

deltaduemila.net



bollettino del GAL

deltaduemila.net è il quadrimestrale del Gruppo di Azione Locale DELTA 2000 Soc. cons. a r. l. - Strada Luigia, 8 - 44020 San Giovanni d'Ostellato (FE) Italy
Tel. 0533 57693/4 - Fax 0533 57674 - web: deltaduemila.net • e-mail: deltaduemila@tin.it

Direttore responsabile: Giancarlo Malacarne • **Direttore editoriale:** Angela Nazzaruolo • **Responsabile di redazione:** Tatiana Picone
Comitato di redazione: Emma Maria Barboni, Marzia Cavazzini, Lidia Conti, Paola Palmonari, Tatiana Picone, Simona Melchiorri, Silvia Forlani, Chiara Longhi, Ilario Rasini
Autorizzazione Tribunale di Ferrara n. 22/98 del 3/12/98 • Stampa: Tipografia G. Giari - Codigoro • Grafica: GIARI advertising

Numero 25 - DICEMBRE 2006

Le novità
di DELTA 2000

in primo piano

Il Leader + per la
valorizzazione del Delta

focus

Tartufo...
a portata di forchetta

la progettualità...

I risultati
del
Salone del Gusto 2006

inserto
speciale

International Po Delta Birdwatching Fair 2007

Al via la quarta edizione della Fiera Internazionale del Birdwatching e del Turismo Naturalistico che si terrà dal 28 aprile al 1 maggio 2007, a Comacchio (Fe) presso l'argine Fattibello.

L'edizione del 2007 si arricchisce di nuove categorie merceologiche e nuovi entusiasmanti eventi. Il tema conduttore della quarta edizione sarà lo Slow Tourism: Turismo lento a contatto con la natura da vivere, osservare e gustare - Birdwatching, Biowatching, Fotografia ed Escursionismo, Turismo Fluviale, Cicloturismo, Itinerari Enogastronomici, Natura e Benessere... I padiglioni espositivi saranno fruibili dal 28 al 30 Aprile 2007, e nella giornata

del 1° Maggio verranno organizzati degli eventi speciali "Slow Tourism": Open Day del Parco, ECO-Running, ecc.

Tutti i giorni della manifestazione: convegni e seminari ad alto livello scientifico, lectures, mostre fotografiche, workshop di arte e fotografia, concorso Delta in Focus 2007, organizzazione di punti Slow su tutto il territorio del Parco del Delta del Po dai quali partiranno itinerari birdwatching e bio-watching, a cavallo, in bicicletta, in battello, in canoa, ecc., raduni sportivi, attività dedicate ai ragazzi, il workshop per operatori "Bird.T.T - Birdwatching Travel Trade", e tanto altro ancora.

Emma Barboni

Un progetto per il rilancio turistico e commerciale di Bagnacavallo

Analizzare il trend e mettere a punto strumenti, azioni e strategie che rilancino il centro storico di Bagnacavallo e valorizzino la sua offerta turistico-commerciale: questo prevede l'incarico che è stato affidato a DELTA 2000 da parte del Comune di Bagnacavallo, che è in fase di avvio e che si dovrà concludere a settembre 2007.

Il progetto, che porterà alla redazione di un vero e proprio Piano Strategico e di Marketing Territoriale, sarà attuato in stretta collaborazione con tutti i soggetti che operano sul territorio, mediante la condivisione delle scelte strategiche attraverso l'istituzione di un Tavolo di coordinamento e Gruppi di Lavoro partecipativi, in modo da individuare obiettivi e azioni comuni.

In sintesi, il lavoro si articola in più fasi:

- Ricognizione ed analisi quantitativa e qualitativa della situazione attuale dal punto di vista dell'offerta turistico-commerciale, anche attraverso interviste dirette alle imprese, ai consumatori ed a tutti i cittadini;
- Identificazione degli obiettivi e delle linee di azione del Piano strategico;
- Elaborazione del piano strategico e definizione delle linee di indirizzo per la promozione turistica e l'attrazione di insediamenti di attività commerciale.

Al termine, i risultati, che dovrebbero portare a individuare azioni concrete da realizzare, saranno divulgati attraverso un'iniziativa pubblica.

Silvia Forlani

"Strada del pesce": valorizzazione e promozione di specie ittiche poco note della regione Emilia-Romagna

Oltre 100 eventi lungo la costa dell'Emilia-Romagna saranno realizzati a partire dalla primavera 2007 per fare conoscere il pesce di qualità e le tradizioni delle marinerie e per valorizzare i prodotti ittici dell'Alto Adriatico nelle stagioni più indicate.

Si tratta del progetto "Strada del Pesce", che è stato ufficialmente avviato, e che verrà realizzato nelle 4 province costiere della nostra regione: per la parte nord, avente come capofila la Provincia di Ferrara e partner quella di Ravenna, DELTA 2000 si occuperà del coordinamento organizzativo di tutte le fasi dell'attuazione complessiva. Il progetto complementare, che interessa la costa meridionale dell'Emilia-Romagna, ha come capofila la Provincia di Forlì-Cesena, in collabora-

zione con la provincia di Rimini, e sarà coordinato dall'ente Efeso di Rimini. Tra le numerose attività previste, sarà definito un vero e proprio piano marketing e relativo piano promozionale per gli anni futuri e sarà divulgata una pubblicazione dedicata alle specie ittiche locali e poco sfruttate. Le strategie di attuazione, il calendario degli eventi e tutte le azioni da realizzare, che coinvolgono gli operatori di tutta la filiera, dai pescatori, ai commercianti, fino ai ristoratori, vengono condivise ed approvate da un Comitato Promotore, che comprende i rappresentanti istituzionali delle province e dei comuni costieri interessati, ed i referenti delle associazioni private di filiera.

