

# L'ITALIE à TABLE

6<sup>ème</sup> salon de la gastronomie italienne

3 > 6 juin 2010

Jardin Albert 1<sup>er</sup>

Nice



## RESOCONTO

**L'Italie à Table** è organizzata dalla Camera di Commercio Italiana di Nizza, Sophia Antipolis, Costa Azzurra. Da oltre 10 anni la sua missione è quella di favorire e sviluppare le relazioni economiche e culturali tra Francia e Italia, proponendo il meglio dell'offerta dei due paesi.

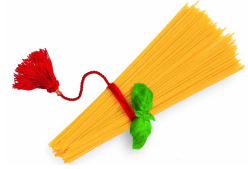
Questa volontà di scambio e di condivisione si concretizza nella realizzazione di tre grandi eventi annuali organizzati in Costa Azzurra, in partenariato con le istituzioni locali :

« L'Italie à Table » a Nizza, « Pain, Amour et Chocolat » a Antibes e,  
a partire dal 2010 "Les Maîtres du Goût" à Cagnes-sur-Mer.

Grazie alle sue azioni e al suo dinamismo, la Camera di Commercio Italiana è oggi un punto di riferimento per il pubblico della Costa Azzurra e per le aziende italiane e francesi desiderose di sviluppare le loro attività o di installarsi nel paese vicino.



Chambre de Commerce Italienne  
Nice, Sophia Antipolis, Côte d'Azur



# Sommario

## 1. Come riassumere un evento imperdibile

- Ancora un altro successo per la sesta edizione de L'Italie à Table

## 2. Il salone in cifre

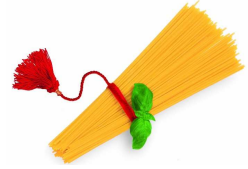
- L'educazione al gusto per i più piccoli
- La scoperta del territorio italiano
- Collaborazione con gli chef francesi
- L'inimitabile design italiano
- Incontri professionali del settore
- Eventi culturali
- Impatto economico locale e internazionale

## 3. Per saperne di più

- Un po' di storia
- Bilancio dell'edizione 2010
- Le nostre destinazioni gastronomiche
- I nostri partner

## 4. Per saperne di più

- Espositori
- Testimonianze dei Buyers internazionali e nazionali
- Testimonianze delle imprese in Francia
- Testimonianze istituzionali
- Valutazione dei conferenzieri
- Testimonianze del pubblico



# L'ITALIE à TABLE

6<sup>ème</sup> salon de la gastronomie italienne  
3 > 6 juin 2010

## 1 . Come riassumere un evento imperdibile

### Ancora un altro successo per la sesta edizione de L'Italie à Table!

L'Italie à Table è tornata a Nizza anche quest'anno per la sua sesta edizione consolidando la sua immagine di evento italiano estivo più atteso in Costa Azzurra.

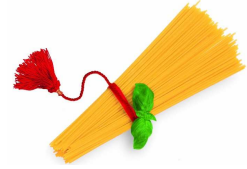
Con oltre 140 000 visitatori e più di 100 buyers registrati dall'organizzazione questa edizione è stata senza dubbio un grande successo.

Questo appuntamento, nato come salone della gastronomia italiana, è diventato, anno dopo anno, un evento culturale ed educativo imperdibile.

Questa edizione ha proposto al pubblico non solo un'esposizione di prodotti alimentari ma anche lezioni di educazione alimentare a 116 alunni delle scuole elementari di Nizza. Inoltre numerose conferenze e lezioni di cucina sono state tenute da chef francesi che hanno reinterpretato la cucina italiana focalizzando l'attenzione di oltre 720 appassionati.

In Piazza Masséna, durante i quattro giorni di animazione, sono stati organizzati numerosi eventi legati alla manifestazione tra i quali vale la pena sottolineare lo spazio "Dolcevita" dedicato alla casa, all'architettura e al design, la mostra di artisti franco-italiani e la serata di gala ai sapori dell'Emilia-Romagna riservata a 120 privilegiati.





