

## PRIMO PIANO

### Emozioni di gusto al Wine and Travel Italy Roadshow.

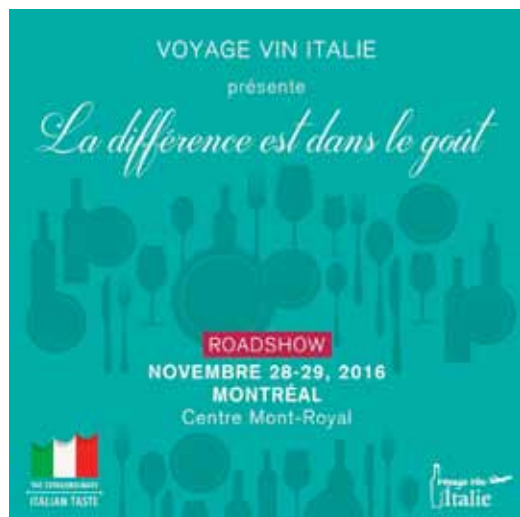
L'edizione 2016 di **Wine and Travel Italy Roadshow** - *La différence est dans le goût* si è ben inserita nell'iniziativa **Campagna di promozione del cibo 100% Made in Italy** promossa dal Ministero dello Sviluppo Economico.

L'evento, organizzato dalla **Camera di Commercio Italiana in Canada** il 28 e 29 Novembre, dedicato alle cantine ed ai territori della community di Wine and Travel Italy, ha coinvolto cantine e 'prodotti autentici territoriali' piemontesi, emiliano romagnoli, romani e cosentini.

Degustazioni guidate, masterclass sui prodotti a indicazione geografica, incontri di b2b con operatori del settore enologico ed operatori del settore turismo, promozione del turismo enogastronomico, market test, attività di education per wine lovers e foodies: un programma intenso in cui le protagoniste assolute sono state 23 cantine di Wine and Travel Italy.

Nel corso della serata finale, spazio all'anteprima del documentario **Theater of Life. Danielle Virone**, Segretario generale della Camera di Commercio Italiana in Canada ha introdotto la proiezione del film che ha visto la partecipazione del regista **Peter Svatek** - sulla straordinaria esperienza di **Massimo Bottura** durante l'ultima Esposizione Universale-lo chef stellato ha invitato 60 cuochi internazionali a cucinare con lui per i rifugiati e i senzatetto di Milano nel Refettorio Ambrosiano.

> [Guarda la nostra gallery](#)



## CURIOSITÀ



### Cibo della tradizione e vino, il connubio perfetto.

Non c'è Natale senza **Tourtière in Canada**. La torta di carne, con un ripieno a cubetti di maiale, vitello o manzo che da generazioni allietta il palato delle famiglie franco-canadesi si è ormai diffusa in tutto il Canada. Se nelle località di mare il pesce, come il salmone, è molto presente, a Montréal il tritato di maiale è un vero must a cui si aggiungono i profumi di cannella e chiodi di garofano. Abbiniamo alla Tourtière del Québec del **Chianti Classico Riserva**.



Per il Veglione di Capodanno in cucina troviamo **Dinde farcie aux canneberges et noix**. Il tacchino ripieno di mirtilli rossi americani e noci cotti in sciroppo di zucchero, con succo e buccia d'arancia che lascia un retrogusto agrodolce alla carne è assolutamente da provare! Produttore e consumatore il Canada ben conosce le proprietà antiossidanti e antibatteriche dei mirtilli. Per la portata di carne appena descritta voliamo in Italia, in provincia di Pavia, a Zenevredo. La lunga maturazione in legno del **Pinot Nero** gli dona una fragranza aromatica e armonica che ricorda proprio il mirtillo, il ribes, la ciliegia e il lampone.

> [Visita le nostre cantine](#)

