

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.