

COMUNICAZIONE DALL'AZIENDA

*L'azienda Elvio Cagno partecipa al progetto
ideato dal giornalista Filippo Bartolotta, Italy at your Table.
Il ROAD SHOW americano ha presentato
Barolo Bricco Pernice 2005 e Barolo Vigna Elena 2004*

Gennaio 2010

Qualità, tipicità e sostenibilità Italiana dalla Casa Bianca a Los Angeles

Facendo seguito al successo riscosso lo scorso anno durante il fundrasing organizzato in occasione della cena inaugurale per la Presidenza di Barak Obama, Alice Waters ha fatto squadra con una quindicina di chef glitterati, altrettante ville Vip di Washington e il giornalista di vino Filippo Bartolotta per organizzare quindici cene i cui ricavi sono andati a favore di D.C Central Kitchen e Martha's Table, associazioni impegnate nella lotta alla povertà in USA. Gli ospiti hanno pagato \$500 ciascuno per essere ospiti d'onore di celebrity chef quali Cathal Armstrong di Restaurant Eve, Todd Gray di Equinox, Jamie Leeds del Hank's Oyster Bar, Brian McBride della Blue Duck Tavern, Nora Pouillon di Nora, Elisabeth Bourgeois del Le Mas Tourteron, Fabio Trabocchi del Four Seasons, Gabriel Kreuther di The Modern e naturalmente Alice Waters del Chez Panisse. Non meno importanti i nomi di coloro che hanno aperto le porte delle loro case: tra gli altri Greg Nelson and Jose Cunningham, Richard Perle, Michael Salzberg, George Vradenburg, Elsa Walsh, Robert Woodward e Rob Wilder.

Il 25 gennaio la squadra di chef e l'esperto di vini italiano sono stati ospiti alla Casa Bianca accompagnati dagli White House Chef Sam Kass e Cristeta Comerford. Alice Waters, che ha avuto una forte influenza su Michelle Obama nella decisione di trasformare il giardino di rose in un orto biologico, era naturalmente a capo del gruppo. All'incontro si è parlato della nuova consapevolezza alimentare che sta prendendo trasversalmente piede negli Stati Uniti in fatto di produzioni locali, tipiche, sostenibili e di qualità, temi su cui l'Italia ha ancora molto da trasmettere.

Si è parlato ancora di come queste tematiche hanno un impatto determinante sulla salute, l'ambiente e l'economia e di come il nutrimento pur essendo essenziale alla vita sia un tema ancora troppo trascurato dalle istituzioni.

La lunga lista di ospiti, tra cui figurano moltissimi nomi illustri, ha potuto apprezzare due grandi produzioni tipiche italiane: il Prosciutto di Parma Dop del Consorzio di Parma e l'Aceto Tradizionale Balsamico di Modena. Tra le straordinarie etichette di vino selezionate e presentate da Filippo Bartolotta l'Amarone di Latium; il Barbaresco di Punsè; i Baroli di Elvio Cagno, Fratelli Revello, Mauro Molino, Massolino e Gigi Rosso; i Brunelli di Montalcino del Castello di Banfi, Col d'Orcia, Tassi, Tenute Friggiali, Tenute Nardi, Terre al Sole e Tornesi; i Chianti Classico di Castell'in Villa, Castello di Monsanto, Fontodi, Isole e Olena, Cecchi, Fattoria di Valiano e Solatione; il Montecucco Rosso Riserva di ColleMassari; il Sagrantino di Montefalco di Arnaldo Caprai; le Vernaccie di San Gimignano di Cesani, Fattoria di Cusona, Il Palagione e Panizzi; il Vino Nobile di Poderi Boscarelli e di Bindella; gli acclamati Grattamacco, Ceparello, Flaccianello, Montevetrano, San Leonardo e Uvaggio di Proprietà Sperino. A dare un benvenuto ed un saluto tutto italiano le bollicine di Ferrari Lunelli e il raro Aleatico Tenuta delle Ripalte di Meletti-Cavallari.

Washington è solo la seconda di circa trenta tappe dell'iniziativa "Italy at your Table" lanciata da Le Baccanti, società specializzata in turismo ed eventi enogastronomici in Italia. Da Gennaio a Marzo infatti la chef Benedetta Vitali, storica maestra di cucina italiana e Filippo Bartolotta presenteranno i grandi vini, la grande cucina e i territori d'Italia a Washington, Kansas City, New York, Boston, Los Angeles, Santa Barbara, San Francisco, San Diego, Napa, Chicago e Cincinnati. Un viaggio gourmet di altissimo livello, portato direttamente nelle case e sulle tavole degli appassionati amanti di cibo e vino in America. Si parlerà dell'Italia come meta prima del turismo enogastronomico, di sostenibilità, ruralità e qualità in modo informativo e divertente.

Tra le mete del Road show figurano importanti venue, associazioni e celebrities del mondo dello spettacolo. Per fare alcuni nomi: Quince e Chez Panisse restaurant di San Francisco, il Kenwood Club di Cincinnati, il Culinary Center in Kansas City, Rialto restaurant di Boston, Jan Buhrman's Martha's Vineyard Kitchen Porch e il Nutrition Center in Great Barrington.

(www.lebaccanti.com)