



In collaborazione con



EMILIA-ROMAGNA FOOD VALLEY



il cibo dell'Emilia-Romagna si racconta

Il patrimonio agroalimentare dell'Emilia-Romagna: cultura, tradizione e innovazione

The agrofood heritage of Emilia-Romagna: culture, tradition and innovation

IL PROGETTO

Emilia-Romagna Food Valley vuole costruire un itinerario nella realtà gastronomica dell'Emilia-Romagna dove, a fianco di degustazioni e cucine d'autore, oltre ai prodotti finiti avranno spazio anche l'origine delle materie prime, le tecniche di preparazione e conservazione, le modalità di cottura, gli abbinamenti più accattivanti ecc.

Il progetto farà del territorio della regione Emilia-Romagna una piattaforma per affinare la conoscenza internazionale dei propri prodotti d'eccellenza e per favorire l'internazionalizzazione delle aziende, creando occasioni di familiarizzazione con l'ambiente di produzione, i produttori, i prodotti e l'esaltazione degli stessi offerta dalla cucina di grandi chef.

- **Obiettivi**

- o Promuovere le eccellenze del settore agroalimentare dell'Emilia-Romagna, il territorio, il "saper fare" a tutti i livelli: produttori agricoli, trasformatori e operatori gastronomici, attraverso la conoscenza diretta delle persone, degli ambienti produttivi, delle tecniche e del "sapore" autentico dei prodotti.
- o Favorire le possibilità di ampliamento del mercato dei prodotti di qualità della nostra regione.

TARGET

- ***Paeseli a cui si rivolge l'azione promozionale:***

I paesi cui principalmente si rivolge l'attività di progetto sono: Federazione Russa, Stati Uniti, Corea del Sud, Germania, Inghilterra, Francia, Svizzera

- **Settore produttivo regionale target:** agroalimentare di qualità, prodotti tipici, Dop e Igp, operatori della ristorazione, distribuzione ed export.
- **Settori di destinazione nel paese target:** importatori, distributori, operatori della ristorazione, stampa specializzata

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

La proposta di familiarizzazione e conoscenza dei prodotti e del loro territorio si articola in tre punti:

- o **visite aziendali presso produttori di qualità (aziende ortofrutticole, vitivinicole, casearie, salumifici, allevamenti, pastifici, ecc) con illustrazione dei prodotti e degustazioni;**
- o **show-cooking e momenti di informazione/formazione presso alcuni chef "stellati" associati a CheftoChef**
- o **produzione di materiale informativo e video per descrivere i prodotti alimentari top dell'Emilia-Romagna, facendo base su quelli a denominazione.**

I prodotti che si intende proporre alle delegazioni straniere sono i seguenti:

- o **mele, pere e nettarine dell'Emilia-Romagna, ma anche castagne, patate e funghi**
- o **aceti – balsamico tradizionale DOP, balsamico IGP e condimenti, ma anche Olio extravergine DOP Brisighella e Olio extravergine DOP Colline di Romagna**
- o **salumi DOP dell'Emilia-Romagna, crudi, cotti e da cuocere**
- o **paste, pani e farine**
- o **formaggi: Parmigiano-Reggiano, Squacquerone e Formaggio di Fossa**
- o **carni romagnole – carne bovina di Romagnola, carne suina di Mora Romagnola, pollo romagnolo, ecc**

CONTATTI

CRPA SpA – CRPA Lab, Viale Timavo 43/2 Reggio Emilia – Tel. +39 0522 436999 – www.crpa.it – crpalab.crpa.it – info@crpa.it – crpalab@crpa.it – dr. Luciano Rinaldi

CHEF to CHEF emiliaromagnacuochi, via Stella 22 Modena - www.cheftochef.it – info@cheftochef.it

Food Valley Travel & Leisure, viale Fratti 40/A Parma – Tel. +39 0521 798515 - www.foodvalleytravel.it – info@foodvalleytravel.it