



UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA

Delibera n° 97/2022
in data 21/12/2022

ESPOSTO ALL'ALBO
DIGITALE

DAL 9/1/2023
AL 15/1/2023

IL SEGRETARIO GENERALE
(Avv. Stefano Bellei)

Riunione del giorno 21/12/2022

Sono presenti:

Alberto Zambianchi, Presidente Unioncamere Emilia-Romagna;
Valerio Veronesi, Presidente Camera di commercio di Bologna (in collegamento MEET);
Paolo Govoni, Commissario straordinario della Camera di commercio di Ferrara (in collegamento MEET);
Giuseppe Molinari, Presidente della Camera di commercio di Modena (in collegamento MEET);
Andrea Zanlari, Commissario straordinario della Camera di commercio di Parma (in collegamento MEET);
Stefano Landi, Commissario straordinario della Camera di commercio di Reggio Emilia (in collegamento MEET);
Carlo Battistini, Presidente della Camera di commercio della Romagna (in collegamento MEET).

Per il Collegio dei Revisori dei Conti partecipano:

Rita Stati, Presidente;
Claudio Gandolfo, membro effettivo del Collegio;
Sante Trementozzi, membro effettivo del Collegio.

Assistono alla riunione della Giunta (in collegamento MEET):

Giada Grandi, Segretario Generale della Camera di commercio di Bologna;
Manuela Zilli, Segretario Generale della Camera di commercio di Parma;
Mauro Giannattasio, Segretario Generale Camere di Commercio di Ferrara e Ravenna;
Roberto Albonetti, Segretario Generale della Camera di commercio della Romagna.

Presiede Alberto Zambianchi, Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna.

Segretario verbalizzante: Stefano Bellei, Segretario Generale di Unioncamere Emilia-Romagna, coadiuvato da Valentina Patano di Unioncamere Emilia-Romagna.

Oggetto: approvazione Progetto "Deliziando e turismo enogastronomico di qualità 2023"

Il Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna, Alberto Zambianchi, informa la Giunta relativamente al progetto "Deliziando e turismo enogastronomico di qualità 2023" che conferma la significativa collaborazione in essere da quattordici anni tra Regione Emilia-Romagna/Assessorato Agricoltura Caccia e Pesca e il sistema camerale emiliano-romagnolo per il tramite della propria Unione regionale, per offrire congiuntamente una serie di servizi ed attività alle imprese del territorio.



Delibera n° 97/2022
in data 21/12/2022

ESPOSTO ALL'ALBO
DIGITALE

DAL 9/1/2023
AL 15/1/2023

IL SEGRETARIO GENERALE
(Avv. Stefano Bellei)

"Deliziando" si rivolge ad un paniere di 123 prodotti agroalimentari e vini certificati (DOP, IGP, PAT, Biologici, Q.C. Qualità Controllata), oltre che al sistema ricettivo e ristorativo e agli operatori turistici privati che promo-commercializzano le proposte enogastronomiche turistiche regionali. Il Progetto consente di consolidare la promozione integrata delle iniziative per valorizzare, in Italia e all'estero, il ricco patrimonio agroalimentare e vitivinicolo emiliano-romagnolo di qualità, prevedendo altresì interventi mirati di promozione del settore turistico legato all'enogastronomia, in partnership con i Consorzi di Tutela, Enoteca Regionale e APT Servizi. Il progetto si sviluppa in coerenza con la politica regionale, nazionale ed europea e con le politiche internazionali dei diversi Assessorati regionali e rientra in una strategia condivisa che mette a sistema gli interventi di Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, APT Servizi e tutti i rispettivi partner. "Deliziando" si rivolge a destinatari diversificati (HoReCa, GDO, importatori/grossisti, società di delivery, retailer, e-commerce, food&wine blogger, giornalisti) e prevede la realizzazione di molteplici attività quali la partecipazione a manifestazioni fieristiche internazionali, incoming di operatori esteri, attività di promozione in accordo con i partner esteri, masterclass e cooking class e attività di marketing digitale. Per il 2023 si prevede la conferma dei partner nei mercati esteri USA e Canada: le Camere di commercio italiane all'estero di Montréal e di New York, ITA-Agenzia di New York. Sarà inoltre rinnovata la collaborazione con Eataly North America **(allegato 3)**.

