

Emilia Romagna. Food Valley, a Shanghai con la qualità



[Il presidente della Regione Emilia Romagna Stefano Bonaccini in Cina](#)

La Food Valley punta alla Cina nella Settimana della cucina italiana nel mondo (22-25 novembre). A Shanghai l'Emilia-Romagna gioca la carta della qualità e mette in vetrina le sue eccellenze enogastronomiche. Il presidente Stefano Bonaccini: "Per noi un Paese dal potenziale straordinario grazie ai nostri prodotti Dop e Igp e a tutto il comparto agroalimentare".

Emilia-Romagna protagonista all'inaugurazione della Settimana della cucina italiana nel mondo. Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Aceto balsamico di Modena, già ammessi in Cina, guidano la ricca pattuglia di eccellenze che dalla via Emilia sono approdate alla via della Seta: incontri con le autorità cinesi per permettere l'ingresso degli altri Dop e Igp, prodotti di qualità da Piacenza a Rimini. L'assessore Caselli: "Vogliamo rafforzare la nostra presenza qui". E vola l'export dell'agroalimentare regionale: +36% nei primi sei mesi 2017.

La Cina. Un mercato enorme nel quale giocare la carta della qualità mettendo in campo i 44 Dop e Igp che fanno dell'Emilia-Romagna la regione europea con il maggior numero di prodotti certificati.

"E' un onore- ha affermato Bonaccini- essere qui a tagliare il nastro della Settimana della cucina emiliano-romagnola nel mondo a Shanghai, la capitale economica della Cina, un Paese con un potenziale straordinario per la qualità dei tantissimi

nostri prodotti Dop e Igp e più in generale per tutto l'agroalimentare dell'Emilia-Romagna: una voce fondamentale della nostra economia, un elemento di forte identità e tradizione, ma anche, con la Food Valley, un prodotto turistico. La missione in Cina fa parte della nostra strategia per rafforzare il posizionamento dell'Emilia-Romagna nel mondo, dialogando con i territori più avanzati: continuando a fare sistema, lavorando insieme fra istituzioni, operatori economici e sociali, abbiamo tutte le carte in regola per farlo”.

Dopo New York, vetrina del made in Emilia-Romagna nel 2016, quest'anno la scelta della Regione è caduta dunque sulla Cina: un mercato in forte crescita che con una popolazione di 1,4 miliardi di abitanti in dieci anni ha visto aumentare il Pil pro capite del 164% e rappresenta oggi il secondo mercato al mondo dopo gli Stati Uniti per consumi alimentari.

Un'opportunità importante dunque. Anche e soprattutto per la Food Valley. Dei circa 391 milioni di euro di prodotti agroalimentari italiani esportati nel 2016 in Cina (+750 % in valore in dieci anni), il 16% è stato infatti prodotto tra Rimini e Piacenza con una crescita del 64% negli ultimi cinque anni). Una crescita che nel primo semestre del 2017 ha subito un'altra importante accelerazione mettendo a segno un ulteriore +36% (dati Nomisma).

“Oggi abbiamo presentato tutti i prodotti dell'Emilia-Romagna al pubblico cinese – ha sottolineato l'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli – spiegando anche come sono fatti e realizzati. Vogliamo rafforzare la nostra presenza in Cina. Per ora possiamo esportare solo alcuni prodotti e in particolare Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Aceto balsamico di Modena Igp. Ma lavoriamo per allargare questo paniere e intanto siamo qui con molti altri prodotti, il cui standard di qualità è altissimo per il mercato cinese”.

Tutela dei prodotti Dop e Igp e superamento delle barriere fitosanitarie

La ricca pattuglia delle eccellenze enogastronomiche che dalla via Emilia sono approdate alla via della Seta è dunque guidata

da tre 'campioni' come Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, Aceto balsamico di Modena Igp: da soli il 36% del fatturato nazionale di prodotti a indicazione geografica, con 2,4 miliardi di euro. Ma non ci sono solo loro. L'Emilia-Romagna rappresenta infatti con 44 specialità il territorio leader in Europa per Dop e Igp: solo per citarne alcuni, dalla coppa e salame piacentini ai parmigiani fungo di Borgotaro e salame di Felino; dall'Anguria reggiana e dall'Aceto balsamico di Reggio alla Mortadella Bologna; dai cappellacci di zucca ferraresi alla piadina romagnola, fino al formaggio di fossa di Sogliano e lo Scalogno di Romagna. Un settore che nel suo complesso può rappresentare una grande opportunità per quanto riguarda le esportazioni in Cina, tanto più dopo l'intesa Ue-Cina sul reciproco riconoscimento (e relativa protezione contro le falsificazioni) di 100 indicazioni geografiche.

