

Nell'ambito delle attività di Deliziando, a Bologna oltre 230 incontri b2b

Piacciono i sapori emiliano-romagnoli

Successo per il workshop che ha coinvolto 52 imprese regionali e 15 operatori esteri del settore agroalimentare

Grande varietà di prodotti – in particolare tradizionali e a qualità certificata - espressione delle eccellenze gastronomiche emiliano-romagnole, proposti da **52 imprese** del settore **agroalimentare** provenienti da tutte le province della regione a **15 operatori esteri** in selezionati incontri d'affari.

Questi gli ingredienti dell'evento organizzato da **Unioncamere Emilia-Romagna e sistema camerale regionale** nell'ambito di **Deliziando**, il Progetto inserito nel programma regionale integrato di attività 2017 per l'internazionalizzazione, che ha portato al Savoia Hotel Regency di **Bologna** selezionati buyer stranieri provenienti da **Europa** (Austria, Belgio, Estonia, Finlandia, Germania, Lettonia, Lituania, Olanda, Svezia) e **Area del Golfo Arabico** (Emirati Arabi Uniti, Kuwait, Qatar).

In due distinte sessioni, ogni azienda emiliano-romagnola ha potuto illustrare ai buyer esteri i propri prodotti (*formaggi; salumi; aceto; olio extra vergine di oliva; pasta; panetteria; caffè; farine; pomodoro; prodotti vegetali; sottoli; condimenti; succhi di frutta; prodotti biologici*), supportata da apposito personale dedicato durante le proprie degustazioni mirate.

Oltre 230 gli incontri b2b realizzati nel corso dell'intera giornata.

Apprezzata dagli operatori esteri e dalle imprese regionali la formula dell'iniziativa, un'opportunità concreta di apertura e/o consolidamento sui mercati esteri.

“Con quest'iniziativa è stato raggiunto un ulteriore risultato positivo, frutto di un grande lavoro di squadra. – dice il segretario generale di Unioncamere Emilia-Romagna, Claudio Pasini - Un'eccellente e ampia offerta di prodotti di qualificate imprese produttrici emiliano-romagnole, supportate da Unioncamere Emilia-Romagna e dal sistema camerale, è stata valutata da un gruppo di specializzati operatori esteri, selezionati in modo efficace da parte dei partner, rimasti favorevolmente colpiti dalle molteplici produzioni di qualità e dai produttori incontrati. Perfetta la location – aggiunge Pasini - che ha consentito di organizzare al meglio l'evento, grazie alla professionalità di tutto lo staff dell'hotel che ha lavorato al progetto. Tutti questi fattori hanno consentito di creare un efficace momento di confronto e dialogo tra aziende regionali e buyer esteri che potrà avere senz'altro sviluppi futuri”.