

L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon de la gastronomie italienne

3 > 6 juin 2010

Jardin Albert I^{er}

Nice



CARTELLA STAMPA

L'Italie à Table è organizzata dalla Camera di Commercio Italiana di Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra. Da oltre 10 anni la sua missione è quella di favorire e sviluppare le relazioni economiche e culturali tra Francia e Italia, proponendo il meglio dell'offerta dei due paesi.

Questa volontà di scambio e di condivisione si concretizza nella realizzazione di tre grandi eventi annuali organizzati in Costa Azzurra, in partenariato con le istituzioni locali :

« L'Italie à Table » a Nizza, « Pain, Amour et Chocolat » a Antibes e,
a partire dal 2010 "Les Maîtres du Goût" à Cagnes-sur-Mer.

Grazie alle sue azioni e al suo dinamismo, la Camera di Commercio Italiana è oggi un punto di riferimento per il pubblico della Costa Azzurra e per le aziende italiane e francesi desiderose di sviluppare le loro attività o di installarsi nel paese vicino.



Chambre de Commerce Italienne
Nice, Sophia Antipolis, Côte d'Azur

L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



nice-matin



Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri
communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Sviluppo Economico

L'imperdibile appuntamento con la
gastronomia e la cultura italiana
ai giardini Albert 1^{er}, nel cuore di Nizza
L'ITALIE à TABLE si rinnova ogni anno!

In menu quest'anno:

L'educazione al gusto per i più piccoli

- 22.000 menù italiani serviti ai bambini delle 105 mense scolastiche di Nizza
- 116 bambini delle elementari che partecipano agli atelier pedagogici

La scoperta del territorio italiano

- 6000 m² e 150 espositori, provenienti da 8 regioni italiane: Piemonte, Emilia Romagna, Puglia Sicilia Sardegna Liguria Lazio Umbria Veneto.
- numerosi premi messi in palio grazie ai partner, tra cui 10 cesti di prodotti tipici e 2 viaggi in Italia

Collaborazione con gli chef francesi

- 7 conferenze/de gustazioni, con chef stellati Michelin e professionisti del settore alimentare
- 14 chef francesi reinterpretano la cucina italiana nei loro ristoranti

L'inimitabile design italiano

- 300 m² dedicati al design italiano: cucine, mobili, moto e, in anteprima, la nuova Giulietta Alfa Romeo

Incontri professionali del settore

- hotel, ristoranti e distributori provenienti da Francia Germania, Inghilterra, Belgio, Lussemburgo e Svizzera, interessati al panorama eno-gastronomico del Bel Paese
- 200 m² dedicati agli incontri professionali

L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



nice-matin



AvadiS

Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Attività Economiche

L'ITALIE à TABLE

3-6 giugno 2010

Sotto il sole della gastronomia italiana

Da 6 anni, la **Camera di Commercio Italiana** s'impegna ad offrire il meglio della gastronomia italiana alla Francia, a Nizza, città mediterranea storicamente legata alla penisola.

Ma l'Italia non è solo sinonimo di gastronomia; ecco perché la Camera di Commercio Italiana raddoppia quest'anno i propri sforzi per creare una vera e propria **Settimana italiana a Nizza**, per far conoscere il meglio dell'Italia alla Costa Azzurra, per esaltare le straordinarie potenzialità di questo meraviglioso paese nell'ambito gastronomico, turistico, culturale, artistico e commerciale.

Questo evento, definito come «la grande festa dell'amicizia franco-italiana» dall'on. Rudy Salles, Vice Presidente del Parlamento Francese e Assessore al Turismo e alle Relazioni Internazionali della città di Nizza, permette anche agli Italiani di scoprire la città sotto nuovi aspetti e di apprezzarne l'evoluzione.

Un evento gastronomico, ma non solo...

Dal 3 al 6 giugno 2010, il meglio della gastronomia italiana sarà proposto dalla Camera di Commercio Italiana. Grazie al sostegno del Ministero per lo Sviluppo Economico, della Regione PACA e della Città di Nizza, **L'Italie à Table** è non solo un evento che permette di scoprire l'eccellenza della produzione gastronomica italiana, ma anche un momento culturale, che sottolinea l'origine, la storia e la qualità dei prodotti presentati.