Silvia Forlani

DELTA 2000 al 46° Salone Nautico di Parigi

I territori interessati dal progetto di cooperazione interterritoriale "Vie d'acqua del Nord Italia", a valere sull'I.C. Leader+, partecipano quest'anno per la prima volta, al 46° Salone Nautico di Parigi (dal 2 all'11 dicembre - Porte de Versailles), nell'ambito dello stand di UNII - Unione di Navigazione Italiana Interna. Si tratta di un appuntamento di portata internazionale, in cui amanti e professionisti della nautica da diporto si recano in più di 300.000 per visitare migliaia di espositori dislocati su una superficie di ben 116.000 m². Un'opportunità importante per promuovere le aree

partner di progetto, fra cui il Parco del Delta del Po Emilia-Romagna, in cui il turismo fluviale e nautico rappresenta un grande potenziale per lo sviluppo delle economie locali. Il Presidente di DELTA 2000 Giancarlo Malacarne ed il Direttore Angela Nazzaruolo, hanno preso parte per qualche giorno alla "kermesse" per capire quali sono i target di riferimento e le tendenze di mercato, al fine di pianificare una strutturazione del territorio rispondente alle richieste ed alle necessità dei turisti che scelgono di visitare i territori attraverso le vie d'acqua.

Simona Melchiorri

in primo piano



Il percorso pedonale e ciclabile di Conselice, da S. Patrizio al Sillaro, prossimo all'inaugurazione **In bici ai confini della Bassa Romagna**

Ilario Rasini

I lavori di costruzione del percorso pedonale e ciclabile che attraversa da sud a nord l'intero comune di Conselice fino all'argine del torrente Sillaro sono ormai ultimati. Il progetto cofinanziato dal Comune e da DELTA 2000 tramite l'iniziativa comunitaria Leader+ ha attivato investimenti per oltre 100.000 euro.

Il consiglio d'amministrazione di DELTA 2000 ha di recente autorizzato alcune piccole integrazioni all'interno della spesa prevista, finalizzate a valorizzare il punto di partenza del percorso e cioè l'antico Mulino di S. Patrizio tramite l'installazione di una bacheca con pannello didattico che delinea la storia di uno degli edifici più antichi del territorio conselicese, costruito nella seconda metà del XV secolo. Sono previsti poi alcuni interventi per migliorare la fruibilità delle due aree di sosta posizionate lungo il tragitto, il "boschetto" alle porte del centro urbano di Conselice (a cui si riferiscono le foto) e l'area di sosta "Chiesanuova" in via Guglielma.

Questo percorso ciclo-naturalistico, che permette di apprezzare il paesaggio agrario di questo estremo lembo della Bassa Romagna, sarà ufficialmente inaugurato nella prossima primavera, ma già da alcuni mesi molti escursionisti lo stanno utilizzando. Perché, certamente, la pista è innanzitutto un servizio offerto alla popolazione locale, in grado di favorire la mobilità ciclabile, la conoscenza delle risorse del territorio rurale ed una maggiore qualità del tempo libero: ma è anche un incentivo alla scoperta del territorio per escursionisti, camperisti, praticanti del turismo naturalistico e di quello enogastronomico. Infatti, una volta arrivati sull'argine destro del Sillaro, lo sguardo si apre sull'orizzonte vallivo dell'oasi naturalistica di Campotto e Valle Santa, che rappresenta la più interna delle sei stazioni del Parco del Delta del Po.

Qui è immediato il collegamento con l'asse ciclabile Argenta-S. Alberto-mare, in fase di costruzione e pronto nella prossima primavera, lungo il

corridoio ecologico del Reno-Antico Po di Primaro, con la sua affascinante fascia boscata golenale. Il percorso conselicese, inoltre, può aiutare la valorizzazione di aziende agricole che, dopo la fase pionieristica degli anni '90, stanno investendo nella diversificazione della loro offerta commerciale e gastronomica, nonché sul versante della ricettività: ci riferiamo innanzitutto all'agriturismo Massari gestito da una delle CAB più importanti della provincia di Ravenna, ma anche al caseificio

"Boschetto Vecchio", alla cantina sociale "Coltivatori Diretti" e ad altre aziende agricole con vendita diretta. Filiera corta e multifunzionalità dell'impresa agricola, singola o cooperativa, dunque, sono una delle risposte innovative possibili alla crisi dell'agricoltura tradizionale: servono però nuove professionalità ed un territorio ospitale, accogliente, ricco di biodiversità e valori paesaggistici, ben attrezzato di infrastrutture e servizi, in grado di favorire il successo della multifunzionalità.



Turismo verde nel Delta

Marzia Cavazzini

Il progetto realizzato da VERDE DELTA SERVICE di Ostellato (Fe) si colloca fra quei progetti innovativi finalizzati a migliorare la dotazione strutturale e di servizi funzionale ad una ospitalità mirata e collegata alle vocazioni ed ai conseguenti prodotti turistici che caratterizzano il Delta come destinazione. Le finalità sono, da un lato, consolidare la rete con altre imprese di servizi turistici ed operatori in particolare del turismo fluviale, ma più in generale connessi con una offerta turistica rurale e, dall'altro, migliorare la qualità ed i servizi offerti prevedendo in particolare l'acquisto di attrezzature e la realizzazione di interventi per sostenere il turismo verde nell'area.

Attraverso il finanziamento LEADER+, che è stato pari a 68.295,13 Euro a fronte di un importo di progetto pari a 136.590,25 Euro, sono stati realizzati interventi sulle dotazioni e attrezzature, acquistando nuovi veicoli elettrici per gli spostamenti all'interno dell'area delle vallette di Ostel-

lato, barche elettriche, mountain bike, canoe e materiale per equitazione e per l'osservazione naturalistica. Non da ultimi, sono stati realizzati interventi al fine di migliorare la qualità ed i servizi offerti per il tempo libero, come la creazione di una area giochi per bambini e acquisizione di una nuova attrezzatura, e lo sport, come il nuovo impianto di irrigazione del campo da golf.

L'obiettivo è stato tra l'altro rivolto a dare contenuto concreto al concetto di "turismo ecocompatibile", senza perdere di vista le esigenze di un turista con una richiesta sempre più diversificata ed attenta, elemento indispensabile per garantire un concreto ritorno economico dell'iniziativa, garanzia della sua continuità del tempo.



