

“Una Ricetta con Orietta”: Orietta Berti, Federica Gif ed “Emi” sul web per promuovere le 44 eccellenze Dop e Igp dell’Emilia-Romagna

“Una Ricetta con Orietta” è il titolo della miniserie web che dal 7 dicembre vede Orietta Berti e i due famosi foodblogger Federica Gif ed “Emi” raccontare ad oltre 1 milione di utenti, originali piatti a base dei 44 prodotti Dop e Igp dell’Emilia-Romagna, leader europea di certificazioni (www.unaricettaconorietta.it) - Le 9 puntate, a cadenza mensile, saranno visibili sui canali social istituzionali @inEmiliaRomagna e su quelli dei tre protagonisti (Orietta Berti: 207mila followers su Instagram, 176mila su Facebook e 26mila iscritti su YouTube; Federica Gif: 41mila followers su Instagram, 24mila su Facebook e 21mila iscritti su YouTube; “Emi”: 436mila followers su Instagram e 56mila su TikTok) – Il progetto è promosso dall’Assessorato Regionale all’Agricoltura insieme ad Apt Servizi Emilia-Romagna – Il Presidente della Regione Stefano Bonaccini: “Orietta Berti rappresenta come pochi altri l’anima degli emiliano-romagnoli. Con questa campagna, la Regione Emilia-Romagna conferma l’impegno a valorizzare i propri prodotti, unici al mondo, e a difenderli dalle scadenti imitazioni che spuntano nel resto del mondo”.

“Una Ricetta con Orietta”, la divertente web miniseries di 9 puntate, vedrà da mercoledì 7 dicembre Orietta Berti - la regina della canzone melodica italiana, nonché grande appassionata di cucina - e i due istrionici foodblogger Federica Gif ed Emanuele Ferrari (in arte “Emi”), indossare il grembiule per raccontare quali e quante gustose e originali ricette si possono realizzare con le 44 eccellenze Dop e Igp della [Food Valley emiliano-romagnola](#) (primato europeo), ad oltre 1 milione di potenziali utenti italiani (www.unaricettaconorietta.it).

Tanti sono i follower complessivi dei profili social della cantante reggiana (207mila followers su Instagram, 176mila su Facebook e 26mila iscritti su YouTube), di Federica Gif (padrona di casa del pluripremiato blog www.mipiacementifabene.com/, con 41mila followers su Instagram, 24mila su Facebook e 21mila iscritti su YouTube) e di “Emi” (“content creator” di successo e scrittore, insieme alla bisnonna, del libro “*Il sapore dei ricordi. Ricette, abbracci e storie di famiglia*”, che raggiunge 436mila followers su Instagram e 56mila su TikTok). A questi vanno aggiunti gli utenti dei canali social di promozione turistica dell’Emilia-Romagna, @inEmiliaRomagna (Facebook, YouTube, Instagram e TikTok), che programmeranno le puntate.

La miniserie, che con cadenza mensile valorizzerà il ricco paniere di prodotti certificati regionali fino ad agosto 2023, è un progetto dall’Assessorato Regionale all’Agricoltura insieme ad Apt Servizi Emilia-Romagna.

«Grazie di cuore a Orietta Berti -dichiara il Presidente della Regione Stefano Bonaccini- per partecipare a questa nuova iniziativa di promozione delle straordinarie eccellenze agroalimentari della nostra regione. Orietta rappresenta come pochi altri l’anima degli emiliano-romagnoli: ne incarna la simpatia, l’eleganza, il talento, la spontaneità e la voglia di stare insieme facendo sentire a casa tutti, nessuno escluso. E’ un volto amatissimo dal grande pubblico che ci permetterà, grazie alla sua meritata popolarità, di raggiungere ancora più persone e in un modo diverso, accompagnandoli insieme a due foodblogger direttamente in cucina. Con questa campagna, la Regione Emilia-Romagna conferma l’impegno a valorizzare i propri prodotti, unici al mondo, e a difenderli dalle scadenti

imitazioni che spuntano nel resto del mondo. La sfida sui mercati internazionali può essere vinta solo puntando sulla qualità e sull'innovazione. Sulla qualità non c'è partita, lo dimostra il numero di prodotti Igp e Dop, ben 44, il più alto tra tutte le regioni europee, e la crescita delle esportazioni all'estero. Sull'innovazione stiamo investendo molto, stringendo accordi con università e centri di ricerca per sviluppare metodologie di produzione, coltivazione e allevamento sempre più all'avanguardia e favorendo la crescita del biologico e di nuove realtà industriali ispirate ai principi della transizione ambientale e tecnologica”,

