

L'ITALIA DEL GUSTO

ROMA – focus/ aise – In questa seconda metà di ottobre sono state molte le iniziative e gli eventi riguardo l'arte culinaria, in cui l'Italia è senza dubbio una maestra. Vediamoli insieme. È iniziato lo scorso 23 ottobre, e si è concluso domenica 27 ottobre, l'Educational Tour in Emilia Romagna di 11 operatori turistici cinesi per conoscere, una full immersion di cinque giorni, la ricchezza della sua offerta turistica. L'iniziativa, organizzata da Apt Servizi Emilia Romagna in collaborazione con Enit, ha ospitato un gruppo di 9 tour operator di Shanghai e i rappresentanti delle compagnie aeree KLM Royal Dutch Airlines e China Eastern Airlines, e ha fatto tappa a Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Dozza e la fabbrica/museo Lamborghini di Sant'Agata Bolognese. Il programma della prima giornata ha previsto, in mattinata, una sosta al Parco agroalimentare FICO Eataly World mentre, nel pomeriggio, si è svolta una visita guidata al centro storico di Bologna (Città creativa della musica Unesco). Il giorno successivo il gruppo ha visitato, a Sant'Agata Bolognese, la Fabbrica di automobili Lamborghini e l'annesso museo. Dopo il trasferimento a Dozza, in provincia di Bologna, gli operatori turistici cinesi sono stati coinvolti in una visita guidata al borgo medioevale e in una degustazione di vini emiliano romagnoli all'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, ospitata nella locale Rocca Sforzesca. Nel pomeriggio di venerdì, 25 ottobre, il gruppo si è trasferito a Ferrara per ammirare, in un tour guidato, le bellezze Patrimonio Unesco del suo centro storico e partecipare a una lezione di cucina sulla preparazione dei Cappellacci tipici ferraresi. Il giorno successivo è stato previsto invece il trasferimento a Modena dove la giornata è stata scandita dalla visita al Museo Enzo Ferrari (MEF), ad un'acetaia (con degustazione) dove si produce Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, al Mercato Albinelli (per una degustazione di vino Lambrusco), nel centro storico cittadino per ammirare le bellezze artistiche Patrimonio Unesco. Nel pomeriggio gli operatori turistici cinesi hanno raggiunto Parma (Città Creativa Unesco per la Gastronomia) dove hanno fatto una breve visita guidata al centro storico. L'ultimo giorno, domenica 27 ottobre, il programma dell'Educational Tour ha previsto il trasferimento degli ospiti cinesi a Langhirano, in provincia di Parma, per la visita a un prosciuttificio dove si produce il Prosciutto di Parma e, nel pomeriggio, sosta all'outlet "Fidenza Village" prima di raggiungere Polesine Parmense, per la visita a cantine di stagionatura del Culatello di Zibello. Sono diverse - a conferma dell'interesse del mondo turistico cinese per l'Emilia Romagna - le realtà regionali che hanno ricevuto la Certificazione "Welcome Chinese": dalla città di Bologna e il suo Aeroporto "Marconi", ai musei Ferrari di Modena e Maranello. Welcome Chinese è la certificazione che attesta la presenza di servizi studiati su misura per i turisti cinesi. La certificazione viene rilasciata dalla China Tourism Academy (ente preposto dal Ministero del Turismo e della Cultura Cinese) mentre la società Select Holding è incaricata, in esclusiva mondiale, della distribuzione e la promozione della certificazione Welcome Chinese. È stata Parma, città creativa UNESCO per la gastronomia, a dare il benvenuto lo scorso venerdì 25 ottobre, ai 60 buyer provenienti da tutto il mondo protagonisti della quinta edizione del "Good Italy Workshop", l'appuntamento internazionale B2B dedicato al turismo enogastronomico italiano promosso da Apt Servizi Emilia Romagna in collaborazione con gli Assessorati Regionali all'Agricoltura e al Turismo, Destinazione Turistica Emilia, Unioncamere Emilia Romagna, ALMA, Castello di Rivalta, Parma Incoming, Antica Corte Pallavicina, Consorzio Salumi Tipici Piacentini, con il patrocinio di ENIT, Provincia e Comune di Parma e Comune di Colorno. I buyer, interessati a wine & food tourism, ma non solo, provengono da 22 paesi, Europa in completo, Cina, Giappone, India, Usa e Canada e Australia. Questi incontreranno lunedì prossimo, 28 ottobre, alla Reggia di Colorno, sede della prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina ALMA, oltre 100 seller da tutta Italia, operatori incoming, consorzi, club di prodotto, produttori con ospitalità, Sistemi Turistici Locali. L'incontro è avvenuto durante il Workshop, vero e proprio momento clou della manifestazione. Tra i buyer stranieri sono stati presenti anche aziende specializzate nella programmazione di programmi incentive e team building motivazionali per le aziende, mentre fanno parte dei seller anche organizzatori di corsi di cucina e di esperienze enogastronomiche, così come strutture ricettive di charme e fattorie con ospitalità rurale, produzione e ristorazione a base di prodotti tipici locali, che offrono visite, corsi e degustazioni guidate. Il workshop prevede appuntamenti prefissati la mattina, mentre nel pomeriggio i seller hanno scelto direttamente quali buyer incontrare. "L'enogastronomia è una leva sempre più rilevante nei processi di scelta della vacanza - dichiara l'Assessore Regionale al Turismo, Andrea Corsini -. L'Emilia Romagna gioca la sua parte al meglio nell'interesse dell'intero territorio". "L'agroalimentare è un settore fondamentale per questa regione -sottolinea ancora l'Assessore Regionale all'Agricoltura, Simona Caselli - non solo per fatturato, ma anche come fonte di buona occupazione. Ci sono tuttavia le condizioni per crescere ancora, sia aiutando le nostre imprese ad andare all'estero, sia attirando qui in Emilia-Romagna investimenti e avviando collaborazioni per spingere su ricerca e innovazione, oltre a proteggere i nostri marchi da contraffazioni. Occasioni come quella di oggi sono una ribalta internazionale per la vetrina Emilia-Romagna, fatta dei tanti prodotti unici al mondo che qui ritroviamo. L'enogastronomia è infatti anche uno straordinario strumento di identità per un territorio, un modo per raccontare quello che siamo. I nostri prodotti Dop e Igp sono richiesti e apprezzati perché sono sinonimo di qualità, affidabilità, sicurezza alimentare, ma anche perché raccontano i nostri valori e il nostro saper fare. E sempre con l'obiettivo di promuovere le proprie eccellenze

