

FRESCOBALDI, MASI, DONNAFUGATA, BERLUCCHI, BOTTURA, ALMA-SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA E SAN PELLE

L amore degli Usa per l Italia del gusto è una solida certezza, ma ogni occasione è buona per rinsaldarlo. Come Taste of Italy , iniziativa promossa da sette eccellenze enogastronomiche del Belpaese, del calibro di Frescobaldi, Masi, Donnafugata e Berlucci per il vino, lo chef Massimo Bottura, Alma Scuola Internazionale di Cucina e San Pellegrino, nell Anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti, organizzato dal Ministero degli Affari Esteri.

A partire dal 4 marzo, tre saranno gli appuntamenti in città che sono importantissimi poli culturali d America - New York, Washington e Los Angeles - per celebrare la cultura italiana della buona tavola, attraverso alcuni dei prodotti più amati ed apprezzati all estero, interpretati dallo chef italiano, Bottura, che più si è distinto nel panorama dell alta cucina internazionale.

Come to Italy with US è l invito che lo chef Massimo Bottura e le 6 aziende italiane rivolgono ai propri ospiti per le tre cene organizzate nelle tre città statunitensi.

Si parte da New York, il 4 marzo, all International Culinary Center, con la stampa, tante celebrità e il Console d Italia a New York, Natalia Quintavalle. Tappa numero due il 6 marzo, a Washington D.C. il 6 marzo, a Villa Firenze, residenza dell Ambasciatore d Italia negli Stati Uniti Claudio Bisogniero. La chiusura sarà il 10 marzo a Los Angeles, nell esclusivo quartiere di Bel Air, dove il Console Generale a Los Angeles, Giuseppe Perrone, e John e Joan Hotchkis, membri del board della Los Angeles Philharmonic Orchestra, una delle istituzioni musicali più importanti d America, ospiteranno personalità illustri provenienti dal mondo enogastronomico, artistico e cinematografico.

L Anno della Cultura italiana negli Stati Uniti è un viaggio emozionante alla scoperta della bellezza e della creatività. L enogastronomia non poteva mancare , spiega l Ambasciatore Bisogniero, che aggiunge: oela nostra cucina è espressione di sapori e saperi, gusti e ricordi, abitudini antiche e contaminazioni sperimentali. Chi ha gusto per la cultura ha la cultura del gusto .

Focus - Taste of Italy : ecco tutti i partner

S.Pellegrino, acqua ufficiale dell Anno della Cultura, unica nel suo gusto e nella sua eleganza che la rendono emblema del fine dining. Un'acqua che interpreta alla perfezione lo stile di vita italiano nel segno della convivialità e dell esperienza culinaria quale occasione per ritrovarsi e condividere emozioni. Una passione che non ha barriere di nessun tipo, geografiche o culturali: qualunque lingua si parli si può vivere in italiano .

Marchesi de Frescobaldi, produce da 700 anni vini toscani di grande qualità, caratterizzati da profonda identità ed unicità territoriale. Dalla zona del Chianti a quella del Pomino Doc, da Montalcino alla Maremma, dal Mugello fino alla provincia di Livorno, la Toscana dei Marchesi de' Frescobaldi è passione, esperienza, abilità e amore per il territorio.

Masi Agricola, la storia di Masi è la storia di una famiglia e dei suoi vigneti a Verona, in Veneto. Il nome deriva dal Vaio dei Masi , la piccola valle acquisita alla fine del XVIII secolo dalla famiglia Boscaini, tuttora proprietaria. Masi produce vini di pregio, ancorati ai valori del territorio di origine; utilizza principalmente uve e metodi autoctoni, con costante aggiornamento tecnologico. È oggi leader mondiale nella produzione di Amarone ed è ovunque riconosciuta la sua expertise nella tecnica dell Appassimento delle uve, che usa per la produzione dei suoi cinque Amaroni e dei suoi Supervenetian come il Campofiorin e il Masianco.

Donnafugata, in Sicilia, mette a frutto 160 anni di esperienza della famiglia Rallo nella produzione di vini di qualità, sempre più rispondenti alle potenzialità del territorio. I vini di Donnafugata nascono a Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia Occidentale e nell isola

vulcanica di Pantelleria, un contesto di viticoltura eroica che dà vita al Ben Ryè, Passito di Pantelleria DOP, vino naturale dolce simbolo dell'eccellenza Made in Italy.

Guido Berlucchi in Franciacorta, Lombardia, è l'artefice del primo metodo classico del territorio, quel Pinot di Franciacorta 1961 che mutò il destino dell'intera area, oggi culla delle più titolate oboolicine d'Italia. Dalla realizzazione del sogno giovanile dell'enologo Franco Ziliani - fondatore della casa insieme al nobiluomo Guido Berlucchi - al palcoscenico internazionale, quello della Guido Berlucchi è un percorso fatto di riscontri positivi, testimonial eccellenti, brindisi gioiosi.

Alma, il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale. Forma cuochi, pasticceri e sommelier provenienti da ogni Paese per farne veri professionisti grazie ai programmi di alto livello realizzati con gli insegnanti più autorevoli.