«Siamo molto orgogliosi di avere Orietta Berti al nostro fianco- evidenzia l'Assessore Regionale all'Agricoltura Alessio Mammi- un'artista che ha dato tantissimo al proprio pubblico e al nostro Paese, reinventandosi in tanti ruoli ogni volta. Orietta, che ha accettato entusiasta la nostra proposta fin da subito perché innamorata della sua terra, rappresenta al meglio la nostra Regione: non manca mai di parlare del Parmigiano Reggiano DOP, dei nostri vini, della bontà della nostra cucina emiliano-romagnola, nella quale anche lei si cimenta. Affiancarla a Federica Gif e a Emi, due grandi professionisti del cibo e dei social, ha significato per le DOP e le IGP del nostro territorio aprirsi tutte le possibilità per arrivare a un pubblico eterogeneo, giovane, generalista. Il cibo è cultura e dividerlo insieme è un atto culturale: in più i nostri prodotti sono sicuri, di grande qualità e sempre più conosciuti. L'export agroalimentare delle DOP e IGP supera i 3,5 miliardi, un dato straordinario che racconta l'Emilia-Romagna nel mondo. Abbiamo comunque sempre bisogno di promuoverli sul territorio nazionale, e lo abbiamo fatto con una campagna promozionale fresca, simpatica e utile».

«Sono orgogliosa -sottolinea Orietta Berti- di rappresentare la mia Emilia-Romagna in Italia e nel mondo. E' una terra dalle mille risorse, dove l'accoglienza e la buona tavola fanno riscaldare il cuore. *“Una ricetta con Orietta”* mi ha fatto conoscere due straordinari blogger, Federica Gif ed Emanuele Ferrari: due generazioni a confronto, le nostre, unite da un grande affiatamento! Io, abituata a calcare i palcoscenici reali mi sono confrontata e divertita con chi, quotidianamente, calca i palcoscenici virtuali. Un esperimento ben riuscito! Insieme vi presenteremo 44 prodotti emiliano romagnoli, orgoglio della cucina della mia terra. Nella mia valigia, nei mille spostamenti, non manca mai una coccola di sapore: un modo per essere sempre legata ai miei affetti e alle mie radici. A dire il vero la coccola speciale che mi ricorda il primo dono di Osvaldo è il Parmigiano Reggiano. Il secondo è stato una bambola...ma il primo è un dono che ha rafforzato nel nostro amore le nostre radici. Ci avviciniamo alle festività e per me le tradizioni fanno famiglia: i cappelletti, i tortelli, i lessi, l'Erbazzone, i salumi da accompagnare con l'immane Lambrusco. La tavola, da sempre, unisce».

In ogni puntata, della durata di circa 4 minuti, “l'Usignolo di Cavriago” (RE), al secolo Orietta Berti - che ha recentemente pubblicato un libro con le sue ricette ispirate alla tradizione emiliana - sarà alle prese con fornelli, pentole e matterello insieme ai due famosi influencer, per realizzare con un tocco di creatività ed estro, in un clima divertente e leggero, piatti a base di prodotti tipici certificati.

Nella prima puntata, prevista per il 7 dicembre, la Berti passerà in rassegna il paniere gastronomico della Food-Valley italiana, per poi far conoscere al “pubblico” i due esperti di

cucina Federica ed Emanuele, *“Prima di iniziare a presentare le squisitezze scovate in lungo e in largo per l’Emilia-Romagna -dichiara nel video la cantante- è d’uopo che presenti le due persone davvero speciali che mi aiuteranno in questo viaggio meraviglioso”*.

Nelle successive 8 puntate, Orietta introdurrà il paniere di 5/6 prodotti selezionati per la realizzazione di ogni piatto, le cui immagini provenienti dall’archivio dell’Assessorato all’Agricoltura dell’Emilia-Romagna scorreranno su un ledwall alle spalle dei protagonisti. Successivamente, la cantante lancerà ai due foodblogger il guanto -in questo caso da forno- di sfida nella realizzazione delle ricette, sfoggiando creatività e destrezza in abbinamenti sempre insoliti e sorprendenti.

