

OSPITALITA' IN TOUR

Emilia-Romagna in *tour* nei ristoranti parigini certificati Ospitalità Italiana

Alle imprese interessate

loro sedi

Il sistema delle Camere di commercio dell'Emilia-Romagna in collaborazione con Unioncamere Emilia-Romagna ed il supporto di ISNART, Istituto Nazionale Ricerche Turistiche, organizza un ***tour degustativo*** presso alcuni **ristoranti italiani a Parigi certificati Ospitalità Italiana**, marchio a garanzia dell'eccellenza del servizio offerto.

Il *tour* prevede una serie di tappe durante il mese di ottobre in occasione del **Salone internazionale dell'agroalimentare SIAL** che si svolgerà a Parigi dal 21 al 25 ottobre 2012.

Obiettivo dell'iniziativa è valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna ed il loro legame con il territorio di origine. Il *tour* si svilupperà attraverso la predisposizione di appositi menù con l'utilizzo di **prodotti a qualità certificata del paniere Deliziando** in abbinamento a vini emiliano-romagnoli accompagnati da una specifica carta menù ed altro materiale promozionale.

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

ELENCO DEI RISTORANTI CERTIFICATI

Di seguito l'elenco dei ristoranti italiani a Parigi a qualità certificata che ospiteranno il *tour* degustativo.

Il Vicolo
La Corte
Les Amis de Messina
Fellini
I Golosi
Divinamente Italiano
Mori Venice Bar
Armani Caffè
Trattoria napoletana da Maurizio
Le Perron
Le Cherche Midi
Le Castille

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione all'iniziativa prevede la fornitura e la spedizione gratuita da parte delle imprese dei prodotti e dei vini necessari per la realizzazione dei momenti degustativi.

All'iniziativa potranno partecipare le imprese i cui prodotti e vini rientrano tra quelli a qualità certificata del paniere Deliziando:

- *food*: prodotti DOP e IGP, prodotti QC Qualità Controllata e prodotti biologici;
- *wine*: vini DOCG, vini DOC, vini biologici e vini ottenuti da altri vitigni autoctoni.

Le aziende devono inoltre essere in possesso delle certificazioni necessarie per la spedizione in Francia.

I quantitativi offerti dovranno possibilmente rispondere ad un minimo di 100 pasti per un'unica tappa, ad un massimo di 1.300 pasti complessivi per 13 tappe (comprehensive di evento d'apertura *tour*) con una media di 100 pasti per tappa.

SCADENZE

Scheda di adesione

Compilare ed inoltrare all'indirizzo *e-mail* dario.govoni@rer.camcom.it **entro venerdì 27 luglio 2012** scheda di adesione riportata di seguito.

Comunicazione alle aziende delle quantità da fornire

Entro martedì 31 luglio 2012 verrà comunicato alle aziende le quantità che si invita a fornire per la partecipazione al *tour* degustativo. **Entro venerdì 3 agosto 2012** saranno concordate le quantità definitive di fornitura.

Evasione dell'ordine

Prodotti e vini offerti dovranno essere fatti pervenire entro la **prima settimana di ottobre 2012** al punto di raccolta dove verrà organizzato un servizio di *groupage* e spedizione al luogo di destinazione. Il costi di trasporto e servizio *groupage* saranno successivamente ripartiti tra le aziende partecipanti all'iniziativa in base al volume dei prodotti forniti.

Per ulteriori informazioni:

Dario Govoni
Unioncamere Emilia-Romagna
Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna
tel. +39 051 6377068, fax +39 051 6377050, mobile +39 338 1686883
dario.govoni@rer.camcom.it
www.ucer.camcom.it