E proprio di tutela delle Dop e Igp e del superamento delle barriere non commerciali, ovvero della possibilità di far entrare altri prodotti Dop e Igp emiliano-romagnoli, il presidente Bonaccini e l'assessore Caselli hanno parlato nella terza giornata della missione istituzionale della Regione in un primo incontro – sempre a Shanghai – con Wei Huang, direttore di AQSIQ, l'organismo cinese che si occupa di certificazione e controllo nei settori della qualità e della sicurezza alimentare. Un altro incontro, sempre sull'argomento, è in programma fra due giorni, il 24 novembre a Pechino.

Le degustazioni: i grandi prodotti Dop e Igp, la pasta ripiena, i gran fritti della tradizione

La Settimana della cucina emiliano-romagnola in Cina è un ricco programma di attività formative e degustazioni aperte al pubblico, ma rivolte in particolare ai professionisti del settore: ristoratori, food&beverage manager, giornalisti specializzati, food blogger, cuochi. Produttori, chef, sommelier e rappresentanti delle aziende e associazioni presenti illustreranno caratteristiche e tecniche produttive dei prodotti presentati. Le presentazioni sono animate da una blogger esperta dell'agroalimentare emiliano-romagnolo: Sofia

(Zhiqun) Fei.

Le preparazioni e i piatti in menù a cura dei cuochi di Casa Artusi puntano a rappresentare le varie identità e peculiarità della cucina regionale in un dialogo ravvicinato con quella – forte di una tradizione altrettanto importante – della Cina. Dalla pasta fresca fatta a mano, mito e rito lungo la via Emilia, ai gran fritti (il gran fritto bolognese, ma anche lo gnocco e le crescentine fritte), poi l'eleganza dei prodotti in purezza: Parmigiano-Reggiano, Prosciutto di Parma e Aceto balsamico di Modena; fino alla gran frutta dell'Emilia-Romagna: ovvero quando gli zuccheri sono salute.

Riccione. La danza vola a New York il prossimo aprile



Le 10 ragazze che voleranno alle finali di New York: Denise Pontellini, Letizia Polverelli, Nicole Delbianco, Veronica Migani, Camilla Francolini, Beatrice Serafini, Nicole Montanari, Eva Bonelli, Zoe Bigli e Alessia Comanducci

La Scuola di danza A.G.A. di Riccione vola a New York per le finali del Youth America Grand Prix il prossimo aprile.

Si è aggiudicata l'accesso alle finali di New York del Youth

America Grand Prix, tra i più grandi e

prestigiosi concorsi internazionali di danza. La scuola ha partecipato e superato le selezioni della semifinale di Parigi dello scorso 9- 12 novembre, conquistando la trasferta negli

Stati Uniti il prossimo aprile, con una coreografia di Monica Pasquinelli, direttrice della scuola.

In Francia, Denise Pontellini, di 17 anni, ha vinto il terzo premio

nella categoria Solisti Contemporaneo Senior, con una coreografia di Cosmo Sancilio.

Ogni anno sono oltre 8.000 i partecipanti che accedono alle audizioni per ambire a borse di

studio d'élite. Le competizioni regionali si tengono in 18 città negli Stati Uniti e in 6 sedi

internazionali. Gli studenti selezionati sono invitati a New York per partecipare alle finali

YAGP, la cui missione è fornire opportunità formative e professionali a giovani danzatori,

fungendo da trampolino di lancio per una carriera attraverso borse di studio o

occasioni lavorative a giovani ballerini dai 9 ai 19 anni.

Cattolica. Libri, “Un autore con tè”



Rassegna di incontri con gli scrittori davanti a una tazza di tè

Domenica 26 novembre - ore 17

Spazio° Z di Radio Talpa di Cattolica, Via Del Prete 7



Alessandro Carlini presenta
Partigiano in camicia nera
Chiarelettere

Per info: www.libreriasognibisogni.it
Ingresso libero - Diretta web su www.radiotalpa.it

Talpa chi legge



Torna per il terzo anno consecutivo la rassegna con libri e scrittori dal titolo **"Un autore con tè"**. Organizzati dalla **Libreria Sogni e Bisogni di Gabicce Mare**

e dal gruppo di lettura della trasmissione **"Talpa chi legge"**, gli incontri si tengono alla domenica ore 17 presso lo SPAZIO°Z di Radio Talpa, via Del Prete, 7 – Cattolica.

