

Il progetto promosso dall'ente camerale**“Ospitalità italiana in tour”: le tipicità reatine protagoniste di cene di degustazione a Parigi****► RIETI**

Nuove tappe, ieri e oggi, per i prodotti tipici reatini a Parigi nell'ambito del progetto “Ospitalità italiana in tour” promosso dalla Camera di commercio di Rieti, in collaborazione con Isnart, società consortile del sistema camerale, e Unioncamere e con il fondamentale supporto della Camera di commercio italiana per la Francia. Nella capitale francese le cene di degustazione si svolgeranno presso i ristoranti



Prodotti tipici reatini Protagonisti nelle cene di degustazione presso due ristoranti a Parigi

“Trattoria Napoletana da Maurizio” e “Ristorante Les Amis de Messina”. Le aziende reatine protagoniste sono Il Gabbiano società cooperativa (birra artigianale Alta Quota e birra spalmabile), Simoni Vini di Simoni Aldo (vino), D'Ascenzo Emilio azienda agricola società cooperativa (formaggio pecorino), Antiche Fonti di Cottorella spa (acqua), Tenuta Santa Lucia (vino), Torrefazione Olimpica di Faraglia Sandro (caffè e cioccolato), Consorzio Sabina Dop (olio extravergine d'oliva Dop Sabina). Alle degustazioni, realizzate nell'ambito di un più ampio progetto di promozione del territorio italiano attraverso i suoi prodotti in mercati esteri, parteciperà

un pubblico selezionato e qualificato costituito da giornalisti di settore, operatori del food, istituzioni, imprenditori. “Tutte le tappe di questo apprezzato percorso del gusto - dice il presidente della Camera di commercio di Rieti, Vincenzo Regnini - sono state organizzate presso i ristoranti italiani nel mondo certificati ‘Ospitalità Italiana’ e stanno rappresentando un'ottima occasione per l'offerta locale di fare sistema intorno alla propria tipicità e qualità”.