



Bologna, 18 dicembre 2013

Oggetto: Progetto Deliziando – Presentazione programma di attività 2014

Gentile Impresa,

nell'ambito del rinnovato Protocollo d'Intesa tra la Direzione Generale Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, l'Unioncamere Emilia-Romagna ed il sistema camerale regionale, siamo a presentarvi il **programma di attività Deliziando 2014**, sviluppato al fine di rafforzare ulteriormente l'integrazione e la sinergia tra tutti gli Organismi coinvolti, privilegiando una logica di promozione dell'intera filiera produttiva.

L'attività si svilupperà in stretta sinergia e co-marketing prioritariamente con Enoteca Regionale Emilia-Romagna, i Consorzi di tutela e valorizzazione e Fiere di Parma. Per alcune azioni il Progetto vedrà il coinvolgimento di altre strutture camerale italiane ed in particolare di Metropoli Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze, oltre alla sinergia con ITA-Agenzia per la promozione all'estero ed internazionalizzazione delle imprese italiane e con Unioncamere Nazionale. Un'ulteriore sinergia vedrà coinvolti l'Assessorato Attività Produttive della Regione Emilia-Romagna e APT Servizi, quest'ultima per le azioni di sviluppo della promozione turistica eno-gastronomica dell'Emilia-Romagna.

Il Progetto Deliziando nel 2014 consoliderà ed amplierà al contempo la collaborazione con gli Uffici all'estero dell'ITA-Agenzia e delle Camere di commercio italiane all'estero dei Paesi oggetto della promozione.

Le produzioni agro-alimentari oggetto della promozione di Deliziando 2014 sono i seguenti:

- prodotti DOP e IGP (ad oggi 39 – vedi elenco sotto riportato);
- prodotti a Qualità Controllata;
- prodotti BIO da agricoltura biologica;
- vini DOP (ex DOCG e DOC) ed IGP (ex IGT), prioritariamente da vitigni autoctoni;
- altri prodotti selezionati nell'ambito dell'elenco di quelli agro-alimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna;
- ulteriori prodotti: caffè e cioccolato.

I target prioritari cui il Progetto si rivolge sono: importatore/distributore, canale HO.RE.CA., ristorazione tradizionale, ristorazione commerciale, distribuzione moderna, enoteche, gastronomie, indipendenti.

Obiettivo primario del Progetto è quello di consolidare e/o implementare la presenza commerciale nei mercati esteri, supportando le imprese regionali anche attraverso momenti di start up informativi affiancati da strumenti operativi ed azioni mirate a favorire l'aggregazione di piccole imprese, nell'intento di ottimizzare gli investimenti atti alla creazione di servizi comuni. Il 2014 fornisce inoltre l'occasione per promuovere il patrimonio agro-alimentare regionale attraverso l'individuazione o la nascita di appositi circuiti turistici, in collaborazione con APT Servizi, al fine di valorizzare gli elementi culturali e sociali e lo stretto legame tra i prodotti ed il territorio di origine, anche in vista di Expo 2015.

Il *programma di attività 2014* di Deliziando si svilupperà attraverso la realizzazione di una serie di eventi che avranno come focus geografico le seguenti macro-aree:

**ASEAN:**

THAILANDIA: secondo anno di presenza del Progetto dopo i positivi risultati ottenuti nel 2013. Le attività si svilupperanno in sinergia con Fiere di Parma e Metropoli Firenze. Il trend di crescita del Paese ha mantenuto le aspettative. Nonostante l'attuale critica condizione socio-politica nel Paese, sentiti i partner – anche in loco - confermiamo la realizzazione delle seguenti attività:

- partecipazione in collettiva alla manifestazione "THAIFEX" che si svolgerà a Bangkok presso l'Impact Exhibition Center dal 21 al 25 maggio 2014;
- promozione all'interno di alcuni punti vendita della CATENA BigC in Thailandia e di CITY MART in Myanmar (Birmania) nell'ambito del progetto "Sapori d'Italia nel Mondo VI" gestito da Metropoli Firenze in qualità di capofila. **La raccolta delle adesioni è terminata al 7 novembre 2013.**

