

# ITALIA STAR A MONTREUX NOËL

CONFERENZA STAMPA  
17 NOVEMBRE 2016  
MONTREUX



*in collaborazione con*



**Organizzazione**



**Gli appassionati la conoscono come la capitale del Jazz. Un Festival internazionale, quello che si tiene a Montreux, che ogni anno porta migliaia di cultori lungo le rive del lago per ascoltare miti e nuove promesse.**

**La musica cambia: dal 24 novembre al 24 dicembre 2016 trenta giorni porteranno svizzeri ed italiani a riconsiderare Montreux anche come la 'capitale' del gusto, del saper vivere e mangiare, dell'artigianato di alto profilo.**

**Il tutto all'insegna, per questa Ventiduesima Edizione, dell'Italia.**

**Impossibile non esserci, tra eventi istituzionali di ampio respiro e iniziative che coglieranno tutti di sorpresa, lasciando il pubblico stupefatto per l'elevato livello di creatività dell'organizzazione.**

Un mese per scoprire o riscoprire un Paese. Con le sue suggestioni, i suoi colori, i suoi profumi e sapori. A partire dall'eccellenza della sua cucina per approdare alle tradizioni più radicate e suggestive del Belpaese, nella danza come nell'artigianato. Un mese all'insegna dell'Italia, quello che si aprirà il prossimo **24 novembre** a **Montreux**, della sua creatività, dello stile e del gusto 'tricolore'. Con decine e decine di iniziative destinate a lasciare il segno sul pubblico (quasi **mezzo milione di visitatori**, stando alle ultime stime) che affollerà uno degli appuntamenti natalizi per antonomasia, il **Montreux Noël** che festeggia quest'anno la ventiduesima edizione.

Una presenza, quella italiana, resa possibile grazie al lavoro sinergico delle Istituzioni, a cominciare dall'**ICE-Agenzia** (Agenzia per la promozione all'estero e internazionalizzazione delle imprese italiane) e dall'**Ambasciata d'Italia** di **Berna**. Fondamentale, dal punto di vista dei contenuti, anche l'apporto di altri due player come **Confartigianato Imprese** e **Confartigianato Imprese Veneto**.

"L'ICE-Agenzia ha accolto senza indugio la proposta formulata a dicembre 2015 dal Presidente Cornaro di ospitare l'Italia come Paese partner dell'edizione 2016 - afferma la Direttrice dell'Agenzia di Berna, **Simona Bernardini** - Il Natale di Montreux rappresenta per la nostra Agenzia una vetrina di assoluto rilievo e di prestigio per promuovere inediti aspetti del nostro Paese, riguardanti l'arte culinaria, l'artigianato e la cultura. Nonostante infatti, la vicinanza geografica dei nostri due Paesi, vi è ancora molto da scoprire dell'Italia". "Con la nostra partecipazione a Montreux Noël - continua la responsabile dell'Agenzia - desideriamo offrire ai nostri amici elvetici un indimenticabile viaggio di approfondimento della conoscenza del meraviglioso mondo dell'enogastronomia, dei suoi metodi di produzione artigianale, degli usi e tradizioni culturali italiani. Per un mese, l'Italia ha l'opportunità e l'onore di evidenziare il valore aggiunto delle sue produzioni materiali e immateriali in una incredibile kermesse di percorsi degustativi, laboratori produttivi, esposizioni, eventi collaterali e incontri personali."

Determinante e prestigioso l'apporto dell'**Ambasciata d'Italia**: "Siamo lieti di attribuire il nostro patrocinio a Montreux Noël nell'edizione 2016, anno che vede l'Italia partecipare come Paese d'Onore.

È motivo di particolare orgoglio potere essere al fianco di questa importante iniziativa e siamo certi che la presenza degli espositori italiani, con il loro lavoro, sapranno testimoniare la passione, la dedizione e la cultura italiana. Montreux Noël si iscrive quest'anno idealmente in quelle attività di testimonianza dell'Italia e dell'Italianità in Svizzera, come la settimana della lingua italiana e la settimana della cucina italiana, che ci hanno visti e ci vedono impegnati. L'Ambasciata formula quindi i migliori auguri di successo dell'iniziativa, convinta della sua piena riuscita”.