I produttori porteranno direttamente sulla tavola dei francesi il meglio di questa celebre gastronomia, **dalle specialità più tipiche ai piatti più rari**: dalla pizza al limoncello, dai formaggi alla pasta, senza dimenticare l'apprezzatissima salumeria italiana e la ricca selezione di vini regionali.

Le specialità del 2010

Quest'anno un fitto calendario di conferenze e un salone nel salone arricchiranno l'offerta della manifestazione già animata da più di **150 espositori** provenienti da tutto il territorio nazionale.

Come spiega **Agostino Pesce**, Direttore della Camera di Commercio Italiana:

“L'Italie à Table esce dalla dimensione “fiera” e si conferma come un evento culturale con spazi aperti e adeguati all'intrattenimento del pubblico e all'organizzazione di incontri professionali. Un'occasione ancora più bella e

L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



nice-matin



Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Politiche Economiche

vivibile per scoprire il meglio dei sapori italiani, ma anche la storia, la cultura e l'offerta turistica della nostra Penisola, in grado di trasmettere il nostro modo di vivere ai semplici curiosi come ai professionisti del settore."

L'educazione al gusto per i più piccoli...

Di fronte all'inquietante fenomeno dell'aumento dell'obesità nell'Unione Europea, in particolare presso i bambini, la Camera e tutti i suoi partner si attivano per promuovere un'alimentazione sana...senza mai dimenticare l'attività fisica.

Durante la manifestazione, in appositi atelier pedagogici, i bambini studenti delle scuole elementari di Nizza impareranno a conoscere i vantaggi della dieta mediterranea, e, come esempio di alimentazione sana e completa, giovedì 3 giugno, **un menù speciale italiano sarà servito a pranzo a 22.000 bambini in 105 scuole locali, in collaborazione con Sodexo.**

... e per i grandi

Ricco ciclo di conferenze sulla tradizione gastronomica del Mediterraneo e d'imperdibili dimostrazioni tenute da chef stellati Michelin, proposto dal giornalista e scrittore, Marc Brunoy.

La scoperta del territorio italiano

L'Italie à Table è anche l'occasione per approfondire la conoscenza dei numerosi territori d'Italia, come le regioni **Emilia Romagna, Piemonte, Sardegna Veneto, e le province di Rieti e Lecce** presenti per informare gli amanti dell'Italia circa le possibilità di soggiorni, itinerari turistici e mete estive.

Un appuntamento sempre molto apprezzato dal pubblico francese ed internazionale, che permette di preparare le proprie vacanze e di scoprire territori mediterranei sconosciuti.

Les Toques Brulés infiammano L'Italie à Table

L'associazione di giovani chef « Les Toques Brulées » è partner del salone. Per tutti i giorni del salone, nei ristoranti dei membri è possibile gustare menu appositamente dedicati all'Italia e ai suoi sapori. Un'occasione per esplorare, attraverso nuove strade, i sapori italiani:

Jilali BERREKAMA

Restaurant JILALI B
16 av du Trays - 06590 Théoule S/Mer
tél : +33 (0)4 93 75 19 03

Christophe LOUCHE

Restaurant DON CAMILLO Créations
5 rue des Ponchettes - 06300 Nice,
tél : +33 (0)4 93 85 67 95

Thomas HUBERT

Restaurant Louis XV
Place du Casino - 98000 Monaco
tél : +377 98 06 88 64

Luc SALSEDO (Vice-président)
e Akashi KANEKO

Restaurant LUC SALSEDO
14 rue Maccarani - 06000 Nice,
tél : +33 (0)4 93 82 24 12

L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Attività Economiche

Gilles BALLESTRA
Restaurant LE LUNA ROSSA
3 rue Chauvin - 06000 Nice,
tél : +33 (0)4 93 85 55 66

Marc CHEVALIER
Restaurant LE PETIT GARI
2 place Garibaldi - 06300 Nice,
tél : +33 (0)4 93 26 89 09