Saranno inoltre previste due azioni trasversali rivolte agli operatori dell'area asiatica:

- incoming di buyer wine provenienti da Birmania, Cina, Corea del Sud, Giappone, Hong Kong, Thailandia e Vietnam, per incontri B2B presso il Padiglione 1 di Enoteca Regionale Emilia-Romagna con imprese vitivinicole emiliano-romagnole espositrici in occasione di "Vinitaly" a Verona (6 > 9 aprile 2014);
- incoming in Emilia-Romagna di un gruppo di importatori, chef, sommelier e F&B provenienti da Birmania, Thailandia e Vietnam per un'attività formativa presso CasArtusi (Forlimpopoli), con l'obiettivo di approfondire la conoscenza e l'utilizzo dei nostri prodotti.

AMERICA:

BRASILE: terzo anno di presenza del Progetto su questo mercato che mantiene un trend di crescita costante e che si riconferma, nonostante le recenti difficoltà registrate dall'economia, un mercato di assoluto interesse, nel quale integrare e consolidare ulteriormente la presenza dei nostri prodotti. Le attività si svilupperanno in sinergia con Enoteca Regionale Emilia-Romagna e con i Consorzi di tutela e valorizzazione. E' prevista la seguente attività:

- partecipazione in collettiva alla manifestazione "S.I.AL. BRAZIL" che si svolgerà a San Paolo presso l'Expo Center Norte dal 24 al 27 giugno 2014.

CANADA: secondo anno di promozione sul mercato canadese. Il positivo trend di crescita del Paese e i concreti risultati ottenuti dalle azioni realizzate nel 2013, nonché le prospettive associate alla recente firma dell'Accordo Canada-UE per l'abbattimento di alcune barriere doganali rendono il Canada uno dei principali mercati di sbocco per i prodotti agroalimentari italiani. Le azioni che si svilupperanno vedranno la collaborazione e sinergia con Metropoli Firenze e con alcune Camere di commercio italiane all'estero. Tali azioni sono le seguenti:

- partecipazione in collettiva alla manifestazione "S.I.AL. CANADA" che si svolgerà a Montréal presso Palais de Congrès dal 2 al 4 aprile 2014. **La raccolta delle adesioni   gi  in corso.**
- azioni di promozione del settore food in British Columbia, Ontario e Québec attraverso il coinvolgimento di un numero selezionato di operatori per B2B telematici, con il supporto delle Camere di commercio italiane in Canada;
- azioni di promozione del settore wine in Québec atte a facilitare l'accesso di una decina di cantine emiliano-romagnole al canale importazione privata, con il supporto della Camere di commercio italiana di Montréal;
- incoming in Emilia-Romagna di un gruppo di importatori, chef, sommelier e F&B provenienti dal Canada per un'attivit  formativa presso CasArtusi (Forlimpopoli), con l'obiettivo di approfondire la conoscenza e l'utilizzo dei nostri prodotti.

Sar  inoltre prevista un'azione trasversale rivolta agli operatori dell'area americana:

- incoming di buyer wine provenienti da Brasile, Canada e Stati Uniti, per incontri B2B presso il Padiglione 1 di Enoteca Regionale Emilia-Romagna con imprese vitivinicole emiliano-romagnole espositrici in occasione di "Vinitaly" a Verona (6 > 9 aprile 2014);



DELIZIANDO
ITALIA
Tradition & Quality:
the legendary flavours of Emilia-Romagna.

EUROPA:

REGNO UNITO: consolidamento della presenza di Deliziando sul mercato britannico, con particolare focus sul settore wine. Le azioni si svilupperanno pertanto in sinergia e co-marketing con Enoteca Regionale Emilia-Romagna e con i Consorzi di tutela e valorizzazione. Sono previste le seguenti attività:

- partecipazione in collettiva alla manifestazione "LONDON WINE FAIR" che si svolgerà a Londra presso l'Olympia dal 2 al 4 giugno 2014. **La raccolta delle adesioni è terminata al 29 novembre 2013.**

ITALIA:

- partecipazione in collettiva alla manifestazione "CIBUS" che si svolgerà a Parma dal 5 all'8 maggio 2014.