La mobilità eco-compatibile all'interno delle vie fluviali e del delta

Marzia Cavazzini

Il progetto realizzato dal Circolo Nautico Volano, di importo complessivo pari a 13.352,39 Euro che ha ottenuto un contributo a valere sul LEADER+ di 6.676,20 Euro, ha avuto la finalità di riqualificare le due sedi del Circolo Nautico Volano, di cui una si trova nel centro abitato di Codigoro e l'altra a Volano, nonché potenziare gli strumenti necessari per la navigazione fluviale. Lo stesso progetto è stato inoltre rivolto al potenziamento dell'attività tecnico didattica per il Centro Scolastico di Codigoro ed ad una migliore strutturazione dell'attività sociale che da anni il Circolo Nautico svolge in collaborazione con l'Azienda

USL di Ferrara nell'area bandicap adulti e minori.

In concreto sono stati realizzati interventi rivolti alla riqualificazione delle strutture di assistenza idonee per fornire ristoro ai turisti, è stato riqualificato il parco canoe con l'acquisto di nuovi kayak e canadesi, sono stati acquisiti di nuovi motori fuoribordo, nonché attrezzature idonee al turismo naturalistico e al birdwatching. In particolare con l'attuazione del progetto in oggetto il circolo intende promuovere e divulgare delle discipline quali la vela, canoa e kayak che possono essere praticate sia a livello agonistico o sportivo che a livello turistico, da tutte le fasce d'età.

DELTA 2000 IN EUROPA, PROGETTI CONCLUSI E PROGETTI AVVIATI

Ravenna-Tuzla : un'integrazione sistemica

Il progetto, finanziato nell'ambito della Legge 84/2001 Ministero degli Affari Esteri, e che ha visto la partecipazione in qualità di partner della Municipalità di Tuzla e dell'Agenzia di sviluppo NERDA, ha avuto l'obiettivo di creare rapporti di cooperazione istituzionale tra la provincia di Ravenna e la municipalità di Tuzla, mirati al trasferimento delle metodologie per l'ammodernamento delle pubbliche amministrazioni e per l'applicazione di politiche pubbliche efficaci per lo sviluppo del sistema economico dell'area bosniaca, nonché la creazione di una rete integrata di PMI tra la regione di Tuzla e la provincia di Ravenna che possa entrare in connessione con il sistema dei distretti dell'intera regione Emilia-Romagna.

Durante gli ultimi mesi sono stati realizzati diversi study

tour, meeting ed educational che hanno consentito di dare avvio a rapporti di collaborazione tra imprese italiane e bosniache. Nell'ambito del progetto, a seguito di una specifica analisi socio-economica del territorio bosniaco e quale frutto di incontri pubblici tra i vari soggetti istituzionali e privati, sono state definite una serie di linee guida e raccomandazioni per la definizione di un Piano di Sviluppo Locale.

Dal 16 al 19 ottobre 2006 una delegazione italiana composta da Giancarlo Malacarne, Mauro Conficoni e Marzia Cavazzini, rispettivamente Presidente, Vice Presidente e collaboratrice di DELTA 2000, Alberto Rebutti, Dirigente Politiche Comunitarie della Provincia di Ravenna, Marina Vicini, Direttore della Camera di Commercio Italo Bosniaca, Goran Vujasin, Referente per il desk di Sarajevo e Ermanno

Tani, Assessore Comune di Lugo, ha partecipato al meeting finale a Tuzla in Bosnia-Herzegovina.

Il meeting è stato l'occasione per illustrare a tutte le forze economiche e sociali gli orientamenti e le linee guida per la definizione di un Piano di Sviluppo Locale della regione economica del Nord Est

della Bosnia Erzegovina e per presentare uno strumento promozionale dell'area di Tuzla, la brochure "Perché investire a Tuzla", redatta in tre lingue e diretta a favorire nuovi investimenti nell'area bosniaca ed individuare possibilità di collaborazione futura.

Marzia Cavazzini



Parchi accomunati dall'essere in Adriatico

Il Segretariato Tecnico Congiunto, che gestisce l'iniziativa Comunitaria INTERREG Transfrontaliero Alto Adriatico, ha recentemente comunicato che il progetto NAP - Network of Adriatic Parks, candidato da DELTA 2000 è stato valutato positivamente ed ammesso al finanziamento. Un impegno da ora a giugno del 2008 per creare un forte legame ideale e concreto tra territori e Parchi delle due sponde del Mare Adriatico.

Il progetto lega il Friuli Venezia Giulia, il Veneto, l'Emilia-Romagna, l'Abruzzo, la Puglia, l'Albania, la Serbia, la Bosnia Erzegovina e la Croa-

zia; 19 realtà fra Enti, Gal, Parchi ed associazioni, con l'obiettivo di promuovere, valorizzare e conservare le risorse naturali che costituiscono le aree Parco e le oasi naturalistiche Adriatiche attraverso la realizzazione della messa in rete dei servizi offerti, con il ricorso a strumentazioni informatiche.

Si mirerà ad offrire ai flussi eco-turistici una serie di informazioni attualmente difficili da ottenere e favorire, attraverso la strutturazione della rete dei Centri Visita e degli operatori, il dialogo transnazionale di carattere scientifico, culturale ed educativo.

Emma Barboni

AGRO-DEV - Sviluppo integrato della filiera agroalimentare nell'alto Adriatico

È stato inoltre approvato il progetto AGRO-DEV - SVILUPPO INTEGRATO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE NELL'ALTO ADRIATICO, candidato dalla Confcooperative Unione Provinciale di Ravenna insieme con la Camera di Commercio di Ravenna, Lega Provinciale delle Cooperative di Ravenna, Intesa e Pro.In.Carne SCARL e Confcooperative Molise per la parte italiana e, per la parte croata, Comune di Lovas, Provincia di Lovas e la Cooperativa P.Z. Lovas., per il quale DELTA 2000 ha avuto l'incarico di seguirne la formulazione ed elaborazione progettuale e la sua candidatura alle autorità competenti.

