

Italian Quality Experience Expo 2015

Montreal ha la reputazione di essere la "Mecca gastronomica" del Nord America. Tra i montreallesi, così come tra i turisti in città, la domanda più ricorrente rivolta alla Camera di Commercio Italiana in Canada è la seguente: Quali sono i migliori ristoranti per esplorare l'autentica cucina italiana e per assaggiare piatti a base di ingredienti di qualità, come quelli degustati nei loro viaggi in Toscana o in Sicilia?

Ed ecco la risposta: negli ultimi anni, una trentina di ristoranti italiani in Québec sono stati certificati con "Ospitalità Italiana", il prestigioso marchio di qualità e di eccellenza offerto ai migliori ristoranti italiani nel mondo.

I ristoranti certificati "Ospitalità Italiana" offrono ai loro clienti una varietà di menù basati sulle ricette tipiche delle diverse regioni d'Italia. Chef esperti valorizzano la cucina italiana tradizionale e moderna attraverso ricette tipiche che esaltano i numerosi prodotti italiani di alta qualità: dai formaggi agli oli d'oliva, dagli aceti balsamici IGP ai prodotti a base di carne DOP.

Per scoprire quali sono i ristoranti certificati "Ospitalità Italiana" e godersi l'esperienza unica del Made in Italy, il governo italiano ha creato una piattaforma ad hoc: Italian Quality

Experience (www.italianqualityexperience.it/it/ristoranti-italiani-nel-mondo). Ovvero una rete di 1.700 ristoranti, dislocati in 54 Paesi nei cinque continenti, che consentono di raggiungere oltre 60 milioni di persone.

In Italia, i prodotti alimentari tipici rappresentano una parte intrinseca dell'identità culturale del Paese, in cui troviamo i colori ed i profumi di una storia antica e la felicità di mangiare bene e sano: una dimensione che è il vero valore aggiunto del food Made in Italy.

L'Italian Quality Experience fornisce, quindi, una visione tridimensionale della filiera agroalimentare italiana, in cui emerge la capacità dell'imprenditore italiano di mettere insieme un mix vincente tra territorio, tradizione e talento.

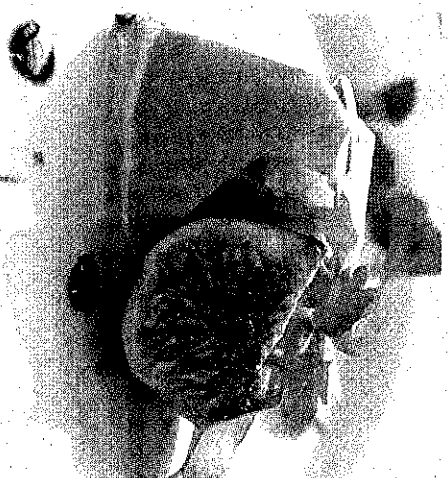
Al fine di preservare l'importanza degli ingredienti tipici utilizzati per preparare ricette deliziose e tipicamente italiane, i ristoranti certificati "Ospitalità Italiana" in Québec partecipano all'iniziativa del governo italiano, "Italian Quality Experience: ristoranti italiani nel mondo per EXPO 2015", associato con l'EXPO Universale di Milano 2015, evento interamente dedicato al cibo ed alla nutrizione che resterà aperto fino al 31 ottobre 2015.

Per questo motivo, nel corso dei mesi di GIUGNO E LUGLIO 2015, i ristoranti certificati "Ospitalità Italiana" in Québec vi danno la

possibilità di degustare i menù speciali "EXPO DAYS" che metteranno in evidenza la ricchezza e la varietà dei prodotti italiani di qualità.

Qui di seguito la lista dei ristoranti partecipanti che offrono i menù EXPO DAYS:

- BIS: www.bisristorante.com
- BOTTEGA: www.bottega.ca
- DA VINCI: www.davinici.ca
- FERRARI: www.restoferrari.ca
- HOSTARIA: www.hostaria.ca
- LE PETTI ITALIEN: www.lepettitalien.com
- PASTA CASARECCIA: www.pastacasaca.com
- VIA ROMA: www.restaurant-viaroma.com



Per maggiori informazioni sulle date dei menù "Expo Days" dei ristoranti partecipanti o per ulteriori informazioni sul progetto di Expo Milano Days, si prega di visitare il sito www.italchamber.gc.ca/it o di consultare le pagine FB e Twitter della Camera di Commercio Italiana in Canada.

Camera di Commercio
d'Italia

UNIONCAMERE

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

EXCELLENCE
ITALIAN QUALITY
EXPERIENCE
CAMERA DI COMMERCIO
D'ITALIA