Sarà inoltre prevista un'azione trasversale rivolta agli operatori dell'area europea:

- incoming di buyer wine provenienti da Belgio, Danimarca, Germania, Olanda, Polonia, Regno Unito, Russia, Svizzera, per incontri B2B presso il Padiglione 1 di Enoteca Regionale Emilia-Romagna con imprese vitivinicole emiliano-romagnole espositrici in occasione di "Vinitaly" a Verona (6 > 9 aprile 2014).

Di seguito il **Gantt** delle attività 2014

ATTIVITA'	Genn	Febb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Sett	Ott	Nov	Dic
Promozione food in Canada				X							
Incoming buyer GDO Thailandia e Myanmar in Italia - Firenze		X									
Fiera "S.I.AL. CANADA" - Montréal				2>4							
Incoming buyer wine a "Vinitaly" - Verona				6>9							
Promozione wine in Canada				X						X	
Fiera "CIBUS" - Parma					5>8						
Fiera "THAIFEX" - Bangkok					21>25						
Promozione in Thailandia e Myanmar					maggio o luglio						
Fiera "LONDON WINE FAIR" - Londra						2>4					
Fiera "S.I.AL. BRAZIL" - San Paolo						24>27					
Incoming gruppo chef sommelier importatori canadesi- Forlimpopoli									X		
Incoming gruppo chef sommelier importatori area Asean- Forlimpopoli										X	

Informiamo infine che le Camere di commercio provinciali, Vostro punto di riferimento sul territorio, saranno a Vostra disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento o informazione e Vi faranno pervenire le comunicazioni relative alle attività sopra indicate.

Per informazioni sul Progetto Deliziando:

PAOLA FRABETTI - Responsabile Internazionalizzazione Agro-alimentare
Unioncamere Emilia-Romagna - Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna
tel. +39 051 6377019 - fax +39 051 6377050 -
paola.frabetti@rer.camcom.it - www.ucer.camcom.it



ALLEGATO 1

PANIERE PRODOTTI DELIZIANDO 2014 (in corsivo blu i prodotti tradizionali dell'Emilia-Romagna)

ACETO

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. – anche BIO
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P.

CARNI FRESCHE E LORO DERIVATI

Bondiola

Coppa di Parma I.G.P.
Coppa Piacentina D.O.P.
Cotechino Modena I.G.P.
Culatello di Zibello D.O.P.
Mortadella Bologna I.G.P. - anche BIO
Pancetta Piacentina D.O.P.
Prosciutto di Modena D.O.P.
Prosciutto di Parma D.O.P.

Salama da sugo

Salame Cremona I.G.P.
Salame felino I.G.P.
Salame Piacentino D.O.P.
Salamini italiani alla cacciatora D.O.P.

Spalla di San Secondo

Vitellone bianco dell'Appennino centrale I.G.P.
Zampone Modena I.G.P.

CONDIMENTI E CONSERVE

Condimenti BIO con sole ricette emiliano-romagnole

Doppio concentrato di pomodoro

Prodotti conservati (consERVE di pomodoro, sott'oli, sott'aceti, ecc...) BIO

Ragù classico alla bolognese

Saba dell'Emilia-Romagna

Sale di Cervia

Salsa di pomodoro Q.C.

Sapore o savor

FORMAGGI

Caciotta d'Urbino D.O.P.
Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P.
Grana Padano D.O.P. - anche BIO
Parmigiano Reggiano D.O.P. - anche BIO
Pecorino dell'Appennino reggiano
Provolone Valpadana D.O.P.
Raviggiolo
Squacquerone di Romagna D.O.P.