La Giunta

- esaminata la documentazione;
- udito e condiviso quanto esposto dal relatore;

DELIBERA

- l'approvazione del progetto "Deliziando e turismo enogastronomico di qualità 2023".

IL SEGRETARIO
(Stefano Bellei)

IL PRESIDENTE
(Alberto Zambianchi)



PROGETTO “DELIZIANDO E TURISMO ENOGASTRONOMICO DI QUALITÀ 2023”	
PREMESSA	<p>Il Progetto “<i>Deliziando e turismo enogastronomico di qualità 2023</i>” riconferma la significativa collaborazione in essere da quattordici anni tra Regione Emilia-Romagna/Assessorato Agricoltura Caccia e Pesca e Unioncamere Emilia-Romagna/Sistema camerale emiliano-romagnolo.</p> <p>Il programma di attività previsto rientra nell’ambito del rinnovato Protocollo di Intesa triennale 2023-2025 sottoscritto tra le due parti in data 04 novembre 2022.</p> <p>Il Progetto consente di consolidare la promozione integrata delle iniziative per valorizzare, in Italia e all’estero, il ricco patrimonio agroalimentare e vitivinicolo emiliano-romagnolo di qualità, prevedendo altresì interventi mirati di promozione del settore turistico legato all’enogastronomia.</p> <p>Una diplomazia agroalimentare condivisa che si sviluppa in coerenza con la politica regionale, nazionale ed europea e che si coordina con le politiche internazionali dei diversi Assessorati regionali in chiave sempre più strategica.</p> <p>Una strategia condivisa che mette a sistema gli interventi di Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, APT Servizi e tutti i rispettivi partner.</p> <p>Una politica agroalimentare sostenibile ed internazionalizzata dove la qualità, fatta di tradizione, innovazione, valorizzazione della biodiversità e reputazione enogastronomica è da sempre la chiave competitiva per promuovere l’identità dell’agroalimentare regionale.</p>
ENTI ISTITUZIONALI PROMOTORI	<ol style="list-style-type: none"> 1. REGIONE ER ASS.TO ALL’AGRICOLTURA E AGROALIMENTARE, CACCIA E PESCA per la promozione istituzionale e la valorizzazione delle produzioni enogastronomiche regionali a qualità regolamentata (L.R. nr.16/1995), in partnership con i Consorzi di Tutela e Valorizzazione, Enoteca Regionale, Associazioni regionali cuochi/scuole di cucina. 2. UNIONCAMERE E CCIAA EMILIA-ROMAGNA per la promo-commercializzazione dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli regionali a qualità regolamentata di qualità, attraverso il coinvolgimento delle aziende emiliano-romagnole, in partnership con Assocamerestero. 3. Con il supporto di APT SERVIZI per la promozione dell’immagine dell’offerta turistica regionale, l’attuazione di progetti di marketing e di promo-commercializzazione turistica e la realizzazione di una rete digitale di comunicazione turistica integrata (LR nr.4/2016), in partnership con altri soggetti competenti ed ENIT.
PARTNER DI PROGETTO PUBBLICI E PRIVATI	<p>Tutte le attività saranno svolte in sinergia e collaborazione con ART-ER Attrattività Ricerca Territorio, la Società Consortile dell’Emilia-Romagna che supporta la Direzione Generale Agricoltura Caccia e Pesca nelle attività di internazionalizzazione e promozione estera.</p> <p><u>In Italia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Consorzi regionali di tutela e valorizzazione, Enoteca Regionale Emilia-Romagna - Cheftochef, Casa Artusi, Alma - Sistema produttivo emiliano-romagnolo: aziende di prodotti agroalimentari e vitivinicoli a qualità regolamentata (paniere Progetto “Deliziando”) - Sistema fieristico regionale - MIMI, MAECI, ICE-Agenzia, Assocamerestero - Sistema ricettivo e ristorativo e gli operatori turistici privati che promo-commercializzano le proposte enogastronomiche turistiche regionali - Chef, influencer <p><u>All’estero</u> (nei Paesi obiettivo della proposta 2023):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rete diplomatica italiana (Ambasciate, Consolati, Istituti di Cultura, Rappr. Permanenti) - Camere di commercio italiane all’estero - ICE-Agenzia - ENIT - Chef, influencer, partner commerciali dei Paesi target
DURATA	Gennaio > dicembre 2023
SETTORI COINVOLTI E LORO DESTINATARI FINALI	<p>L’attività sarà rivolta ai seguenti comparti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>agroalimentare</u>: produzioni a qualità regolamentata (DOP, IGP, BIO, PAT e QC), produzioni vitivinicole DOP e IGP, ulteriori prodotti (caffè e cioccolato), per un paniere complessivo di 123 produzioni;



