Allegato

Il confronto con importatori e distributori

Un incontro con importatori e distributori, promosso con il coinvolgimento della **Camera di Commercio Italiana in Canada**. Un confronto operativo per approfondire il posizionamento delle denominazioni regionali, i canali di commercializzazione e le strategie di comunicazione rivolte ai consumatori. L'appuntamento offre inoltre l'opportunità di raccogliere indicazioni su riconoscibilità dei prodotti, qualità percepita, origine e certificazioni, individuando strumenti utili a sostenere il lavoro dei consorzi e delle imprese: dalle degustazioni guidate alla formazione degli addetti alle vendite e dei professionisti della ristorazione.

Al Sofitel le produzioni regionali e le ricette di Artusi

Al **Sofitel Montréal Golden Mile** un evento di promozione delle **produzioni Dop e Igp dell'Emilia-Romagna**, realizzato in collaborazione con **l'Ithq.** Un'occasione per far conoscere la qualità delle produzioni regionali, le tradizioni gastronomiche e il loro legame con i territori d'origine. L'obiettivo è quello di rafforzare il posizionamento delle eccellenze agroalimentari e turistiche regionali in Québec e in Canada, consolidando al contempo le relazioni con la comunità italiana e il Sistema Italia. Degustazioni e approfondimenti accompagnano il confronto tra la delegazione regionale e circa 100 ospiti. Previsti gli interventi della sottosegretaria **Rontini** e dell'assessore **Mammi**.

Le ricette di **Pellegrino Artusi** e le produzioni certificate dell'Emilia-Romagna sono protagoniste del menu curato dallo chef **Matteo Milandri** di Casa Artusi, un percorso dedicato alle eccellenze regionali, alla loro qualità, alle tradizioni e al legame con i territori. Tra i partecipanti, lo chef e docente dell'Ithq, **Pasquale Vari**, operatori del turismo e dell'enogastronomia, rappresentanti dei media locali e italo-canadesi, della comunità emiliano-romagnola e delle istituzioni italiane in Canada. Tra le specialità protagoniste dell'evento, il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano Dop, accompagnati dagli aceti balsamici di Modena e Reggio Emilia, e un cubotto fritto di Mortadella Bologna Igp con Aceto Balsamico di Modena Igp. Spazio poi alla tradizione culinaria di Pellegrino Artusi, reinterpretata attraverso tre ricette: il Baccalà montebianco (n. 118), con sedano e nocciole; la Zuppa di fagiuoli (n. 57), arricchita con cozze, vongole e aglio nero di Voghiera in polvere; e la Zuppa di limone (n. 679), con finocchietto selvatico e frolla salata. Ad accompagnare le preparazioni, i vini del territorio, dal Lambrusco Grasparossa di Castelvetro al Pignoletto e al Romagna Sangiovese, con etichette di Cantina Settecani, Cantine Riunite & CIV-Cavicchioli, Fattoria Nicolucci e Palazzona di Maggio.

Al Salon il legame tra produzioni e territori

La missione fa tappa anche al **Salon international du tourisme et des voyages, al Palais des congrès di Montréal**. Giunta alla 36^edizione, la manifestazione è uno dei principali appuntamenti nordamericani dedicati al turismo e ai viaggi. Allo stand di **Unioncamere Emilia-Romagna** si svolgono **presentazioni** e **degustazioni** per raccontare il rapporto tra le produzioni agroalimentari e i territori d'origine, e momenti di confronto con i media del settore turistico. Un'occasione per far conoscere l'Emilia-Romagna attraverso esperienze che uniscono cucina, paesaggi e cultura dell'accoglienza.

Le attività promozionali al Salon proseguono anche il 31 ottobre. Il programma dell'ultima giornata comprende inoltre una visita al **mercato Jean-Talon** e ai negozi della **Piccola Italia**, per osservare da vicino la presenza dei prodotti italiani ed emiliano-romagnoli e le modalità con cui vengono proposti ai consumatori.La tappa prevede anche momenti di incontro con la comunità emiliano-romagnola di Montréal, per consolidare i legami con la Regione e valorizzarne il contributo alle relazioni culturali ed economiche con la provincia del Québec.