

Firenze, 30 luglio 2018

Dir-MAB/fr

Prot. 529/18 A/1 – Circolare n. 32/18

A TUTTE LE AZIENDE PRESENTI IN  
CANADA SUL MERCATO  
DELL'ONTARIO

Si porta a conoscenza delle aziende interessate in indirizzo, che la Regione Toscana sta organizzando due eventi, previsti per il mese di novembre 2018, sull'agroalimentare e sul settore enoico in collaborazione della Camera di Commercio Italiana dell'Ontario ed un secondo con l'I.C.E. di Toronto. **Il programma definitivo sarà ufficializzato a breve, comunque essi sono riservati alle aziende già presenti con importatori/distributori sul mercato dell'Ontario in quanto il vino da far degustare dovrà essere già presente in Canada senza quindi necessità di farlo partire dall'Italia.**

Di seguito riportiamo una sintesi delle attività in fase di organizzazione:

**1) EVENTO IN COLLABORAZIONE CON ICCO di Toronto (Camera di Commercio Italiana dell'Ontario):**

- "Settimana della Cucina Italiana" azione di presentazione di alcuni prodotti DOP e IGP in Canada, in abbinamento con vini DOC, DOCG ed IGT già presenti in Canada, evento organizzato dalla Camera di Commercio Italiana a Toronto – I.C.C.O., in collaborazione con la Scuola di arte culinaria del Centennial College, con le seguenti date:
- **il 15 novembre 2018** - Elaborazione di piatti e degustazione con chef toscana - Degustazione olio extravergine d'oliva DOP/IGP - Wine tasting con sommelier dedicato;
- **il 16 novembre 2018** - Angolo promozionale Regione Toscana al cocktail reception del premio "Pentola d'Oro", evento con la partecipazione di 500 operatori di settore;

**2) EVENTO IN COLLABORAZIONE CON ICE – Sede di Toronto**

- "Sotto una buona Stella" partecipazione all'evento organizzato da ICE, inserito tra gli eventi internazionali per l'Anno del Cibo in Canada a Toronto, con le seguenti date:
- **il 21 novembre 2018** cena presso il [Ristorante Buca](#) di Toronto (ca. 90 pax.) con preparazione di una Chef toscana con prodotti DOP/IGP toscani in abbinamento a vini DOC, DOCG ed IGT della Regione Toscana;
- **il 22 novembre 2018** masterclass e market event presso il [George Brown College](#) di Toronto, dove la Chef toscana realizzerà due piatti tratti dal menu' della serata precedente (o dal suo repertorio), che includeranno prodotti toscani DOP/IGP.

**Il pubblico dei due eventi sarà composto da chefs, personale del settore ho.re.ca, giornalisti, influencers, dettaglianti, etc., di livello.**

**Vin Santo del Chianti. Chianti.**

**Colli dell'Etruria Centrale.**

Per l'occasione sarà altresì realizzato un piccolo depliant in lingua inglese, con la descrizione dei prodotti presentati, le ricette realizzate, *P'elenco dei vini e dove reperire in Canada i prodotti presentati.*

Le aziende, o loro rappresentanti in loco, che forniranno gratuitamente i propri prodotti, potranno partecipare agli eventi.

Si sottolinea come questa sia una opportunità di importante visibilità e promozione per i brand aziendali, che viene concessa alle aziende a cui viene richiesto solamente una fornitura di bottiglie a titolo gratuito (con aggiunta delle relative schede tecniche), da consegnarsi a Toronto, in una sede che verrà comunicata successivamente, stimato nell'ordine di grandezza di 12 a Consorzio.

*Rimanendo in attesa di conoscere le aziende interessate all'iniziativa, che ripetiamo è ristretta a coloro che sono già presenti sul mercato dell'Ontario, inviadoci una mail all'indirizzo [info@consorziovinochianti.it](mailto:info@consorziovinochianti.it) entro e non oltre il giorno 6 agosto p.v., rimanendo a disposizione per ogni possibile attuale ulteriore informazione, si porgono i migliori saluti.*

  
Marco Alessandro Bani  
Direttore