



Deliziando centra l'obiettivo a Parma

Workshop di aziende alimentari con operatori stranieri seguito da educational tour

Una vetrina per le eccellenze enogastronomiche regionali grazie a un nuovo appuntamento del programma di **Deliziando**, il progetto sinergico di promozione sui mercati esteri dell'Assessorato Agricoltura della **Regione Emilia-Romagna** e di **Unioncamere regionale**, in collaborazione con il sistema camerale.

Nel padiglione 4 delle **Fiere di Parma** si è svolto un **workshop** che ha permesso a 38 aziende del settore **“food” emiliano-romagnole** di confrontarsi con 15 buyer provenienti da **Europa** (Danimarca, Germania, Olanda, Finlandia, Regno Unito), **Canada** e **Vietnam**. In totale si sono svolti oltre 300 incontri d'affari.

Duplice l'obiettivo dell'evento: promuovere la domanda dei prodotti emiliano-romagnoli a qualità regolamentata e favorirne l'affermazione commerciale stabile nei mercati obiettivo di “Deliziando”.

Fiere di Parma ha organizzato, assieme al sistema camerale regionale, la partecipazione degli operatori esteri selezionati.

Al termine si è svolta una degustazione guidata dei prodotti e vini regionali certificati, gestita dalla Regione Emilia-Romagna in partnership e collaborazione con i Consorzi di tutela e valorizzazione e l'Enoteca Regionale.

Il ricco programma ha coinvolto aziende del settore **vitivinicolo e agroindustriale**, a cura di **Enoteca Regionale**, **Promec** – azienda speciale della Camera di commercio di Modena - e **Fiere di Parma**, nell'ambito dei propri programmi annuali di attività, nello spirito di collaborazione che è tratto comune del progetto “Deliziando”.

Per il settore vino, 35 imprese hanno incontrato 28 buyer stranieri per un totale di circa 320 incontri, curati da Enoteca Regionale ER.

Nel settore agroindustria, una trentina di imprese hanno incontrato 17 buyer stranieri in un evento organizzato da Fiere di Parma insieme allo Servizio Sportello Internazionalizzazione della Regione Emilia-Romagna e Promec.

I buyer esteri hanno poi partecipato a un educational tour nelle realtà produttive del territorio per approfondire la conoscenza delle eccellenze sia enogastronomiche che turistico culturali.