Regione Umbria - Assemblea legislativa

QUESTION TIME (3): “RISORSE REGIONALI IMPEGNATE E QUALE TIPO DI PROMOZIONE PER L'UMBRIA” - SULLA FICTION DON MATTEO A SMACCHI (PD) RISPONDE ASSESSORE CECCHINI “679MILA EURO PER PROMOZIONE INTEGRATA”

21 Gennaio 2014

(Acs) Perugia, 21 gennaio 2014 - “Quale l'ammontare delle risorse impegnate per la serie televisiva 'Don Matteo'”, la cui location è stata spostata da Gubbio a Spoleto, e quali “i particolari dell'azione di promozione delle risorse artistiche, culturali ed ambientali che questa scelta sarà in grado di produrre”. È quanto ha chiesto **Andrea Smacchi** (Pd), durante la seduta di question time del Consiglio regionale, all'assessore regionale alle Politiche agricole ed agroalimentari, **Fernanda Cecchini** che, dopo aver ringraziato la città di Gubbio che ha ospitato per diversi anni 'Don Matteo' esaltando sempre la bellezza del territorio umbro, ha quantificato l'azione promozionale integrata dell'Umbria in 679mila euro, di cui 160mila dall'assessorato al Turismo e 520mila dall'Agricoltura (sviluppo rurale). “Nel contratto con la Rai (158.600 euro) sono previste – ha detto l'assessore – 13 'pillole' (video promozionali di due minuti) messe in onda a ridosso di ogni puntata e dedicate alla valorizzazione del territorio regionale. Riguardano la città di Spoleto, Orvieto, Città di Castello, Assisi, Todi, Terni, Lago Trasimeno, Marmore, Gubbio, Perugia, Narni, Foligno, Norcia. I video promozionali, che saranno ritrasmessi anche nelle repliche Rai in Italia, faranno anche parte della distribuzione all'estero della fiction che riguarderà: Spagna, Portogallo, Finlandia, Polonia, Bulgaria, Ungheria, Slovacchia, Repubblica Ceca, Est Europa, Corea, America Latina, Usa, Australia. Il contratto con la casa di produzione 'Lux Vide' (520.400 euro) prevede la realizzazione di 46 scene della nona serie ambientate nel territorio umbro, oltre alla menzione di specialità proprie del nostro patrimonio enogastronomico. Riguardano, nel dettaglio, il prosciutto di Norcia, il Sagrantino di Montefalco, l'Orvieto classico, le lenticchie di Castelluccio, l'olio extravergine Dop Umbria, lo spezzatino di chianina, la fagiolina del Trasimeno, il pecorino di Norcia, gli strangozzi al sugo di chianina, la torta al testo con il prosciutto, la torta al formaggio di Pasqua, il pane di Strettura, il Rosso di Torgiano ed il Tartufo”.

Nella replica, Smacchi ha evidenziato la poca gratitudine riservata alla città di Gubbio da parte della Lux Vide, raccomandando alla Regione di “non dare adito a guerre di campanili nell'ambito regionale. La Regione – ha concluso – deve prestare sempre la massima attenzione ad una fascia territoriale che ha bisogno di aiuti particolari, per situazioni oggettive, rispetto ad altri territori”. AS/ Foto per le redazioni: http://goo.gl/0UQYcN

Source URL: *http://consiglio.regione.umbria.it/informazione/notizie/comunicati/question-time-3-risorse-regionali-impegnate-e-quale-tipo-di*

List of links present in page

- http://consiglio.regione.umbria.it/informazione/notizie/comunicati/question-time-3-risorse-regionali-impegnate-e-quale-tipo-di
- http://goo.gl/0UQYcN