

## Rassegna del 02/12/2013

---

### **WEB**

RIETILIFE.IT - OLIO E SALSA TARTUFATA DA RIETI A NEW YORK E HOUSTON PER 1  
PROMUOVERE IL GUSTO ITALIANO - ...

DISAGIO SFIDUCIA APPROSSIMAZIONE INCERTEZZA

CRESITA ASPIRAZIONE, OPPORTUNITÀ INNOVAZIONE CREATIVITÀ PASSIONE

POLIS UNIVERSITARIO DI RIETI SABINA UNIVERSITÀ

DAI DEL TU ALLA CONOSCENZA SABINAUNIVERSITAS.IT

Piastrelle Marazzi €37,00/mq

Effetto Parquet €17,90/mq iva compresa

**RIETI** Life

LA TUA CITTA' IN FOTO...

Grande Albergo Quattro Stagioni



Tweet

# OLIO E SALSA TARTUFATA DA RIETI A NEW YORK E HOUSTON PER PROMUOVERE IL GUSTO ITALIANO

Publicato lunedì, 02 dicembre 2013 alle 14:36



**Anna Rita Buccini** 347.0102172

buccini@filialmedias.it ServiziDiConsulenzaAssicurativa

IN COLLABORAZIONE CON

**RISPARMIO POLIZZA.COM**

PRIMO PIANO

QUESTURA POLIZIA STRADALE POLIZIA AEREA

Olio Dop Sabina e salsa tartufata dell'azienda reatina "Consorzio arti e sapori della nostra terra" saranno protagonisti a New York e Houston, negli Stati Uniti nell'ambito del "Tour del Gusto" realizzato in collaborazione con **ISNART** (Istituto nazionale ricerche turistiche) e Camera di Commercio italiana di New York e Houston nell'ambito del progetto "Dieta Mediterranea" promosso dalle Camere di Commercio di Matera, Campobasso, Frosinone, Isernia, La Spezia, Potenza, Rieti, Siracusa, Taranto, Teramo e Terni. Il "Tour del Gusto" prevede una serie di degustazioni – per la provincia di Rieti saranno realizzati gli gnocchi al tartufo con l'olio e la salsa tartufata della Sabina – a New York (2, 3 e 4 dicembre 2013) presso il ristorante "Il Gattopardo" e a Houston (4, 5 e 6 dicembre 2013) presso il ristorante "Carmelo's", entrambi ristoranti selezionati e certificati con il marchio "Ospitalità Italiana", marchio promosso da **ISNART** che garantisce l'eccellenza del servizio offerto e valorizza l'italianità come stile di accoglienza e ospitalità di alto livello (www.10q.it). L'obiettivo dell'iniziativa è quello di valorizzare e promuovere la Dieta Mediterranea unitamente alle eccellenze enogastronomiche e il loro legame con il territorio di origine. Verranno degustati i prodotti delle ricette della Dieta Mediterranea attraverso l'organizzazione di serate di

Publicato il 02 dicembre 2013 alle 12:39

**TRAFFICO INTERNAZIONALE DI DROGA, UN ARRESTO**

Speciale Centro Storico

I Nostri Migliori Immobili in Vendita

CRONACA

degustazione rivolte a distributori, buyer, rappresentanti GDO, tour operator, stakeholders, pubblico privato e giornalisti, nell'ottica di utilizzare i ristoranti italiani all'estero certificati "Ospitalità italiana" come veicoli per la promozione della Dieta Mediterranea stessa, dei prodotti e delle ricette del nostro territorio. In occasione delle serate, tramite ipad, sarà possibile consultare brevi video volti alla valorizzazione del territorio di provenienza dei prodotti. I video saranno ricavati da "Archivi della Memoria e dei modi di fare" forniti dal Cesp di Matera e saranno consultabili sia in modalità tablet/smartphone che sul web, in una pagina appositamente dedicata. La realizzazione delle ricette con i prodotti citati nel video permetterà di dare ulteriore valore al progetto. **Foto (archivio) RietiLife ©**

 Print

## Rispondi

	Nome <i>(richiesto)</i>
	Email (non verrà pubblicata) <i>(richiesto)</i>
	Sito internet



Publicato il 02 dicembre 2013 alle 15:20  
**NULLITÀ MATRIMONIALI, SPORTELLI SULLE CONSULENZE IN CATTEDRALE OGNI VENERDI**



POLITICA

Publicato il 02 dicembre 2013 alle 15:02  
**DEMOCRAZIA PARTECIPATIVA, SABATO UN CONVEGNO ALLA PARONIANA**



CULTURA

Publicato il 02 dicembre 2013 alle 15:08  
**DOMANI L'INTITOLAZIONE DI UNA VIA A PIETRO PILERI E CONVEGNO CON IL GIORNALISTA NUCCIO FAVA**



SPORT

Publicato il 02 dicembre 2013 alle 07:53  
**MINIVOLLEY, OLTRE CENTO BAMBINI IN CAMPO PER RICORDARE MAURO MATTUCCI**

**RIETI** *Life*  
 LA TUA CITTA' IN FOTO...