L'obiettivo è promuovere

l'integrazione tra produttori e produzioni italiane e croate per la creazione di una filiera di prodotti del settore agroalimentare dell'Area Adriatica che risponda a requisiti di qualità in base alle normative UE.

In particolare si intende da un lato sviluppare il settore agricolo della zona di Vukovar-Lovas (Croazia), dall'altro individuare nuove opportunità di mercato per le produzioni agro-alimentari italiane. Il progetto è rivolto oltre che agli operatori economici privati del settore agricolo, sia locali sia potenziali investitori esterni, anche alle istituzioni pubbliche coinvolte nel processo di rilancio dell'area.

Marzia Cavazzini

Tartufo... a portata di forchetta

Simona Melchiorri

Il Delta del Po, un territorio dal paesaggio unico e suggestivo, forgiato dal "Fiume" e trasformato dall'uomo, è caratterizzato da un mix di aree antropizzate e di zone ad alto pregio naturalistico, dove i prodotti spontanei quali il tartufo trovano da secoli il loro habitat ideale, come da secoli trovano spazio nella tradizione gastronomica locale.

Il tartufo è per questi motivi il filo conduttore del progetto di cooperazione interterritoriale "Coltura della tradizione e colture spontanee: canapa e tartufo" a valere sull'I.C. LEADER+ che unisce il delta del Po emiliano-romagnolo alle crete senesi, nell'obiettivo comune di valorizzare le produzioni di tartufi locali. Fra le azioni di questo progetto, finalizzate alla valorizzazione del tartufo, DELTA 2000 in collaborazione con Ascom, Confesercenti, ARCI Tartufi rispettivamente di Ferrara e di Ravenna, e la Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Ferrara, sta lavorando per la creazione di un circuito di ristoratori di qualità che utilizzino o intendano introdurre il tartufo fresco nei loro menù.

"L'idea di creare un percorso legato alle produzioni tipiche locali, è sicuramente una strada importante per la qualificazione dell'offerta del settore ristorativo in prima battuta, e del sistema offerta turistica in generale" (Davide Duo - Ascom Ferrara). Il circuito nasce infatti con l'obiettivo di stimolare la crescita del settore economico e l'utilizzo delle produzioni tipiche spontanee e tradizionali, caratteristiche del territorio di appartenenza dei ristoratori, favorendo fenomeni di emulazione

tra gli operatori ed un più stretto raccordo tra le attività di ristorazione e gli altri attori della filiera turistico-enogastronomica dell'area. In tal senso, il circuito costituisce un punto di partenza per un percorso di qualità che si sviluppi ed evolva nel tempo in risposta alle dinamiche di mercato ed alle esigenze di turisti sempre più attenti e sensibili, alla ricerca di piatti che portino in tavola i sapori e la genuinità delle tradizioni locali.

"L'attenzione rispetto all'utilizzo ed alla promozione dei prodotti locali è una tematica prioritaria" secondo Mauro Mambelli di Ascom Ravenna, che vede nell'impegno delle Associazioni un importante messaggio sia nei confronti dei ristoratori che dei consumatori.

"La possibilità di entrare a far parte di questo circuito, per i ristoratori costituisce contemporaneamente un'opportunità in termini valore aggiunto per il loro ristorante, ed una sfida in quanto devono dimostrare la capacità di saper utilizzare le produzioni locali ed in particolare il tartufo" (Francesca Piombini - Confesercenti Ravenna).

La capacità del ristoratore di trasferire al cliente le informazioni inerenti le caratteristiche dei piatti proposti, sia rispetto al contesto tradizionale e stagionale in cui si inseriscono, sia rispetto alle proprietà organolettiche, meritano particolare cura in quanto costituiscono un valore aggiunto per il consumatore ed un fattore di competitività per il ristoratore. A questo proposito, l'utilizzo di tartufo fresco locale, escludendo in qualsiasi modo i prodotti chimici al gusto di tartufo, costituisce

una delle regole di base sulle quali si fonda il disciplinare.

È altresì importante che i ristoratori aderenti al circuito dimostrino una tendenza verso un mantenimento o un miglioramento nel tempo del livello competitivo raggiunto dalla struttura di ristorazione, e si impegnino a promuovere la cultura della cucina italiana ed in particolare di quella tipica locale. Pertanto *"occorre incentivare e favorire la formazione dei ristoratori, sia rispetto alle diverse tipologie di tartufo, sia rispetto al loro impiego ed abbinamento in cucina"* (Luca Callegarini - Confesercenti Ferrara). L'aspetto formativo è dunque una necessità, riscontrata sia da parte delle Associazioni della provincia di Ferrara che di Ravenna, che si sono impegnate ad attivare momenti formativi ad hoc rivolti ai ristoratori aderenti al circuito, affinché questo sia per il consumatore un sinonimo di garanzia. L'elevata vocazione tartufigena dell'intera area del delta emiliano-romagnolo, infatti, può dar vita ad un nuovo settore di mercato come già è avvenuto in altre realtà nazionali ad analoga vocazione.

