

Il programma dello stand della Regione Emilia-Romagna al Summer Fancy Food Show di New York

La partecipazione della Regione Emilia-Romagna sarà caratterizzata da un programma che punta a garantire la massima visibilità dei prodotti e il coinvolgimento dei partecipanti. Innanzitutto, la posizione strategica dello stand, adiacente a quello dell'Ice, centro nevralgico del padiglione italiano. Inoltre, lo spazio sarà più accessibile e dotato di un angolo dedicato alle produzioni video e fotografiche, con l'obiettivo di favorire la creazione di contenuti visivi di alta qualità e condivisibili sulle piattaforme social. Una particolare attenzione sarà il coinvolgimento di influencer locali.

Il programma delle attività all'interno degli spazi espositivi prevede quotidianamente l'alternarsi di tre momenti. **Il primo momento** è dedicato alla presentazione e degustazione di **prodotti in purezza abbinati a vini regionali**, seguendo l'approccio "**Touch, Taste & Go: Savor the Moment, Move Forward!**", fondamentale per favorire interazioni rapide ed efficaci tra produttori e buyer. **Il secondo momento** denominato "**PastaDemo&Taste-The shapes of pasta**" consiste in una dimostrazione e degustazione delle varie forme di pasta abbinate a prodotti DOP e IGP, valorizzando la tradizione e la qualità della cucina italiana e offrendo così l'opportunità di assaporare una varietà di prodotti di alta qualità in accostamenti curati. Durante questo segmento, verranno eseguite dimostrazioni vivaci su come preparare e gustare questi piatti tradizionali, con **particolare focus sulla pasta fresca**, molto popolare negli Stati Uniti, e associata ai concetti di tradizione, autenticità, qualità degli ingredienti e artigianalità. **Il terzo momento** offre un'**esperienza ludica e interattiva** che richiama le tradizioni regionali attraverso giochi antichi, offrendo un'esperienza immersiva che evoca il territorio attraverso i ricordi del passato, elementi che il pubblico americano associa all'Italia./VM