

Good: domani il workshop alla Reggia di Colorno Operatori esteri incontrano l'offerta italiana di food tourism

Domani alla Reggia di Colorno il momento clou del Workshop di Turismo Enogastronomico promosso da Apt Servizi Emilia Romagna, Assessorato Regionale all'Agricoltura e Unioncamere Emilia Romagna, con circa 1.500 appuntamenti tra 50 buyer internazionali e 70 operatori dell'offerta – Le produzioni enologiche emiliano romagnole, le scuole bolognesi di cucina e le dimore di charme della regione tra i motivi di interesse emersi dagli operatori accreditati – E intanto la stampa USA esalta l'enogastronomia regionale

Non solo il paniere di prodotti tipici Dop e Igp, ma anche le produzioni enologiche emiliano romagnole, assieme alle dimore di charme della Regione, attirano i tour operator stranieri specializzati in food tourism.

E' una delle prime indicazioni emerse da Good, il workshop di turismo enogastronomico ospitato fino al **19 ottobre** nella splendida Reggia di Colorno (PR) e promosso da Apt Servizi Emilia Romagna (in collaborazione con Assessorato Regionale all'Agricoltura, Unioncamere Emilia Romagna, Alma Colorno, Comune di Colorno, Provincia e Comune di Parma, Comune di Modena, Unioni e Club di Prodotto dell'Emilia Romagna), con l'organizzazione tecnica di Tourist Trend (<http://www.gooditalyworkshop.it/>).

Il workshop entrerà nel vivo del business domani, 16 ottobre, con l'incontro tra i 50 buyer internazionali specializzati in wine & food tourism e una settantina di seller da tutta Italia.

Dalle 9 di mattina, nel Piano Nobile della Reggia, prenderanno il via -dopo il saluto del Sindaco di Colorno, Michela Canova, e dei vertici di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina che ha sede nella Reggia- gli incontri per appuntamento tra i 50 Tour operator e una settantina tra operatori incoming, consorzi, club di prodotto e diversi Sistemi Turistici Locali da tutta Italia. Nel pomeriggio si terranno gli incontri liberi. Complessivamente si stima un numero complessivo, a fine workshop, di 1500 incontri.

Il 65% dei buyer che partecipano al workshop è specializzato nella programmazione di viaggi a tema enogastronomico, il 20% attivo nel settore incentive e lusso e il 15% costituito da operatori che organizzano viaggi culturali in Italia con spiccata vocazione all'enogastronomia tipica. Sabato 17 e domenica 18 gli operatori prenderanno parte a quattro educational tour di due giorni che interesseranno il territorio tra Piacenza e Rimini.

Le prime indicazioni dai Tour Operator accreditati a Good

Molti dei buyer presenti a Colorno –sottolineano da Tourist Trend, agenzia organizzatrice di Good- sono sommelier professionisti e sono fortemente interessati a proporre, nei loro pacchetti vacanza, i vini emiliano romagnoli. Attorno al tema del wine tourism in Emilia Romagna c'è interesse anche da parte di operatori russi del settore, che solo di recente si sono affacciati sul mercato della vacanza enogastronomica. A Good partecipano anche i tre principali tour operator della Spagna specializzati in food tourism e, tra essi, "Alacarta", la cui programmatrice è arrivata in Italia due giorni prima dell'inizio del workshop per approfondire la conoscenza delle scuole di cucina bolognesi. Per la quasi totalità degli operatori è forte l'interesse per le dimore storiche e di charme della Regione.

La Stampa USA "vetrina" dell'enogastronomia regionale

Più del 10% dei Buyer accreditati a Good proviene dagli Usa. A conferma del forte interesse del mercato americano per il prodotto vacanza enogastronomica in Emilia Romagna, ci sono i numerosi articoli recentemente dedicati all'argomento dalla stampa

Usa. I reportage sono firmati da giornalisti che hanno partecipato a educational tour promossi da Apt Servizi Emilia Romagna.