Entrata libera fino ad esaurimento posti. Diretta radio su www.radiotalpa.it

Il primo ospite è stato lo scrittore romagnolo Davide Bacchilega con il suo nuovo libro "La più odiata dagli italiani", Las Vegas edizioni.

Il 26 novembre ore 17 è la volta di Alessandro Carlini con un libro sulla storia di Uber Pulga, **"Partigiano in camicia nera"** edito da Chiarelettere. *"Racconta la vita tormentata e avventurosa di un uomo che ha combattuto su entrambi i fronti. Un'immersione totale nella grande storia del fascismo e della Seconda guerra mondiale. La storia vera di Uber Pulga è raccontata da Alessandro Carlini con grande trasporto e la forza di un coinvolgimento personale e familiare. Nato nel 1919 a Felonica, in provincia di Mantova, Pulga sceglie il fascismo, si arruola, è addestrato al controspionaggio in Germania e inviato a Reggio Emilia come infiltrato in un gruppo di partigiani. Sarà promosso sul campo dallo stesso Mussolini che vorrà incontrarlo di persona. Spia e disertore, pluridecorato di Salò ed eroe della Resistenza, Uber Pulga è un uomo senza bandiere se non quella della propria coscienza. Una coscienza tormentata, mai pacificata, che lo porterà a vivere la delusione e il distacco dal fascismo ma non, come*

molti, cambiando casacca a guerra ormai persa. I documenti che l'autore di questo libro ha raccolto in anni di ricerche sul campo restituiscono l'immagine di un fuggiasco che aiuterà la causa partigiana senza smettere la camicia nera. Un partigiano in camicia nera, giustiziato per tradimento dai suoi stessi camerati repubblicani all'alba del 24 febbraio 1945. La storia intensa e drammatica di un travaglio che non è solo umano e personale, è quello di un intero paese".

Alessandro Carlini, giornalista e scrittore, lavora per l'agenzia Ansa e collabora tra l'altro con "la Repubblica". L'idea di questo libro gli è arrivata da suo nonno, Franco Pulga, cugino di Ugo Pulga e primo testimone dell'avventura umana ed esistenziale di questa figura di grande importanza per capire conflitti e contraddizioni di anni terribili come quelli del fascismo e della guerra. Dai racconti del nonno, sempre attenti e puntuali, Carlini è passato alla ricerca documentale, ha recuperato testimonianze e atti inediti e ha costruito una storia di grande coinvolgimento, che si legge come un romanzo.

Domenica 10 dicembre ore 17: ultimo appuntamento prima della pausa natalizia, una big della scrittura, Lidia Ravera e il suo "Terzo tempo", Bompiani edizioni.

Lidia Ravera scrittrice e giornalista è nata nel 1951 a Torino. Dopo gli studi raggiunge la notorietà nel 1976 con il romanzo *Porci con le ali*, scritto a quattro mani insieme a Marco Lombardo Radice. In seguito scrive diversi romanzi (*Le seduzioni dell'inverno* è stato finalista al Premio Strega 2008 e *Piangi pure* è risultato vincitore assoluto al Premio nazionale letterario Pisa 2013 sezione Narrativa) e saggi e pubblica alcuni racconti. Ha collaborato a numerose sceneggiature per il cinema e per alcune serie televisive della RAI. Lidia Ravera torna in libreria con "Il terzo tempo", un romanzo sulla vecchiaia e sul rivoluzionare la propria vita perché, come spiega a ilLibraio.it, oggi "a 66 anni se ne hanno altri 25 davanti". L'autrice parla anche del suo impegno in veste di Assessore alla Cultura e alle Politiche Giovanili della regione Lazio (in particolare in riferimento alla promozione alla lettura) e si scaglia contro i pregiudizi che definiscono la vecchiaia ("le donne sono spesso definite con aggettivi più adatti agli ortaggi..."). Dice la sua anche sul femminismo di oggi: "Vorrei che le ragazze fossero ancora più

incazzate e radicali”.

Per info www.libreriasogniebisogni.it



Mail priva di virus. www.avast.com