La Chambre de commerce italienne au Canada

organise

28 mai, 2019

Pavillon du Grand Quai

Port de Montréal

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

Ministero dello Sviluppo Economico

Assocamerestero
Associazione delle Camere di Commercio Italiane all'Estero

Chambre de Commerce Italienne au Canada

UNE SOIRÉE QUI SOUTIENT LA RELÈVE CULINAIRE

Liza Frulla

Directrice générale
ITHQ

« Grâce à son programme Cucina Italiana, l'ITHQ démontre à nouveau son leadership, en assurant une relève de qualité auprès de la restauration italienne d'ici. En intégrant les connaissances liées aux traditions culinaires italiennes, nos étudiants se projettent dans l'avenir en développant une cuisine créative et savoureuse ».

La CCIC est fière de collaborer avec l'ITHQ au développement de la relève dans l'industrie culinaire et de l'hospitalité, en remettant une partie des bénéfices du Souper Gourmand Italien à la Fondation de l'ITHQ, afin de créer des bourses pour les étudiants méritants qui souhaitent compléter des stages de formation dans des restaurants de gastronomie italienne.

ITHQ

La différence est dans le goût

L'Italie est reconnue mondialement pour la richesse de ses produits alimentaires spécialisés, intimement liés à l'histoire et aux traditions de ses différentes régions.

En fait, l'Italie est le pays européen avec le plus grand nombre de produits alimentaires bénéficiant de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique, reconnus par l'Union Européenne, avec 299 produits DOP, IGP et 523 vins DOCG, DOC, IGT. Preuve supplémentaire de la grande qualité de la production agricole et alimentaire de l'Italie, et surtout, du lien étroit entre l'excellence agroalimentaire et son territoire d'origine.

Qu'est-ce que l'appellation d'origine et l'indication géographique?

Afin de protéger les denrées alimentaires « authentiques », la Communauté Européenne a créé des signes d'identification d'origine et de qualité qui permettent aux consommateurs de déterminer l'origine d'un produit alimentaire :

	Dénomination d'origine protégée (DOP) Désigne un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée, avec un savoir-faire reconnu et constaté.
	Indication géographique protégée (IGP) Désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.

Cette règlementation concerne les produits agricoles pour lesquels il existe un lien direct entre les caractéristiques du produit et son origine géographique. Le lien peut provenir des facteurs naturels (climat, caractéristiques environnementales, composition des terres, l'élevage du bétail) et des facteurs humains (techniques de production traditionnelles, excellence de la production, savoir-faire), qui, lorsque combinés, permettent d'obtenir un produit alimentaire inimitable à l'extérieur d'une zone spécifique de production.

« La différence est dans le goût » est une campagne promotionnelle dont l'objectif primordial est de sensibiliser les consommateurs et leur faire apprécier les denrées alimentaires « authentiques » de l'Italie.

Ce soir, nos collaborateurs vous offrent l'opportunité d'apprécier la différence dans le goût d'une variété de vins et de produits alimentaires avec les signes d'identification DOP et IGP.

Suivez-nous sur Facebook ou visiter le site Voyage Vin Italie (www.voyagevinitalie.com) pour découvrir des recettes et des produits authentiques italiens!

#trueitaliantaste #iffoodcouldtalk #extraordinaryitaliantaste #ladifferenceestdanslegout

www.trueitalantaste.com

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

Ministero dello Sviluppo Economico

Assocamerestero
Associazione delle Camere di Commercio Italiane all'Estero

Chambre de Commerce Italienne au Canada

LES SPÉCIALITÉS DE L'ÉMILIE-ROMAGNE

I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna: nati qui, apprezzati in tutto il mondo

The PDO and PGI products of Emilia-Romagna: born here, enjoyed worldwide

PLEINS FEUX SUR L'ÉMILIE-ROMAGNE AU SOUPER GOURMAND ITALIEN

Consortia

ACETO BALSAMICO di MODENA
A B M
CONSORZIO TUTELA

CONSORZIO DI TUTELA
CACCIATORE ITALIANO DOP
SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA

MORTADELLA BOLOGNA

PARMA

PARMIGIANO REGGIANO

CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

Producteurs de spécialités

ITALIAN FOR FLAVOUR
GIA®

SALUMI VILLANI
arte di famiglia dal 1886

Regione Emilia-Romagna

UNIONCAMERE EMILIA-ROMAGNA

VIA EMILIA FOOD VALLEY

ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA

RESTAURANTS À L'HONNEUR AU SOUPER GOURMAND ITALIEN

Beatrice

1504 Sherbrooke St W, Montréal, H3G 1L3
Tél : 514-937-6009 | www.ristorantebeatrice.com

- Spuntini:
  - Cavolo e Parmigiano Reggiano DOP
  - Olive Ascolane
  - Barbabietola, Formaggio di Capra DOP e pistachio
  - Pecorino al tartufo, fichi e noci
  - Grissini e Prosciutto di Parma DOP
  - Piadine con Prosciutto cotto, provolone, arugula e pomodoro
- Strozzapreti al ragù di coniglio, gremolata di olive, arugula e Parmigiano Reggiano DOP *

