

SUCCESSO DELL'AGROALIMENTARE

I turisti presi per la gola

PER UN TURISTA su 10, Ferrara è sinonimo di 'buon cibo' e quanti hanno avuto la possibilità di trascorrere una vacanza nella nostra provincia promuovono la cucina ferrarese con un 8 pieno. E' quanto emerge da una recente indagine della Camera di Commercio, realizzata nell'ambito dell'Osservatorio dell'economia. E visto che la domanda turistica della 'Ferrara gastronomica' si dimostra in crescita, vale la pena - per l'Ente di Largo Castello - di far 'assaggiare' a quanti scelgono un viaggio nel nostro territorio i sapori ferraresi più genuini, promuovendo così prodotti e turismo. Come? Attraverso la più incisiva ambasciatrice del gusto e del palato, cioè la ristorazione, che con il progetto varato dalla

nella ristorazione (vedi grafico a lato). E (come dimostra il grafico sotto) la ripresa dell'export per i prodotti ferraresi, registrata nei primi nove mesi del 2010, non poteva non riguardare anche il settore agroalimentare (+18,9%):



In crescita la domanda turistica della 'Ferrara gastronomica'

giunta della Camera di Commercio avrà, a breve, la possibilità di certificare la propria 'ferraresità' e la qualità dei prodotti offerti alla clientela con un bollino Doc.

Del resto, parlano i numeri: in provincia di Ferrara, il settore

agroalimentare rappresenta un terzo delle imprese attive. E negli ultimi 12 mesi, con l'eccezione delle attività agricole, gli altri settori hanno praticamente tenuto tutti le proprie numerosità, con aumenti, in particolare, proprio

MERCE Periodo riferimento: terzo trimestre 2010
Valori in €

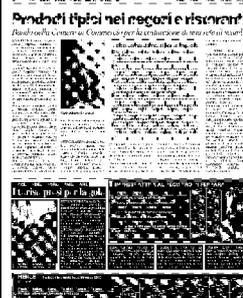
	2010		Variazione percentuale		Percentuale sul totale 2010	
	Export	Import	Export	Import	Export	Import
● Prodotti dell'agricoltura, della silvicoltura e della pesca	56.328.482	138.134.765	2,7	16,7	10,1	9,8
● Prodotti alimentari, bevande e tabacco	45.545.754	91.028.342	-1,4	22,4	8,1	6,4
● Agroalimentare	101.874.236	229.163.107	0,8	18,9	18,3	16,3
● TOTALE	557.008.311	1.407.559.410	27,1	34,2	100,0	100,0

IMPRESSE ATTIVE AL REGISTRO DI FERRARA

ATTIVITÀ ECONOMICA	2010	Comp. %
● Agricoltura, caccia e silvicoltura	7.508	21,6
● Pesca, piscicoltura e servizi connessi	1.506	4,3
● Industrie alimentari e delle bevande	353	1,0
di cui ● prodotti da forno e farinacei	268	0,8
● Attività dei servizi di ristorazione	1.998	5,8
di cui ● gelaterie e pasticcerie	124	0,4
● bar e altri esercizi simili senza cucina	1.004	2,9
● Agroalimentare	11.705	33,7
● TOTALE	34.695	100,0



Dati al 31 dicembre 2010



Prodotti tipici nei negozi e ristoranti

Bando della Camera di Commercio per la costituzione di una rete di scambio

UNA RETE di produttori, ristoranti, albergatori e commercianti, un sito web promozionale aggiornato in tempo reale, settimane durante le quali sarà possibile degustare le specialità ferraresi a prezzo concordato, e tanto altro ancora...

Questo è 'Ospitalità Tipica Ferrarese', il progetto promosso dalla Camera di Commercio per favorire, anche attraverso contributi a fondo perduto (previsti in un bando che uscirà il 15 febbraio), l'integrazione tra la rete commerciale e le imprese dell'agricoltura, artigianali e manifatturiere caratterizzate da produzioni tipiche e di qualità.

