



IMPRESE-Emilia Romagna: Deliziando nel paese verde-oro



[Tweet me!](#)

[Dalla home page](#)



Il progetto che promuove il paniere dell'agroalimentare dell'Emilia-Romagna ha portato 11 aziende alla fiera Sial a San Paolo del Brasile. Nuove mete di business da conquistare per Deliziando, il progetto di promozione e valorizzazione dei prodotti e vini regionali a qualità regolamentata sui mercati esteri promosso da dall'Assessorato Agricoltura della Regione e da Unioncamere Emilia-Romagna.

Deliziando ha scelto la manifestazione "Sial Brazil" all'Expo Center Norte di San Paolo dove in uno spazio collettivo, all'interno dell'area Italia, sono ospitate 11 imprese dei settori food & wine provenienti dai diversi territori regionali: una cospicua presenza che conferma le potenzialità ricettive del mercato brasiliano e consolida la forte attività di incoming svolta dal progetto negli ultimi anni. I prodotti promossi erano: salumi (Mortadella BO IGP, Prosciutto di Parma DOP), formaggi (Parmigiano Reggiano DOP); Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP e Aceto balsamico di Modena IGP, pasta all'uovo e di semola anche biologica, salse e condimenti, caffè e naturalmente i vini DOP e IGP.

Le undici aziende partecipanti, "testimonial" della qualità alimentare emiliano-romagnola provenivano da otto province dell'Emilia-Romagna: da Bologna, Felsineo di Zola Predosa (mortadella BO IGP) ed Appennino Funghi e Tartufi di Savigno (preparazioni a base di tartufo); da Ferrara, Pastificio Andalini di Cento (pasta all'uovo biologica e pasta di semola biologica); da Forlì-Cesena, Fattoria Italia di Montiano (sale di Cervia aromatizzato e dadi da brodo con ingredienti da agricoltura biologica); da Modena, Fondo Montebello di Pozza di Maranello (aceto balsamico di Modena IGP ed aceto balsamico biologico IGP creme di aceto balsamico di Modena IGP) e Aceto Balsamico Del Duca di San Vito Spilamberto (aceto balsamico di Modena IGP, aceto balsamico di Modena Dop); da Parma, Boni Franco di Basilicanova (parmigiano reggiano); da Piacenza, Azienda Agricola Il Casello di Rigolli Franco di Vernasca (vini Gutturino, Ortrugo e Colli Piacentini Malvasia); da Ravenna, Mokador di Faenza (caffè in grani, caffè in capsule, caffè in cialde); da Reggio Emilia, Fallini Formaggi di Gattatico (parmigiano reggiano DOP grattugiato disidratato, parmigiano reggiano DOP) e Industrie Montali di Montecchio Emilia (sughi pronti per pasta).

Mokador, Pastificio Andalini, Appennino funghi e tartufi hanno replicato la presenza dell'edizione 2012.



Sono stati coinvolti l'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, i Consorzi del Prosciutto di Parma e del Parmigiano Reggiano e Fiere di Parma, nell'ambito delle azioni di co-marketing in essere con l'Ente fieristico. La presenza emiliano-romagnola è stata supportata da una serie di attività di comunicazione e di promozione, a cura del Desk camerale a San Paolo, che costituisce un punto di riferimento per coinvolgere operatori di settore e stampa specializzata.

La partecipazione a Sial Brazil segnala l'importanza del mercato brasiliano nelle attività del Progetto Deliziando, ed è il completamento e consolidamento delle azioni realizzate nel grande Paese sudamericano nell'ultimo triennio. Testimonia anche la grande attenzione del mercato sudamericano per i prodotti dell'agroalimentare italiano, percepiti come di eccellente qualità e simbolo di ricercatezza e di "saper vivere".

Con il progetto Deliziando continua così la promozione dei prodotti e dei vini a qualità regolamentata verso i mercati internazionali, come quello del Brasile, che vive momenti di notevole interesse e sviluppo per la ristorazione italiana, le enoteche e i negozi di alta gastronomia e dove la crescita delle esportazioni dei prodotti agroalimentari dall'Italia ha registrato aumenti nel 2012 pari a quasi il 7%.