“Montreux Noël non è soltanto un’esposizione di prodotti 100 per cento made in Italy in un contesto d’eccezione ma un appuntamento unico e irripetibile per promuoverli e farli conoscere attraverso decine di iniziative – afferma **Claudio Vercellone** che, con **Avenue Media**, ha organizzato le varie presenze italiane alla manifestazione – dagli show cooking ai laboratori curati dagli chef più quotati, agli incontri con buyers internazionali”.

Ruolo chiave quello svolto nella valorizzazione dei prodotti enogastronomici italiani in **'Chalet Italia'** quello svolto da **Gala Eventi di Napoli**.

“Il mio impegno principale – dichiara **Giuseppe Mazzarella, Presidente Affari Internazionali di Confartigianato e membro del Consiglio di amministrazione dell'ICE-Agenzia** - è quello di rappresentare e aiutare nel loro progetto di crescita l'intero universo di piccole imprese italiane che esprimono con le loro produzioni, trasversalmente in ogni settore, la ricchezza e l'eccellenza del nostro Paese. Montreux Noël è dunque una piattaforma di rilevante importanza nell'ambito delle politiche di accompagnamento delle imprese italiane all'internazionalizzazione. Siamo onorati di aver ricevuto l'opportunità da parte della comunità svizzera di potere partecipare alla prossima edizione del Natale come inediti protagonisti.

“Con Montreux Noël abbiamo offerto ai nostri artigiani – commenta **Giacomo Deon, Presidente Nazionale degli Alimentaristi di Confartigianato** – un'occasione unica, quella di esporre all'estero in uno dei contesti più pittoreschi d'Europa”. “In particolare - continua - l'iniziativa sarà non solo una prestigiosa vetrina per le nostre imprese, ma anche un importante contesto in cui far conoscere le specialità del nostro territorio, che tutto il mondo ci invidia. Infatti, nel padiglione a noi riservato, i graditi ospiti potranno sia assistere alla preparazione delle specialità tipiche della cucina italiana, che assaporarle in degustazione. Da ultimo voglio evidenziare la presenza significativa di imprese venete di eccellenza che proporranno una serie di cooking show per far conoscere al pubblico quanto di meglio la nostra regione ha da offrire, valorizzando i prodotti del territorio e la maestria dei nostri artigiani”.

Egual entusiasmo e consapevolezza della portata dell'evento nelle parole del Presidente di **Confartigianato Imprese Veneto, Agostino Bonomo**: “Siamo orgogliosi di poter rappresentare l'eccellenza dell'artigianato alimentare in un contesto di grande prestigio quale Montreux Noel - esordisce - Si tratta di un'occasione di assoluto prestigio in cui valorizzare le nostre imprese in un contesto internazionale, che può consentire loro di cogliere nuove opportunità commerciali. Ringrazio per questo la proficua sinergia con l'**ICE-Agenzia**, che

sostiene e collabora alla fattiva riuscita di questa iniziativa". "L'obiettivo - conclude Bonomo - è onorare al meglio l'impegno attraverso un ricco programma di iniziative e degustazioni, che consentiranno ai visitatori di essere deliziati con le specialità della tradizione italiana e del nostro Veneto".