	<ul style="list-style-type: none">➤ destinatari della promozione: Ho.Re.Ca., GDO, importatori, distributori, grossisti, retailer, ristorazione, gastronomie ed enoteche, società di delivery, e-commerce, Scuole di cucina;- <u>turismo</u>: sistema produttivo, ricettivo e ristorativo, operatori turistici privati che promocommercializzano le proposte enogastronomiche turistiche regionali;➤ destinatari della promozione: tour operator, il sistema dell'intermediato rivolto a gruppi, press, influencer e PR (carta stampata, food blogger, radio, tv, opinion leader).
PAESI OBIETTIVO	<ul style="list-style-type: none">▪ NORTH AMERICA: Canada-Québec e USA (New York; Pennsylvania; Nevada Los Angeles; California; Florida per il settore turistico): attività di consolidamento delle azioni realizzate nelle precedenti annualità e di avvio di nuove promozioni.▪ ITALIA: partecipazione a fiere internazionali di settore; attività di promozione delle produzioni certificate; attività di comunicazione e marketing digitale; incoming di operatori esteri e giornalisti dai Paesi esteri oggetto della promozione. <p>E' in fase di valutazione l'inserimento ulteriori Paesi nei quali effettuare le attività nel 2023.</p>
OBIETTIVI	<ol style="list-style-type: none">1. valorizzare le eccellenze enogastronomiche regionali e del territorio, anche in termini turistico-culturali, con al centro il cibo quale brand di attrazione;2. facilitare l'accesso e/o il radicamento delle imprese regionali sui mercati target - valorizzando i risultati e i network attivati nelle precedenti azioni realizzate e gli eventi a carattere nazionale e/o interregionale;3. rafforzare l'identità e la reputazione dell'Emilia-Romagna accrescendo la consapevolezza sulle caratteristiche ed "unicità" dei prodotti regionali.
LINEE DI INTERVENTO	<ol style="list-style-type: none">1. Promozione della filiera agroalimentare: consente di valorizzare le produzioni agroalimentari regionali a qualità regolamentata, anche in abbinamento ai vini regionali, e il loro stretto legame con il territorio e di promuovere l'Emilia-Romagna come destinazione elettiva di alto profilo per il turismo a vocazione enogastronomica.<ul style="list-style-type: none">✓ Le attività sono definite congiuntamente tra tutti i partner e prevedono: partecipazione alle più importanti manifestazioni fieristiche internazionali di settore, degustazioni, show-cooking/master class, incoming di giornalisti e food/wine blogger, campagne di promozione strategica, mirate attività di comunicazione e marketing digitale anche rivolte alle imprese.✓ In quest'asse di attività rientrano altresì gli incontri periodici con i Consorzi di tutela e valorizzazione ed Enoteca Regionale ER, coordinati dalla Direzione Generale Agricoltura, nonché gli incontri con i partner esteri individuati per ciascun Paese obiettivo.2. Attività di internazionalizzazione della filiera agroalimentare: consente di sviluppare iniziative di business e collaborazioni internazionali volte a sostenere la presenza e/o il consolidamento delle produzioni regionali certificate nei mercati internazionali target, attraverso il coinvolgimento diretto delle imprese emiliano-romagnole previste dal Progetto.<ul style="list-style-type: none">✓ Le attività prevedono: partecipazione alle più importanti manifestazioni fieristiche internazionali di settore, incontri b2b, attività mirate di promozione in accordo con i partner esteri, incoming di operatori esteri, attività di comunicazione e di marketing digitale.3. Attività di promo-commercializzazione turistica della filiera agroalimentare: consente di valorizzare il prezioso patrimonio enogastronomico regionale di qualità intercettando i flussi di turismo dei Paesi target e di consolidare la vendita e/o di creare proposte turistiche sull'enogastronomia regionale, attraverso il coinvolgimento diretto delle imprese previste dal Progetto.<ul style="list-style-type: none">✓ Le attività prevedono: partecipazione alle più importanti manifestazioni fieristiche internazionali di settore, incontri b2b, azioni in/formative, attività mirate di promozione in accordo con i partner esteri, educational tour per blogger e giornalisti esteri, attività di comunicazione e di marketing digitale.
ATTIVITA' PREVISTE	<p>Il programma di attività terrà conto della continuità delle azioni realizzate nel precedente quinquennio e, al contempo, di sinergie con le attività degli Enti Istituzionali promotori e, laddove ritenuto opportuno, anche dei partner di Progetto.</p> <p>Si svilupperà in Italia e all'estero attraverso l'integrazione delle tre linee di intervento previste.</p> <p>Tutte le azioni rientrano a pieno titolo nell'ambito del Protocollo di Intesa 2023-2025 sottoscritto tra la Direzione Generale Agricoltura Caccia e Pesca e Unioncamere Emilia-Romagna.</p>



