



Comunicato Stampa

Al via "Taste of Italy", l'iniziativa delle sette Eccellenze enogastronomiche italiane nell'ambito dell'Anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti, organizzato dal Ministero degli Affari Esteri

Massimo Bottura, S.Pellegrino, Frescobaldi, Masi, Donnafugata, Berlucchi, Alma si uniscono per dare vita ad un viaggio attraverso i territori e i prodotti italiani in occasione delle tre indimenticabili "esperienze" di fine dining organizzate a New York, Washington e Los Angeles

Prende il via lunedì 4 marzo 2013 il primo appuntamento di **A Taste of Italy**, l'iniziativa, inserita nel programma dell'Anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti, organizzato dal Ministero degli Affari Esteri dall'Ambasciata d'Italia a Washington e dai nostri Consolati negli USA ed inaugurato lo scorso dicembre, a cura delle 7 Eccellenze dell'**Enogastronomia Italiana** – *S.Pellegrino, Frescobaldi, Donnafugata, Masi, Berlucchi, Alma e lo chef Massimo Bottura* – che porteranno negli Stati Uniti i sapori, l'arte e la magia del vivere all'italiana.

Tre appuntamenti in tre importantissimi poli culturali d'America - **New York, Washington e Los Angeles** - saranno l'occasione per celebrare la cultura italiana della buona tavola, attraverso alcuni dei prodotti più amati ed apprezzati all'estero, interpretati dallo chef italiano che più si è distinto nel panorama dell'alta cucina internazionale.

E' così che proprio in occasione dell'Anno della Cultura Italiana, le differenti qualità e caratteristiche, le radici e le identità di ciascuna Eccellenza si uniscono e - attraverso la sapiente interpretazione di Massimo Bottura - si incontrano negli Stati Uniti per dare vita ad **un viaggio** dedicato ai territori italiani per un'**esperienza culinaria unica**: un modo di raccontare il Bel Paese attraverso i sapori della tradizione, gli ingredienti genuini e il gusto tipicamente italiano.

"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. Il primo dei tre appuntamenti si terrà a **New York il 4 marzo** presso l'**ICC, International Culinary Center**, e vedrà, oltre alla presenza della stampa e di personalità illustri, la partecipazione del Console d'Italia a New York, Natalia Quintavalle. Il secondo appuntamento si terrà invece a **Washington D.C. il 6 marzo** nell'elegante cornice di **Villa Firenze, Residenza dell'Ambasciatore d'Italia negli Stati Uniti**. Il padrone di casa – l'Ambasciatore Claudio Bisogniero – inviterà personalità di spicco del mondo istituzionale. L'ultimo degli appuntamenti sarà il **10 marzo** a **Los Angeles** – nell'esclusivo quartiere di Bel Air – dove il **Console Generale a Los Angeles, Giuseppe Perrone**, e i signori **John e Joan Hotchkis** 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: "la 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".



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 "bollicine" d'Italia. Dalla realizzazione del sogno giovanile dell'enologo Franco Ziliani - fondatore della casa insieme al nobile uomo 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.



Per informazioni e immagini:

Coordinamento internazionale S.Pellegrino - Ketchum

Annalisa Leuce: +39 02 62411942 annalisa.leuce@ketchum.com

Paola Chiasserini: +39 02 62411948 paola.chiasserini@ketchum.com

Ufficio stampa - Marchesi De' Frescobaldi

Cinzia Ghilotti: +39 3477958520 c.ghilotti@klausdavi.com

Luisa Calvo: +39 3401933431 luisa.calvo@frescobaldi.it

Ufficio Stampa - Masi Agricola

Elisa Venturini: +39 335 7590837 elisa.venturini@masi.it

**Ufficio stampa estero - Donnafugata**

Laura Ellwanger + 39 0923 724263 pr.international@donnafugata.it

Ufficio stampa – Guido Berlucchi

Francesca Facchetti: +39 340 3849521 francesca.facchetti@berlucchi.it

Attila - Alessio Guidelli, +39 335 6712352, alessio.guidelli@attila.it

Ufficio stampa - Osteria Francescana

Sarah Canet Spoon PR Limited T: +44 20 7610 9821 sarah@spoon-pr.com

Enrico Vignoli (Italia): +39 059220286 info@francescana.it

Thanks to