



DONNAFUGATA®

COMUNICATO STAMPA

Donnafugata e Academia Barilla

I vini dell'azienda siciliana scelti per celebrare il successo dell'eno-gastronomia italiana nel mondo e l'impegno per la promozione dei prodotti di qualità.

Anche **Donnafugata** a Parma, il 29 aprile, per festeggiare la nascita di **Academia Barilla**, il centro internazionale dedicato alla difesa e alla promozione della cultura gastronomica del Belpaese.

Sarà una giornata riservata alla stampa italiana e straniera, ricca di incontri ed eventi che avranno il loro clou nel **Gala Dinner** che si terrà nell'affascinante cornice del Palazzo Ducale. Qui, gli chef di Academia proporranno un menù di vero prestigio in collaborazione con due fuoriclasse come **Moreno Cedroni** patron del Ristorante "La Madonnina del Pescatore" di Senigallia e presidente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, e **Scott Conant** del Ristorante "Impero" di New York.

Donnafugata – in compagnia della marchigiana Umani Ronchi – è stata scelta per proporre i propri vini più importanti, espressione di un territorio che concorre a fare grande il patrimonio eno-gastronomico italiano.

Le etichette selezionate da **Terenzio Medri** presidente dell'Associazione Italiana Sommelier sono tra le più belle dell'azienda. L'aristocratico **Chiarandà del Merlo** 2001 che combina la complessità di un vitigno autoctono come l'Ansonica alla soavità di uno Chardonnay raccolto al chiaro di luna, andrà in abbinamento con dei "Riccioli di sfoglia al ragù di seppia e purea di piselli".

Il **Tancredi** 2001 frutto di un inconfondibile blend di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon, accompagnerà un sorprendente "Rombo brasato, erbe di campo strascinate e trippa di coda di rospo".

Dulcis in fundo, sarà la volta del **Ben Ryé** 2002, il passito di Pantelleria celebrato dai winelovers di tutto il mondo, che si sposerà con una creazione d'impronta surreale battezzata "Isola del Tesoro", una meringa con gelato alla vaniglia, sorbetto alla fragola e sciroppo all'aceto balsamico.

Innumerevoli le **attività di Academia** che avrà il suo quartier generale all'interno del modernissimo "Barilla Center" di Parma: selezione di specialità italiane di alta qualità, dagli olii extra-vergine di oliva agli aceti balsamici, dai formaggi stagionati ai prosciutti; formazione rivolta sia ad operatori che agli appassionati, perseguendo il "sapere", ma anche il "saper fare" ed il saper comunicare"; servizi per la ristorazione, dal singolo intervento mirato alla consulenza globale.

"Abbiamo accolto con grande interesse la nascita di Academia Barilla – spiega **José Rallo** di Donnafugata – perché sentiamo di dividerne le finalità di difesa e di promozione della cultura gastronomica italiana, sempre più apprezzata nel mondo. La nostra ristorazione è oggi chiamata ad esprimere il meglio di sé stessa, affermando quel valore aggiunto di cultura e tecnica che l'ha sempre distinta. Un impegno che chiama in causa anche noi produttori di vini di qualità."

L'Ufficio Stampa: Palermo, 28 aprile 2004