



Le produzioni tipiche locali rappresentano un patrimonio straordinario del sistema territoriale rurale: salvaguardare, tutelare e promuovere le eccellenze e le tipicità locali rappresenta così un'azione di fondamentale importanza per tutelare tipicità e tradizioni rurali e promuovere uno sviluppo territoriale in una logica di sviluppo sostenibile.

Lo sviluppo sostenibile dei territori rurali passa infatti anche attraverso la valorizzazione delle loro produzioni tipiche e di nicchia, attraverso quindi quei prodotti che tendono a caratterizzare fortemente l'offerta territoriale ed il suo sistema locale.

In questo contesto, la ricerca di autenticità dei sapori e prodotti tradizionali è stata la linea guida che ha portato il GAL DELTA 2000 e il GAL ALTRA ROMAGNA alla definizione de "Le Spiagge del Gusto", eventi di degustazione e promozione di prodotti tipici dei due territori Leader

dell'Emilia-Romagna che si affacciano sulla costa adriatica per portare i sapori e i profumi dell'entroterra sulle spiagge della riviera emiliano-romagnola.

19 eventi di degustazione e promozione dei prodotti tipici realizzati proprio in quei luoghi che d'estate rappresentano uno dei maggiori punti di attrazione e presenza dei turisti: le spiagge e gli stabilimenti balneari.

Le spiagge del gusto sono iniziate il 3 luglio, al Bagno Bologna di Punta Marina Terme con l'inaugurazione ufficiale, e sono poi continuate nelle spiagge della costa emiliano romagnola, dai Lidi di Comacchio a Ravenna, passando per le spiagge di Ravenna, Cervia, Cesenatico e Bellaria, in un susseguirsi di eventi che hanno animato la riviera fino al 7 agosto, riscuotendo un grandissimo successo di pubblico.

Il GAL DELTA 2000 si è in particolare occupato dell'organizzazione di 14 dei 19 eventi, localizzati spiagge di Ravenna, Cervia e Comacchio. In collaborazione con Ferrara Incoming, azienda incaricata da DELTA 2000 dell'attuazione dei 14 eventi di competenza di DELTA 2000, i momenti enogastronomici hanno visto la partecipazione dello chef Salvatore Calzolari che ha proposto i piatti della tradizione, spiegato l'origine delle materie prime utilizzate e offerto ai presenti assaggi gratuiti. Varie aziende agricole di produttori locali hanno partecipato portando frutta e verdura di stagione per degustazioni e assaggi, ma anche i vini, i prodotti da forno e i salumi locali. Non solo



appuntamenti per il palato, ma anche momenti per il divertimento e per mettere alla prova le capacità sensoriali di vista, olfatto, tatto, udito, grazie alla presenza di un animatore che ha organizzato percorsi sensoriali, prove di riconoscimento e giochi, sia per gli adulti sia per i piccini, per scoprire attraverso i sensi le eccellenze del territorio.

I TESORI DEL GUSTO non si fermerà con le degustazioni di prodotti tipici sotto l'ombrellone, ma proseguirà in autunno nell'entroterra con gli appuntamenti della **Maratona del Gusto**. Gli eventi coinvolgeranno chef del mondo della ristorazione locale del Delta, le produzioni tipiche del territorio che saranno presentate, raccontate e fatte degustare al pubblico partecipante.

Tutti gli eventi e le iniziative realizzate si collocano nell'ambito del progetto "**I TESORI DEL GUSTO**" che nasce dalla collaborazione fra il GAL L'Altra Romagna e il GAL Delta 2000 e U.P. Costa, nell'ambito dell'Asse IV, misura 421 della programmazione LEADER della Regione Emilia Romagna.

L'obiettivo generale del progetto è la valorizzazione delle produzioni tipiche al fine di creare importanti momenti di caratterizzazione e distinzione dell'offerta complessiva dei territori Leader coinvolti.

Il programma degli eventi, informazioni e aggiornamenti sono disponibili sui siti web www.deltaduemila.net

Oltre alle Spiagge del Gusto, sono inoltre state realizzate molteplici iniziative ed eventi enogastronomici finalizzati alla promozione e valorizzazione delle produzioni tipiche, tra questi nella primavera scorsa due **eventi enogastronomici, uno a Comacchio (FE) e uno a Cervia (RA)**. Nel primo caso nell'ambito degli eventi della Primavera Slow e della Fiera del Birdwatching è stata organizzata una cena di gala, con un menù proposto e preparato dallo chef Mauro Spadoni, tenutasi il 3 maggio. Proprio la contestuale presenza della Fiera ha consentito di poter far conoscere i prodotti tipici locali a giornalisti, tour operator, agenzie di viaggio, associazioni ambientali e di fotografia naturalistica presenti a Comacchio.

Il secondo evento enogastronomico si è tenuto a Cervia, il 12 maggio ed era destinato a far conoscere i prodotti tipici locali agli operatori del settore turistico della costa emiliano-romagnola. L'evento ha visto la partecipazione di rappresentanti di strutture ricettive e ristorative e del settore turistico in generale che hanno potuto assistere ad un active exhibitions da parte dei produttori locali, seguito da un convegno "Alla scoperta dei prodotti del Delta del Po e dell'Appennino Romagnolo", durante il quale sono state realizzate alcune preparazioni nello stile dello show cooking e da una degustazione finale il tutto con la presenza e collaborazione dello chef Domenico Magnifico. .

(A cura di Marzia Cavazzini)