Il circuito verrà promosso attraverso una guida predisposta ad hoc che oltre a dare visibilità a tutti i ristoratori aderenti, conterrà alcune notizie di base rispetto alle varie tipologie di tartufo presenti su nostro territorio, la loro stagionalità, la conservazione, la cucina, l'abbinamento con i vini, e tanto altro. Sarà pertanto uno strumento di sensibilizzazione e di conoscenza rivolto al consumatore, affinché possa valutare con più attenzione ciò che gli viene servito e

valutare adeguatamente il rapporto qualità/prezzo. *"Far conoscere il tartufo nelle sue varie tipologie ed in particolare valorizzare il bianchetto, molto profumato ed abbondante nelle nostre zone, è un mezzo per incentivarne il consumo e catalizzare così l'attenzione delle Associazioni e degli Enti Pubblici affinché vengano attivate delle politiche di mantenimento e di ampliamento delle zone tartufigene"* (Luigi Pelliconi - ARCI Tartufi di Ravenna). A questo proposito, il monitoraggio delle zone vocate alla produzione di tartufo costituisce un aspetto importante affinché si possa procedere alla pianificazione di azioni mirate a favorire la crescita delle varie tipologie di tartufo. *"Dopo aver fatto il monitoraggio delle zone vocate alla produzione di tartufo Bianchetto, sarebbe importante proseguire con il monitoraggio delle aree che possono produrre il tartufo bianco pregiato, affinché si possa procedere poi con la pianificazione di interventi diretti di mantenimento e di piantumazione adeguata dei territori individuati affinché si possa aumentare l'areale produttivo"* (Marco Mazzali - ARCI Tartufi Ferrara). La valorizzazione del tartufo passa in prima battuta da una corretta gestione del territorio, affinché possa essere soddisfatta una domanda sempre crescente di questo fungo ipogeo dai gusti e profumi intensi, che *"registra un riscontro sempre maggiore sia da parte dei ristoratori che dei consumatori e che rivela pertanto un mercato in sensibile aumento, seppur ancora di nicchia"* (Mauro Mambelli - Ascom Ravenna).

Ferrara e il suo Delta al Salone del Gusto di Torino

a cura di Tatiana Picone e Silvia Forlani

La manifestazione: novità del 2006

Dal 1996 il Salone del Gusto, evento biennale organizzato da Slow Food, Regione Piemonte e dalla Città di Torino, è un appuntamento costante per chi vuole scoprire, conoscere e apprezzare il meraviglioso mondo dell'enogastronomia.

Il crescente successo ha portato all'attenzione del pubblico sapori e tradizioni, ma anche straordinari esempi di patrimonio storico-ambientale nel campo dell'alimentazione. Il Salone del Gusto è, nel campo delle fiere alimentari, la risposta all'omologazione determinata da un mercato globalizzato, penalizzante per la piccola produzione di qualità. L'idea di preservare un intero patrimonio culturale e ambientale legato alla gastronomia, ai prodotti tipici ed alle ricette della tradizione, rivitalizzando le micro-economie locali, si è dimostrata negli anni vincente. La "filosofia" dell'organizzazione, che si incentra sulla salvaguardia delle diversità alimentari locali, sulla tutela delle produzioni di nicchia, quali i Presidi, e su una fruizione *slow* delle peculiarità enogastronomiche, si è rivelata vincente nei confronti di un'utenza sempre più "stanca" della gastronomia *fast* e quindi molto attenta alla qualità del prodotto ed alle origini dei territori.

L'edizione 2006 ha rappresentato quindi la sesta edizione del Salone del Gusto e si è svolta dal 26 al 30 ottobre presso Lingotto Fiere - Torino, caratterizzata da un nuovo slogan ovvero *buono, pulito, giusto*, dal titolo di un saggio di Carlo Petrini edito nel 2005. Buono, pulito e giusto sono i tre aggettivi che definiscono in modo elementare le ca-

ratteristiche che deve avere un cibo per rispondere alle esigenze degli ecogastronomi, individui consapevoli di poter incidere, con le loro scelte, sul mercato e di conseguenza sulla produzione alimentare.

Come già assodato nelle precedenti esperienze, l'evento fieristico del Salone Internazionale del Gusto si rivela l'appuntamento più importante a livello nazionale per la promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche e di qualità, del turismo enogastronomico e della riscoperta delle tradizioni culinarie autoctone.

Partecipare per la terza volta consecutiva, con uno stand di una certa importanza e con un programma di animazione enogastronomica sempre più ricco e di *appeal* all'evento più atteso e conosciuto in ambito internazionale, ha significato anzitutto cercare di catturare l'attenzione dei media, del pubblico e della stampa specializzata, con l'impegno imprescindibile di mantene-

re e magari migliorare gli ottimi risultati ottenuti nelle due edizioni precedenti.

Questo, in sintesi, è quanto si è proposto di fare il gruppo di lavoro che si è impegnato in questa edizione del Salone del Gusto 2006.

L'obiettivo per l'edizione 2006 è stato da un lato l'organizzazione di uno stand e di una serie di eventi di animazione tali da garantire un'adeguata visibilità, nel panorama di un evento come il Salone del Gusto, dove le eccellenze delle produzioni alimentari di tutto il mondo sono in vetrina accanto a Terra Madre, il meeting internazionale tra le comunità del cibo. D'altro canto è stato necessario operare per assicurare un elevato livello di offerte enogastronomiche, in termini di eventi allo stand e momenti di eccellenza, e soddisfare le aspettative degli interlocutori, sicuramente non di poco conto, se si considerano i risultati del passato.

La Provincia di Ferrara ha

cercato di proporre la sua presenza come "evento" tra i numerosi eventi della kermesse, ponendo i suoi prodotti di punta e le ricette della tradizione al centro di momenti di animazione enogastronomica originali ed interessanti. Oltre a degustazioni, aperitivi e scuola di cucina, si è pensato di mettere letteralmente nelle mani di noti chef di fama internazionale le 17 perle del ferrarese, richiamando in questo modo l'attenzione di un pubblico attento e curioso.

La prova più evidente che l'obiettivo di catturare l'attenzione è stato raggiunto sin dal primo giorno, consiste fatto che l'emittente televisiva Gambero Rosso Channel, la quale registrava in diretta dal Salone del Gusto tutti i giorni dalle 19.00 alle 20.00, ha scelto di girare le sue puntate nello stand della provincia di Ferrara. La trasmissione, andata in onda dal 27 al 29 ottobre, era condotta da Stefano Bonilli, nome molto conosciuto nel panorama gastronomico italiano, circondato da una schiera di ospiti provenienti da tutto il mondo.