Didier BARBIER
Restaurant LE CRYSTAL D'OR
Zac de la Grave - 06510 Carros,
tél : +33 (0)4 93 08 19 23

José ORSINI
Restaurant LE BISTROT DU PORT
28 quai Lunel - 06000 Nice,
tél : +33 (0)4 93 55 21 70

David FAURE (Président)
Restaurant APHRODITE
19 bd Dubouchage - 06000 Nice,
tél : +33 (0)4 93 85 63 53

Nicolas NIROS
Restaurant AU VIEUX FOUR
rue Basse - 06620 Gourdon,
tél : +33 (0)4 93 09 68 60

Frédéric GALLAND
PARCOURS Live Restaurant
1 place Marcel Eusébi - 06950 Falicon,
tél : +33 (0)4 93 84 94 57

Gilles STIGHEZZA
Restaurant CHEZ SIMON
275 rte Saint-Antoine de Ginestière -
06200 Nice,
tél : +33 (0)4 93 86 51 62

Il design Italiano

La prima edizione di "DolceVita", lo spazio dedicato alla cucina e all'arte della tavola italiana. Un nuovo spazio espositivo che presenterà le novità in fatto di design e architettura per dare luce, calore e allegria alla cucina ed alla casa.

Ma anche esposizioni di moto e, in esclusiva, la nuovissima Giulietta Alfa Romeo.

Un'importante vetrina per dimostrare ancora una volta all'Europa che, nonostante i cambiamenti delle abitudini e della cultura, il **Made in Italy** resta una garanzia per la sua affidabilità e, al tempo stesso, per la sua continua ricerca di innovazione.

Incontri BtoB

Ogni anno L'Italie à Table è un'occasione per permettere ai potenziali buyers di conoscere il meglio dell'eccellenza enogastronomica italiana. Sullo spazio VIP del salone, i produttori italiani proporranno agli operatori e ai buyers degustazioni di prelibatezze del proprio territorio.

Quest'anno, oltre a quelli francesi, saranno presenti anche 10 buyers internazionali provenienti da Germania, Belgio, Svizzera, Lussemburgo ed Inghilterra.

**Una settimana di eventi e iniziative dai colori
italiani:
un inno alle ricchezze mediterranee!**

L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



nice-matin



AvadiS

Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Politiche Economiche

L'Italie à Table Nizza, Giardini Albert 1^{er} Piazza Massena

Programma 2010

GIOVEDÌ 3 GIUGNO

10h – 20h : Apertura del salone al pubblico

Degustazione di prodotti tipici negli stand che presentano l'eccellenza culinaria italiana per tutto il giorno.

12h – 13h : "L'Italie à Table" nelle mense scolastiche

22.000 pasti ispirati alla cucina italiana saranno distribuiti ai bambini di 105 scuole di Nizza in collaborazione con Sodexo.

12h30 : Presentazione dei prodotti tipici del territorio di Rieti

Spazio VIP (su invito)

Degustazione offerta dalla Camera di Commercio di Rieti e la scuola alberghiera di Amatrice-Rieti.

14h15 – 16h : Conferenza "I germogli ed i fiori aromatici nella gastronomia"

Spazio Conferenze
con

- **Sandrine Auda** della società Marius Auda, specialista di fiori aromatici a Gattières;
- **Patrick Ringard**, chef stellato restaurant del Port Palace Hôtel di Monaco.

14h15 – 16h : Atelier pedagogico per i bambini

Spazio Conferenze

18h30 : Presentazione dei prodotti tipici del territorio di Rieti

Spazio VIP (su invito)

Degustazione offerta dalla Camera di Commercio di Rieti e la scuola alberghiera di Amatrice-Rieti.

VENERDÌ 4 GIUGNO

10h – 20h : Apertura del salone al pubblico

Degustazione di prodotti tipici negli stand che presentano l'eccellenza culinaria italiana per tutto il giorno.

L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



nice-matin



AvadiS

Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Politiche Economiche

10h – 11h30 : Dimostrazione – Degustazione "*I pesci del Mediterraneo*"

Spazio VIP

Lo chef stellato **Jean-François Bérard** dell'Hostellerie Bérard eseguirà una ricetta di pesce tipico della zona.

