

APERI-TOUR 2016

16.6. HOSTARIA "Pasta, nekonečná láska"
23.6. AL RISO "Rýžová fantazie"
30.6. IL MULINO "Italské focacce a sýry"



CENA:

1 DRINK & BUFETOVÉ OBČERSTVENÍ: 350 CZK

Každý další nápoj dle ceníku restaurace

Platba na místě dle konzumace



CAMERA DI COMMERCIO E DELL'INDUSTRIA ITALO-CECA
ITALSKO-ČESKÁ OBCHODNÍ A PRŮMYSLOVÁ KOMORA

Na měsíc červen Vám Camic nabízí tři setkání ve jménu absolutního symbolu Itálie, ikony italského umění žít a italské společnosti: **APERITIV!**

Tři pražské restaurace, tři nápady a tři různá menu, všechna v duchu italských specialit. Nenechte si ujít!

ČTVRTEK 16.6. 2016 OD 18.30 HODIN

v restauraci **HOSTARIA** - www.hostaria.cz

Mánesova 78, Praha 2 - Vinohrady

Téma aperitivu: "**Pasta, nekonečná láska**"

ČTVRTEK 23.6. 2016 OD 18.30 HODIN

v restauraci **AL RISO** - www.al-riso.cz

Betlémské náměstí 259/II, Praha 1

Téma aperitivu: "**Rýžová fantazie**"

ČTVRTEK 30.6. 2016 OD 18.30 HODIN

v restauraci **IL MULINO** - www.ilmulino.cz

Rytířská 22, Praha 1

Téma aperitivu: "**Italské focacce a sýry**"



APERITIV je alkoholický nebo nealkoholický nápoj, který se pije před jídlem k povzbuzení chuti. Může se jednat o koktejl nebo míchaný nápoj doplněný nebo méně o předkrmy.

Ovšem v Itálii je aperitiv především rituál, nepostradatelný společenský moment pro Italy všech regionů od severu k jihu.

Tradice se zrodila v Turíně, v malém obchodě s likéry pana Antonia Benedetta Carpana, který v roce 1786 vynalezl vermut, produkt z bílého vína a více než 30 typů bylinek a koření.

Odtud byl "speciální nápoj" vyvážen do celé Evropy a následně vyráběn firmou Cinzano e Martini & Rossi pod jménem "Martini" aperitiv par excellence, vhodný k pití v čistém stavu nebo jako základ mnoha koktejlů známých po celém světě. Na konci osmnáctého století se rozšířil do různých italských měst, především kaváren velkých měst jako Janov, Florencie, Benátky, Řím, Neapol a Miláno.

V prvních letech devatenáctého století se v Miláně rozšiřuje móda happy hour, aperitivu doprovázeného bohatým občerstvením, z tohoto důvodu nazývaného také "aperi-cena" (aperitiv-večeře). Trend již velmi dobře zavedený v celé Itálii, který se rozšiřuje do dalších zemí.

Také do Prahy!

Pro bližší informace a potvrzení účasti kontaktujte:

Jana Filková, Relationship Manager

jana.filkova@camic.cz, tel. 222 015 0305, tel. 724 310 445

camic.cz