

Reggio Emilia, mercoledì 26 ottobre 2022

CONCLUSA A DIGIONE LA QUATTRO GIORNI DEDICATA AI PRODOTTI REGGIANI D'ECCELLENZA. L'ASSESSORA SIDOLI: "DALLA COLLABORAZIONE TRA PAESI UN IMPORTANTE MOMENTO DI PROMOZIONE DELLA CITTÀ DI REGGIO EMILIA, ATTRAVERSO LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE CHE RAPPRESENTANO LA STORIA E L'ESSENZA DEL NOSTRO TERRITORIO"

Domenica 23 ottobre si è chiuso a Digione il "Villaggio passione italiana", l'iniziativa promossa dalla Camera di Commercio italiana per la Francia a Lione, in collaborazione con il Comune di Digione, il Consolato Generale d'Italia a Parigi e la "Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin": quattro giorni di appuntamenti e di scambio in ambito enogastronomico che hanno visto protagonista la città di Reggio Emilia, che con Digione è legata da un patto di gemellaggio che risale al 1963 e che è stato ripreso e rivitalizzato in questi ultimi anni. Si è trattato di un'importante occasione di promozione dei prodotti enogastronomici d'eccellenza del territorio, ma anche di una significativa opportunità per approfondire insieme alla città di Digione le tante collaborazioni già avviate negli ambiti educativo, culturale, turistico ed economico.

A rappresentare Reggio Emilia era presente una delegazione guidata dall'assessora a Commercio e attività produttive Mariafrancesca Sidoli e composta dai referenti dei diversi soggetti impegnati a livello locale nell'ambito dell'internazionalizzazione e dell'enogastronomia, tra cui: Giulia Semeghini di Fondazione E35; alcuni studenti e la professoressa Silvia Piccinini dell'Istituto alberghiero "Angelo Motti"; Paola Cavazzoni, pedagoga di Reggio Children e Ad di Pause Atelier dei Sapori di Fondazione Reggio Children - Centro Loris Malaguzzi; lo chef atelierista Alessandro Tagliavini e Ambra Ferrarini di Pause Atelier dei Sapori; Davide Borghi e Giuliana Sazzi del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop; Danilo Morini dell'Associazione del Cappelletto Reggiano e Tania Barbieri del Consorzio Vacche Rosse.

"Prima di tutto un sentito ringraziamento va alla municipalità di Digione per la consueta ospitalità e manifestazione di amicizia nei confronti della nostra città, unitamente alla Camera di Commercio italiana per la Francia a Lione, al Consolato Generale d'Italia a Parigi e la "Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin" che hanno promosso l'evento e collaborato strettamente con la nostra Amministrazione per la sua ottima riuscita - dice l'assessora **Mariafrancesca Sidoli** - Alla luce delle grandi sfide che l'Europa sta vivendo, il rafforzamento di tali legami è un grande messaggio di pace e solidarietà: la cooperazione fra paesi, in ogni sua forma, al giorno d'oggi risulta essere sempre più importante".

"Questo viaggio - aggiunge l'assessora - ci ha dato l'opportunità di rafforzare le collaborazioni con la città gemellata di Digione, grazie all'incontro tenutosi dagli allievi dell'Istituto alberghiero Motti con l'istituto del settore turistico digionese che ha permesso di conoscere i reciproci programmi di formazione e valutare proposte di scambio. Ancora, grande apprezzamento di pubblico hanno ricevuto i momenti di master class, il convegno e la degustazione dove le nostre eccellenze, quali il cappelletto

reggiano De.c.o, l'erbazzone, il Parmigiano reggiano dop, l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e tanti altri prodotti hanno ben rappresentato la storia del nostro territorio e della sua gente, grazie alla presentazione dei consorzi di tutela e associazioni, al quale va il nostro ringraziamento per il contributo di partecipazione e presenza”.

Reggio Emilia è stata protagonista fin dalla serata di inaugurazione del “Villaggio passione italiana”, tenutasi il 20 ottobre negli spazi della “Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin”, alla quale hanno preso parte - oltre all'assessora Sidoli - il sindaco di Digione François Rebsamen, la vice-sindaca Lydie Pfander-Meny, il segretario della Camera di Commercio italiana per la Francia a Lione Annibale Fracasso di Torrepaduli e il presidente del Village gastronomique William Krief. Nel corso della quattro giorni, sono state diverse le opportunità di confronto sui temi dell'enogastronomia ma non solo: tra queste, in particolare, la mattinata svoltasi lo scorso 21 ottobre e dedicata alla presentazione della strategia alimentare adottata da Digione e le attività di Pause Atelier dei Sapori di Fondazione Reggio Children - Centro Loris Malaguzzi. Nel corso della stessa giornata, al pomeriggio, uno scambio tra l'Istituto “Motti” di Reggio Emilia e il Lycée Le Castel di Digione ha permesso invece un confronto tra professori e studenti sulle attività didattiche delle due scuole alberghiere e di porre le basi per collaborazioni future.

Non è mancato uno spazio specifico dedicato al cappelletto reggiano, che è stato raccontato e fatto degustare al pubblico presente nel corso della masterclass tenuta dallo chef atelierista Alessandro Tagliavini, con il supporto degli studenti dell'Istituto “Motti” e dell'Associazione del Cappelletto Reggiano, svoltasi nella mattina di sabato 22 ottobre, nel quadro della VII Edizione della Settimana della Cucina Italiana nel mondo, e con l'Alto Patronato del Consolato Generale d'Italia a Parigi. “Si è trattato di un momento molto coinvolgente, in cui abbiamo raccontato non soltanto questo prodotto da un punto di vista gastronomico, ma come elemento qualificante del modo di essere di una comunità- spiega l'assessora Sidoli - Dal cappelletto come piatto della tradizione e della festa al cappelletto antifascista, abbiamo portato in dono la storia di una terra, in linea con un approccio alla promozione della città di Reggio Emilia sempre più incentrato sul sistema di relazioni valoriali e sul fare insieme che ne determinano la sua essenza più profonda”.

Alla masterclass ha fatto seguito una conferenza dal titolo “Educare al gusto secondo la filosofia educativa di Reggio Emilia”, tenuta da Paola Cavazzoni. Il pomeriggio è invece iniziato con i saluti della Console generale d'Italia a Parigi Irene Castagnoli - la quale ha sottolineato l'importanza di “queste occasioni di scambio e condivisione di competenze, di tradizioni, di innovazione, di savoir faire” tra Francia e Italia - per poi concludersi insieme alla comunità italiana di Digione e al Comites di Parigi, con un momento di degustazione di altri prodotti tipici del territorio emiliano quali: erbazzone e mostarde, Aceto Balsamico tradizionale del Consorzio di tutela di Reggio Emilia, Parmigiano Reggiano del Consorzio Vacche Rosse, olive e olii, vini dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna.