

I sapori ed i colori dell'Emilia-Romagna in vetrina nella "Ville Lumiere".

Inizia questa sera a Parigi una serie di degustazioni in alcuni selezionati ristoranti certificati **Ospitalità Italiana**, marchio che garantisce l'eccellenza del servizio offerto.

L'iniziativa "**Ospitalità in tour**", promossa dal sistema camerale dell'Emilia-Romagna in collaborazione con Unioncamere ER insieme ad Isnart (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche), è un "tour degustativo" in otto tappe in altrettanti ristoranti in concomitanza al Salone internazionale dell'agroalimentare **Sial** in programma a Parigi dal 21 al 25 ottobre.

Si comincia questa sera a **Les Amis De Messina**, e si proseguirà a **Divinamente Italiano, La Corte, Le Cherche Midi, Mori Venice Bar, Il Vicolo, Armani Caffè, Trattoria Napoletana da Maurizio**.

Nei ristoranti selezionati, tra i migliori italiani della capitale francese, si svolgeranno momenti degustativi a cui parteciperanno anche giornalisti, buyer e rappresentanti della Gdo. L'obiettivo è valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna ed il loro legame con il territorio di origine.

Al centro delle degustazioni menù che prevedono l'utilizzo di **prodotti a qualità certificata del paniere Deliziando** (Dop, Igp, Qc Qualità Controllata, alimentari da agricoltura biologica, vini Docg e Doc) accompagnati da una specifica carta ed altro materiale promozionale.

I momenti degustativi favoriranno visibilità, notorietà e diffusione commerciale delle eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna grazie alla collaborazione di *chef* e *sommelier* quali ambasciatori del territorio.

Ventisei le imprese emiliano-romagnole, partner del progetto, che hanno fornito i vini ed i prodotti per le degustazioni.

Queste le aziende partecipanti: Acetaia Fini Modena Srl, Aceto Balsamico Del Duca, Azienda agricola Pedroni, Bellei Luigi e figli srl, ItBetter, Mazzetti L'Originale divisione di Am srl, Sesto Senso Sapori, Alce Nero & Mielizia spa, Funghi Valentina soc.agr.ss, Pastificio Andalini srl, Rodolfi Mansueto spa, Surgital spa, Prosciuttificio San Michele srl, Collina dei poeti sass, Le Aie srl, Grissin Bon spa, Riccione srl, Segel srl, Az.Agricola Ballardini Riccardo, Az.Agricola Randi, Bissoni Raffaella Az. Agr., Celli Snc di Sirri&Casadei Soc.Agr., Privi srl Chiarli 1860, Tenuta Carbognano, Cantine Quattro Valli Srl, Ariola Vigne e Vini S.r.l.



Un elemento distintivo a garanzia della qualità. E' questo il marchio "Ospitalità Italiana", promosso dalle Camere di commercio in collaborazione con ISNART (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche) per certificare la qualità delle strutture turistiche e ricettive (alberghi, ristoranti e agriturismi) e l'efficienza dei servizi offerti, a tutela della clientela.

Il marchio "Ospitalità Italiana", il cui logo è una Q maiuscola, identifica alberghi, ristoranti e agriturismi che offrono al cliente la garanzia del rispetto dei requisiti qualitativi definiti nel disciplinare predisposto da ISNART, sulla base di un confronto tra esperti di settore, rappresentanti pubblici, referenti territoriali e associazioni di consumatori.

L'adesione al marchio è volontaria e gratuita per gli esercizi turistici che partecipano ai bandi delle Camere di commercio e si sottopongono quindi ad una verifica diretta del rispetto di specifici criteri di qualità. La valutazione è rimessa ad un gruppo di esperti, facenti parte di un organismo di certificazione accreditato terzo e indipendente, che esaminano gli aspetti più rilevanti per la soddisfazione degli ospiti: facilità di accesso, parcheggio, professionalità e ospitalità del personale, pulizia e funzionalità delle camere, genuinità dei prodotti, trasparenza del menù, sostenibilità ambientale.