Una novità che ha portato non solo visibilità allo spazio espositivo ed ai prodotti ferraresi, ma anche volti noti del mondo della televisione, del giornalismo e dello spettacolo in generale, chiamati ad intervenire alla trasmissione nell'elegante ambientazione dello stand ferrarese. Il modo di proporre l'immagine del territorio e dei prodotti che lo rappresentano ha sicuramente aiutato al miglioramento della conoscenza e alla riconferma di Ferrara e del suo Delta come un "sistema" turistico di indubbia qualità ed attrattiva.

Programma

Cinque giornate di appuntamenti: da non perdere per scoprire l'enogastronomia di Ferrara e del suo Delta

Giovedì 26	Venerdì 27	Sabato 28	Domenica 29	Lunedì 30
Il Rinascimento, oggi	Terra e Acqua	Echi d'Estate	Tesori e Sapori	Sapori di Fattoria
APERITIVI E CAPRICCI DI GOLA CON LA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLA PROVINCIA DI FERRARA 11.00 - 12.30 Acqua libera				
FERRARA E IL SUO DELTA A TAVOLA CON IGLES CORRELLI Prenzo 11.00 - 12.00 Acqua libera				
Valentino Marcastelli San Domenico, Imola (BO)	Stefano Fontanesi, Hotel Beachcomber, Diamond Golf, Mantova	Sébastien Stephan, Hotel Beachcomber Palazzo, Mantova	Bruno Barbieri, Hotel Olympe Stefano e Lorenza Gallo, Chiesa Poeta, Spino (FE)	Nicola Batania, I. Sicilia, Torino
Giulia Sorcini, La Cucina di Sofia, Lugduno (FE)	Matteo Lagomina, Il Galvan-14, Riva Trigone (FE)	Armando e Francesco Spisito, Terra Italia, Bussato (BO)	Filippo Anelli, Hotel Olympe Angeli, Sempino (FE)	
SCUOLA DI CUCINA E DEGUSTAZIONI 15.30 - 17.00 Acqua libera				
Valentino Marcastelli Giulia Sorcini	Stefano Fontanesi Matteo Lagomina	Sébastien Stephan Armando e Francesco Spisito	Bruno Barbieri Stefano e Lorenza Gallo	Nicola Batania Filippo Anelli
SUGGERIMENTI DI TERRA E AZIONI				
I PERCORSI DI GUSTO, STORIA E NATURA SULLE VIE DELLA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI 17.30 - 19.30 Acqua libera				
FERRARA E IL SUO DELTA A TAVOLA Ore 20.00 - 22.00 Acqua libera				
Giovedì 26 e sabato 28 a cura della Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Ferrara, venerdì 27 e domenica 29 a cura di Igles Correlli, Locanda della Smeralda, Ostellato (FE)				

L'offerta ferrarese e delle sue "perle"

La partecipazione al Salone del Gusto di Torino nasce dalla volontà della Provincia di Ferrara, in particolare dell'Assessorato alla Agricoltura, e della Camera di Commercio di Ferrara, enti che hanno partecipato economicamente alla realizzazione della manifestazione insieme a DELTA 2000, che ha contribuito alla realizzazione in termini finanziari (attraverso il Programma Comunitario LEADER+) e svolgendo il ruolo di coordinamento tecnico-operativo delle attività.

Per questa edizione del Salone del Gusto si è inoltre potuto beneficiare di una sponsorizzazione da parte della Fondazione Carife. La eco del successo delle edizioni passate e lo spessore del programma di animazione di quest'anno hanno favorito l'interesse da parte delle aziende private del settore: è stata molto gradita, infatti, la messa a disposizione, da parte di numerose aziende, in forma gratuita di prodotti alimentari, di



attrezzature, in primo luogo la cucina a vista che ha rappresentato lo stage operativo di tutti gli eventi realizzati allo stand, di abbigliamento ed accessori per lo staff, ecc...

DELTA 2000, in virtù dell'esperienza maturata nelle due passate edizioni, ha coordinato dal punto di vista organizzativo e tecnico la partecipazione al Salone del Gusto 2006 nei suoi vari aspetti (spazio espositivo, animazione enogastronomica, eventi collaterali, attività promozionali, produzione di ma-

teriali, ecc.), in stretto raccordo con la Provincia di Ferrara e la Camera di Commercio di Ferrara, ed in collaborazione con e la Strada dei Vini e dei Sapori di Ferrara ed i professionisti individuati.

La partecipazione da parte della Provincia di Ferrara, Camera di Commercio, DELTA 2000 e Strada dei Vini e dei Sapori al Salone del Gusto di Torino edizione 2006 e la conseguente presenza sulla vetrina torinese dell'offerta di prodotti tipici ferraresi rientra

nell'ambito di una strategia di marketing territoriale che si propone di valorizzare al meglio le risorse proprie del territorio ferrarese, proponendo le peculiarità gastronomiche e le tipicità agroalimentari all'interno di manifestazioni di alto livello e di elevata qualità.

Già con la partecipazione alle edizioni 2002 e 2004 del Salone del Gusto e con successive azioni realizzate in collaborazione con la Provincia di Ferrara, nonché con il sostegno dato ai principali e più qualificati appuntamenti enogastronomici del territorio del Delta del Po (cfr. PAL LEADER+, Azione 1.2.1 Promozione territoriale), le specifiche emergenze enogastronomiche locali e l'offerta turistica ferrarese nel suo complesso hanno saputo porsi alla ribalta sui mezzi di comunicazione locale e nazionale, con l'obiettivo di emergere all'interno della attuale concorrenziale offerta turistica ed enogastronomica. Alcuni obiettivi che ci si propone di raggiungere anche attraverso l'avvenuta partecipazione al Salone del Gusto 2006

sono: caratterizzare sempre più l'offerta ferrarese attraverso la valorizzazione e la promozione di prodotti altamente distintivi; migliorare l'immagine complessiva della offerta di Ferrara e dei suoi prodotti enogastronomici, sviluppare una forte ed efficace azione a livello comunicazionale, al fine di migliorare la competitività dell'offerta e dell'intero territorio ferrarese; valorizzare le "perle del Ferrarese", trasmettendo un messaggio legato alla genuinità, alla qualità ed all'esclusività delle produzioni tipiche locali.