Fiorellino

470 Rue de la Gauchetière O, Montréal H2Z 1E3
381 Avenue Laurier O, Montr éal, H2V 2K3
Tél : 514-878-3666 | www.fiorellino.ca

- Cappelletti con ripieno di Mortadella IGP, salvia e burro *
- Crostini con ricotta affumicata, asparagi e bottarga

Giulietta

5950 Boulevard des Grandes-Prairies
Saint-Léonard, H1P 1A4
Tél : 514-324-0464 | www.giuliettapizzeria.ca

- Culatello di Zibello DOP, Melone, Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato e Parmigiano Reggiano DOP
- Tortellini al ragù e Parmigiano Reggiano DOP *

Impasto

48 Rue Dante, Montréal, H2S 1J6
Tél : 514-508-6508 | ww.impastomtl.ca

- Agnolotti del Plin
- Gnocco Fritto con Mortadella IGP e Mostarda *
- Pizza Margherita

MKT

2044 Metcalfe, Montréal, QC H3A 1X8
Tél : 514-849-2044 | www.restomkt.ca

- Orrechiette Bolognese *
- Insalata di pera, arugula,indivia, Gorgonzola DOP e pecan

RESTAURANTS À L'HONNEUR AU SOUPER GOURMAND ITALIEN (SUITE)

PIATTI Pizzeria	**Piatti** 2 Chemin de la Grande-Côte, Rosemère J7A 1G8 Tél : 450-430-1380 | www.restaurantpiatti.ca • Polpette de viande et Mortadella IGP, sauce aux pistaches et vin blanc • Ravioli à la queue de bœuf braisée, émulsion de Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, beurre et sauge
PRIMO&SECONDO	**Primo e Secondo** 7023 St Dominique, Montréal, H2S 3B6 Tél : 514-908-0838 | www.primoesecondo.ca • Erbazzone * • Gnocco Fritto con Culatello di Zibello DOP e Prosciutto di Parma DOP * • Torta di Riso Dolce * • Tortelli di Mortadella IGP con Burro e Salvia *

*Plat spécial qui met en vedette une recette et/ou ingrédients typiques de l'Émilie-Romagne

COINS SPÉCIALITÉS

Caffitaly system	FCO gelato
IRIS Importing & Distributing Inc. Les Importations et Distributions inc. / Loison Pasticceri dal 1938	les délices Lafrenaie
MACCHI INC	Marguerita INC.

VINS DÉGUSTÉS

Agence du Château | Denis Marcil | 514.318.6629 | d.marcil@agenceduchateau.ca

Emilia Romagna

- *Bissoni*, Girapoggio Romagna DOC Sangiovese Superiore 2015*

Lombardia

- *San Michele ai Pianoni*, Profondo di San Michele Rosso Riserva Oltrepò Pavese DOC 2006
- *San Michele ai Pianoni*, Profondo dell'Oltrepò Pavese Riserva DOC 2010
- *San Michele ai Pianoni*, Rosso dei Pianori Rosso IGT Provincia di Pavia 2013

Marche

- *Il Pollenza*, Angera Colli Maceratesi Bianco DOC 2017
- *Il Pollenza*, Il Pollenza Rosso I.G.T. Marche 2012

Piemonte

- *Scarzello*, Barolo del Comune di Barolo 2012*

Toscana

- *Casa al Vento*, Aria Chianti Classico DOCG 2015*

Veneto

- *Le Colture*, Sylvoz Prosecco DOC Treviso Brut

Importation Épicurienne

Benoit Maurer | 450.671.0631 | benoit.maurer@importation-epicurienne.com

Emilia Romagna

- *Celli Vini*, Bron & Ruseval Sangiovese Riserva Bertinoro IGT 2015*

Piemonte

- *Bersano*, Paisan Nebbiolo Alba DOC 2017

Puglia

- *Azienda Vinicola* Torrevento, Matervitae Fiano Puglia* IGT 2017

Veneto

- *Cantina di Soave*, Rocca Sveva Soave Classico DOC 2017*

SAQ

Piemonte

- *Fabio Oberto*, Barolo Riserva DOCG 2006

Sicile

- *Gaja*, Promis Ca'marcanda Toscana IGT 2016
- *Cottanera*, Barbazzale Sicilia DOC 2016