## 2 . Il salone in cifre

L'educazione al gusto per i più piccoli

- 22.000 menù italiani serviti ai bambini delle 160 mense scolastiche di Nizza
- 116 bambini delle elementari hanno partecipato agli atelier pedagogici

La scoperta del territorio italiano

- 6000 m<sup>2</sup> e 150 espositori, provenienti da 10 regioni italiane: Piemonte, Emilia Romagna, Puglia, Sicilia, Sardegna, Liguria, Lazio, Umbria, Toscana, Veneto
- le bellezze dell'Italia presentate a più di 140 000 visitatori
- numerosi premi messi in palio grazie ai partner, tra cui 10 cesti di prodotti tipici e 2 viaggi in Italia

Collaborazione con gli chef francesi

- 7 conferenze/degustazioni, con chef stellati Michelin e professionisti del settore alimentare
- 14 chef francesi reinterpretano la cucina italiana nei loro ristoranti

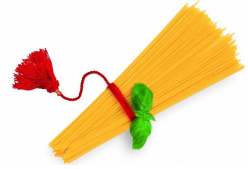
[Vedi animazioni gastronomiche](#)

Incontri professionali del settore

- 200 m<sup>2</sup> dedicati agli incontri professionali
- 682 inviti postali ai professionisti
- 1830 inviti email personalizzati
- **100 professionisti registrati dagli organizzatori (più un numero indefinito di non registrati).** [In allegato l'elenco](#)
- 15 buyers internazionali presenti (Svizzera, Germania, Belgio, Inghilterra)

L'inimitabile design italiano

- 300 m<sup>2</sup> dedicati al design italiano: cucine, mobili, moto e, in anteprima, la nuova Giulietta Alfa Romeo



## Eventi culturali

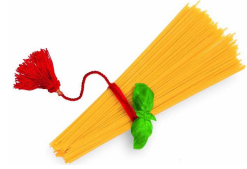
- 500 invitati alla serata di gala emiliano-romagnola presso l'Hotel Boscolo Exedra
- 120 presenti alla serata di gala emiliano-romagnola presso l'Hotel Boscolo Exedra
- una sfilata di moda (Spaziale Splendy)
- 150 invitati alla sfilata di moda
- 50 professionisti del settore moda presenti
- 2 esposizioni di artisti franco-italiani
- 200 personalità presenti all'inaugurazione

## Impatto economico locale e internazionale

- 8 hotel partner per un totale di 105 notti prenotate dalla Camera di Commercio Italiana, a cui si devono aggiungere quelle prenotate direttamente dagli operatori.
- L'impatto economico diretto della manifestazione per i fornitori locali arriva a 300 000 €
- In Italia la manifestazione ha raggiunto una copertura mediatica da parte delle principali agenzie di stampa, dei supporti giornalistici e televisivi a livello nazionale: ANSA, RAI Radio 1 (GR 1), RAI 1 (Tg 1), RAI 2 (Tg 2), il Secolo XIX, Il Sole 24 Ore, Il Corriere della Sera, Italia Oggi, Corriere Mercantile, La Stampa.

In allegato la rassegna stampa e la cartella stampa





### 3 . Per saperne di più...

#### Un po' di storia...

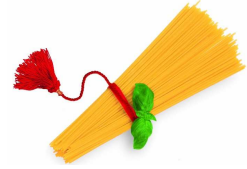
L'Italie à Table, salone della gastronomia italiana, nasce sei anni fa in un periodo in cui la stampa italiana pubblicava numerosi articoli che mettevano in risalto gli aspetti negativi di Nizza tralasciando completamente quelli positivi. La Camera di Commercio Italiana, con l'intento di sviluppare gli scambi tra Francia e Italia e di diffondere un'immagine reale della città ha investito sulla creazione di questo appuntamento in un luogo simbolico come la Promenade des Anglais. Una scelta strategica dettata dal numero di alberghi e ristoranti presenti in Costa Azzurra e potenzialmente interessati alla gastronomia italiana.

La nuova collocazione nei giardini Albert 1<sup>er</sup>, proposta nel 2009 dal Sindaco di Nizza e Ministro dell'Industria, Christian Estrosi, ha conferito all'evento un carattere maggiormente conviviale grazie ad uno spazio più ampio e una location più accogliente.

Durante la fase di organizzazione, L'Italie à Table permette ogni anno di presentare Nizza e le sue potenzialità ad oltre 500 responsabili istituzionali italiani. Nel 2009 i rappresentanti della Camera di Nizza, infatti, hanno percorso più di 90.000 Km per promuovere l'evento. La manifestazione accoglie oltre 150 espositori italiani, 30 esponenti tra le maggiori personalità del panorama economico nazionale e circa 20 giornalisti che danno all'evento risalto su tutto il territorio (ANSA, RAI Radio 1 (GR 1), RAI 1 (Tg 1), RAI 2 (Tg 2), Secolo D'Italia, Il Sole 24 Ore, Il Corriere della Sera, Italia Oggi, Corriere Mercantile, La Stampa).

