

Opera Italia**Nell'ambito del progetto nato per promuovere il gusto italiano sul mercato russo, un workshop dedicato all'arte della tavola**

Promuovere lo stile di vita italiano significa compiere un viaggio che passa anche dalla cultura enogastronomica dell'Italia e dai suoi sapori. Ma non solo. Anche l'ambientazione che ruota intorno alla ristorazione, il modo di apparecchiare la tavola, sono elementi importanti che possono denotare un gusto prettamente italiano.

Ed è questo il tema del workshop "L'arte della tavola" che si è svolto ieri sera, al MOD Design Center di Mosca, nell'ambito di Opera Italia, il progetto organizzato dalla Camera di Commercio di Prato al fine di promuovere sul mercato russo l'essenza del design italiano. Un progetto nato in collaborazione con le Camere di Commercio di Brindisi, Caserta, Cuneo, Massa Carrara, Matera, Pisa e Udine; insieme a Mondimpresa, Unioncamere e la Camera di Commercio Italo-Russa.

Il workshop, a cui hanno partecipato ristoratori italiani e interior design dei ristoranti della capitale russa, è stato tenuto dagli interior designer Dmitri Ovcharov e Boris Voskobojnikov dello studio Nefaresearch e da Vladimir Bolokin di Progetti Studio.

In concomitanza lo chef Mirco Caldino del ristorante NOA di Mosca è stato protagonista di uno show-cooking, durante il quale sono state proposti abbinamenti e degustazioni creative con i prodotti tipici dei territori delle Camere di Commercio che hanno aderito all'iniziativa (Camere di Commercio di Brindisi, Cuneo, Prato e Udine).

Le aziende che hanno presentato i propri prodotti nel corso dell'iniziativa sono: Carnica Arte Tessile per **Udine**; Panealba, Perla, Mandrile e Melis, Salumificio Marchisio per **Cuneo**; Mammola, Pastificio al Matterello, Pastificio Suma, Caseificio Gallone, Fragnite, Passiante Cosimo per **Brindisi**; Forno Steno, Opificio JM per **Prato**.

N° 78 del 09/12/2011