

# IVG

## “Italie à Table”, la cucina ed i sapori savonesi conquistano la Costa Azzurra

di **Redazione**

05 Giugno 2014 - 14:24



**Nizza.** L’“Italie à Table”, decima edizione, ha dato l’opportunità di trascorrere quattro giorni tra gli aromi ed i sapori del territorio savonese sulla Promenade des Anglais a Nizza. Sono state nove le aziende che hanno messo in vetrina i propri prodotti nello stand allestito dalla Camera di Commercio di Savona, che ha anche organizzato un evento originale e ad alto gradimento: una serata dedicata alla degustazione di un menù a base di trofie al pesto, tagliere di salumi e miele, dolce al chinotto, vini doc Riviera Ligure di Ponente.

La cornice, in questo caso, è stata quella dello stabilimento balneare Opera, lungo la Promenade, e i piatti di Savona - realizzati da due chef dell’Associazione Cuochi e da allievi dell’Istituto Alberghiero di Finale Ligure utilizzando prodotti delle nove aziende savonesi presenti alla rassegna enogastronomica - hanno conquistato gli ospiti invitati dalla Camera di Commercio di Nizza: buyers, ristoratori, giornalisti.

“Italie à Table” ha permesso alle aziende di qualità non solo di vendere i propri prodotti ma anche di misurare l’interesse del mercato francese nonché di incontrare operatori e distributori locali. All’edizione 2014 hanno partecipato circa 90 imprese provenienti da quasi tutte le regioni italiane, anche attraverso collettive coordinate da altri enti camerali, tra cui quello di Imperia. Nello stand open space della Camere di Savona, i prodotti di qualità della provincia sono stati presentati con una scenografia rivolta ad esaltare la

---

suggerimento del territorio ed a evidenziare l'attività delle imprese presenti.

L'affluenza alla fiera e allo stand savonese è stata notevole. Durante le quattro giornate di apertura sono stati costantemente proposti assaggi e degustazioni, che hanno certamente aiutato a richiamare l'attenzione dei visitatori. Tutti i prodotti presentati hanno riscosso notevole interesse, con note di merito particolare per il miele, il basilichito (bevanda a base di basilico e limone), i salumi e la pasta.