10h – 11h30: Atelier pedagogico per i bambini

Spazio Conferenze

12h30 : Presentazione dei prodotti tipici del territorio di Rieti

Spazio VIP (su invito)

Degustazione offerta dalla Camera di Commercio di Rieti e la scuola alberghiera di Amatrice-Rieti.

15h30 : "*Les Toques Brûlées*" infiammano L'Italie à Table

Gli chef dell'associazione partner del salone faranno un tour degli stand per gustarsi i prodotti italiani.

16h – 17h : Dimostrazione – Degustazione "*L'olio e le verdure*"

Spazio VIP

con lo chef stellato **Nicolas Sale** del ristorante Les Pêcheurs du Beach Hôtel di Cap d'Antibes.

16h – 17h : Atelier pedagogico per i bambini

Spazio Conferenze

18h : Presentazione del territorio dell'Umbria

Spazio VIP (su invito)

21h : Serata Italiana

Terrazza dell'Hotel Boscolo Plaza (su invito)

Cena con i sapori italiani, offerta da Unioncamere Regione Emilia-Romagna e CCIAA di Reggio Emilia.

SABATO 5 GIUGNO

10h – 20h : Apertura del salone al pubblico

Degustazione di prodotti tipici negli stand che presentano l'eccellenza culinaria italiana per tutto il giorno.

10h – 11h30 : Conferenza "*Il limone in tutte le sue forme*"

Spazio Conferenze

con

- lo chef **Joël Garault** del ristorante Vistamar dell'Hotel Hermitage di Monaco;
- **Philippe Rigollot**, specialista dell'agrumicoltura;
- **Brigitte Autier**, creatrice del Pitacou al limone di Menton.

11h30 : INAUGURAZIONE UFFICIALE DEL SALONE



nice-matin



AvadiS

Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Politiche Economiche

12h30 : Presentazione dei prodotti tipici del territorio di Rieti

Spazio VIP (su invito)

Degustazione offerta dalla Camera di Commercio di Rieti e la scuola alberghiera di Amatrice-Rieti.

16h – 17h30 : Dimostrazione – Degustazione "Come realizzare i propri abbinamenti piatti / vini"

Spazio VIP

con

- lo chef **Nicolas Rondelli**;
- **Alexandre Pauget** chef sommelier del ristorante Félix di Cannes.

18h30 : Presentazione dei prodotti tipici del territorio di Rieti

Spazio VIP (su invito)

Degustazione offerta dalla Camera di Commercio di Rieti e la scuola alberghiera di Amatrice-Rieti.

DOMENICA 6 GIUGNO

10h – 20h : Apertura del salone al pubblico

Degustazione di prodotti tipici negli stand che presentano l'eccellenza culinaria italiana per tutto il giorno.

10h30 – 12h : Conferenza "Il piacere di cucinare i prodotti italiani"

Spazio Conferenze

con **Davide Dalmasso** de La Cambuse prodotti italiani di Golfe Juan.

12h30 : Presentazione dei prodotti tipici del territorio di Rieti

Spazio VIP (su invito)

Degustazione offerta dalla Camera di Commercio di Rieti e la scuola alberghiera di Amatrice-Rieti.

16h – 17h : Dimostrazione – Degustazione "L'Italia e il formaggio"

Spazio VIP

con chef stellato **Alain Llorca** del restaurant Alain Llorca di La Collesur-Loup.

17h : Estrazione dei vincitori del gioco Galeries LaFayette

18h30: Presentazione dei prodotti tipici del territorio di Rieti

Spazio VIP (su invito)

Degustazione offerta dalla Camera di Commercio di Rieti e la scuola alberghiera di Amatrice-Rieti.

