnello del centro Italia IGP
Coppa di Parma IGP
Coppa Piacentina DOP
Cotechino Modena IGP
Culatello di Zibello DOP
Mortadella Bologna IGP
Pancetta Piacentina DOP
Prosciutto di Modena DOP
Prosciutto di Parma DOP
Salama da sugo IGP
Salame Cremona IGP
Salame Felino IGP
Salame Piacentino DOP
Salamini italiani alla cacciatora DOP
Vitellone bianco dell'Appennino centrale IGP
Zampone Modena IGP

PASTE PANETTERIA PASTICCERIA

Cappellacci di zucca ferraresi Igp
Coppia ferrarese IGP
Pampepato o Pampapato di Ferrara IGP
Piadina romagnola IGP
Riso del Delta del Po IGP

CONDIMENTI

Aceto Balsamico di Modena IGP
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP
Olio Extra Vergine di oliva di Brisighella DOP
Olio Extra Vergine di oliva Colline di Romagna DOP

FORMAGGI

Casciotta di Urbino DOP
Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Grana Padano DOP
Parmigiano Reggiano DOP
Provolone Valpadana DOP
Squacquerone di Romagna DOP

FRUTTA E VERDURA

Aglione di Voghiera DOP
Amarene brusche di Modena IGP
Anguria reggiana IGP
Asparago verde di Altedo IGP
Ciliegia di Vignola IGP
Fungo di Borgotaro IGP
Marrone di Castel del Rio IGP
Melone mantovano IGP
Patata di Bologna DOP
Pere dell'Emilia-Romagna IGP
Pesca e nettarina di Romagna IGP
Scalognone di Romagna IGP



45 prodotto in attesa di conclusione dell'iter di riconoscimento: Erbazzone di Reggio Emilia IGP (RE)

44 PRODOTTI P.A.T. (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) individuati ad integrazione dell'offerta dei prodotti DOP e IGP.

DISTILLATI E LIQUORI

Anicione (MO)
Anisetta (RE)
Liquore zabaglione all'uovo (FE)
Nocino (MO PR PC RE FC)
Sorbolo (PR)
Sassolino (MO)

FORMAGGI

Pecorino del Pastore (BO FC RA RN)
Pecorino dell'Appennino reggiano (RE)
Raviggiolo (FC RN)
Robiola (PC)

PRODOTTI VEGETALI

Doppio concentrato di pomodoro (PC)
Saba dell'Emilia-Romagna (TUTTE)
Sapore o Savor (FC RA)

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

Ragù classico alla bolognese (BO)

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Miele del Montefeltro (RN)
Miele del crinale dell'Appennino er (TUTTE)
Miele di tiglio (RA)
Ricotta (RN)
Ricotta vaccina fresca tradizionale er (PR RE MO BO PC)

PESCI MOLLUSCHI CROSTACEI

Acquadelle marinate (FE)
Anguilla marinata di Comacchio (FE)
Saraghina (FC RN)

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONI

Bondiola (FE)
Spalla di San Secondo (PR)

CONDIMENTI

Sale (RA)

PASTE FRESCHE PANETTERIA PASTICCERIA

Cappelletti all'uso di Romagna (FC)
Cappelletti (FE)
Cappelletto reggiano (RE)
Ciambella ferrarese (FE)
Ciambella reggiana (RE)
Ciambella (PC FC)
Mandorlato al cioccolato di Modigliana (FC)
Pagnotta pasquale (FC)
Passatelli (FC)
Sfogliata o torta degli ebrei (MO)
Spongata di Bussèto (PR)
Spongata di Corniglio (PR)
Spongata (MO)
Spongata di Piacenza (PC)
Spongata di Reggio Emilia (RE)
Tigella modenese (MO)
Torta ricciolina o torta di tagliatelle (FE MO RE FC)
Zuccherino montanaro bolognese (BO)
Zuppa inglese (FC RE)

12 ULTERIORI PRODOTTI ANCHE A MARCHIO Q.C. (Qualità Controllata) E DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

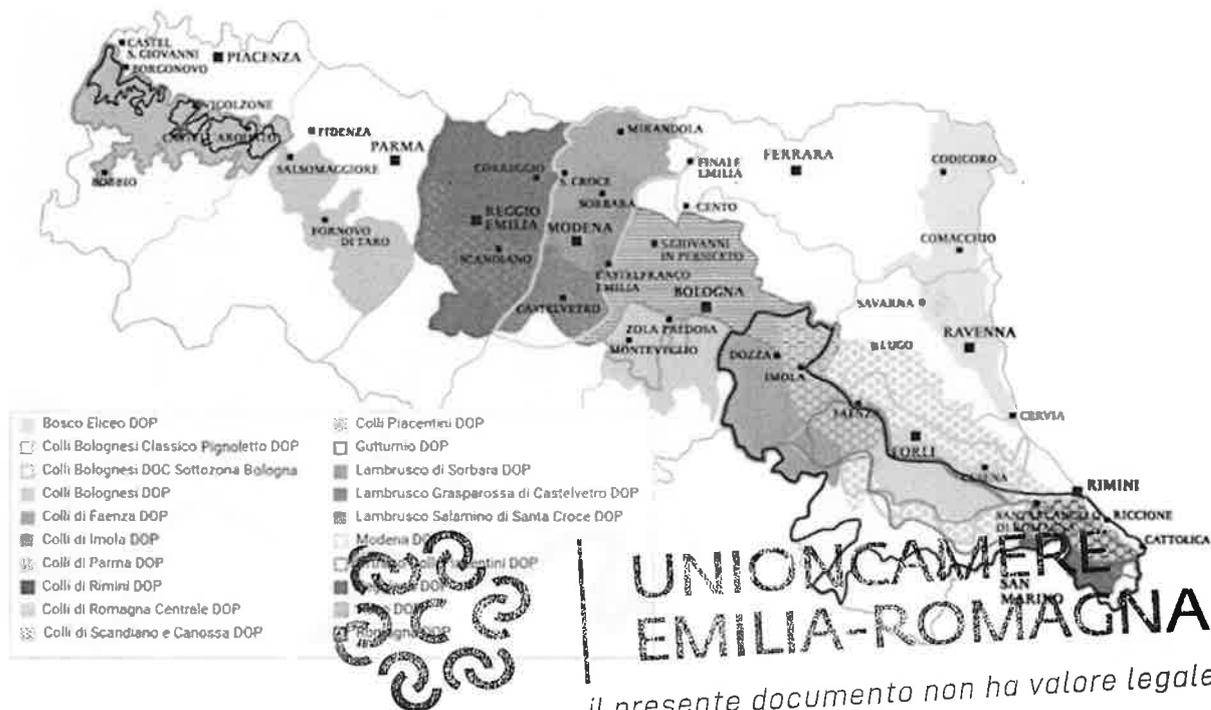
Caffè
Condimenti biologici con sole ricette regionali
Marmellate/Composte/Succhi di frutta regionali biologici
Pasticceria e prodotti da forno regionali biologici
Pomodoro da industria biologico e Q.C.
Sostitutivi del pane biologici

