

Il Piemonte presenta i prodotti d'eccellenza nella sede del Parlamento europeo

A Bruxelles una mostra e un convegno rivolto ai media internazionali

Bruxelles, 1° febbraio 2023

I prodotti agroalimentari d'eccellenza del Piemonte protagonisti fino al 3 febbraio 2023 nella sede del Parlamento europeo a Bruxelles, con la mostra fotografica "**Piemonte: l'esperienza che non ti aspetti**": 25 pannelli dove vengono messe in evidenza non solo una tradizione enogastronomica tra le più celebri al mondo, ma anche alcune peculiari attrattive come i Laghi, le fioriture primaverili e il circuito delle Residenze Reali sabaude. Dai vini al riso, dal miele alla pasticceria fino ai salumi, ai formaggi e alla pasta fresca, senza trascurare il re Tartufo Bianco e le nocciole, la mostra è una passerella completa delle bontà piemontesi ambasciatrici di una ricchezza unica.

Un'iniziativa voluta dall'Assessorato alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte e realizzata grazie all'organizzazione dell'europarlamentare piemontese Alessandro Panza, in collaborazione con Visit Piemonte, le Agenzie Turistiche Locali, le Enotecche regionali e i Consorzi di tutela piemontesi. L'esposizione è stata inoltre affiancata il 31 gennaio da un convegno sul tema rivolta ai media internazionali, con gli interventi dell'europarlamentare Alessandro Panza, degli assessori regionali alla Cultura, Commercio e Turismo Vittoria Poggio e all'Agricoltura e cibo Marco Protopapa. Con loro, lo chef stellato **Pasquale Laera** del ristorante Borgo Sant'Anna a Monforte d'Alba.

*«Una bella vetrina per promuovere il territorio, trasformando le eccellenze in uno strumento di promozione turistica - dichiara l'europarlamentare piemontese **Alessandro Panza** del gruppo Lega-Identità e Democrazia - La nostra produzione enogastronomica, così come tutto il Made in Italy, è un patrimonio da tutelare e non da criminalizzare, come invece purtroppo accade sempre più spesso nei palazzi di Bruxelles».*

*«É un piacere tornare a Bruxelles per promuovere il Piemonte, dopo il successo degli incontri dello scorso ottobre, e con un focus specifico sui prodotti che consentono alla nostra enogastronomia di essere una delle più rinomate d'Italia e una vera eccellenza trasversale della nostra offerta turistica - sottolinea l'assessore regionale alla Cultura, Turismo e Commercio, **Vittoria Poggio** - Ricordo che uno studio di ENIT e ISNART solo pochi mesi fa ha rivelato che il Piemonte è la regione italiana più presente nei pacchetti turistici dedicati al food&wine degli operatori europei, e che le colline enogastronomiche di Langhe, Roero e Monferrato si confermano una meta sempre più internazionale. In questo contesto, il mercato belga e del Benelux in generale è a tutti gli effetti uno tra i più interessanti per la nostra offerta turistica e momenti di promozione come questi hanno l'obiettivo di consolidare la comunicazione sulla nostra regione».*

“A Bruxelles, nella sede del Parlamento europeo presentiamo le eccellenze agroalimentari e vitivinicole made in Piemonte, prodotti di qualità certificata, DOP, DOC, DOCG, IGP che oggi hanno un valore di mercato complessivo di 1,5 milioni di euro. Il cibo e il vino made in Piemonte, oltre alla qualità si caratterizzano per il forte legame con i territori di produzione, punti di forza che in questi anni hanno contribuito a costruire un’offerta turistica completa e rendere così maggiormente attrattiva la nostra regione. Questo grazie anche alle attività di promozione svolte da Consorzi di tutela, Enotecche regionali, associazioni di produttori in collaborazione con le Agenzie turistiche locali e ai protagonisti della ristorazione, cuochi e chef stellati che scelgono i nostri prodotti di qualità”, dichiara l’assessore regionale all’Agricoltura e Cibo **Marco Protopapa**.

*«Visit Piemonte è qui a Bruxelles con la Regione a testimoniare il lavoro dei tanti, tra istituzioni e operatori, che alimentano la ricchezza della nostra proposta turistica dove montagne, colline, laghi e pianure, 94 aree protette e oltre 20mila km di itinerari trekking e ciclo-escursionistici si affiancano alla semplice perfezione dell’enogastronomia, fatta proprio di quei prodotti naturali e di qualità oggetto della mostra - aggiunge **Beppe Carlevaris**, presidente del CdA di Visit Piemonte - ingredienti di una cucina che - coniugando tradizione e innovazione, creatività e autenticità - è capace di trasmettere le tante anime del Piemonte a tavola. Un viaggio dei sapori dove vino, tartufo, prodotti d’eccellenza e ben 45 ristoranti stellati rappresentano veri punti di forza».*

**VisitPiemonte – Regional Marketing and Promotion /
Team Comunicazione e Eventi – Media relations**

Emanuela Sarti Tel. +39 011 5155518 / 335 6914611
emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org

Marisa Margara tel. +39 011 5155516 / 347 4398707
marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org