L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



nice-matin



AvadiS

Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



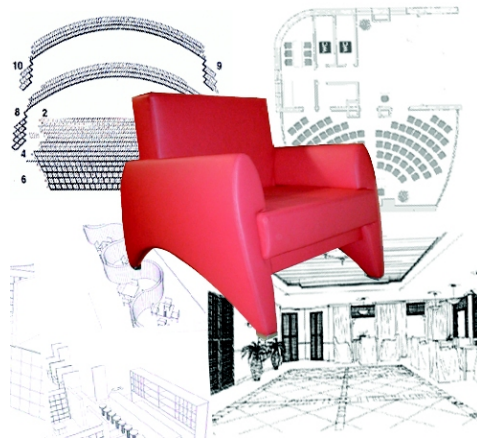
con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Politiche Economiche

DOLCEVITA

1^a edizione del salone dedicato alla cucina e all'arte della tavola italiana

Questo salone nel salone presenterà le novità in fatto di design e architettura per dare luce, calore e allegria alla cucina e la casa. Un'importante vetrina per dimostrare ancora una volta all'Europa che, nonostante i cambiamenti delle abitudini e della cultura, il *Made in Italy* resta una garanzia per la sua affidabilità e al tempo stesso per la sua continua ricerca di innovazione: uno stile dove

classico e moderno convivono in armonia, dove il prodotto assume un valore unico e regala un'identità definita all'ambiente che ci circonda, raccontando chi siamo e chi vogliamo essere. Ma l'innovazione deve essere sostenuta dall'esportazione affinché le aziende abbiano la possibilità di crescere, e in Francia il mercato ci vede incalzati da tedeschi e spagnoli che mettono a rischio una supremazia non più incontrastata.



La Costa Azzurra si presta perfettamente ad implementare il mercato italiano del mobile: è una zona turistica che ospita quasi 500 hotel e una zona residenziale nella quale si contano oltre 60000 residenze secondarie dove manca un salone che permetta ai suoi abitanti, ai nuovi proprietari e a coloro che investono sul territorio di orientarsi tra le centinaia di offerte proposte dal mercato. Fino ad oggi il punto di riferimento sono sempre stati i saloni parigini, ma il sud-est della Francia, così dinamico e sensibile al design e alle ultime novità del mercato non può più fare a meno di creare un momento in cui sia il grande pubblico che gli operatori del settore possano trovare una risposta alle rispettive esigenze.

Mazzoli
Fabricant depuis 1969

L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Politiche Economiche



Camera di Commercio
Reggio Emilia



Camera di Commercio
Ferrara



Camera di Commercio
Forlì-Cesena



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA
Camera dell'Economia



Camera di Commercio
Rimini

L'EMILIA ROMAGNA



I portici che riparano il passeggio nelle vie del centro storico di Bologna... e l'infinita, multicolore distesa di ombrelloni sulle assolate e vivacissime spiagge romagnole. La città al passo con i tempi, dinamica, ricca, ma capace di preservare il suo "volto umano"... e la lunghissima costa affollata di turisti richiamati dall'irresistibile tris sole - mare - divertimento.

È questa l'Emilia-Romagna? Certo, ma non solo. Regione tra le più prospere d'Italia, è un generoso scrigno colmo di gioielli di ogni tipo. Sede della più antica Università (XI secolo), Bologna è nota per le due spettacolari Torri degli Asinelli e della Garisenda, entrambe pendenti, Piazza Maggiore, con i suoi grandi edifici medievali, e il gotico Duomo di S. Petronio.

E poi Reggio Emilia, nota anche con il nome di "città del Tricolore", in quanto ha visto nascere la bandiera tricolore italiana, con il seicentesco Santuario della Madonna della Ghiara, innalzata, importante a testimonianza dell'arte italiana.

L'Emilia-Romagna è considerata in tutto il mondo una delle regioni più ricche di prodotti tipici e giacimenti enogastronomici, tanto da guadagnarsi l'appellativo di "food valley".

La sua fama è dovuta soprattutto a due perle gastronomiche, il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano, che sono diventati famosi in tutto il mondo. Ma il parmigiano non esaurisce la produzione casearia di questa regione, che si arricchisce con il formaggio di fossa.

Ampia e qualitativamente molto interessante è invece la produzione dei **prodotti tipici di salumeria**, da quelli cotti, come la salama da sugo, la spalla cotta, lo zampone e il cotechino; a quelli crudi, come i vari salami (diversi da zona a zona) e la coppa (specie quella piacentina).