Il 26 ottobre il filo conduttore era il "Rinascimento, oggi" ed i suoi sontuosi piatti. Gli ospiti dello stand si sono tuffati in un viaggio nel passato degustando la polpa granulosa e speziata della salama da sugo, il dolce ed inconfondibile ripieno dei cappellacci di zucca, il prezioso ed antico sapore del pampepato, le pere autunnali proposte in originali elaborazioni.

Il Programma di eventi

Il programma di eventi previsti per questa edizione del Salone del Gusto ha portato a valorizzare, nell'importante vetrina torinese, tutte le 17 perle dell'enogastronomia del territorio, anche in forma lavorata per ovvi motivi di stagionalità (esempio sotto forma di composte o marmellate): la vongola di Goro, il melone dell'Emilia, il cocomero ferrarese, la pesca e la nettarina di Romagna IGP, la carota del Delta ferrarese, il cappellaccio di zucca ferrarese, il pampepato o pampepato di Ferrara, il salame ferrarese e la zia ferrarese, la coppia ferrarese IGP, i vini Bosco Eliceo DOC. Si è deciso di giocare sull'immagine delle perle e di pensare per i 5 giorni della manifestazione, a cinque "collane" di prodotti ferraresi tutte da gustare, abbinare ed elaborare in modo fantasioso. Ogni giorno aveva come protagonista un tema, dedicato ai sapori della cucina contadina o a quelli speziati ed aromatici dell'antica tradizione rinascimentale.

Il 26 ottobre il filo conduttore era il "Rinascimento, oggi" ed i suoi sontuosi piatti. Gli ospiti dello stand si sono tuffati in un viaggio nel passato degustando la polpa granulosa e speziata della salama da sugo, il dolce ed inconfondibile ripieno dei cappellacci di zucca, il prezioso ed antico sapore del pampepato, le pere autunnali proposte in originali elaborazioni.

"Terra e Acqua" il tema del giorno successivo, con l'anguilla, protagonista della cucina di valle, la vongola, che con il suo sapore deciso rappresenta tutta la ricchezza dei sapori del Delta, il gustoso riso nelle sue varietà Carnaroli, Arborio, Originario, Baldo e Vialone

Nano, ed alcuni tra i frutti prodotti nelle fertili campagne ferraresi, l'anguilla ed il melone.

"Echi d'estate" per sabato 28 ottobre, per gustare vongole, meloni, pesche nettarine che hanno rivivere nelle preparazioni proposte, i sapori freschi e genuini che regala la bella stagione. "Sapori di Fattoria", ovvero i sapori più forti dell'entroterra, sono stati i protagonisti di domenica 29 ottobre: la zucca, dalla polpa di colore arancione intenso, compatta, dolce e soda che si presta alle più svariate preparazioni, assieme alla salama da sugo, l'anguilla, il riso. "Tesori e sapori" il tema che ha condotto i visitatori alla scoperta dei gusti della cucina ferrarese il 30 ottobre: l'aglio di Voghiera, protagonista di molte ricette ed usato per preparare insaccati e salumi, che si fregia del marchio Igp, la zia ferrarese, il salame all'aglio, l'asparago Igp di Altedo, adatto per il suo sapore delicato a ricette di alta cucina, la carota del Delta.

Abbinato alle 17 perle tutti i giorni l'inimitabile, per fragranza e per forma, coppia ferrarese e l'uva d'oro del Bosco Eliceo: Fortana, Merlot, Bosco Eliceo Bianco e Bosco Eliceo Sauvignon che hanno accompagnato i diversi piatti.

La scelta di puntare su tutti i 17 prodotti ha permesso di rafforzare l'immagine di tipicità del territorio ferrarese, proponendo nell'arco di una stessa giornata piatti e preparazioni tradizionali, realizzati e raccontati dai produttori stessi e dai ristoratori soci della Strada dei Vini e dei Sapori, affiancati a rivisitazioni, libere interpretazioni ed accostamenti tanto insoliti quanto apprezzati, preparati da famosi chef italiani e stranieri, coordinati da Igles Corelli. In tal modo "le perle" sono state promosse e degustate ad ampio raggio, secondo le regole della tradizione ferrarese, ma anche attra-



verso le nuove filosofie della *novelle cousine*, della cucina "eco-sostenibile" e rispettosa della genuinità intrinseca del prodotto. Il programma di animazione ha così risposto alle esigenze ed alle aspettative di tutte le tipologie di visitatori, dai rappresentanti della stampa specializzata o delle istituzioni, al gastronomo intervenuto alla scoperta delle golosità. I gioielli della tradizione culinaria di Ferrara, sopra ricordati, hanno infatti funzionato come elemento trainante per le tante produzioni e piatti tipici ferraresi, dalla frutta, ai dolci ai primi piatti, al pesce marinato in genere, che sono stati complessivamente proposti nei vari momenti di animazione enogastronomica, succedutisi nel corso delle cinque giornate della manifestazione.

Per quanto riguarda gli chef chiamati ad interpretare i prodotti ferraresi, il primo giorno, il 26 ottobre, sono stati impegnati Valentino Marcattilli, del San Domenico di Imola (Bo) che ha lavorato a quattro mani con Grazia Soncini, della Capanna di Eraclio di Codigoro (Fe). Il 27 ottobre i sapori ferraresi sono stati elaborati da Stefano Fontanesi, dell'Hotel Beachcomber delle Mauritius assieme al genovese Matteo Lagostena, del U-Giullan-Na, Riva Trigoso (Ge).

Il 28 ottobre Sebastien Stephen, altro chef impegnato per la catena Beachcomber delle isole Mauritius, era all'opera assieme ai fratelli famiglia Sposito, della taverna Estia di Napoli. Bruno Barbieri di Villa del Quar di S. Pietro in Cariano (VR) ed i fratelli Stefano e Lorenzo Gullo hanno lavo-

rato domenica 29 ottobre. L'ultimo giorno le specialità del nostro territorio sono, infine, state interpretate da Nicola Batavia de' L. Birichin di Torino.

