



FIERE DI PARMA CON CIBUS E CASA ARTUSI PORTABANDIERA  
 DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO

di **Lorenzo Frassoldati**

# IL GIACIMENTO GASTRONOMICO DELLA VIA EMILIA

**SE IL 'SAPER FARE ITALIANO'** è il tema del Padiglione Italia a Dubai, raccontato in due video diretti dal regista Premio Oscar Gabriele Salvatores, l'Emilia-Romagna, la regione si presenta a Expo 2020 Dubai come sistema integrato in cui le diverse espressioni del mondo produttivo, accademico, sociale e culturale creano un'unica armonia per rappresentare i valori più alti del territorio. L'agroalimentare è il comparto che meglio esemplifica questo nesso tra passato e futuro, con le sue delikatessen. Il food a marchio tutelato Dop e Igp della regione è rappresentato da 44 prodotti, un tesoro che dalla terra alla tavola vale oltre 3,5 miliardi di euro l'anno.

**La food valley** emiliano romagnola va a Dubai con l'obiettivo di promuovere su quei mercati le nostre produzioni agroalimentari a qualità regolamentata Dop Igp, campioni anche di export, come il Parmigiano reggiano che nel 2020 ha superato 1 miliardo di euro di valore sui mercati esteri (+10,7%) e che sui mercati del Medio Oriente sta investendo da tempo in campagne promozionali. A Dubai la regione va anche portando le sue tradizioni enogastronomiche col ristorante 'MEating Italy' allestito e gestito da Fiere di Parma, che in dicembre ospiterà Casa Artusi di Forlimpopoli con una serie di eventi per ricordare Pellegrino Artusi, fondatore e ambasciatore della gastronomia italiana nel mondo. «Un'occasione - dice la presidente Laila Tentoni - per dare ancora maggiore valore aggiunto alle eccellenze agroalimentari della regione». Dopo Expo Milano 2015, dunque, Fiere





di Parma si ripete a Expo Dubai con questa iniziativa attiva per sei mesi, che funzionerà come Fine Dining Restaurant, servendo solo prodotti italiani che i clienti possono vedere esposti nelle bacheche come opere d'arte in un contesto elegante e contemporaneo. «I prodotti ospitati sono tanti, sostanzialmente tutte le eccellenze alimentari italiane», illustra Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma. MEating in questi primi 20 giorni di Expo sta riscuotendo grande successo, il che fa dire a Cellie che «qui si respira lo stesso clima che si respira a

Cibus, reduce da una edizione di successo a Parma ai primi di settembre. La nostra missione con Cibus è supportare, insieme a Federalimentare, l'export del Made in Italy agroalimentare in tutti i modi, con la fiera fisica a Parma, con le piattaforme on line, partecipando ai vari Expo. Il nostro Paese ha un patrimonio unico non solo di prodotti ma anche di imprenditori e manager che anche qui a Dubai, grazie al nostro spazio MEating Italy, potranno fare meglio il loro prezioso lavoro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

del valore nazionale. In cima alla classifica il Parmigiano Reggiano DOP, (metà del valore regionale), poi il Prosciutto di Parma DOP, l'Aceto Balsamico di Modena IGP, la Mortadella Bologna IGP e il Grana Padano DOP (prodotto solo a Piacenza)



**UN PANIERE  
 DI BONTÀ  
 DOP E IGP**

La pattuglia di prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna è la prima in Italia e rappresenta oltre il 40%

