

I prodotti reatini volano a New York e Parigi

14 gennaio 2013

I prodotti tipici reatini "volano" a New York e Parigi nell'ambito del progetto "Ospitalità italiana in tour" promosso dalla Camera di Commercio di Rieti, in collaborazione con Isnart, società consortile del sistema camerale

"Un progetto che punta a valorizzare il settore enogastronomico locale che rappresenta un patrimonio culturale ed economico per il territorio – spiega il presidente dell'Ente Camerale reatino, Vincenzo Regnini - e che si articolerà in una serie di serate di degustazione a cui parteciperà un pubblico selezionato e qualificato costituito da giornalisti, buyers 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 saranno organizzate presso i ristoranti italiani nel mondo certificati "Ospitalità Italiana", all'interno dei quali verranno organizzate delle cene di degustazione che coinvolgeranno più di 100 partecipanti a tappa tra imprenditori, operatori del food, istituzioni e giornalisti di settore. Ciascuna tappa esprime, quindi, un'occasione per l'offerta locale di fare sistema intorno alla propria tipicità e qualità.

Le cene di degustazione si svolgeranno il 15 e 16 gennaio a New York presso i ristoranti "Alfredo's of Rome" e "Trattoria Cinque" (in collaborazione con la Camera di Commercio di New York) ed il 30 e 31 gennaio a Parigi. Le aziende reatine coinvolte sono Il Gabbiano soc. Coop (birra artigianale Alta Quota e birra spalmabile), Simoni Vini di Simoni Aldo (vino), D'Ascenzo Emilio Azienda agricola società cooperativa (formaggio pecorino), Antiche Fonti di Cottorella spa (acqua), Tenuta Santa Lucia (vino), Torrefazione Olimpica di Faraglia Sandro (caffè e cioccolato), Consorzio Sabina Dop (olio extravergine d'oliva Dop Sabina).

L'Ufficio Stampa