**L'INAUGURAZIONE** - Il 'via' ufficiale verrà dato, **sabato 26 novembre** alle **17** (Marché Couvert de Montreux), da un parterre d'eccezione: a festeggiare l'evento Monsieur **Yves Cornaro**, presidente di Montreux Noël, Monsieur **Laurent Wehrli**, Sindaco di Montreux e deputato del Grand Conseil Vaudois & Consigliere nazionale, Madame **Jacqueline de Quattro**, Consigliere di Stato, Monsieur **Giuseppe Mazzarella**, Confartigianato/ICE-Agenzia, Presidente Affari Internazionali di Confartigianato e membro del Consiglio di amministrazione dell'ICE-Agenzia. Sarà poi la volta di Monsieur **Franco Giacomini**, Segretario generale di Confartigianato Veneto, seguito da Monsieur **Federico Caner**, Assessore alla programmazione, fondi UE, turismo e commercio. A portare il suo saluto, infine Sua Eccellenza l'Ambasciatore d'Italia in Svizzera, Monsieur **Marco Del Panta Ridolfi**. A conclusione il tradizionale aperitivo di Natale e la visita degli illustri ospiti a Chalet Italia e al Marché.

**IL TRIONFO DELLA CUCINA TRICOLORE** - Mesi e mesi di preparativi con una gran voglia, da parte dei protagonisti, di dire 'noi c'eravamo'. Uno sforzo corale per presentare al meglio l'immagine della cucina italiana. Celebre nel mondo non solo per l'unicità delle sue ricette ma anche per quel 'quid' misterioso che regola ed esalta ogni piatto. Segreti che rimarranno tali e altri che verranno svelati ai visitatori, in una sorta di 'dialogo' continuo tra chi sa fare e chi ha voglia di imparare.

Gli ingredienti del successo ci sono tutti, vista la qualità degli interpreti (grandi chef ma anche giovani e talentuosi apprendisti) e degli ingredienti. Partiamo da questi ultimi. In prima fila, nei numerosi **cooking show** in programma (dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 16) i più prestigiosi Consorzi italiani, da quello che 'difende' la qualità del vero **Radicchio rosso di Treviso** IGP, agli alfiere del **Prosciutto** (soprattutto il **crudo Berico-Euganeo**), dell'**Aglio polesano** e del **Cavolo nero**, senza dimenticare i 're' del **Risotto** che esalteranno il 'nano vialone veronese' per la gioia dei buongustai.

Pasta fresca semplice e all'uovo preparata al momento (magari con una nevicata di **Asiago** o con qualche 'rinforzo' di **Speck del Cadore e Piave** vecchio Dop) ma anche 'cultura della Pasta' grazie al contributo di un Museo unico nel suo genere, quello di Roma, voluto e guidato dall'avvocato **Giuseppe Giarmoleo** e dalla figlia **Amelia**. Durante il mese 'italiano' non solo presentazioni del piatto più amato del mondo ma anche assaggi e degustazioni di **Olio d'oliva** della grande tradizione mediterranea italiana.

Nel **Weekend Italiano**, la tre giorni che coronerà la presenza del Belpaese a Montreux (**16-17 e 18 dicembre**), ancora pasta ad alti livelli (con la vera sfoglia emiliano romagnola) sotto la guida attenta di una maestra d'eccezione come **Claudia Ferri** del **Pastificio La Lanterna** di San Giovanni in Persiceto (Bologna).

Molti gli espositori a tener alto il buon nome dell'Italia: dalla Sicilia arriveranno cannoli, cassate e pasticceria firmati da **Buttice'**, mentre le colline bolognesi verranno rappresentate, con un carico di marroni, farine e castagnaccio) dal **'Castagneto del Casone'**. Torrone e prodotti dolciari della tradizione piemontese nello stand di **Rivoltini Alimentare Dolciaria**, mentre statuette, monili, oggettistica e artigianato artistico porteranno la firma della **Metal Idea.it**.

## EVENTI

**26 NOVEMBRE (ore 17.30-18.30) INAUGURAZIONE**

### "O SOLE MIO"

*Si balla e si canta la Tarantella Sorrentina*

La Tarantella, come ricordano gli storici, è per antonomasia il ballo dell'amore. La danza comincia fra due giovani che si amano; al loro saluto, ai loro primi passi, animati dalla gioia, dall'amore, non tardano a seguire volubilità, malumore e gelosie. La donna fa ricorso a tutte le sue arti sottili di civetteria, sempre però discreta e contenuta. E' tutta una schermaglia di sguardi, di desideri, di pudori fino al trionfo finale dell'amore.

