



Terra di eccellenze enogastronomiche, l'Emilia-Romagna cattura i turisti



Alberto Faccani del ristorante Magnolia

Il cibo e il vino di qualità dell'Emilia-Romagna come occasione di socialità e di scoperta del territorio. Il legame tra buon cibo e turismo sono e sempre stato uno dei cavalli di battaglia del nostro territorio e ogni anno si evolve. Con un bacino medio, in epoca pre-Covid, di poco meno di 60 milioni di presenze turistiche di cui oltre 43 nella sola Riviera Romagnola (fonte Osservatorio turistico regionale), la nostra regione rappresenta infatti una vetrina di valorizzazione dell'enogastronomia dal grande potenziale.

Come indicato dall'ultima edizione del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano, l'Emilia-Romagna si colloca come una tra le prime mete scelte dai turisti nazionali, appunto, per la capacità di legare vacanza ed enogastronomia di qualità grazie anche ai 25 ristoranti stellati (un 3 stelle, due 2 stelle e venti 1 stella), i 35 ristoranti Bib Gourmand (miglior rapporto qualità-prezzo), gli oltre 1200 agriturismi e i 26 musei del cibo diffusi sul territorio. **Sul territorio cesenate ci sono ben tre ristoranti stellati:** il Magnolia a Cesenatico, che si è aggiudicato due stelle Michelin, La Buca, sempre a Cesenatico e Da Gorini a San Piero in Bagno, con una stella.

Senza dimenticare le due eccellenze di Parma, Città creativa enogastronomia Unesco e di **Casa Artusi a Forlimpopoli (Fc) il centro che accoglie l'eredità di Pellegrino Artusi** e con cui, appena due mesi fa, la Regione ha siglato un protocollo d'intesa con l'obiettivo di promuovere la qualità dei prodotti agroalimentari emiliano-romagnoli in Italia e all'estero.

Le produzioni Dop e Igp dell'Emilia-Romagna: un tesoro dalla terra alla tavola che vale oltre 3,5 miliardi di euro l'anno

44 prodotti a marchio DOP e IGP in ambito agroalimentare e **30 a denominazione d'origine in quello vitivinicolo**, un patrimonio che da solo vale oltre 3,5 miliardi di euro l'anno e dei 398 prodotti agroalimentari tradizionali: con 3,07 miliardi di euro, oltre il 40% del valore nazionale, l'Emilia-Romagna si colloca al primo posto per le Dop e Igp alimentari in base al Rapporto Ismea Qualivita 2020 (realizzato su dati 2019) e al settimo in quello vitivinicolo con 448 milioni e un incremento del 13,4% rispetto al 2018.

Anche nel 2019 le Dop e Igp principali in termini di valore sono Parmigiano Reggiano



DOP, che rappresenta oltre la metà del valore regionale, Prosciutto di Parma DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotte in Emilia-Romagna, nonché Mortadella Bologna IGP e Grana Padano DOP (per la quota parte prodotta in regione), produzioni fra l'altro decisamente orientate anche all'export, che per le Dop e Igp italiane è stimato in 3,82 miliardi per gli alimentari e 5,65 miliardi per il vino.

Nel 2019 le imprese regionali attive aderenti ad almeno una filiera delle 44 Dop-Igp sono state 6.190, una cifra leggermente in crescita rispetto al 2018 (erano 6.098). Il settore dei formaggi Dop rimane di gran lunga anche nel 2019 il più importante per numero di imprese aderenti, mentre si registra una piccola ripresa anche degli aderenti alle filiere dei prosciutti e salumi Dop-Igp e una quota stabile per quelle riferita alla produzione di olio Dop. **In pieno sviluppo invece il settore delle denominazioni ortofrutticole Dop-Igp** che segna un +32% nell'arco degli ultimi 4 anni: in rilievo in particolare Patata di Bologna DOP, Pesca e **Nettarina di Romagna IGP, Scalogno di Romagna IGP**, Ciliegia di Vignola IGP e Riso del Delta del Po. In buona salute anche le filiere relative agli aceti balsamici regionali, con adesioni e capacità produttiva costanti, e il settore delle carni fresche (Vitellone bianco dell'appennino centrale IGP). Si consolida anche il settore dei prodotti di panetteria, **Piadina romagnola IGP**, con una conferma del numero degli aderenti alla filiera.

Si parla di

- cucina
- ristoranti
- vino