Gli stessi chef, ogni giorno dopo pranzo, hanno proposto un momento di "scuola di cucina", sempre coordinati da Igles Corelli, incentrato su un piatto (dedicato alle perle) in particolare, al quale il pubblico, molto numeroso, ha potuto assistere, imparando così alcuni segreti della cucina locale.

I momenti dedicati ai pranzi ed alle cene sono stati preceduti da **degustazioni organizzate a cura della Strada dei Vini e dei Sapori**, aperitivi e suggestioni di gola: i produttori, gli chef, i ristoranti e gli agriturismi hanno presentato le loro produzioni tipiche e le ricette della tradizione, rigorosamente incentrate sulle "17 perle", raccontando aneddoti e curiosità legate alla storia enogastronomica della provincia di Ferrara. Le degustazioni hanno incontrato un alto gradimento da parte del pubblico molto interessato, che non esitava a chiedere spiegazioni o indicazioni per valorizzare in cucina i prodotti.

A cura della Strada dei Vini e dei Sapori anche due delle cene riservate su invito: giovedì 26 il ristorante Balebusti di Ferrara ha deliziato gli ospiti con alcuni fra i piatti più noti della tradizione gastronomica ferrarese, mentre sabato 28 hanno lavorato insieme gli agriturismi La Torretta (San Bartolomeo in Bosco), La Rocchetta (S.Egidio) Le Pradine (Mirabello) e Prato Pozzo (Anita).



Lo spazio espositivo

Lo spazio espositivo, oltre che funzionale anche elegante e moderno, ha ricevuto apprezzamenti da ospiti e visitatori. Si trattava, infatti di uno stand ispirato, anche quest'anno, ad un vero e proprio studio televisivo in modo da poter valorizzare al massimo i momenti di animazione enogastronomica. La parte anteriore, era riservata al **punto vendita-bottega dei sapori** gestito dalla Strada dei Vini e dei Sapori e da tutti i soci che hanno aderito all'iniziativa, ed alla reception che funzionava punto informativo, con l'allestimento di un ampio banco contenente materiale promozionale. Dopo il successo riscontrato nella passata edizione, si è deciso di riproporre ai visitatori il paniere della Strada dei Vini



e dei Sapori, che ha potuto soddisfare le numerose richieste pervenute durante i 5 giorni della manifestazione.

Nella parte posteriore dello stand la splendida cucina a vista fornita dalla Molteni

e la disposizione degli ospiti, giornalisti, addetti alle P.R. e personalità, attorno al banco di degustazione ha rappresentato uno straordinario elemento di richiamo e di attrazione che indubbiamente ha differen-

ziato lo stand da tutti gli altri di tipo "istituzionale" presenti al Salone del Gusto.

Grande successo anche per la **pubblicazione sulle 17 perle del ferrarese**, prodotta in collaborazione con Pia Passalacqua, che contiene nella prima parte la descrizione delle perle, riproposte nella seconda parte in alcune gustose ricette di ristoranti del territorio. La brochure contiene anche i numeri utili per visitare il territorio e l'elenco degli appuntamenti gastronomici nella provincia (sagre di prodotto).

L'immagine offerta dalla provincia di Ferrara in occasione del Salone del Gusto è stata sicuramente di alto livello e fortemente qualificante per i prodotti, gli aspetti e l'offerta complessiva del territorio.

I risultati

In una manifestazione caratterizzata dalle eccellenze della gastronomia internazionale, uno dei risultati raggiunti è stato sicuramente quello di distinguersi, rafforzando l'immagine dell'offerta ferrarese nel suo complesso.

L'interesse suscitato dalla formula introdotta per promuovere il territorio della provincia di Ferrara all'interno di una vetrina così importante, complessa e partecipata come il Salone del Gusto di Torino, è testimoniato in modo significativo dalle presenze registrate.

Oltre 1000 gli inviti inviati a giornalisti, amministratori ed operatori del settore alla vigilia della partecipazione al Salone del Gusto, **oltre 1.500** i partecipanti alle attività di scuola di cucina nel corso

delle cinque giornate, **oltre 370** i partecipanti a pranzi e cene di cui **circa 120** giornalisti e responsabili di agenzie di P.R. accreditati e varie personalità politiche tra cui si possono ricordare Guido Tampieri, Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, il Sindaco di Torino Sergio Chiamparino, alcuni rappresentanti del Consiglio regionale del Piemonte, Michele Giovine, Donatella Actis, Claudio Zingarelli, ed i vip del mondo dello spettacolo e della comunicazione come i giornalisti Bruno Gambarotta, Francesco Giorgino e Lamberto Sposini, il disegnatore Sergio Staino, l'attore Vincenzo Failla, Alain Elkann.

Da segnalare, inoltre, la presenza del presidente e del direttore di un GAL belga, Emile Eicher e Christian Kaiser, nonché del consigliere di direzione del Ministero dell'Ambiente belga Jaen-Paul Feltgen.

Circa una decina i rappresentanti della stampa straniera tra cui giornalisti di France Today, Chaine des



Rotisseur, Hunger Mountain, Berliner Zeitung, Tourism & Gastronomy, che oltre a visitare lo stand, sono stati ospiti a pranzi o cene e, particolarmente interessati alla offerta enogastronomica ferrarese, hanno richiesto dettagli ed informazioni.

Per quanto riguarda la visibilità di cui lo spazio espositivo ha potuto beneficiare grazie al suo ricco programma di animazione enogastronomica, la sua l'accuratezza del suo particolare allestimento sono state almeno 4 le emittenti televisive italiane che hanno effettuato riprese allo stand (Rai 1 con Terra & Sapori,

Rai 2, Gambero Rosso Channel, Agreste).

Nei giorni successivi al Salone del Gusto alcuni fra i più importanti siti web legati al mondo della gastronomia hanno dedicato spazio alla provincia di Ferrara, tra cui il sito della rivista L'Espresso e di Gambero Rosso.