Ogni episodio si concluderà con Orietta e i due player “a bocca piena”, intenti ad assaggiare le varie ricette e con il riferimento al sito web di approfondimento delle ricette e del paniere gastronomico: www.unaricettaconorietta.it.

Il sito conterrà la sezione “Video Ricette”, con i piatti delle varie puntate e i diversi passaggi per la loro preparazione, più altre ricette realizzabili con gli stessi ingredienti Dop e Igp e la sezione “Prodotti”, dedicata all’approfondimento dei 44 Dop e Igp dell’Emilia-Romagna, alle loro zone di produzione e alle qualità che rendono unico questo patrimonio agroalimentare. Ci sarà anche una sezione sulla Food Valley italiana, inclusi i riferimenti ai singoli Consorzi di Produzione e organismi di tutela agroalimentare regionale.

*#UnaRicettaConOrietta #FoodValley #inEmiliaRomagna #OriettaBerti
@Orietta Berti @Regione Emilia-Romagna*

I piatti di “Una ricetta con Orietta”

Le ricette di “Emi”

Minicucuricini very hot di polenta con tocchetti di sapore della Bassa

Spicchi di sole ai 4 Salami

Spiedini Peace and Love

Emi-Romagna BBQ Party

Le ricette di Federica Gif

Cappellacci da passeggio

Fin che la barca va

Not-Dog

Dolcemente

I 44 prodotti Dop e Igp dell’Emilia Romagna

Con **44** prodotti d’eccellenza, nati dalla sapienza e dalla tradizione regionale, l’Emilia Romagna può vantare un primato in Europa per numero di specialità enogastronomiche a marchio di qualità **Dop** e **Igp**.

Si tratta di **19 marchi Dop** (Denominazione d’origine protetta relativa a prodotti per i quali tutta la fase produttiva, compreso l’approvvigionamento della materia prima, avviene in un’area geografica delimitata) e **25 prodotti IGP** (Indicazione Geografica Protetta relativa a beni per i quali il legame tra area geografica e standard di produzione può limitarsi a una sola fase del processo produttivo).

Fra i prodotti Dop più famosi troviamo quattro grandi formaggi come il **Parmigiano**

Reggiano, il **Formaggio di Fossa di Sogliano**, il **Grana Padano**, lo **Squacquerone di Romagna**, la cui area di produzione comprende le province romagnole, la provincia di Bologna e parte della provincia di Ferrara. A questi prodotti va aggiunta la **Casciotta di Urbino** e salumi come il **Prosciutto di Parma**, quello di **Modena** e il **Culatello di Zibello**. Dop sono anche **Coppa**, **Salame** e **Pancetta piacentini**, cui si aggiungono **Provolone Valpadana** e i **Salamini italiani alla cacciatora**. Rientrano tra le unicità Dop, l'**Olio extra vergine d'Oliva di Brisighella** e quello **delle Colline di Romagna**, l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** e quello di **Reggio Emilia**, l'**Aglio di Voghiera**, nel ferrarese e la **Patata di Bologna**.

I **prodotti Igp** sono **25**, l'ultima in ordine temporale è l'**Anguria Reggiana**, che si aggiunge a **Cappellacci di Zucca ferraresi**, **Pampepato**, **Piadina Romagnola**, **Salama da Sugo**, **Agnello del centro Italia** (con allevamenti nelle province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna e in parte in quelle di Modena, Reggio Emilia e Parma) **Salame Felino**, tipico della provincia di Parma, **Ciliegia di Vignola** e **Coppa di Parma**. Tra le altre eccellenze ci sono la **Mortadella Bologna**, lo **Zampone** e il **Cotechino di Modena**, il **Vitellone bianco dell'Appennino centrale**, il **Salame Cremona**, l'**Asparago verde di Altedo**, lo **Scalognone di Romagna**, il **Fungo di Borgotaro**, il **Marrone di Castel del Rio**. E ancora, le **Pere dell'Emilia Romagna**, la **Pesca** e la **Nettarina di Romagna** e il **Melone Mantovano** che, malgrado abbia la sua origine storica in Lombardia, è coltivato su una parte rilevante dell'Emilia Romagna. Tra gli Igp spiccano anche la **Coppia Ferrarese**, l'**Aceto Balsamico di Modena**, il **riso del Delta del Po** e le **Amarene brusche di Modena**, prima confettura a fregiarsi del marchio Igp.