enogastronomiche, rafforzare la tutela dei prodotti a indicazione geografica e consolidare le esportazioni, nella settimana tra l'11 e 19 novembre – conclude Caselli - la Regione Emilia-Romagna sarà in Germania per la missione di sistema in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, dopo il successo delle edizioni negli Stati Uniti, Cina e Canada che ci hanno permesso di rafforzarci su quei mercati”. Nel weekend precedente il workshop dello scorso lunedì, gli operatori stranieri hanno preso parte a 6 educational tour di due giorni alla scoperta della Food Valley emiliano romagnola. I buyer sono stati accompagnati alla scoperta, a piedi e in e-bike, dei centri storici di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna e Ravenna e faranno tappa in località dell'entroterra, come Savigno (Bo), Comacchio e le sue valli (Fe), Brisighella (Ra) e Bertinoro (Fc). In programma ci sono state anche visite e degustazioni in acetaie, caseifici, prosciuttifici, cantine vinicole, tartufaie e oleifici, nonché laboratori e cooking lessons. In vista del bicentenario di Pellegrino Artusi del 2020, non poteva certo mancare la visita a Casa Artusi a Forlimpopoli (Fc), con una cooking lesson sulla pasta fresca. È stata prevista anche una sosta a FICO Eataly World di Bologna, con un laboratorio sulla preparazione del sorbetto a cura della Carpigiani Gelato University. Oltre alla partecipazione agli eductour, i buyer hanno visitato alcune eccellenze del territorio emiliano, dal Castello di Rivalta, nel piacentino (che dopo la visita guidata ha ospitato domenica 27, nel suo Salone d'Onore, una cena con salumi e formaggi tipici piacentini e piatti della tradizione locale) all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (dove la sera di oggi lunedì 28 ottobre il patron Massimo Spigaroli condurrà gli ospiti lungo un percorso di degustazione enogastronomica delle specialità del territorio). Siamo ora a Bari, dove dopo la presentazione della guida Tre Bicchieri 2020, Gambero Rosso, la guida icona del vino italiano nel mondo, ha scelto la Puglia per parlare di cibo e di vino ai nove giornalisti di settore tra i più qualificati al mondo, provenienti da Usa, Cina, Russia, Germania, Giappone, Canada, Corea e Svizzera. I giornalisti sono stati ospiti del Incoming Tour che si tenuto alla Masseria Palombara, sita tra Oria e Manduria, tra lunedì 21 e mercoledì 23 ottobre con Gambero Rosso ed il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria. Una rassegna che si è snodata tra laboratori del gusto - compresi quelli sulle tipiche orecchiette e sulle mozzarelle - corsi di cucina e, ovviamente, visite alle cantine e degustazioni di vino. Lo scorso 23 ottobre, nella giornata di chiusura della kermesse, in rappresentanza di Puglia Promozione è stata presente con i produttori del Primitivo di Manduria e i rappresentanti del Consorzio di tutela Nancy Dell'Olio, ambasciatrice della Puglia nel mondo: “Si è trattato di un importante appuntamento per far conoscere a giornalisti internazionali qualificati le eccellenze della Puglia: il buon vino, la straordinaria enogastronomia e l'accoglienza autentica e squisita. I giornalisti coinvolti da ogni parte del mondo hanno riconosciuto nel primitivo una delle “bellezze” autentiche della nostra regione. Il sapore deciso e il colore intenso hanno letteralmente stregato gli ospiti. Il primitivo è un vino che esprime a pieno la sensualità e il calore della nostra terra”. Durante la tre-giorni intensa Luigi Salerno, direttore generale Gambero Rosso, Tina Erikson, direttrice internazionale Gambero Rosso e i responsabili della guida del vino e dei ristoranti, rispettivamente Marco Sabellico e Lorenzo Ruggeri, hanno decantato le qualità del Primitivo di Manduria e dell'enogastronomia pugliese, contribuendo a promuovere ulteriormente l'immagine della Puglia nel mondo. Gli ambasciatori pugliesi del buon cibo, del buon vino e dell'autentica ospitalità locale sono stati Mauro Di Maggio, presidente del Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria, Angelo e Fabiola Lippolis, proprietari della Masseria Palombara sempre più icona del turismo made in Puglia. (focus\aise)