KERMESSE TRAMONTO DI VINO - ITALIA

Nel 2023 è prevista la realizzazione della 18^a edizione del road show della Regione Emilia-Romagna che promuove, in diverse località della regione, i prodotti e i vini emiliano-romagnoli a qualità regolamentata, in collaborazione con AIS - Associazione Italiana Sommelier Emilia e Romagna, Apt Servizi ER, Enoteca regionale, Unioncamere ER e i principali Consorzi di tutela e valorizzazione regionali. Il format dell'evento è in fase di concertazione. Confermato un ricco programma di animazioni/degustazioni che si snoderà tra luglio e ottobre 2023 tra la Romagna e l'Emilia. La guida "Emilia-Romagna da bere e da mangiare" sarà il collante per il coinvolgimento delle cantine regionali che saranno protagoniste, con oltre 250 etichette, delle tappe previste. Chef-to-chef individuerà gli chef stellati che spettacolarizzeranno, con una serie di show-cooking, i prodotti certificati protagonisti delle diverse serate.

Unioncamere Emilia-Romagna supporterà l'evento attraverso un'attività di comunicazione integrata, che si affiancherà a quella della Regione Emilia-Romagna, finalizzata a promuovere le cantine inserite nella Guida.

La Regione Emilia-Romagna sarà presente con un proprio stand alle manifestazioni fieristiche internazionali "MACFRUT - FRUIT & VEG PROFESSIONAL SHOW" (Rimini, 3>5 maggio 2023) e "S.A.N.A" (Bologna, 7>10 settembre 2023), con format in/formativi e degustativi declinati in base alla tipologia fieristica. I costi saranno sostenuti direttamente dalla Direzione Generale Agricoltura. Unioncamere Emilia-Romagna supporterà la Regione nelle attività di promozione, in sinergia con i Consorzi di Tutela.

#MADEINER23 NORTH AMERICA - ESTERO

Il programma 2023 si configura in continuità con quanto già realizzato nel corso dell'ultimo triennio. Si valuterà la possibile integrazione con il Progetto ministeriale "True Italian Taste".

Aree interessate: CANADA (Québec) e USA (New York; Pennsylvania; Nevada Los Angeles; California; Florida per il settore turistico).

Partner in loco che consolidano la collaborazione già in essere: Camera di commercio italiana in Canada di Montréal per il Canada e Italy-America Chamber of Commerce di New York / Ita-Agenzia sede di New York.

