

60 buyer internazionali a Rimini per “Good” Workshop Internazionale di Turismo Enogastronomico

Dal 7 al 10 ottobre Rimini e la Romagna ospitano la seconda edizione di “Good Italy Workshop”, appuntamento internazionale B2B dedicato al Turismo Enogastronomico – Presenti 60 tour operator specializzati in food & wine tourism da Usa, Canada, Australia, Cina, Giappone, Messico, Argentina e da tutta Europa, che incontreranno un centinaio di operatori dell’offerta nel workshop al Teatro Galli di Rimini venerdì 7 ottobre – I buyer prenderanno parte, tra sabato 8 e domenica 9 ottobre, a quattro educational tour alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche emiliano romagnole, da Parma a Brisighella

Il business internazionale del turismo enogastronomico fa tappa a Rimini, con sessanta buyer da Usa, Canada, Australia, Cina, Giappone, Messico, Argentina e da tutta Europa, che incontreranno un centinaio di “seller” da tutta Italia, venerdì 7 ottobre, nella suggestiva cornice del foyer del Teatro Galli.

L’occasione è la seconda edizione di “Good Italy Workshop”, appuntamento internazionale B2B dedicato al turismo enogastronomico, promosso da Apt Servizi Emilia Romagna (in collaborazione con Assessorato Regionale all’Agricoltura, Unioncamere Emilia Romagna, Comune di Rimini, Comune di Verucchio, Comune di Forlimpopoli, Chef to Chef Emilia Romagna, Casa Artusi, Consorzio Promozione e Tutela Piadina Romagnola, Unioni e Club di Prodotto dell’Emilia Romagna) e con l’organizzazione tecnica di Tourist Trend (<http://www.gooditalyworkshop.it>).

Venerdì mattina i 60 buyer (tour operator specializzati nella programmazione di viaggi a tema enogastronomico, ma anche nel settore incentive e lusso, nonché operatori che organizzano viaggi culturali in Italia con vocazione all’enogastronomia tipica) incontreranno, in appuntamenti prefissati, i 100 operatori dell’offerta, mentre nel pomeriggio, dopo il pranzo di lavoro nella suggestiva cornice del Palazzo dell’Arengo, si terrà la sessione di incontri liberi. Il 40% dei seller proviene dall’Emilia Romagna, mentre il restante 60% giunge da Abruzzo, Campania, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Puglia, Sicilia, Trentino Alto Adige, Toscana, Umbria, Veneto e Repubblica di San Marino.

Venerdì sera gli operatori prenderanno parte ad una cena di gala nella splendida Rocca Malatestiana di Verucchio, con lo spettacolo offerto dai figuranti del Palio di Mondaino e il meglio dell’enogastronomia regionale interpretato dagli chef dell’Associazione Chef to Chef Emilia Romagna. Sabato 8 ottobre i buyer, suddivisi in quattro gruppi, parteciperanno ad altrettanti educational tour alla scoperta delle eccellenze del territorio emiliano romagnolo, tra Parma a Ravenna, e, oltre a visitare centri storici, musei del cibo, aziende agroalimentari e tanto altro, verranno coinvolti in prima persona in attività quali la vendemmia, la raccolta delle castagne, uno shooting fotografico a tema food, corsi di cucina e un picnic lungo le rive del Po.

Domenica 9 ottobre, terminati i singoli tour, e dopo una pausa relax alle Terme di Castrocaro, la seconda edizione di Good si concluderà con un aperitivo nella Rocca di

Forlimpopoli, a base di vini e prodotti locali, e uno show cooking con cena a Casa Artusi. «L'enogastronomia tipica, oltre ad orientare sempre più spesso le scelte di turisti e viaggiatori –sottolinea Andrea Corsini, Assessore al Turismo della Regione Emilia Romagna- è da tempo un efficace fattore di esaltazione e valorizzazione della nostra identità nel mondo, nonché una potente leva per le altre eccellenze del nostro territorio, dalle città d'arte alla terra dei motori, passando per l'offerta termale e quella legata alla natura e alla vacanza attiva. Vantiamo la più alta concentrazione europea di prodotti Dop & Igp, un dinamico panorama enologico, un'offerta che spazia dalla cucina stellata allo street food e un distretto agroalimentare leader a livello mondiale. Non a caso la Food Valley è, assieme alla Motor Valley e alla Wellness Valley, il terzo prodotto che la Nuova Legge 4/2016 pone al centro delle strategie di promozione sui mercati internazionali con il marchio Via Emilia. Good è la vetrina ideale per la Food Valley emiliano romagnola e la presenza di tanti buyer stranieri testimonia il crescente interesse nei confronti della nostra offerta di vacanza all'insegna della buona tavola».

