



Turismo enogastronomico in Emilia-Romagna: otto appuntamenti estivi

- Eventi
- Turismo

29 Giugno 2021

1

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Linkedin](#)

[WhatsApp](#)

[Email](#)



Fonte: Regione Emilia-Romagna

Gli assessori Corsini-Mammi: “Il turismo enogastronomico elemento trainante per il rilancio della nostra regione”

Il **cibo e il vino di qualità** dell'Emilia-Romagna come occasione di socialità e di scoperta del territorio. È un legame sempre più stretto quello tra agricoltura e turismo che quest'anno toccherà di nuovo, dopo lo stop imposto dall'emergenza sanitaria, diversi luoghi lungo la via Emilia. 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. In particolare, nel corso della stagione estiva alcuni eventi di stampo enogastronomico hanno saputo consolidare, nelle varie edizioni, la loro presenza diventando appuntamenti fissi attesi da una vasta fetta di turisti 'foodie' e non solo.

Dalla Motor Valley Fest alla Notte Rosa, da Tramonto di Vino ad Al Meni e al Meeting di



Rimini per proseguire con le fiere di Cibus Parma, Macfrut Rimini e Sana Bologna, sono davvero tante le occasioni di intreccio offerte dal territorio tra cibo, cultura, storia e tradizione. Tanto che, come indicato dall'ultima edizione del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano (<https://www.robertagaribaldi.it/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. 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.

Forte dei suoi 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, il meglio dell'enogastronomia emiliano-romagnola, sarà quindi il trait d'union di otto importanti manifestazioni che si svolgeranno nel corso dell'estate, grazie alla collaborazione tra assessorato regionale all'Agricoltura e Apt servizi, con l'obiettivo di mettere sempre più sistema e aumentare l'attrattività dell'Emilia-Romagna.

Il cartellone degli appuntamenti col gusto è stato presentato oggi in viale Aldo Moro in una video conferenza stampa dagli assessori regionali, Andrea Corsini (Turismo) e Alessio Mammi (Agricoltura).

"Il turismo enogastronomico può diventare sempre più un elemento trainante per la nostra regione- affermano Corsini-Mammi- e, in particolare, quest'estate grazie anche alla campagna vaccinale che sta procedendo spedita, un'occasione di rilancio per due settori, turismo e agricoltura, che sono stati messi in grande difficoltà dall'emergenza pandemica e dai lockdown. Il ritorno delle manifestazioni in presenza, sempre nel rispetto delle misure di sicurezza, rappresenta un primo passo per recuperare le nostre eccellenze che unite a una macchina dell'accoglienza rodada e conosciuta, costituiscono uno degli asset più apprezzati in Italia e all'estero".

"La capacità di legare il cibo al territorio, alla cultura e alla tradizione- chiudono gli assessori- diventa perciò un tratto distintivo del 'Made in ER' che vogliamo continuare sostenere convinti che, nel prossimo futuro, potrà accrescere sempre più l'attrattività della nostra regione con ricadute positive per l'economia e l'occupazione".

Gli appuntamenti col gusto

Si parte quindi con il **Motor Valley Fest**, il festival diffuso della Terra dei Motori a **Modena dal 1^o al 4 luglio**, dove le produzioni di eccellenza del territorio saranno presentate al pubblico in un'area dedicata nella suggestiva Piazza Grande dove si affacciano il Duomo, la Torre Ghirlandina e il Palazzo Comunale. E ad esaltare i sapori tipici dell'Emilia-Romagna, in occasione di un esclusivo barbecue allestito come anteprima del Festival mercoledì 30 giugno, sarà il sapiente tocco di Massimo Bottura, chef pluristellato che accoglierà nel suo 'Casa Maria Luigia' la stampa estera e italiana giunta a Modena per raccontare il 'Fest'. E, sempre a firma Bottura, 150 ospiti tra stampa italiana ed estera, amministratori delegati delle principali case automobilistiche e stakeholder della Motor Valley emiliano-romagnola saranno accolti negli spazi dell'antica Accademia Militare di Modena il 1^o luglio per una cena con il meglio dell'enogastronomia emiliano-romagnola.

Si prosegue poi con la **Notte Rosa (26 luglio-1^o agosto)**, evento clou dell'estate sulla Riviera Romagnola con la prima tappa a **Cervia il 29 luglio di Tramonto di Vino**, il 'road



show' del gusto dell'Emilia-Romagna che da oltre 15 anni promuove i prodotti Dop e Igp regionali insieme ai vini della guida "Emilia Romagna da bere e da Mangiare 2021/22". L'appuntamento cervese sarà una serata speciale con profluvio di bollicine come degna anteprima del capodanno dell'estate.

E ancora, **Al Meni** 'Circo mercato di sapori e cose fatte con le mani e col cuore' nella ormai nota formula dello chef **Massimo Bottura**, che porterà a **Rimini il 7 e l'8 agosto**, nell'anno dell'inaugurazione del nuovo Museo dedicato a Federico Fellini, fra castello e teatro, palazzi d'arte e piazza dei sogni, personalità del mondo della cultura, del cinema, e della gastronomia. Bottura e i migliori talenti della gastronomia italiana e internazionale presenteranno al pubblico piatti stellati e grandi prodotti fra 'show cooking' e mercati della terra.

E poi il **Meeting di Rimini dal 20 al 25 agosto**, dove sarà realizzato uno stand di oltre 100 mq in cui i temi agroalimentari e il turismo saranno presentati in una mostra/percorso informativo, con totem e pagine informative per promuovere le produzioni di qualità legate al turismo religioso, dei cammini e degli agriturismi.

Infine, tra la fine di agosto e la prima metà di settembre, saranno tre le fiere legate ai prodotti della terra. Il primo appuntamento è con **Cibus (31 agosto-3 settembre)** a **Parma Città creativa enogastronomia Unesco**, dove sarà allestito uno spazio all'interno dello stand di Unioncamere sempre per la promozione delle produzioni di qualità e del territorio e dove si svolgerà una sfida tra alcuni chef di Francoforte, selezionati con un programma di promozione in Germania, che realizzeranno ricette con i nostri prodotti. L'iniziativa sarà accompagnata da una capillare azione di comunicazione.

A seguire il **Macfrut (Rimini 7-9 settembre)**, dove uno stand di circa 200 mq sarà occasione per sviluppare la promozione delle produzioni di qualità ortofrutticole soprattutto all'estero e in collaborazione con la rete regionale dei Centri agroalimentari.

Infine, al **Sana (Bologna 9-12 settembre)**, fiera dedicata al biologico, nello stand di oltre 100 mq saranno presentati prodotti del territorio, legati alla tradizione ma sempre più sostenibili grazie a tecniche di coltivazione innovative.

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

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**, **Scalognone 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.

