

ALLEGATO

Dop e Igp, tutti gli appuntamenti e gli eventi 2024 per promuovere in Italia e all'estero le eccellenze dell'Emilia-Romagna

Cibus

Parma 7-10 maggio

Cibus, Salone Internazionale dell'alimentazione è la più importante fiera dedicata all'agroalimentare italiano.

A Cibus, istituzioni, associazioni di categoria, aziende e professionisti dell'agroalimentare si incontrano per delineare insieme le future strategie del settore food. Rappresenta un'enorme opportunità per instaurare e sviluppare relazioni commerciali a livello internazionale, ma anche per aggiornarsi sulle innovazioni del comparto e progettare il futuro del proprio business.

Stand ER in collaborazione a Unioncamere e Apt con degustazioni e show cooking di prodotti Dop Igp a cura di Chef To Chef.

MacFrut

Rimini 8-10 maggio

Punto di riferimento a livello nazionale e internazionale per il settore ortofrutticolo. La Regione partecipa con uno stand in cui ospita gli 11 Consorzi di prodotti ortofrutticoli Dop e Igp regionali. All'interno dello stand sono organizzate degustazioni dei prodotti Dop e Igp ortofrutticoli a cura della Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Rimini e ospitate presentazioni inerenti il mondo dell'ortofrutta

Meeting

Rimini 20-25 agosto

Manifestazione nazionale organizzata dalla fondazione "Meeting per l'amicizia fra i popoli", che propone una riflessione e un confronto aperto su temi culturali, religiosi, politici, artistici.

Stand di 100 mq condiviso con Apt Servizi, distribuzione di gadget e materiale cartaceo dell'Assessorato agricoltura, caccia e pesca, di Apt e delle Destinazioni Turistiche regionali.

Terra Madre – Salone del Gusto

Torino 26-30 settembre

Fiera voluta da Slow Food a difesa della biodiversità e dei diritti dei popoli alla sovranità alimentare, contro l'omologazione dei sapori, l'agricoltura massiva e le manipolazioni genetiche.

Stand regionale condiviso con Slow Food Emilia-Romagna: presentazione di prodotti Dop e Igp regionali da parte dei rappresentanti dei Consorzi e degustazione guidate con il supporto di Casa Artusi. Programma attività alternato tra proposte Consorzi/RER e Slow Food Emilia-Romagna.

Slow Wine Fair

Bologna 25-27 febbraio

Fiera internazionale di vini organizzata da Slow Food con la presenza di espositori selezionati che aderiscono ai principi espressi nel Manifesto Slow Food per un vino buono, pulito e giusto: la sostenibilità ambientale, la tutela del paesaggio agricolo, la consapevolezza dei consumatori e la crescita culturale e sociale delle comunità contadine a cui le aziende vitivinicole devono contribuire.

Stand di Enoteca regionale con 39 produttori e stand con 4 consorzi di tutela Dop e Igp.

Vinitaly

Verona 14-17 aprile

Prima fiera nazionale del vino e dei distillati rivolta agli operatori del business nazionali e internazionali.

Padiglione 1 Regione Emilia-Romagna, curato da Enoteca regionale, dove sono ospitate le aziende vitivinicole regionali. Ricco programma di degustazioni e incontri sul tema del vino.

Tramonto Divino

Rassegna promossa da Enoteca Regionale, in collaborazione con Unioncamere, Prima Pagina, Ais e Chef to Chef che ha lo scopo di valorizzare le etichette, le cantine dell'Emilia-Romagna abbinandoli a prodotti e cibi Dop e Igp del territorio.

Il 19 luglio si terrà una fuori salone a Milano Marittima: si tratta di un'anteprima dedicata agli spirits con il Craft Gin Summer Fest. Poi ci saranno le serate dedicate al vino a Riccione, Cesenatico, Scandiano, Bologna e una "fuori regione" a Pesaro, capitale della Cultura 2024 in collaborazione con la Regione Marche.

Altri progetti 2024

Ambasciatori del GUSTO

Reggio Emilia 18-20 marzo

Evento che nasce in occasione dell'assemblea annuale della omonima associazione, composta da circa 200 iscritti fra chef, giornalisti, accademici, esperti del settore e imprenditori, ha carattere nazionale e ogni anno si propone di realizzare una manifestazione di tre giorni in grande stile, in una regione italiana per promuovere le eccellenze agroalimentari e la cultura del cibo. Quest'anno è la volta dell'Emilia-Romagna e la città prescelta è Reggio Emilia, dove da lunedì 18 a mercoledì 20 ci sarà un susseguirsi di iniziative tese a valorizzare, promuovere e far degustare i prodotti regionali. Il primo giorno sarà dedicato al mondo della lievitazione e sarà l'occasione per impiegare prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna, trasformarle in prodotti finiti e farli degustare al pubblico

Nati qui, apprezzati in tutto il mondo

Promozione delle 44 Dop e Igp regionali nel settore Ho.Re.Ca e presso il consumatore finale attraverso azioni di comunicazione e formazione in collaborazione con Marr.

Nel 2023 si sono svolti 4 educational tour (2 in Emilia e 2 in Romagna), che hanno coinvolto 110 tra clienti e operatori Marr (44 strutture), nei luoghi di produzione delle Dop e Igp regionali: Squacquerone di Romagna Dop, Formaggio di Fossa di Sogliano Dop, Olio Evo Brisighella Dop, Piadina Romagnola Igp, Culatello di Zibello Dop, Salame Felino Igp e Coppa di Parma Igp.

Quest'anno è previsto un evento per stampa e operatori Ho.Re.Ca, in collaborazione con Enoteca regionale ER, nella Rocca di Dozza lunedì 8 aprile 2024. Presentazione delle attività, e premiazione dei ristoratori che hanno partecipato agli educational tour.

Guida Michelin

Candidatura autunno 2024

La Regione ha inviato lettera di candidatura per ospitare la cerimonia nazionale dei premi della Guida Michelin anno 2024.

Motor Valley Fest

Modena, 2-5 maggio

Manifestazione che crea un connubio tra Motor e Food Valley rivolto prevalentemente al mondo della comunicazione nazionale del food, dei motori e del lifestyle. Protagonisti sono non solo i motori Ferrari ma i grandi prodotti Dop e Igp del territorio. Una kermess che coinvolge la città di Modena e il suo territorio.

Good

Parma 1^ ottobre

Selezionati operatori turistici provenienti da tutto il mondo hanno l'opportunità di vivere un'autentica esperienza italiana, di conoscere operatori e produttori italiani di alta qualità, con una particolare

attenzione alla sostenibilità ambientale. L'8^a edizione di Good Italy Workshop andrà in scena martedì 1^a ottobre 2024, in Emilia-Romagna, nel cuore **della Food Valley italiana**.

Attività di promozione estero

Summer Fancy Food

Promozione prodotti Dop e Igp e rafforzamento della reputazione del brand Emilia-Romagna in Usa attraverso la partecipazione alla Summer Fancy Food dal 25 al 27 giugno.

L'Emilia-Romagna avrà un proprio stand all'interno della Fiera assieme ai consorzi e alle aziende che hanno già dato adesione. Masterclass dedicate ai prodotti Dop e Igp partecipanti e vino di Enoteca ER in abbinamento, con il supporto di Alma e della Camera di Commercio italiana a New York. Inoltre, la Regione organizzerà incontri per Consorzi e Aziende con il mondo dell'Horeca e della ristorazione dello Stato di New York.