«Da sempre la valorizzazione e la promozione dell'enogastronomia emiliano romagnola costituiscono una priorità per il sistema camerale –sottolinea Alberto Zambianchi, Presidente di Unioncamere Regionale- come confermano le molteplici e articolate attività che Unioncamere Emilia-Romagna realizza, assieme alle Camere ed in stretta sinergia con la Regione e APT Servizi. Un approccio integrato di promozione dell'agroalimentare emiliano romagnolo di qualità al contesto turistico, l'avvio di un processo virtuoso che ha visto la crescita sempre maggiore di aziende (produttive, ristorative e ricettive) vocate all'eccellenza e la Via Emilia quale filo conduttore sono stati e resteranno una risposta tangibile al perseguimento dell'obiettivo di attrezzare sempre meglio il nostro sistema agroalimentare alla competizione mondiale, puntando all'innovazione di processo e di prodotto, alla sua conoscenza attraverso il coordinamento della promozione sui vari mercati. Sono certo che le tre giornate di incontri bilaterali e visite alla realtà locali permetteranno ad un selezionato gruppo di operatori esteri di toccare con mano (e degustare) la bontà dei nostri prodotti e la ricchezza del nostro territorio».

Good è realizzata nell'ambito del Programma POR FESR 2014-2020 - Asse 5 - "Valorizzazione delle risorse artistiche, culturali ed ambientali".

Good seconda edizione: gli educational tour

Sabato 8 ottobre partiranno gli educational tour per i buyer presenti a Good, con quattro aree di riferimento (Parma e il parmense, Bologna e Castel D'Aiano, Reggio Emilia e Modena, Brisighella, Faenza, Ravenna, Delta del Po, Codigoro, Pomposa) e conclusiva tappa benessere per tutti alle Terme di Castrocaro.

L'educational nel **parmense** prenderà il via da Langhirano, con la visita guidata e degustazione in un prosciuttificio per scoprire i segreti della produzione del Prosciutto di Parma. I buyer si trasferiranno quindi in un'azienda vitivinicola per il pranzo, cui seguirà la visita ai vigneti e alle cantine, per poi raggiungere Parma, dove visiteranno il centro storico per poi degustare un aperitivo al Teatro Regio e, a seguire, la cena a base di piatti tipici in un ristorante della città. Domenica 9, full immersion nei luoghi verdiani, con la visita della

Casa Natale di Giuseppe Verdi a Roncole, bike tour da Roncole a Busseto, con tappa al Teatro Verdi, e transfer a Villa Sant'Agata con visita a Villa Verdi. La giornata proseguirà a Polesine Parmense, con la visita alle storiche cantine di stagionatura del Culatello di Zibello e un originale picnic lungo la riva del Po.

L'educational tour **bolognese** partirà con la visita guidata ad un castagneto, con raccolta castagne e dimostrazione di cucina con relative ricette, a Castel d'Aiano, sull'Appennino Bolognese. Dopo il pranzo a base di piatti tipici, il tour farà tappa al Museo del Gelato Carpigiani, con visita al museo e corso di preparazione e degustazione di gelato. La giornata si concluderà con la cena in una tipica "cantinetta" bolognese. Domenica mattina visita al centro storico di Bologna e pranzo in un ristorante del centro.

Si apre a Scandiano il tour **tra Reggio Emilia e Modena**, con la visita ad un'azienda produttrice del tipico Lambrusco Doc ed esperienza diretta di vendemmia in vigna. Dopo il pranzo con degustazione presso la cantina, i buyer partiranno alla volta di Reggio Emilia, dove prenderanno parte ad un corso di fotografia a tema food & wine con relativo contest. L'aperitivo con specialità enogastronomiche del territorio sarà anche occasione per la premiazione dei vincitori del contest fotografico, prima di passare alla cena in un tipico ristorante reggiano. Domenica mattina visita ad un caseificio, per assistere alla lavorazione mattutina del Parmigiano Reggiano, e trasferimento a Modena per ammirare il centro storico patrimonio Unesco, nonché la vicina Abbazia di Nonantola. Il tour si concluderà con la visita e degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e pranzo in una tipica acetaia modenese.

L'ultimo educational tour si aprirà a **Brisighella** (Ra), con la visita ad un oliveto e degustazione del tipico Olio Brisighello DOP. Dopo aver scoperto a piedi il borgo di Brisighella, i tour operator partiranno alla volta di Faenza, per il pranzo a base di piatti tipici, e poi proseguiranno per Ravenna, dove ammireranno, nel pomeriggio, il centro storico con i mosaici patrimonio Unesco e ceneranno in un locale tipico. Domenica mattina partenza alla volta di Comacchio (Fe) per scoprire la "piccola Venezia" e vivere in prima persona l'atmosfera della Sagra dell'Anguilla. Quindi trasferimento a Codigoro (Fe) per un visita con degustazione di un'azienda produttrice dei tipici "vini delle sabbie" Doc. Dopo il pranzo a base di piatti tipici del Delta del Po, il tour si concluderà con la visita all'Abbazia di Pomposa.