

L'EVENTO

La Camera di Commercio Italiana in Canada ha 'ospitato' 3 delegazioni a Montréal

di **Vittorio GIORDANO**
journal@cittadino.ca

Con Puglia, Emilia Romagna e Piemonte... la differenza è nel gusto

Imprenditori e rappresentanti istituzionali delle tre regioni hanno messo in vetrina le loro eccellenze enogastronomiche per rilanciare il Made in Italy oltreoceano ed attrarre sempre più turisti canadesi nel Bel Paese

MONTRÉAL – La Camera di Commercio Italiana in Canada raddoppia, anzi... triplica: non una o due, ma tre delegazioni istituzionali e commerciali dall'Italia. In

occasione della seconda edizione, sia della "Settimana della Cucina Italiana nel mondo" che de "La differenza è nel gusto", campagna promozionale lanciata dal Ministero dello Sviluppo economico e coordinata da Assocamerestero, la Camera ha

fatto le cose in grande ospitando a Montréal, dal 16 al 22 novembre, tre delegazioni provenienti da Puglia, Emilia Romagna e Piemonte. Un vero e proprio festival dell'eccellenza enogastronomica tricolore, quindi, attraverso le specialità tipiche

di tre regioni-simbolo e dalla tradizione culinaria forte e radicata. Per la felicità di agenzie di vini, importatori, distributori, ristoratori, chefs, sommeliers, agenti di viaggio e giornalisti specializzati. L'Italia - è bene ricordarlo - è il Paese europeo

con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine controllata e a indicazione geografica riko-

nosciuti dall'Unione europea: 283 prodotti DOP, IGP, STG e 523 vini DOCG, DOC e IGT. Giusto, quindi, multipli-

care le iniziative per rilanciare una leadership che va difesa e promossa, soprattutto ora che è entrato in vigore l'accordo

di libero scambio tra Unione Europea e Canada (CETA), con 41 denominazioni geografiche italiane che saranno formal-

mente riconosciute e protette in Canada. Iniziative come quelle della Camera di Commercio Italiana in Canada (Emanuele

Triassi presidente e Danielle Virone direttrice generale) che ha organizzato una settimana tutta tricolore.

PUGLIA La prima Regione a salire in cattedra è stata la Puglia. I riflettori sulle eccellenze pugliesi si sono accesi nella mattinata del 16 novembre tra le mura del Museo Pointe-à-Callière di Montréal, con la presentazione della Puglia come nuova destinazione del turismo esperienziale a vocazione enogastronomica. Nel pomeriggio, poi, ancora l'accento sul turismo pugliese con un seminario dal titolo "Le eccellenze della Puglia ed i suoi itinerari enogastronomici". In serata, due eventi paralleli: la business Community montrealense presso la pizzeria "Fiorellino", mentre i "millennials" (un'ottantina di giovani professionisti) presso la pizzeria "Stella". In entrambi i locali, gli ospiti hanno potuto degustare prodotti tipici come la burrata, altri formaggi e oli di oliva appositamente importati per condire la pizza. Presenti lo chef italiano, star in Canada, Pasquale Vari; il direttore dell'Istituto di Cultura Italiano a Montréal, Francesco D'Arelli; l'On. Vincenzo Lavarra, Presidente del Parco "Dune Costiere"; Manuela Lenoci, Pugliapromozione, e Andrea Codazzo, Regione Puglia, settore internazionalizzazione. "Oggi, il consumatore - ci ha spiegato l'On. Lavarra - è sempre più esigente e, di fronte all'appiattimento dei gusti o alla manipolazione industriale, va alla ricerca di prodotti autentici per il clima di quel territorio, l'alimentazione, la cura delle piante e le tecniche produttive. Se c'è ancora un primato dell'Italia nel mondo, è nella qualità delle produzioni agroalimentari: chi è interessato alla buona salute non può non riconoscere che il prodotto italiano è il migliore. L'Italia, poi, è il Paese del sole, dell'arte, delle aree naturali protette, del turismo sostenibile, della mobilità dolce. E in Canada c'è un'altissima sensibilità ecologica". Il 17 novembre, poi, la



Da sin: Danielle Virone, Manuela Lenoci, l'on. Vincenzo Lavarra e Andrea Codazzo

delegazione della Regione Puglia ha incontrato la Comunità pugliese di Montreal - 'capeggiata' dal Presidente della Federazione Regione Puglia, Cav. Rocco Mattiace, accompagnato dalla figlia Maria Mattiace, del Consiglio dei Pugliesi nel mondo, e da Franco Bellomo, Consultore della Regione Puglia, oltre che vicepresidente esecutivo della Federazione - nella sala da ricevimento 'Le Madison'. Obiettivo della serata è stato quello di promuovere il ruolo dei Pugliesi in Québec, quali ambasciatori del turismo e della gastronomia pugliese in Canada. Tra gli ospiti in sala anche il Console Generale d'Italia a Montréal, Marco Riccardo Rusconi: "Sempre più canadesi vi-

stano l'Italia - ha detto -: oggi vivere all'italiana è uno stile di vita molto ambito e ricercato. Con la firma del recente accordo di libero scambio tra Europa e Canada finalmente verrà riconosciuta la denominazione di origine. Quello dell'Italia è un soft power, fatto di intelligenza, stile, seduzione sottile anche a tavola". "La nostra è una missione di co-branding - ha dichiarato Manuela Lenoci - per accrescere e valorizzare la cultura pugliese e per rafforzare i rapporti tra la Puglia e il Québec, al fine di incrementare il numero dei turisti in Puglia, visto che le ultime statistiche certificano un 18% in più di arrivi dal Canada nei primi 6 mesi del 2017 rispetto allo stesso periodo del 2016, ed il 21% in più di pernottamenti. Quello dei pugliesi in Canada è un ruolo-chiave, perché rafforzare la cultura e le tradizioni pugliesi in Canada, magari attraverso eventi di 'contaminazione', vuol dire incuriosire e attrarre sempre di più anche le nuove generazioni. Il turista canadese sceglie la Puglia per i suoi percorsi enogastronomici, ma