L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



nice-matin



AvadiS

Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Politiche Economiche

IL PIEMONTE



Storicamente legato alla città di Nizza, il Piemonte è la regione italiana che confina direttamente con la Francia. Lo sviluppo industriale fa del Piemonte una delle più ricche regioni italiane, tuttavia le tradizioni sono rimaste sempre ben radicate nella popolazione di questa splendida regione.

Il capoluogo regionale è Torino, prima storica capitale del regno d'Italia, città dei Savoia, che conserva ancora l'aspetto di una città nobile, con piazze ampie e meravigliose, palazzi e ville regali in perfetto stile barocco. Torino è stata anche la capitale dell'industria automobilistica italiana, ospitando le industrie della famosa

FIAT.

Nonostante il suo sviluppo tecnologico, il Piemonte è una regione ricca anche di cultura e tradizioni, soprattutto enogastronomiche.

Il Piemonte è la terra del vino. I vini Piemontesi sono tra i più apprezzati d'Italia, e sono conosciuti in tutto il mondo. Il re dei vini Piemontesi è senza dubbio il Barolo, che, per le sue qualità organolettiche, è considerato uno dei migliori (se non il migliore) rosso del mondo.

Ma i vini non sono certamente l'unico prodotto Piemontese: funghi, nocciole, tartufi, sono tra i migliori prodotti di questa terra ricca e generosa.

Il Piemonte è anche una regione dalla forte propensione turistica: parchi naturali (Gran Paradiso e Val Grande), colline decorate da immensi vigneti, il meraviglioso spettacolo offerto dai laghi, valli alpine e montagne che sono una grande attrattiva per sciatori e sportivi, e passi che mettono a dura prova anche i ciclisti più allenati. Le tracce dell'uomo valorizzano la natura con chiese e abbazie, eremitaggi irraggiungibili (come la Sacra di San Michele, che ispirò Il Nome della Rosa di Umberto Eco), castelli medievali, ville patrizie e residenze dei Savoia.



L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Politiche Economiche

LA SARDEGNA



L'isola perla del Mediterraneo, conosciuta soprattutto per i 1850 km di coste ricche di grotte carsiche e di insenature profonde a imbuto (le cosiddette coste a rias, antiche valli fluviali poi sommerse e occupate dal mare), ha mantenuto la propria freschezza. Ma oltre allo stupendo patrimonio naturale, la Sardegna offre un'eredità culturale davvero unica, come le irripetibili costruzioni dei nuraghi o i monumenti dell'era giudicale, la cui vitalità è testimoniata dai condaghi, i più antichi registri vergati in quella lingua romanza che ancora caratterizza la lingua locale.

Patrimonio naturale e patrimonio culturale sono quindi fusi in un unicum che riesce ad incantare ogni visitatore, grazie al clima mite ed alla caratteristica e generosa ospitalità del popolo sardo.

La profonda tradizione pastorizia dell'isola e la ricchezza delle specie vegetali spontanee garantiscono una varietà di prelibatezze dal gusto autentico e particolare: dalle carni ai formaggi, protetti dai marchi europei; al mirto, la cui infusione con alcol ed acqua produce il delizioso liquore; ad un'ampia gamma di miele dai sapori ricercati ed unici, come il miele di corbezzolo, usati anche in situazioni apparentemente improbabili e invece gustose, come con la lattuga o con i dolci a base di formaggio come la sebada.



L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Attività Economiche

IL VENETO



Venezia.

Piazza San Marco. La grande laguna. Le gondole sul Canal Grande. Il Ponte dei Sospiri. Il Carnevale.

E le grandiose architetture, e i capolavori artistici, e i sontuosi palazzi, e la magia delle "calli", e il Festival Internazionale del Cinema, e la Biennale d'arte, e il Teatro della Fenice.

E poi le prestigiose università, i tanti segni dello splendore e del fasto di una potenza marinara che dominò il Mediterraneo per cinque secoli.

Ma il Veneto non è solo Venezia. E la natura veneta non è solo mare.