Un progetto articolato, quello pensato dall'Ente di Largo Castello, che si avvale del contributo delle associazioni di categoria e che prevede, tra le varie iniziative, la creazione di un marchio identificativo dei prodotti tipici e tradizionali locali, la presentazione di questi prodotti su un apposito portale internet, l'organizzazione di seminari e di percorsi formativi per le imprese dell'agro-alimentare, dell'artigianato, della ristorazione e del turismo legate alla promozione e alla commercializzazione dei prodotti tipici.

Una rete, insomma, di scambi commerciali ma anche di servizi, di conoscenze e di promozione reciproca volta a valorizzare l'imma-

gine di Ferrara nel suo complesso, tanto come meta turistica che come terra di origine di produzioni di qualità agroalimentari e non solo.

«**VEICOLARE** i valori dello 'stile ferrarese' di accoglienza attraverso la tutela della qualità delle nostre produzioni, del saper fare legato alla tradizione locale e ai luoghi di origine della nostra gastronomia costituisce la peculiarità di questo importante progetto, che trova nella partecipazione de-

gli imprenditori un valore aggiunto insostituibile» ha sottolineato Carlo Alberto Roncarati, presidente della Camera di Commercio di Ferrara.

«Le imprese che aderiranno alla Rete - ha proseguito Roncarati - sottoscriveranno un preciso disci-

plinare e faranno delle produzioni tipiche di qualità l'elemento caratterizzante del proprio assortimento, riscoprendone gli originali legami con il territorio di appartenenza e con la stagionalità delle sue colture, ragione prima della straordinaria ricchezza della cucina ferrarese, apprezzata in tutto il mondo».

TORNANDO al bando, esso prevede contributi a fondo perduto, fino a un massimo di 4.500 euro, alle strutture ricettive, agli esercizi di vicinato, alle botteghe alimentari, ai bar e ai ristoranti che: destinino una parte dei propri spazi espositivi ad ospitare un 'angolo del turismo e dei prodotti tipici'; offrano un 'menù di degustazione' completo (oppure una colazione), redatto in almeno due lingue, relativo alla tradizione gastronomica locale e realizzato con prevalenza di prodotti tipici della provincia di Ferrara.

Saranno sostenute, in particolare, le spese per l'acquisto di attrezzature e di scaffali espositivi, la realizzazione di materiale promozionale e pubblicitario (sito internet, depliant, brochure, video, menu, ecc.), l'acquisto di prodotti tipici agroalimentari ed artigianali di qualità. E in caso di progetti che prevedano la stipulazione di specifici accordi di filiera o di contratti pluriennali di fornitura della durata minima di 3 anni, il contributo della Camera di Commercio passa dal 50 al 60% del totale.

Per informazioni è possibile rivolgersi agli uffici della Camera di Commercio (telefono 0532 783.813-820) o consultare il sito www.fe.camcom.it

I dieci comandamenti per le imprese

DIECI i comandamenti per le imprese che intendono aderire alla Rete:

1. avere sede nella provincia di Ferrara;
2. non aver commesso reati di frode alimentare da almeno 5 anni;
3. offrire, per tutto l'anno, almeno un menù di degustazione completo (da variare secondo la stagionalità dei prodotti) relativo alla tradizione gastronomica locale e realizzato con prevalenza di prodotti tipici e tradizionali ferraresi;
4. offrire materiale informativo sul progetto, sulle produzioni agroalimentari, artigianali e tipiche del territorio;
5. collaborare ad azioni di educazione alimentare;
6. verificare il gradimento dei servizi offerti;
7. disporre di personale di servizio adeguatamente preparato sulle ricette e sulle produzioni tipiche ferraresi utilizzate e in distribuzione nella struttura;
8. collaborare ad iniziative per lo sviluppo e la divulgazione delle conoscenze sull'identità locale e sui programmi culturali del territorio;
9. dare la propria disponibilità a essere contattati dai produttori selezionati dalla Camera di Commercio;
10. dare la propria disponibilità a sperimentare formule innovative di filiera corta, a ospitare nei propri punti vendita, compatibilmente con gli spazi a disposizione e senza oneri diretti, iniziative di promozione organizzate dai produttori.



Carlo Alberto Roncarati