

ISETAN, Tokyo (punto vendita di Shinjuku) Partecipazione all'Italian Festival dal 6 al 12 ottobre 2009

In collaborazione con l'ICE e con il finanziamento degli *Assessorati Turismo e Agricoltura della Regione*, il Piemonte partecipa all'Italian Festival nel grande magazzino ISETAN a Shinjuku (Tokyo).

Nel mercato giapponese i grandi magazzini ISETAN sono in assoluto quelli che propongono i prodotti di livello più alto, con una maniacale attenzione per la qualità e la tutela del consumatore. Ogni anno da 15 edizioni, ISETAN organizza nella prima metà di ottobre un Italian Festival nel proprio punto vendita più importante, quello di Shinjuku, che da solo totalizza il 30% del fatturato del gruppo. Il punto vendita ha una superficie di 64.000 mq. e conta circa 70.000 visitatori/giorno nei giorni feriali e 120.000 nei festivi. L'affluenza registrata negli anni scorsi durante la settimana dell'Italian Festival ha quasi raggiunto il 1.000.000 di persone; nell'edizione 2008, le vendite totalizzate nella sola area food sono state pari a 215.218.000 di Yen (Euro 1.656.000 al cambio Euro-Yen dell'ottobre 2008).

La sezione enogastronomica dell'Italian Festival verterà sui **prodotti** e sulle **tradizioni** della **cucina piemontese**: piemontesi saranno circa il **60% dei prodotti in vendita negli scaffali**, selezionati dai buyer del grande magazzino nel corso di 3 viaggi in Piemonte, a partire dal Salone del Gusto di un anno fa. Tra i prodotti piemontesi che i clienti di Isetan potranno acquistare durante la promozione: il cioccolato di Peyrano, Caffarel, Al Bicerin e Guido Gobino, che vedrà anche il suo nome campeggiare sull'insegna di un coffee bar che servirà il *bicerin*, marron glacés di Fabrizio Galla, torroncini di Barbero, salse e sughi de Il Mongetto, miele di Mario Bianco, burro e formaggi di Beppino Occelli, grissini di Mauro De Martini, pasta fresca di Mauro Giacosa, riso nobile di Baraggia della Zaccaria, funghi di Inaudi e prodotti a base di tartufo di Tartuflanghe e Tartufi Morra.

L'iniziativa sarà pubblicizzata, nel punto vendita e attraverso inserti distribuiti in 500.000 copie sui principali quotidiani giapponesi nell'area di Tokyo, dove ampio spazio sarà dedicato al Piemonte e alle sue attrattive, oltre che alle sue specialità culinarie, con il tartufo a farla da padrone. 50.000 copie di questi cataloghi saranno inviati direttamente ai clienti VIP del grande magazzino e 500.000 pamphlet ai clienti in possesso di fidelity card, che potranno così conoscere in anteprima il programma dei seminari per il pubblico, tra cui una **"lezione" sulla cucina piemontese** organizzata dall'ICE, a cura dello chef verbanese Andrea Tranchero del Ristorante Armani di Tokyo, e un **seminario sui vini piemontesi** organizzato da Ceipiemonte, in collaborazione con la Japan Sommelier Association, dove si degusteranno vini di Tenuta Rocca, Olim Bauda, Elio Filippino e la Spinetta. Ampia anche la gamma dei vini piemontesi messi in vendita, dai nobili Barolo, Barbaresco e Gavi di Gavi a Freisa, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba e Asti, Arneis, Langhe Rosso, Chardonnay, Moscato d'Asti, Grignolino ecc. di molti produttori del territorio.

Per tutta la durata della manifestazione lo chef Andrea Ribaldone del Ristorante "La Fermata" di Spinetta Marengo preparerà **piatti della tradizione piemontese** nel ristorante annesso, alcuni a base di tartufo bianco d'Alba messo a disposizione dal Piemonte, mentre gli interessati a saperne di più sulla nostra regione potranno trovare presso il punto vendita informazioni sul territorio e sulle sue eccellenze in lingua giapponese e inglese.