I partecipanti italiani hanno l'occasione di fare veri e propri studi di mercato, testando i prodotti sui visitatori francesi ed internazionali, ed inoltre di incontrare professionisti locali. Negli anni questo evento si è evoluto fino a raggiungere l'importanza attuale, confermata dai 140.000 visitatori dell'edizione 2010.





## Bilancio dell'edizione 2010

Si conclude positivamente l'appuntamento con l'Italie à Table 2010. Per il sesto anno consecutivo la manifestazione dedicata alla gastronomia italiana è riuscita a radunare sulla Place Massena oltre 140.000 visitatori, per un'edizione ampliata e rinnovata: quattro giorni d'apertura per una superficie espositiva di 6000 m<sup>2</sup> con espositori del settore agroalimentare e turistico di qualità provenienti da numerose regioni italiane: Piemonte, Emilia-Romagna, Puglia, Sicilia, Sardegna, Liguria, Lazio, Umbria, Toscana, Veneto. Inoltre lo spazio Dolcevita di 300m<sup>2</sup> dedicato alla casa, all'architettura e al design.

## Le nostre destinazioni gastronomiche

In occasione della 6<sup>a</sup> edizione numerose regioni italiane hanno approfittato della nostra linea diretta verso il gusto:

- Gli chef di Rieti hanno regalato ai visitatori selezionati il gusto dell'Amatriciana, del lardo di Amatrice e degli Straccetti accompagnati dal vino doc e dall'amaro reatino.

- L'Emilia-Romagna invece ha stupito il pubblico francese presentando l'utilizzo dell'aceto balsamico DOP come condimento per il gelato e la carne. Inoltre, a grande richiesta, i vini Lambruschi sono tornati in Piazza Massena.



- La Sardegna ha approfittato per far scoprire ai visitatori francesi le meraviglie naturali del suo territorio e i prodotti del suo artigianato artistico.
- Protagonisti sono stati inoltre il riso e lo spumante veneti.

- Per la prima volta presenti in Costa Azzurra, i salentini hanno portato le orecchiette e le friselle condite con il tipico olio della regione.

- La cittadina umbra di Terni ha presentato le sue specialità regionali come il tartufo.

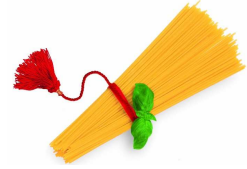
- Infine, come ogni anno il Piemonte e la Liguria, cugini della nostra euroregione, sono stati gli ospiti più attesi dai francesi affezionati alle loro eccellenze.

In allegato l'elenco completo dei nostri espositori.

## I nostri partner

La **Regione PACA** sostiene questo appuntamento dall'inizio della sua avventura e Patrick Allemand, Vice Presidente della Regione PACA, ha dichiarato durante l'inaugurazione che nonostante i cambiamenti dell'organizzazione territoriale francese spera di poter essere in grado di continuare a sostenere le attività più popolari e attese dai cittadini come L'Italie à Table.





**La città di Nizza** è sempre più legata a questo evento e all'occasione delle celebrazioni per i 150 dell'annessione della città alla Francia l'assessore Benoit Kandel ha sottolineato l'importanza dell'eredità italiana per il territorio nizzardo.

### I nostri sponsor tecnici, finanziari e di comunicazione

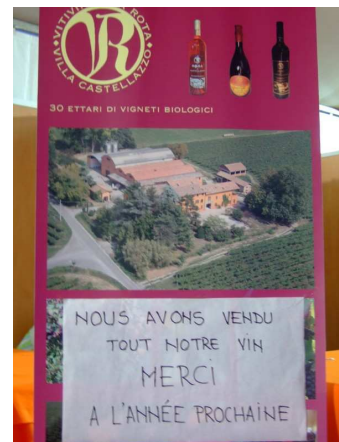
Nice Matin, France Bleu Azur, Galeries Lafayette, i Toques Brûlées (Associazione dei giovani ristoratori della Costa Azzurra), Vallechiara (Acqua Minerale), Codal (Arredo urbano), Dalmasso Cucine, Alfa Romeo, Mazzoli Arredamenti, Le palais des scooters

## 4. Testimonianze dei visitatori, espositori, conferenzieri e partner

Un campione dei giudizi raccolti quest'anno: un bilancio decisamente positivo!

