

Tutta in versione digitale la cerimonia di premiazione “Ospitalità Italiana – Ristoranti e Gelaterie Italiani nel Mondo – Ed. 2020/2021”

In ottemperanza alle disposizioni governative e misure di contenimento della pandemia nel Paese, la Camera di Commercio Italiana in Bulgaria organizza l'evento di premiazione **“Ospitalità Italiana – Ristoranti e Gelaterie Italiani nel Mondo – Ed. 2020/2021”** in formula digitale **lunedì 22 febbraio 2021** dalle ore 16.30 alle ore 18.00. Un evento assolutamente nuovo per formula e location, e che arriva in un periodo particolarmente difficile come un messaggio di speranza e auspicio per una nuova rinascita.

Quindici ristoranti e due gelaterie, conformi ai requisiti per il rilascio o il rinnovo della certificazione, verranno insigniti del riconoscimento internazionale che premia il rispetto degli standard di qualità tipici dell'Ospitalità Italiana, attraverso la targa Ospitalità Italiana e l'attestato di partecipazione al progetto, che si ricorda, essere promosso da Unioncamere con il supporto operativo di ISNART-Istituto Nazionale Ricerche Turistiche e sostenuto dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, dal Ministero dei Beni e Attività Culturali, dal Ministero dello Sviluppo Economico e dal Ministero delle Politiche Agricole, Forestali ed Agroalimentari italiani.

Sono confermate le presenze dell'Ambasciatrice d'Italia a Sofia, S.E. Giuseppina Zarra, del Presidente di Isnart, Roberto Di Vincenzo e del Presidente della CCIB, Marco Montecchi che, accanto ad intervenire nella sessione “Indirizzi di salute”, prenderanno parte alla “consegna virtuale” del riconoscimento internazionale di valorizzazione del made in Italy.

“La ristorazione tanto quanto la gelateria stanno ancora affrontando senza ombra di dubbio un periodo di difficoltà senza precedenti. A maggior ragione ci sentiamo in dovere di encomiare chi nonostante tutto ha continuato a lavorare bene, senza mai rinunciare alla qualità ed evolvendosi secondo le necessità attuali. Non bisogna mai dimenticare che si tratta di settori fondamentali per il nostro Paese, tanto dal punto di vista economico quanto da quello culturale e identitario”, dichiara il **Presidente della CCIB, Marco Montecchi**.

“Nonostante le criticità operative dovute alle restrizioni imposte dal COVID 19, l'attività della Camera di Commercio Italiana in Bulgaria, così come di tutte le Camere di Commercio Italiane all'Estero, non si è mai arrestata, fornendoci lo sprone ulteriore a fare di più per contenere le difficoltà imposte dall'emergenza pandemica e poter fornire nuove opportunità e modalità per proseguire nella promozione del Made in Italy attraverso la rete di Ospitalità Italiana nel Mondo. Dal settembre 2020 la presenza del marchio nel mondo è stata definitivamente allargata alle Gelaterie Artigianali. Il gelato artigianale è un prodotto di successo per l'Italia, le imprese italiane dominano a livello mondiale il settore industriale delle macchine e prodotti per le gelaterie e il numero di gelaterie è in costante aumento (108.000 gelaterie nel 2018). Tutti fattori estremamente positivi, che richiedono impegno per non perdere il vantaggio competitivo legato anche al valore “immateriale” del gelato artigianale italiano: le radici storiche, i saperi dei maestri gelatieri, i sapori, le produzioni e le consistenze tipiche che, attraverso perfetti procedimenti di produzione e conservazione, garantiscono quelle caratteristiche precipue che ne hanno decretato il successo planetario, rafforzando l'appeal del Made in Italy a livello internazionale”, dichiara il **Presidente di Isnart, Roberto Di Vincenzo**.

L'evento si svolgerà in lingua italiana e sarà trasmesso in diretta streaming sul profilo facebook dedicato al progetto /Ospitalità Italiana - Camera di Commercio Italiana in Bulgaria.

Clicca [qui](#) per visualizzare il programma dei lavori.

Per maggiori informazioni, si prega di contattare la referente del desk “Ospitalità Italiana” della Camera di Commercio Italiana in Bulgaria, Nicoletta Bisaro, ospitalita@camcomit.bg, tel.+359 2 846 32 80.