Lo spettacolo coinvolgerà il pubblico invitandolo a suonare gli antichi strumenti della tradizione popolare napoletana, quali tamburelli, triccheballacche e nacchere.

Da 'O Soldato innamorato', a 'Funiculì Funiculà', da 'O Sarracino' alla Tarantella classica di Rossini, un tuffo nel cuore tradizionale italiano.

**SABATO 3 DICEMBRE – DOMENICA 4**

### GIOCHI & MAGIE

*Tutta la giornata*

#### **MANGIAFUOCO**

Mirabolanti e fantastiche fiammate, prodotte da un artista di particolare abilità, illumineranno in modo effervescente gli ospiti presenti

#### **GIOLIERE**

Capacità atletiche e doti artistiche sono gli ingredienti per dar vita a una brillante atmosfera come merita una grande festa a palazzo secondo i riferimenti storici dell'antica Repubblica Serenissima.

## **DALL'8 AL 18 DICEMBRE**

### **SHOW COOKING & TASTING**

*Ogni giorno dalle 11.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00*

Gli Chef di Confartigianato Veneto e gli Allievi della Scuola ENAIP di Belluno allieranno gli ospiti con quattro momenti giornalieri in cui verranno preparati "live" i piatti tipici della tradizione enogastronomica veneta, realizzati con prodotti di eccellenza del territorio.

Il pubblico potrà assistere a tutte le fasi della lavorazione partendo dalle materie prime fino alla degustazione dei piatti.

Inoltre verrà data dimostrazione al pubblico della lavorazione della pasta, del pane, della pizza e dei prodotti di pasticceria con possibilità di degustazione.

## **VENERDÌ 16, SABATO 17 E DOMENICA 18 DICEMBRE**

### **WEEKEND ITALIANO**

#### **" LE MANI IN .... PASTA!"**

***Venerdì 16 dicembre ore 15.00***

***Sabato 17 dicembre ore 13.00***

Con il contributo del Pastificio La Lanterna

Preparazione 'live' della vera sfoglia Emiliano Romagnola, dimostrazione adatta a grandi e piccini, con la lavorazione al mattarello da parte delle famose 'sfogline'. Al termina degustazione per tutti

#### **'ROMAGNA MIA'**

Danze in costume tipiche della Romagna, Regione famosa per le danze popolari, l'allegria e il divertimento. Lo spettacolo con danzatori professionisti è arricchito con i famosi 'Sciucaren', ballerini che esprimono la loro arte facendo "danzare" le fruste, in armonia musicale con grande effetto per il pubblico.

#### **" I SAPORI & I PROFUMI..... DEGUSTAZIONE OLIO!"**

**Durante tutta la manifestazione**

*Con il contributo del Museo della Pasta di Roma*

Presentazione, assaggio e tecniche di degustazione dell'Olio di Oliva della grande tradizione mediterranea italiana

## PRESEPI NAPOLETANI

Dopo dieci anni di assenza torna a Montreux uno degli appuntamenti più attesi, quello con i **Presepi napoletani**. Creatività e rispetto della tradizione caratterizzano, da sempre, il lavoro di Salvatore Piscopo, fondatore e direttore dell'Associazione Kimè che presenterà le sue meravigliose creazioni.

Sede in Svizzera l'Associazione Kimè ha come scopo quello di promuovere la conoscenza del ricco patrimonio culturale del bacino mediterraneo. L'esposizione 2016 mette in risalto, ancora una volta, la connessione con la regione Campania, terra di nascita di questa preziosa tradizione. Diversi gli artisti e gli artigiani che si alterneranno in questa edizione interamente dedicata all'Italia, spaziando dalla pittura alla musica e alla danza. Il calendario degli eventi, particolarmente ricco, è consultabile sul Sito [www.kyme.ch](http://www.kyme.ch) (valido anche per le iscrizioni).