



APPUNTAMENTI ITALIANI A NIZZA



Per il sesto anno consecutivo, a Nizza si è svolta la manifestazione *L'Italie à Table* dal 3 al 6 giugno. Questo salone, interamente dedicato alla produzione enogastronomica italiana d'eccellenza ed alla promozione del turismo ecosostenibile torna ai giardini dedicati al padre della Regina Maria José, il Re dei Belgi Albert I. 180 espositori provenienti da tutta Italia hanno accolto oltre 100.000 visitatori sempre più interessati alle prelibatezze e ai prodotti d'eccellenza della tavola tricolore.

La qualità dei prodotti è alla base della manifestazione. Le produzioni presenti sono scelte perché realizzate con metodologie artigianali che limitano al massimo l'utilizzo di additivi chimici e conservanti, esaltando la cultura enogastronomica del Belpaese. Il risultato è una mostra mercato dedicata ai prodotti di alto pregio difficilmente reperibili nei circuiti della grande distribuzione: un evento in cui la promozione del territorio e del prodotto agroalimentare si sostengono a vicenda. I visitatori hanno approfittato di golose degustazioni: salumi, parmigiano, pasta al pesto, vini, gelati e tanti sorbetti alla frutta, specialità tipiche ma anche piatti e vini meno conosciuti nonché eventi pensati per diffondere insieme al gusto anche la cultura e la tradizione italiane. Agostino Pesce, Segretario generale della Camera di Commercio di Nizza, ha dichiarato che è "una delle più grandi manifestazioni italiane in Francia. Spesso in Italia si guarda ai mercati lontani trascurando quelli più vicini a noi, come la Francia. Inoltre le strategie di marketing vanno costruite nel corso degli anni, non modificate di volta in volta: il successo di questa manifestazione premia, anno dopo anno, la nostra costanza". Quest'anno inoltre all'interno del salone è stato inaugurato lo spazio Dolcevita, interamente dedicato all'arte della tavola e della cucina italiana. Un'occasione per le imprese produttrici italiane del settore alla ricerca delle ultime idee realizzate, le innovazioni stilistiche e tecnologiche. Una vetrina per il pubblico e potenziale cliente della Costa Azzurra, ma anche un'occasione per incontrare i partner commerciali del dipartimento ed incontrarne dei nuovi per allargare la propria rete di distribuzione in Francia.

Il secondo appuntamento è stato il *Forum Tour Equit* di Saint-Laurent-du-Var il 12 e 13 giugno, co-organizzato dall'ufficio del turismo cittadino e dalla Camera di Commercio Italiana di Nizza, per affrontare temi attuali: sviluppo sostenibile, arti del benessere, turismo solidale e il commercio equo e solidale.

A chiudere gli appuntamenti estivi, sarà la prima edizione de *Les Maîtres du goût*, a Cagnes-sur-mer dal 24 al 26 settembre. Per la prima volta in questa incantevole cornice, i visitatori avranno la possibilità di conoscere e apprezzare gli artigiani piemontesi che ogni due anni vengono selezionati per entrare a far parte dei "Maestri del gusto": gli artisti del sapore, fedeli alla tradizione e ai prodotti del territorio. Questi rappresentanti custodiscono e valorizzano le eccellenze enogastronomiche del territorio e devono superare tre selezioni per entrare a far parte di questo gruppo esclusivo: quella del gusto, valutata da Slow Food; quella della "torinesità", che spetta alla Camera di Commercio e quella igienico-sanitaria, valutata attraverso le competenze del Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino. Con queste premesse i visitatori potranno non solo intraprendere un viaggio alla scoperta dei veri sapori del territorio ma avranno anche l'occasione di entrare in contatto con chi prepara i cibi scoprendo così l'impegno e l'amore che si celano dietro ciascun prodotto gastronomico.

TRICOLORE

Direttore Responsabile: Dr. Riccardo Poli - *Redazione:* v. Stezzano n. 7/a - 24052 Azzano S.P. (BG)

E-mail: tricoloreasscult@tiscali.it

www.tricolore-italia.com