La montagna veneta sorprende con scenari di rara bellezza. **Le Dolomiti** viste da Cortina d'Ampezzo, sono uno spettacolo grandioso, e poi Padova, Vicenza, Verona e altre città ricche **d'arte e di storia**.

Il veneto è anche l'area del **Delta del Po**: un unicum ambientale di eccezionale interesse naturalistico, composto da sentieri, strade, canali, stagni, lagune, fino alle estreme spiagge degli scanni, lembi di sabbia finissima al confine tra fiume e mare.

Il parco del delta del Po è un luogo di incantevole bellezza, nel quale è possibile immergersi completamente nella natura incontaminata. La

flora e la fauna presenti nel delta del Po sono di particolare rilievo: si possono contare più di un migliaio di specie diverse, in particolare uccelli, tanto da rendere la zona una delle più importanti d'Europa a livello ornitologico.

La stessa natura che ha creato il vastissimo delta

de Po ha regalato alla popolazione del veneto dei gioielli di inestimabile valore: vini, formaggi unici, ed una rigogliosa produzione ortofrutticola, tra i cui prodotti spicca il **riso**, il **radicchio rosso** (quello di **Chioggia** e soprattutto il pregiato **radicchio rosso di Treviso**) e gli **asparagi bianchi**, vere perle della regione.



artigianexport



L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



nice-matin



AvadiS

Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Politiche Economiche

IL SALENTO

Il Salento geografico costituisce quel lembo di terra che forma il tacco dello stivale e che corrisponde alla vecchia Terra d'Otranto. Comprende tutta la provincia di Lecce, con 97 paesi e 39 piccole frazioni immerse nel verde degli uliveti secolari, del tabacco e delle vigne, con le case bianche e le strade strette e tortuose. Porta d'Oriente dell'Italia, per secoli e secoli, sulle sue coste sbarcavano i commercianti di Costantinopoli e ci si imbarcava per la Terra Santa. E la posizione geografica cambia la storia. Una storia molto lunga con pitture rupestri importantissime come quelle della grotta dei Cervi, dolmen misteriosi nei paesini del Salento, resti romani. E poi il grande romanico della Cattedrale di Otranto, ma di notevole interesse sono anche i palazzi nobiliari e le chiese in stile barocco, soprattutto quelle poco distanti dal mare dei paesi del Capo di Leuca. Fra questi, il comune di Specchia è inserito nell'elenco dei cento borghi più belli d'Italia. Ma il Salento guarda anche al futuro: a Lecce opera infatti il National Nanotechnologies Laboratory (NNL), centro di eccellenza a livello internazionale sulle nanotecnologie grazie alle partnership con le multinazionali tecnologiche (STMicroelectronics, Agilent Technologies, TechInt, Alenia Marconi System). La cucina salentina è soprattutto a base di verdure e pesce, ed è accompagnata da famosi e pregiati vini come il Primitivo di Manduria e il Negroamaro. Fra gli alimenti più tipici si distinguono lo spezzatino di carne di cavallo al sugo piccante, le pittule (o pettule), frittelle ripiene di rape, fiori di zucca, baccalà o senza ripieno che si gustano inzuppate nel vino cotto, e la pitta di patate, una pizza bassa di patate contente cipolle, rape e pomodoro.



PROVINCIA DI LECCE



Camera di Commercio
di Lecce



Salento[®]
d'amare



AvadiS

Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Politiche Economiche

RIETI

La Provincia di Rieti è estremamente ricca di prodotti e piatti tipici, famosi e apprezzati ovunque, che non potevano mancare a L'Italie à Table.

Durante la manifestazione 3 chef provenienti dalla scuola alberghiera di Amatrice (città dalla quale prende il nome la pasta all'amatriciana) animeranno lo spazio VIP.

