

**TRUE ITALIAN TASTE RIPARTE CON LA 5A ANNUALITA':
4 EVENTI IN PROGRAMMA TRA LUGLIO E SETTEMBRE ALL'INSEGNA
DELLE ECCELLENZE ITALIANE**

La Camera di Commercio Italiana di Nizza, nell'ambito del progetto True Italian Taste, promosso e finanziato dal Ministero degli Esteri e della Cooperazione Internazionale e parte del programma governativo "The Extraordinary Italian Taste", apre la quinta annualità con una ricca rassegna di eventi da luglio a settembre.

Per questa annualità, la CCI di Nizza ha scelto di dare sostegno alle imprese italiane di prodotti certificati, tipici e di nicchia che vogliono ampliare le opportunità di espansione sul mercato francese e in seguito di coinvolgere i ristoranti Certificati Ospitalità Italiana della Costa Azzurra per una Masterclass e l'evento esclusivo "Authentic Italian Table". Attraverso questa campagna di sensibilizzazione del consumatore francese si vuole incrementare il consumo consapevole del food 100% made in Italy, diffondendo una maggiore conoscenza delle caratteristiche di tipicità, dei luoghi di origine e degli aspetti nutrizionali e certificativi DOP-IGP.

Di seguito, il calendario con gli eventi in programma da luglio a settembre.

Martedì 7 luglio: Webinar B2B "Toutes les nuances de la bière artisanale italienne". Un viaggio in Piemonte nel birrificio Baladin, il primo produttore di birra con ingredienti 100% italiani.

Mercoledì 15 luglio: "Missione in Italia con i giornalisti" all'Università del Gusto di Pollenzo (CN) Webinar B2B "Voyage à la découverte de l'huile de truffe". L'azienda familiare artigianale Fausone 1948 apre le sue porte ai buyer francesi per un'esperienza al sapore di olio al tartufo italiano.

Lunedì 3 agosto Webinar B2B "Voyage à la découverte de l'huile de truffe". L'azienda familiare artigianale Fausone 1948 apre le sue porte ai buyer francesi per un'esperienza al sapore di olio al tartufo italiano.

Lunedì 31 agosto: Masterclass con il Ristorante Casarella. Situato nel borgo di Roquebrune, in Costa Azzurra, ma a due passi dalla Riviera italiana, il Ristorante impartisce agli ospiti una lezione sulle tecniche e ricette italiane più amate dai clienti.

20 settembre – da confermare: una cena all'insegna della convivialità italiana in un ristorante certificato.