



DONNAFUGATA

PRESSEMITTEILUNG

## *Donnafugata und Academia Barilla*

**Die Weine des sizilianischen Betriebs zur Feier des weltweiten Erfolgs der Önologonomie Italiens und des Engagements für die Promotion von Qualitätsprodukten.**

Auch **Donnafugata** wird am 29. April in Parma präsent sein, um die Geburt der **Academia Barilla** zu feiern – ein internationales Zentrum, das sich den Erhalt und die Verbreitung der gastronomischen Kultur Italiens zum Ziel gesetzt hat.

Der den in- und ausländischen Journalisten gewidmete Tag mit zahlreichen Events wird in einem Gala Dinner im eindrucksvollen Rahmen des Palazzo Ducale gipfeln: Die Chefs der Academia präsentieren ein wahrhaft prestigereiches Menu, gemeinsam mit zwei Spitzenköchen, **Moreno Cedroni**, Chef-Patron des Restaurants „La Madonnina del Pescatore“ in Senigallia sowie Präsident der *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, und **Scott Conant** vom New Yorker „Impero“.

Donnafugata war – zusammen mit dem Haus Umani Ronchi, Marken - ausgewählt worden, um seine bedeutendsten Weine als Ausdrucksform eines Territoriums zu präsentieren, das wesentlich zum Prestige der önologischen Kultur Italiens beiträgt.

Die vom Präsidenten des Italienischen Sommelierverbandes, Terenzio Medri, selektierten Weine zählen zu den Spitzengewächsen des Betriebs. Den aristokratischen **Chiarandà del Merlo** 2001, der die Komplexität der autochthonen Ansonica-Rebe mit dem sanften Charme des bei Mondlicht gelesenen Chardonnay vereint, wird man zu „Pastalöckchen mit Tintenfischragout und Erbsenpüree“ reichen.

Der aus einem unverwechselbaren Blend von Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon komponierte **Tancredi** 2001 wird einem interessanten „geschmorten Steinbutt mit Wildkräutern und Seeteufelkutteln“ Akzente setzen.

Dulcis in fundo die Degustation des von Weinliebhabern weltweit zelebrierten Passito di Pantelleria **Ben Ryé** 2002 in Mariage mit einer surreal gestylten „Schatzinsel“: Baiser mit Vanilleeis, Erdbeersorbet und Balsamico-Sirup.

Die **Aktivitäten der Academia**, mit Sitz im hochmodernen „Barilla Center“ in Parma, werden sich auf mannigfache Bereiche fokussieren: Die Selektion italienischer Spezialitäten höchster Qualität, von nativen Olivenölen extra bis zu Balsamico-Essig, gereiften Käsen und Schinken; Kurse für Fachpublikum und Liebhaber - Zielobjekt „Wissen“, doch auch „Können“ und „Kommunikationsfähigkeit“; Serviceleistungen für das Gastgewerbe, vom einzelnen spezifischen Event bis hin zur allgemeinen Beratung.

„Mit großem Interesse haben wir den Launch der Academia Barilla verfolgt, – erklärt **José Rallo** von Donnafugata – da wir ebenfalls die Wahrung und Verbreitung der gastronomischen Kultur Italiens anstreben, die weltweit zunehmend Beachtung findet. Der italienische Restaurantbereich ist heute gefordert, den ihm seit altersher attribuierten kulturellen und technischen „Mehrwert“ mit Bestleistungen erneut unter Beweis zu stellen. Eine Aufgabe, zu der auch wir als Produzenten von Qualitätsweinen herausgefordert sind.“

*Pressebüro: Palermo, 28. April 2004*