Nuovi partner in loco: Eataly NORTH AMERICA (sedi da individuare); Agenzie di comunicazione dei partner istituzionali coinvolti (Consorzi di Tutela, Alma, Chef-to-chef, APT Servizi).

Partner in Italia: aziende produttrici di prodotti e vini regionali già presenti nei due mercati; Consorzi di Tutela, Enoteca regionale ER; Alma, Casa Artusi, Chef-to-chef; Club di Prodotto disponibili ad adattare le loro proposte enogastronomiche regionali al mercato canadese; chef, influencer dei due Paesi oggetto della promozione; Enti Fiera ed Agenti esclusivisti delle manifestazioni fieristiche individuate nei due Paesi.

Settori da promuovere: prodotti e vini di qualità, con focus sulle produzioni certificate, già presenti nei due mercati; turismo enogastronomico attraverso le proposte sull'enogastronomia regionale in essere o da costruire.

Attività previste negli USA:

- collettiva di aziende e Consorzi di tutela e relativo spazio show-cooking alla manifestazione fieristica "SUMMER FANCY FOOD" New York, 25>27 giugno 2023

- attività di promozione e promo-commercializzazione in partnership con Eataly USA in alcuni degli Store da individuare, anche nell'ambito del Progetto ICE "Discover the best of Italy"

Da valutare l'avvio della promozione della food&wine box delivery con il canale della Ristorazione incontrato durante la missione di giugno 2022.

Attività previste in Canada:

- collettiva di aziende e Consorzi di tutela alla manifestazione fieristica "S.I.A.L. CANADA" Toronto, 9>11 maggio 2023

- attività di promozione e promo-commercializzazione in partnership con Eataly Toronto

Da valutare:

- partecipazione alla manifestazione fieristica "S.I.T.V. Salon International du Tourisme et des Voyages" Montréal, Palais des Congrès fine ottobre 2023

- consolidamento attività di promozione della food&wine box delivery con i partner già individuati nel 2022 ed un possibile allargamento al canale della Ristorazione, coinvolgendo i Ristoratori con i quali sono state realizzate le precedenti attività.

Attività trasversali nei due Paesi:

- attività in/formative rivolte al canale della Ristorazione canadese e statunitense, con il supporto di Alma, Chef-to-chef, Casa Artusi, Consorzi di tutela, Enoteca regionale