poi trova anche il mare, un clima mite tutto l'anno, i siti Unesco, l'arte, la natura. Senza dimenticare i percorsi esperienziali con masserie che offrono percorsi wellness con massaggi immersi in taniche di vino e di olio di oliva". "I pugliesi nel mondo ci danno sempre una grossa mano - ha sottolineato, dal canto suo, Andrea Codazzo -: se riusciamo a creare dei rapporti tra tour operators canadesi e la Puglia, anche i pugliesi di terza/quarta generazione, insieme agli amici, verranno a riscoprire le radici dei nonni. Ma i pugliesi nel mondo sono importanti non solo per rilanciare il turismo, ma anche per creare dei rapporti commerciali, utili ad attrarre investimenti in Puglia e dare vita a partnership proficue tra imprese canadesi e pugliesi".

DELEGAZIONE PUGLIA: On. Vincenzo Lavarra, Presidente del Parco 'Dune Costiere'; Manuela Lenoci per Pugliapromozione, e Andtea Codazzo per la Regione Puglia, settore internazionalizzazione. **Le specialità enogastronomiche degustate:** burrata, burrata al tartufo, cuor di Gioiella, fiordilatte, grissini affumicati, treccia (offerta dall'azienda Gioiella), olive baresane e cerignola, strascinati di pasta di semola pugliese. Le specialità sono state degustate in abbinamento ai vini offerti dalla cantina Tormaresca, le cui bottiglie sono reperibili sia alla SAQ che tramite importazione privata.



La delegazione della Regione Puglia con i Pugliesi di Montreal 'capeggiati' dal presidente, Cav. Rocco Mattiace

EMILIA ROMAGNA

Il 17, 18 e 19 novembre, spazio alla degustazione di prodotti tipici dell'Emilia Romagna in boutiques specializzate e in alcuni negozi della grande distribuzione dell'area metropolitana di Montréal. Il 20 novembre, dopo un pranzo con esperti del settore, si è tenuto un seminario tecnico sui vini della Regione con giornalisti specializzati, ristoratori e sommeliers, seguita da una sessione di b2b con agenti interessati ad includere nel loro portfolio anche produzioni emiliano-romagnole. Nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana, poi, è andata in scena una sessione esclusiva di cucina emiliano-romagnola con due chefs provenienti dall'Emilia Romagna (grazie alla collaborazione del Consolato Generale d'Italia a Montréal e di Bologna Fiere): Romina Lugaresi e Alessandro Poletti si sono 'esibiti' davanti una platea di 20 chefs quebecchesi. Tutte le specialità agroalimentari emiliano-romagnole sono state abbinate al 'Principe' dei vini regionali: il Lambrusco, vino ancora poco conosciuto in Québec, ma che intriga sempre più i consumatori canadesi, soprattutto i più giovani. Il 21 novembre, infine, è calato il sipario sull'Emilia Romagna con una serata di gala all'ITHQ: un centinaio di invitati hanno potuto degustare i vini e le specialità dell'Emilia Romagna preparati dai due chefs appositamente giunti dall'Italia. Tra le specialità, ricordiamo: gli strozzapreti con melanzane, pomodoro, basilico e burrata con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Cappelletti della tradizione ripieni di formaggi al Ragù Romagnolo, "Spuma" di mortadella con croccante di pistacchio e aceto balsamico di Modena IGP, con Piadina Romagnola e Gnocco fritto, Crema al Mascarpone, Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP.



Lo chef Alessandro Poletti



La chef Romina Lugaresi

DELEGAZIONE EMILIA ROMAGNA: Cantine Sgarzi, Fattoria Monticino Rosso, il Casello, Manaresi, Podere Giardino, Calonga, Cantina Formigine Pedemontana, Cantina Puianello, Donelli Vini, Fattoria Moretto, Lusvardi. E poi i produttori alimentari: Acetaia Bellei, Alice Nero spa, Biobio, Devodier Prosciutti srl, Gia e Villani Salumi. **Specialità enogastronomiche degustate:** Aceto Balsamico di Modena IGP, Mortadella di Bologna IGP, Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Pancetta arrotolata, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

AICIG



Il 20 novembre, infine, presso l'ITHQ, in collaborazione con AICIG (Associazione Italiana Consorzi Indirazioni Geografiche) è andato in scena un Masterclass rivolto agli addetti alle vendite delle boutique alimentari e degli 'specialty store', importatori, distributori, catene alberghiere, influencer e media specializzati. L'attività, che ha visto la partecipazione di due esperti, come Lou Di Palo e Francesco Lupo, ha permesso di conoscere più da vicino i principali prodotti italiani DOP

La Masterclass di Lou Di Palo e Francesco Lupo sui prodotti italiani DOP e IGP

e IGP e di comprendere il valore dei processi di certificazione, diffondendo una maggiore consapevolezza delle caratteristiche specifiche di produzione e tipicità. Sono stato degustati prodotti tipici come: Asiago DOP, Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Piave DOP, Aceto Balsamico IGP e Prosciutto di Parma DOP. Nella stessa Masterclass, infine, è stata realizzata una sessione personalizzata con focus sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

La differenza è nel gusto!