

New York e Parigi ospitano i prodotti tipici reatini

Scritto da Lara Consalvi

Martedì 15 Gennaio 2013 23:50

La Camera di Commercio di Rieti, in collaborazione con Isnart, società consortile del sistema camerale, ha promosso un progetto dal titolo "Ospitalità italiana in tour" che mira ad esaltare la qualità e la genuinità dei prodotti del nostro territorio all'estero.

Il progetto, come rende noto il presidente dell'Ente Camerale reatino, Vincenzo Regnini, « si articolerà in una serie di serate di degustazione a cui parteciperà un pubblico selezionato e qualificato costituito da giornalisti, buyer e persone autorevoli dei luoghi degli eventi. Si tratta di un progetto che si inserisce in una più ampia strategia di promo-commercializzazione del territorio italiano attraverso i suoi prodotti in mercati esteri che stiamo portando avanti da alcuni mesi e che sta dando ottimi risultati».

Le serate, organizzate presso i ristoranti italiani nel mondo certificati "Ospitalità Italiana", avranno luogo a New York

il 15 e 16 gennaio presso i ristoranti "Alfredo's of Rome" e "Trattoria Cinque" (in collaborazione con la Camera di Commercio di New York) ed a Parigi il 30 e 31 gennaio prossimi.

Le cene di degustazione, coinvolgeranno più di 100 partecipanti a tappa tra operatori del food, istituzioni e giornalisti di settore e imprenditori.

Le aziende reatine coinvolte nel progetto:

Il Gabbiano soc. Coop (birra artigianale Alta Quota e birra spalmabile), Antiche Fonti di Cottorella spa (acqua), Consorzio Sabina Dop (olio extravergine d'oliva Dop Sabina), D'Ascenzo Emilio Azienda agricola società cooperativa (formaggio pecorino), Simoni Vini di Simoni Aldo (vino), Tenuta Santa Lucia (vino), Torrefazione Olimpica di Faraglia Sandro (caffè e cioccolato).