	<p>- attività in/formative rivolte ai tour operator canadesi e statunitensi e ai Club di Prodotto regionali, con il coordinamento di APT Servizi</p> <p>- promozione dei pacchetti turistici emiliano-romagnoli nei due mercati target</p> <p>- realizzazione di vetrine dedicate alle imprese food&wine regionali e ai Consorzi di tutela/Enoteca regionale nel portale “Wine&Travel Italy” rivolto ai consumer e ai traveller canadesi e statunitensi e messa online delle stesse. Obiettivo: promuovere l’Emilia-Romagna come destinazione del turismo enogastronomico di qualità, focalizzando l’attenzione su itinerari e pacchetti dedicati alle principali denominazioni food&wine regionali</p> <p>- attività di comunicazione – anche social - e di marketing digitale, anche attraverso il portale “W&T” e la rete di influencer/Ambassador selezionati</p> <p>- realizzazione di una serie di incontri b2b tra i Club di Prodotto e le aziende produttive/ristorative/ricettive emiliano-romagnole da svolgersi regionali c/o le Camere di Commercio territoriali. Obiettivo: implementare l’offerta delle proposte turistiche emiliano-romagnole.</p> <p>Unioncamere Emilia-Romagna supporterà gli eventi di promo-commercializzazione, anche turistica, che vedranno il diretto coinvolgimento delle imprese emiliano-romagnole .</p> <p>ULTERIORI ATTIVITA’ DA SVILUPPARE</p> <ol style="list-style-type: none">1. La Regione Emilia-Romagna sta valutando la partecipazione alla VII[^] edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (l’evento inserito nel piano di azioni per il sostegno al settore agroalimentare e alla cucina italiana del MAECI, sotto il coordinamento della Rete diplomatico-consolare e con il supporto di ITA-Agenzia, della Rete delle Camere di commercio italiane all’estero, di ENIT e degli Istituti italiani di cultura). Il Paese è in fase di identificazione. L’evento sarà realizzato in collaborazione con i Consorzi di tutela, Enoteca Regionale ER, il sistema camerale, produttivo e universitario regionali. Obiettivi: far conoscere le produzioni agroalimentari e vitivinicole emiliano-romagnole, con particolare riferimento ai prodotti di qualità regolamentata; promuovere il #MadeinER e contrastare la contraffazione; valorizzare il saper fare e fare insieme che contraddistingue l’Emilia-Romagna; promuovere l’Emilia-Romagna come destinazione elettiva di alto profilo per il turismo a vocazione enogastronomica.2. Nell’ambito del Progetto potranno essere prese in considerazione eventuali ulteriori attività di promozione – anche relative al comparto vino – che saranno concordate e condivise con i Consorzi di tutela e valorizzazione e con Enoteca Regionale Emilia-Romagna e che rientreranno nella programmazione 2023 dell’Assessorato Agricoltura Caccia e Pesca e/o di APT Servizi.
<p>COSTO DEL PROGETTO E QUOTE A CARICO IMPRESE</p>	<p>Il costo complessivo del Progetto 2023 è di € 60.000,00 di cui € 40.000,00 (IVA inclusa) a carico delle 8 CCIAA (€ 5.000,00/CCIAA) ed € 20.000,00 a carico di Unioncamere Emilia-Romagna. Le quote alle Camere di commercio saranno richieste come nota istituzionale.</p> <p>Le quote forfetarie di partecipazione a carico delle aziende partecipanti verranno loro comunicate con appositi documenti informativi e si differenzieranno in base alla tipologia di attività del Progetto. L’applicazione del Regime di aiuto “De Minimis” verrà valutata e pertanto calcolata in base alle diverse modalità di partecipazione alle attività previste.</p>
<p>RESPONSABILE E REFERENTE DI PROGETTO</p>	<p>PAOLA FRABETTI Unioncamere Emilia-Romagna - Responsabile Area Internazionalizzazione e Responsabile Internazionalizzazione Agroalimentare tel. diretto 051 6377019 – e-mail: paola.frabetti@rer.camcom.it</p>



PANIERE PRODOTTI PROGETTO "DELIZIANDO 2023" (123 PRODUZIONI)

PRODOTTI DOP (19) e IGP (25) = 44

CARNI FRESCHE E LORO DERIVATI

Agnello del centro Italia IGP
Coppa di Parma IGP
Coppa Piacentina DOP
Cotechino Modena IGP
Culatello di Zibello DOP
Mortadella Bologna IGP - anche BIO
Pancetta Piacentina DOP
Prosciutto di Modena DOP
Prosciutto di Parma DOP
Salama da sugo IGP
Salame Cremona IGP
Salame Felino IGP
Salame Piacentino DOP
Salamini italiani alla cacciatora DOP
Vitellone bianco dell'Appennino centrale IGP
Zampone Modena IGP

CONDIMENTI

Aceto Balsamico di Modena IGP
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP – anche BIO
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP
Olio Extra Vergine di oliva di Brisighella DOP
Olio Extra Vergine di oliva Colline di Romagna DOP

FORMAGGI

Caciotta di Urbino DOP
Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Grana Padano DOP - anche BIO
Parmigiano Reggiano DOP - anche BIO
Provolone Valpadana DOP
Squacquerone di Romagna DOP

FRUTTA E VERDURA

Aglione di Voghiera DOP
Amarene brusche di Modena IGP
Anguria reggiana IGP
Asparago verde di Altedo IGP
Ciliegia di Vignola IGP
Fungo di Borgotaro IGP
Marrone di Castel del Rio IGP – anche BIO
Melone mantovano IGP
Patata di Bologna DOP
Pere dell'Emilia-Romagna IGP – anche BIO
Pesca e nettarina di Romagna IGP – anche BIO
Scalognone di Romagna IGP