“Fa piacere - precisa Andrea Corsini, Assessore al Turismo dell’Emilia Romagna - registrare questi apprezzamenti della stampa statunitense alla vigilia di ‘Good’. Questi articoli confermano come l’Emilia Romagna sia uno ‘scrigno’ prezioso pieno di prodotti turistici d’eccellenza dove primeggiano le bellezze delle città d’arte e la qualità della nostra enogastronomia. I reportage dei giornalisti degli Stati Uniti, come il recente articolo del New York Times dedicato a Bologna, rilanciano l’immagine di questa terra come luogo ideale per praticare il turismo dell’esperienza come indicato nel Progetto ‘Via Emilia-Experience The Italian Lifestyle’, lanciato in occasione dell’Expo di Milano, e che continuerà ad essere il ‘fil rouge’ delle nostre azioni promozionali”.

Una rapida carrellata, per far capire quello che scrivono i media americani, parte dalla rivista bimestrale di viaggi “Passport” (165mila copie) che, nella copertina del suo ultimo numero, mette l’Emilia Romagna tra le mete interessanti e da visitare assieme a Honolulu, Montreal, Melbourne, Amsterdam, Miami Beach e Montecarlo. In un lungo articolo il reporter racconta la sua avventura, tra arte e sapori tipici attraverso l’Emilia Romagna. Il suo tour tocca Bologna, il Museo del Gelato Carpigiani, agriturismi nel Faentino e Modenese, Cesenatico ed i suoi ristoranti di pesce, le ceramiche di Faenza, i mosaici di Ravenna, il Museo Enzo Ferrari (MEF) di Modena. Il tutto “condito” dalla scoperta di prodotti enogastronomici di eccellenza: dal Parmigiano Reggiano ai salumi, dal Lambrusco all’Aceto Tradizionale Balsamico, fino alla Piadina Romagnola di cui fornisce anche la ricetta. “Non posso mettere in valigia tutto quello che ho visto e incontrato - questa la conclusione dell’articolo - ma porto a casa un ‘assaggio’ di quello che è l’Italia”. A sua volta il portale online di notizie www.usnews.com (18 milioni di utenti unici mensili) scrive in un articolo del 10 settembre che “Bologna è una destinazione intrigante e non bastano 24 ore per conoscerla”. La giornalista propone un tour giornaliero iniziando dalla scoperta del portico che unisce la città alla Madonna di San Luca e tappe nel Mercato di Mezzo (con le sue ‘boutique’ del gusto), il centro storico con le bellezze artistiche di Piazza Maggiore, Palazzo d’Accursio e la Torre degli Asinelli. Due gli articoli dedicati all’Emilia Romagna da sito enogastronomico online www.thedailymeal.com (oltre 701mila visitatori unici mensili). Nell’articolo pubblicato il 7 ottobre la reporter racconta come l’Emilia Romagna abbia scelto un viaggio lungo 3 direttrici (la Via Emilia, il mare Adriatico, l’Appennino) per presentare la sua offerta turistica ed enogastronomica in occasione dell’Expo di Milano. L’iniziativa - realizzata grazie all’associazione “CheftoChef emiliaromagnacuochi”, la Regione Emilia Romagna, Apt Servizi, Slow Food ER - è stata, si legge nel testo, “un successo e lo chef stellato Massimo Spigaroli, che l’ha ideata, sta pensando a un evento simile per il prossimo anno perché l’Emilia Romagna ha ancora tanto da offrire e presentare”. Nel secondo articolo, pubblicato l’8 ottobre, la giornalista di www.thedailymeal.com suggerisce ai lettori 4 tappe enogastronomiche da non perdere in Emilia Romagna alla scoperta dei vini di questa regione, del Parmigiano Reggiano, dell’Aceto Tradizionale Balsamico di Modena, del Prosciutto di Parma e di altri insaccati di qualità (dal culatello, alla coppa, alla pancetta). “I viaggi enogastronomici - si legge nell’articolo - sono oggi di moda e il modo migliore di conoscere e apprezzare un paese è assaggiare i suoi cibi. L’Italia ha tanti prodotti enogastronomici eccezionali e di qualità, ma non c’è miglior posto dell’Emilia Romagna per conoscerli e gustarli”.

Ufficio Stampa Apt Servizi – Tel. 0541-430.190 – www.aptservizi.com