### Espositori

VALUTAZIONE	SERVIZIO	PERSONALE
Da migliorare	3	3
Sufficiente	1	
Buono	28	10
Eccellente	18	36



Stand ROTA

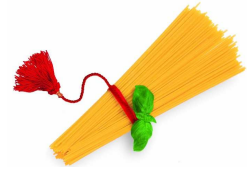
Riccardo Sabatini e Matteo Ciucci, Terni: “Ringraziamo entrambi per l'accoglienza ricevuta e per l'ottima organizzazione. Come ogni anno siete stati impeccabili e vi migliorate”.

### Testimonianze dei Buyers internazionali e nazionali

- Ilaria Cecchini, Responsabile TTC Sourcing (15 buyers internazionali): “Sono particolarmente colpita dall'evento. I buyers sono rimasti soddisfatti dalla qualità dei prodotti in vendita e intendono intraprendere rapporti stabili con numerosi espositori”



Les Epicuriens: “sono stato colpito dalla qualità e dalla professionalità di questa manifestazione. Sono interessato a cercare prodotti italiani di qualità attraverso la Camera di commercio Italiana di Nizza avendo già tre punti vendita nel sud della Francia. L'obiettivo è arrivare a 10 punti vendita. Ricerchiamo prodotti di qualità per una clientela di alto livello”.



- CogExport: “Bravi per l’evento, è sempre interessante scoprire nuovi prodotti e nuove aziende”.
- La Baie d’Amalfi, ristorante a Nizza: “Non perdo mai questo appuntamento annuale”.



Ambiance et spécialités en fusion, à la Baie d'Amalfi, grâce à Gerardo Mansi et son épouse Agnès. (Photo P. Clémenté)

Nice Matin, 3 giugno (p. 8)

### Testimonianze delle imprese in Francia

- Ernst e Young, Sandrine Castel: “Un grand merci pour l’organisation de la soirée d’inauguration. Nous avons eu des très bon retours. Notamment sur la qualité du traiteur. C’était vraiment très bien.
- Soirée de Gala, M Mantegazza, Societé Ansaldo Breda France : « Sono io che vi ringrazio per la bellissima serata trascorsa in vostra compagnia.



Nicolas Rondelli, Alexandre Pauget e Marc Brunoy

### Testimonianze istituzionali

- Gianluca Bencivenga, ISNART spa: “Vi ringrazio per il vostro entusiasmo e per la vostra collaborazione.

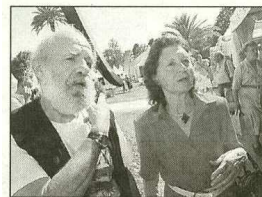
### Valutazione dei conferenzieri:

- Marc Brunoy: “gli Chef francesi sono stati molto soddisfatti dell’interesse dei visitatori e dalla qualità delle imprese presenti”

### Testimonianze del pubblico:

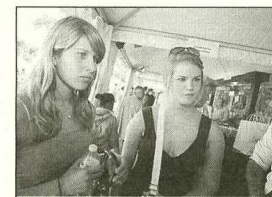
- Mme Ollier, 80 anni: “Vengo sempre il giovedì perché c’è meno folla e faccio le mie spese più tranquillamente. Sono contenta di ritrovare i miei stand abituali e scoprire ogni anno nuovi prodotti”.
- Mme Saint-Genis, 46 anni: “Sono venuta a visitare la fiera due volte perché volevo parlare con calma con gli espositori e scegliere al meglio i prodotti”.
- Mme Vignole, 52 anni: “Di ritorno a Nizza quest’anno sono stata molto contenta di vedere che questa manifestazione continua anno dopo anno. Non ho ritrovato i buonissimi peperoni ripieni. Speriamo l’anno prossimo”.
- M Perrier, 32 anni: “Ho provato i prodotti dello stand di Lecce. Ho scoperto sapori a me sconosciuti fino a questo momento. Ma ammetto che la salumeria italiana resta per me un peccato di gola a cui non riesco a rinunciare. All’anno prossimo”.
- Sarah e Courtney, 22 anni: “A Washington D.C. abbiamo dei mercati di prodotti freschi, ma non così belli e grandi come questo!”.

#### « Nous faisons notre marché »



Hélène et Claude  
Visiteurs fidèles

#### « Une attraction merveilleuse »



Sarah et Courtney  
Étudiantes américaines

Nice Matin, 5 giugno (p. 8)