I menu, appositamente pensati per i giorni de L'Italie à Table, e composti unicamente da piatti tipici reatini, sono i seguenti:

GIOVEDÌ 3 giugno

- 12h30 : - Farfalle al tartufo nero della Valnerina
- Insalata di farro di Leonessa condita con olio extra vergine di oliva della Sabina
- Degustazione di salumi e formaggi di Amatrice con miele di castagno e confettura di frutta artigianale
- 18h30 : - Spaghetti alla gricia
- Formaggio "primo sale" dei Monti della Laga all'aceto balsamico

VENERDÌ 4 giugno

- 12h30 : - Fettuccine all'uovo con ragù di prosciutto amatriciano IGP stagionato di montagna
- Bocconcini di guanciale di Amatrice
- 18h30 : - Risotto al vino bianco della Sabina con prosciutto di montagna e rucola
- Straccetti di bovino alla salvia

SABATO 5 giugno

- 12h30 : - Spaghetti all'amatriciana
- Saltimbocca alla romana
- 18h30 : - Fregnacce alla reatina
- Selezione di formaggi dei Monti della Laga con miele di montagna

DOMENICA 6 giugno

- 12h30 : - Risotto ai funghi porcini
- Crostoni di pane con guanciale di Amatrice e formaggio fuso

Ogni giorno abbinati ai vari piatti in Degustazione si alterneranno bianchi e rossi provenienti dalle cantine delle altre regioni italiane presenti alla manifestazione.



L'ITALIE à TABLE

6^{ème} salon
de la gastronomie
italienne



Organizzato da:



Camera di commercio Italiana
Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra
11, Avenue Baquis - 06000 Nice FRANCE
nice@ccinice.org - www.ccinice.org
Tel: 00 33 (0)4 97 03 03 70
Fax: 00 33 (0)4 97 03 87 88

Contatto stampa:

Michele Palmieri

communication@ccinice.org

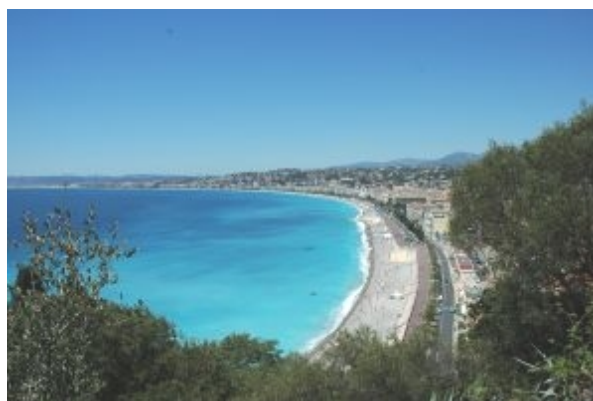
www.italieatable.fr



con il sostegno del
Ministero dello Sviluppo Economico - Ministero delle Attività Economiche

LA REGIONE PACA

Compresa tra il Rodano, il Mediterraneo e la frontiera italiana, la regione Provence Alpes Côte d'Azur (PACA) deve al suo clima e all'originalità dei suoi paesaggi il suo prestigio e il carattere fortemente turistico che la contraddistingue. E infatti la seconda regione in Francia, dopo la regione parigina, per le dimensioni dell'attività turistica. Sia in inverno, grazie anche alla recente attenzione prestata agli sport invernali, con le circa 20 stazioni che ricevono ogni anno una clientela proveniente dalla Francia intera, e dai vicini italiani.



Ma il cuore turistico è senza dubbio il mare!

Nonostante la presenza di Avignone, Orange, Arles e Aix-en-

Provence, e del loro prestigio e dei loro monumenti che accolgono ogni anno numerosissimi visitatori (più di 500.000 presso il palazzo dei Papi), il litorale è la principale meta turistica della regione.

A Nizza la clientela è molto diversificata, mentre Antibes e Villefranche sur Mer sono la meta principale del turismo di lusso. Monaco, invece, località da sempre nota e visitata, ha da poco inaugurato il suo secondo casino. E Cannes, ogni anno, è la cornice di grandi manifestazioni internazionali (Midem, Festival del Cinema, ecc.), che riuniscono in totale 40 000 partecipanti, di cui il 60% stranieri.

E poi Cagnes sur Mer e il suo paese medievale di cui potrete apprezzare la bellezza.

Da non perdere inoltre l'entroterra che vi invita a scoprire il suo patrimonio, i suoi prodotti locali, le sue vecchie chiese presenti nei paesini che hanno conservato un'autenticità unica, come a Grasse e Vence.

