

## *Les tresors oeno-gastronomiques de l'Emilie-Romagne à Paris* Tesorì enogastronomici in tour a Parigi

### *Progetto tra turismo e agroalimentare di qualità nei ristoranti italiani*

Successo a Parigi per “Ospitalità in tour”: il progetto ideato dal sistema delle Camere di commercio dell’Emilia-Romagna in collaborazione con Unioncamere regionale ed il supporto di Isnart (Istituto nazionale ricerche turistiche) e realizzato grazie alla preziosa collaborazione della Camera di commercio Italiana per la Francia di Parigi. Nella capitale transalpina in concomitanza con il salone internazionale dell’alimentazione, Sial, è stato organizzato un vero e proprio un tour di degustazioni in otto ristoranti tricolori certificati Ospitalità Italiana, marchio che garantisce l’eccellenza del servizio offerto.

Agli eventi nei ristoranti selezionati, alcuni tra i migliori italiani di Parigi, hanno partecipato anche giornalisti, buyer e rappresentanti della Gdo. L’obiettivo del progetto è di valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche dell’Emilia-Romagna ed il loro legame con il territorio di origine. Otto le “tappe del gusto”: nei ristoranti Les Amis De Messina, Divinamente Italiano, La Corte, Le Cherche Midi, Mori Venice Bar, Il Vicolo, Armani Caffè, Trattoria Napoletana da Maurizio, le degustazioni hanno proposto menù basati sull’utilizzo di prodotti a qualità certificata del paneire Deliziando (Dop, Igp, Qc Qualità Controllata, alimentari da agricoltura biologica, vini Docg e Doc). Ventisei le imprese emiliano-romagnole, partner del progetto, che hanno fornito i vini ed i prodotti per la preparazione dei menù.

L’iniziativa è servita anche per promuovere all'estero il contratto di rete Emilia Food.

“Le degustazioni - afferma Ugo Girardi, Segretario Generale di Unioncamere Emilia-Romagna - hanno favorito visibilità, notorietà e diffusione commerciale delle eccellenze enogastronomiche dell’Emilia-Romagna grazie alla collaborazione di chef e sommelier che si sono calati nel ruolo di ambasciatori del territorio”.

Queste le aziende che hanno partecipato: 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.