PANETTERIA

Coppia ferrarese IGP
Piadina romagnola IGP - anche BIO

PASTA E RISO

Cappellacci di zucca ferraresi IGP
Riso del Delta del Po IGP



PASTICCERIA

Pampepato o Pampapato di Ferrara IGP

PRODOTTI TRADIZIONALI DELL'EMILIA-ROMAGNA (39)

DISTILLATI LIQUORI

Anicione (MO)

Anisetta (RE)

Liquore zabaglione all'uovo (FE)

Nocino (MO PR PC RE)

Sorbolo (PR)

Sassolino (MO)

CARNI FRESCHE E LORO DERIVATI

Bondiola (FE)

Spalla di San Secondo (PR)

CONDIMENTI

Doppio concentrato di pomodoro (PC)

Ragù classico alla bolognese (BO)

Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo (BO FE FC MO PR PC RA RE RN) anche BIO

Miele di tiglio (RA) anche BIO

Saba dell'Emilia-Romagna (BO FE FC MO PR PC RA RE RN)

Sale di Cervia (RA)

Sapore o Savor (FC RA)

FORMAGGI

Pecorino dell'Appennino reggiano (RE)

Pecorino del Pastore (BO FC RA RN)

Raviggiolo (FC RN)

Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna (BO MO PR RE)

Robiola (PC)

FRUTTA E VERDURA

Ortofrutta anche surgelata BIO

PANETTERIA

Crescentina frita - Tigella modenese (MO)

Erbazzone di Reggio Emilia (RE)

PASTA

Cappelletti all'uso di Romagna (FC)

Cappelletti (FE)

Cappelletti reggiani (RE)

Passatelli (FC)

Pasta fresca secca e ripiena - anche BIO (BO FE FC MO PR PC RA RE RN)

PASTICCERIA

Ciambella (FE RE FC RA RN)

Mandorlato al cioccolato di Modigliana (FC)

Pagnotta pasquale (FC)

Sfogliata o torta degli ebrei (MO)

Spongata (MO PR PC RE)

Torta ricciolina o torta di tagliatelle (FE MO)

Zuccherino montanaro bolognese (BO)

Zuppa inglese (FC RE)

PESCI MOLLUSCHI CROSTACEI

Acquadelle marinate (FE)

Anguilla marinata di Comacchio (FE)

Saraghina (FC)



PRODOTTI Q.C. QUALITA' CONTROLLATA - anche BIO (3)

Farine legumi e altri sementi QC
Prodotti ortofrutticoli QC
Salsa di pomodoro QC

ULTERIORI PRODOTTI (8)

Caffè
Cioccolato
Condimenti BIO con sole ricette emiliano-romagnole
Marmellate/Composte e succhi di frutta emiliano-romagnoli BIO
Pasticceria e Prodotti da forno emiliano-romagnoli BIO
Prodotti conservati (consERVE di pomodoro, sott'oli, sott'aceti, ecc...) BIO
Sostitutivi del pane BIO
Vongola di Goro

VINI D.O.P. (ex DOCG e DOC) – anche BIO (20)

Bosco Elicco DOP
Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOP
Colli Bolognesi DOP Sottozona Bologna
Colli Bolognesi DOP
Colli di Faenza DOP
Colli di Imola DOP
Colli di Parma DOP
Colli di Rimini DOP
Colli di Romagna Centrale DOP
Colli di Scandiano e di Canossa DOP
Colli Piacentini DOP
Gutturnio DOP
Lambrusco di Sorbara DOP
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP
Modena DOP
Ortrugo - Colli Piacentini DOP
Reggiano DOP
Reno DOP
Romagna DOP

VINI I.G.P. (ex IGT) – anche BIO (9)

Bianco di Castelfranco Emilia
Emilia o dell'Emilia
Forlì
Fortana del Taro
Ravenna
Rubicone
Sillaro o Bianco del Sillaro
Terre di Veleja
Val Tidone