Toscana

- *Querce Bettina*, Rosso di Montalcino DOC 2009
- *Poggio San Polo*, Brunello Di Montalcino DOCG 2013

Veneto

- *Cecilia Beretta*, Terre di Cariano Amarone Della Valpolicella Classico DOC 2010

L'ÉMILIE-ROMAGNE EN VEDETTE À MONTRÉAL

Du 29 mai au 12 juin, les restaurants participants de Montréal invitent leurs clients à venir célébrer l'excellence gastronomique de l'Émilie-Romagne en dégustant un menu spécial mettant en vedette la grande tradition culinaire de l'Émilie-Romagne et des ingrédients typiques du terroir.

Visitez ces restaurants participants

Barcola
5607 Park Ave, Montreal, Qc H2V 4H2
Tél : 438-384-1112 | www.barcolabistro.com

Beatrice
1504 Sherbrooke St W, Montréal, H3G 1L3
Tél : 514-937-6009 | www.ristorantebeatrice.com

Bis
1229 Rue de la Montagne, Montréal, H3G 1Z2
Tél : 514-866-3234 | www.bisristorante.com

Fiorellino
470 Rue de la Gauchetière O, Montréal, H2Z 1E3
381 Avenue Laurier O, Montréal, QC H2V 2K3
www.fiorellino.ca

Giulietta
5950 Boulevard des Grandes-Prairies
Saint-Léonard, Qc H1P 1A4
Tél : 514-324-0464 | www.giuliettapizzeria.ca

Impasto
48 Rue Dante, Montréal, H2S 1J6
Tél : 514-508-6508 | www.impastomtl.ca

Le Muscadin
443 Rue Saint Vincent, Montréal, H2Y 3A6
Tél : 514-842-0588 | www.lemuscadin.ca

Lucca
12 Rue Dante, Montréal, H2S 1J6
Tél : 514-278-6502 | www.restaurantlucca.ca

MKT
2044 Metcalfe, Montréal, QC H3A 1X8
Tél : 514-849-2044 | www.restomkt.ca

Piatti
2, Chemin de la Grande-Côté, Rosemère, J7A 1G8
Tél : 450-430-1380 | www.restaurantpiatti.ca

Primo e Secondo
7023 St Dominique, Montréal, H2S 3B6
Tél : 514-908-0838 | www.primoesecondo.ca

Dégustations en magasins

Gia
31 mai – 1er juin, 2019 (11:30 – 17:30)
Supermarché IGA Beck
8130 Boulevard Champlain
LaSalle, H8P 1B4

1er – 2 juin, 2019 (11:30 – 17:30)
Supermarché IGA Extra DDO
11800 rue Salaberry
Dollard-des-Ormeaux, H9B 2R8

Salumi Villani
31 mai – 2 juin,2019 (10 :30 – 17 :00)
Boucherie des Faubourgs
1267, rue Ontario E, Montréal, H2L 1R7

31 mai – 1er juin, 2019 (10:30 - 16:30)
EuroMarché
10181 Boulevard Saint-Michel,
Montréal-Nord, H1H 5G9

31 mai – 2 juin,2019 (10:30 - 16:00)
Maison Buon Appetito
60 Boulevard de Bromont
Bromont, J2L 2K3

Regione Emilia-Romagna | UNIONCAMERE EMILIA-ROMAGNA | VIA EMILIA | FOOD VALLEY | ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA

NOUS REMERCIONS LES PARTENAIRES DU SOUPER

FONDS de solidarité FTQ

BMW MINI Laval
Le plaisir commence ici.

PORT MONTRÉAL

Depuis 1954 Milano

Vespa MONTRÉAL

Si ce n'est pas *Fait en Italie*, ce n'est pas italien.

Recherchez l'authentique.

ITA
ITALIAN TRADE COMMISSION
DELEGATION COMMERCIALE D'ITALIE

LE GOÛT EXTRAORDINAIRE
DE L'ITALIE

Made in Italy

italianmade.com

Vivez une expérience authentiquement italienne avec
VoyageVinItalie.com
facebook.com/winetravelitaly
@WineTravelItaly
wine_and_travel_italy
+1 514 844-4249
VOYAGE VIN
Italie
Ce site est une initiative de la
Chambre de Commerce
Italienne au Canada