

## Vinitaly 2015: un viaggio nel buongusto con l'Emilia Romagna

**Oltre 200 cantine e 400 vini nel Padiglione dell'Enoteca regionale. Alla scoperta dei territori. Progetto Deliziando: 300 incontri con buyer esteri**

Un padiglione di 4 mila metri quadrati per raccontare i vini dell'Emilia-Romagna e il territorio di cui sono espressione. Con un filo conduttore rappresentato dalla Via Emilia. Dal 22 al 25 marzo l'Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna sarà anche quest'anno a Verona per Vinitaly 2015, con 200 tra cantine e consorzi, e oltre 400 vini. "La scelta di proporre la via Emilia è importante – ha spiegato a Bologna durante la presentazione l'assessore regionale all'agricoltura Simona Caselli - sempre più si compete nel mondo per sistemi territoriali e l'Emilia-Romagna è un territorio che ha molto da dire. Tra il 2009 e il 2013 l'export di vino emiliano-romagnolo è cresciuto dal 78%, ma il potenziale è ancora notevole." Caselli ha ricordato la crescita anche qualitativa dei vini emiliano-romagnoli e l'impegno della Regione a fianco dei produttori, che dal 2007 a oggi si è tradotto in circa 260 milioni di euro di finanziamenti. "E' un settore su cui occorre investire sempre, con cura e con attenzione, per continuare a esser all'avanguardia. Lo faremo anche con la prossima Programmazione 2014-2020".

*"Vinitaly è una vetrina importantissima per i vini italiani – ha aggiunto il presidente di Enoteca Emilia-Romagna Pierluigi Sciolette - la nostra regione è stabilmente tra le prime tre produttrici di vino in Italia, insieme a Veneto e Puglia, ma siamo quinti per export. Possiamo dunque crescere ancora e i nostri vini possono essere gli ambasciatori del territorio emiliano-romagnolo nel mondo".*

### Un viaggio tra i vini, i territori e i prodotti tipici dell'Emilia-Romagna

Al Vinitaly 2015 dunque il Padiglione dell'Enoteca regionale proporrà un "viaggio nel buongusto" lungo la Via Emilia, tra alcuni dei vini più significativi dell'Emilia-Romagna. L'Albana e il Sangiovese in Romagna; il Pignoletto tra Ravenna, Bologna e Modena; il Fortana, il vino delle sabbie, del Ferrarese; il Lambrusco il vitigno emiliano romagnolo più venduto al mondo, tipico dell'area compresa tra Modena, Reggio Emilia e Parma; fino alla Malvasia e al Gutturmo nel Piacentino. Sette grandi vini emiliano-romagnoli che sarà possibile degustare in sette banchi d'assaggio circolari all'interno del padiglione di Enoteca per un totale di 400 tipologie diverse. Un viaggio che non dimenticherà i tanti altri vitigni autoctoni, forse meno noti, ma certamente da scoprire dell'Emilia-Romagna e che ogni visitatore potrà costruirsi su misura anche grazie una App per iPhone scaricabile gratuitamente da AppStore, realizzata in italiano e inglese.

Come ha ricordato il direttore di Enoteca Ambrogio Manzi, anche quest'anno il padiglione dell'Emilia-Romagna, avrà unico in tutto il Vinitaly, un ristorante, curato dagli allievi e dai docenti dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme, per accompagnare le degustazioni con menù tipici dei territori. Protagonisti, insieme ai vini, i 41 prodotti Dop e Igp di cui l'Emilia-Romagna detiene il primato nel mondo. Ad accompagnare il viaggio e le degustazioni, immagini e musiche di un video realizzato da Francesca Fabbri Fellini, nipote di Federico, che ricorderà alcuni grandi emiliano-romagnoli famosi nel mondo. Oltre a Federico Fellini e a Giovanni Guareschi, tra gli altri, Guglielmo Marconi, Giuseppe Verdi, Dino Ferrari, Giorgio Armani.

### Con Deliziando 300 incontri con buyer esteri

Tra gli appuntamenti anche gli incontri commerciali business to business di Deliziando, il progetto di promozione dei prodotti enogastronomici di qualità sui mercati esteri, promosso dall'assessorato Agricoltura

della Regione Emilia-Romagna e da Unioncamere regionale, in partnership con le sedi estere dell'ICE: 59 aziende emiliano romagnole incontreranno 30 operatori esteri provenienti da 17 Paesi europei ed extra europei, tra cui Cina, Canada, Brasile, Corea del Sud, USA e Giappone, per un totale di oltre 300 incontri commerciali previsti.

Come ha precisato il segretario generale di Unioncamere Emilia-Romagna, Claudio Pasini "Deliziando si è confermato un valido strumento per la fidelizzazione dei clienti esteri e per incrementare l'internazionalizzazione delle nostre aziende. Nel 2014 ha preso il via anche un'iniziativa pilota, dalla collaborazione tra Regione ER/Direzione Generale Agricoltura, Unioncamere ER, sistema camerale e APT Servizi che, integrando le competenze, punta a valorizzare il prezioso patrimonio enogastronomico regionale intercettando importanti flussi di turismo".

Dal 2008 a oggi, "Deliziando" ha realizzato attività a favore delle imprese con risorse pari a oltre 5 milioni 800 mila euro, di cui oltre 3 milioni 400 mila dalla Regione, circa 1 milione 100 mila euro dall'Ice e 1 milione 330 mila euro dalle Camere di commercio.