FRUTTA E VERDURA

Aglione di Voghiera D.O.P.
Amarene brusche di Modena I.G.P.
Asparago verde di Altedo I.G.P.
Fungo di Borgotaro I.G.P.



DELIZIANDO

ITALIA
Tradition & Quality:
the legendary flavours of Emilia-Romagna.

Marrone di Castel del Rio I.G.P. – anche BIO
Melone mantovano I.G.P.
Ortofrutta BIO
Patata di Bologna D.O.P.
Pere dell'Emilia-Romagna I.G.P. – anche BIO
Pesca e nettarina di Romagna I.G.P. – anche BIO
Prodotti ortofruttili Q.C. e surgelati BIO
Scalogni di Romagna I.G.P.

OLIO

Olio Extra Vergine di oliva di Brisighella D.O.P.
Olio Extra Vergine di oliva Colline di Romagna D.O.P.

PASTA PANETTERIA PASTICCERIA

Africanetti
Cappellacci di zucca
Cappelletti all'uso di Romagna
Cappelletti
Coppia ferrarese I.G.P.
Erbazzone di Reggio Emilia
Pampepato
Passatelli
Pasta fresca secca e ripiena - anche BIO
Pasticceria e Prodotti da forno BIO
Piadina romagnola I.G.P. (in protezione transitoria) - anche BIO
Riso del Delta del Po I.G.P.
Sfogliata o torta degli ebrei
Spongata
Tigella modenese
Torta ricciolina o torta di tagliatelle
Zuccherino montanaro bolognese
Zuppa inglese

PRODOTTI ITTICI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA (freschi, 4^e e 5^e gamma)

Crostacei delle acque emiliano-romagnole: canocchia, gamberone, mazzancolla;
Gasteropodi: lumachina;
Pesci delle acque emiliano-romagnole: acquadella marinata, alaccia, alice, anguilla marinata di Comacchio, branzino, orate, salmerino del Corno alle Scale, saraghina, sardina, trota; triglia
Molluschi delle acque emiliano-romagnole: calamaro, cozza, ostrica, vongola di Goro, vongola poverazza, vongola verace.

ULTERIORI PRODOTTI

Caffè
Cioccolato
Farine Q.C.
Farine/Legumi e altri sementi BIO
Marmellate/Composte e succhi di frutta emiliano-romagnoli BIO
Miele BIO

VINI DOP (ex DOCG e DOC) – anche BIO

Bosco Eliceo
Colli Bolognesi
Colli Bolognesi Classico Pignoletto
Colli di Faenza
Colli d'Imola
Colli di Parma
Colli di Rimini



DELIZIANDO
ITALIA
Tradition & Quality:
the legendary flavours of Emilia-Romagna.

Colli di Scandiano e di Canossa
Colli Piacentini
Colli Romagna centrale
Gutturnio
Lambrusco di Sorbara
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Lambrusco Salamino di Santa Croce
Modena o di Modena
Ortrugo
Reggiano
Reno
Romagna
Romagna Albana

VINI IGP (ex IGT) – anche BIO

Bianco di Castelfranco Emilia
Emilia o dell'Emilia
Forlì
Fortana del Taro
Ravenna
Rubicone
Sillaro o Bianco del Sillaro
Terre di Veleja
Val Tidone

VITIGNI AUTOCTONI

Bacca Rossa: Ancellotta, Canina Nera, Centesimino, Cornacchia, Fogarina, Fortana, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Montericco, Lambrusco oliva, Lambrusco salamino, Malbo gentile, Negretto, Pelagos, Perla dei vini, Sangiovese, Sgavetta, Termarina, Uva del fantini, Uva Longanese, Uva toscana.

Bacca Bianca: Albana, Alionza, Bervedino, Malvasia di Candia aromatica, Melara, Montù, Mostosa, Ortrugo, Pignoletto, Santa Maria, Scarsafoglia, Spergola, Trebbiano modenese, Trebbiano romagnolo, Verdea.

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

Anicione

Anisetta

Liquore zabaglione all'uovo

Nocino

Sorbolo

Sassolino