Cioccolato
Farine biologiche e Q.C.
Pasta biologica
Prodotti ortofruttili Q.C.
Sott'oli e sott'aceti biologici
Vongola di Goro



30 VINI DI QUALITA'

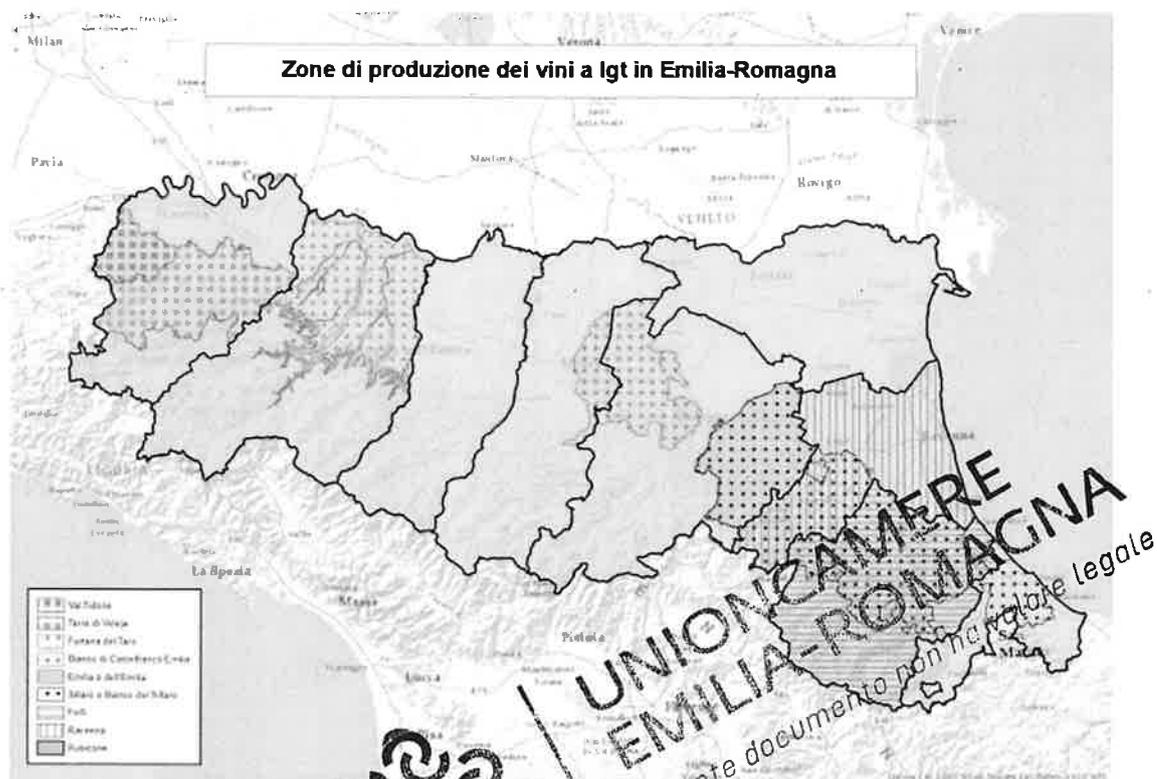
2 VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG) E 19 VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE GARANTITA (DOC)



- Bosco Eliceo DOC
- Colli Bolognesi DOC
- Colli Bolognesi Pignoletto DOCG
- Colli di Faenza DOC
- Colli di Imola DOC
- Colli di Parma DOC
- Colli di Scandiano e di Canossa DOC
- Colli Piacentini DOC
- Colli Romagna Centrale DOC
- Emilia-Romagna DOC
- Gutturnio DOC
- Lambrusco di Sorbara DOC
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
- Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC
- Modena o di Modena DOC
- Ortrugo dei Colli Piacentini DOC
- Reggiano DOC
- Reno DOC
- Rimini DOC
- Romagna Albana DOGC
- Romagna DOC



9 VINI A IDENTIFICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT)



- Castelfranco Emilia IGT
- Emilia o dell'Emilia IGT
- Forlì IGT
- Fortana del Taro IGT
- Ravenna IGT
- Rubicone IGT
- Sillaro o Bianco del Sillaro IGT
- Terre di Veleja IGT
- Val Tidone IGT