

# vin<sup>o</sup> e dintorni

HOME

LA RIVISTA

EVENTI

MULTIMEDIA  
ABBONAMENTIWEBTV  
PRIVACY

BREVI

CONTATTI

SeB EDITORI

LA CULTURA ITALIANA  
E LE TENDENZE INTERNAZIONALI

2/3/4 GIUGNO 2013  
CASTELDELL'OVO NAPOLI

enolixpo  
wine & oil technology

Networks:



CERCA

02.03.2013 Dintorni

## Piccoli assaggi d'Italia per conquistare gli Stati Uniti



Prende il via lunedì 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:

"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

## Archivio Contenuti

marzo 2013  
febbraio 2013  
gennaio 2013  
novembre 2012  
ottobre 2012  
settembre 2012  
agosto 2012  
luglio 2012  
giugno 2012  
maggio 2012  
aprile 2012  
marzo 2012  
febbraio 2012  
gennaio 2012  
dicembre 2011  
novembre 2011  
ottobre 2011

## Gli articoli più popolari

[Carne di cavallo, in Italia alto livello di controlli](#) 1 comment(s)

[Michelangelo Pistoletto interpreta "La Celebrazione" per Ornellaia 2010 e il suo 25° anniversario](#) 1 comment(s)

[Enoturismo, bene i dati Censis ma occorre una azione corale di promozione](#) 1 comment(s)

## Commenti Recenti

[CARNE DI CAVALLO, IN ITALIA ALTO LIVELLO DI CONTROLLI](#) Gruppo Maurizi su [Carne di cavallo, in Italia alto livello di controlli](#)

Marilena Masia su [Numero 4 Vino e dintorni](#)

[Vivere a Biella » Blog Archive » Michelangelo Pistoletto interpreta "La Celebrazione" per Ornellaia ... su Michelangelo Pistoletto interpreta "La Celebrazione" per Ornellaia 2010 e il suo 25° anniversario](#)

acone teobaldo ambasciatore città del vino e socio promotore club go wine avellino su [Enoturismo, bene i dati](#)

## Multimedia

[Montalcino \(Si\) - A Montalcino protagonisti i giovani su quattro è u](#)  
30



Commenta

[Parma - Range Rover Di Wine Award, il tour vinicolo di La Rover premia Montalcino](#)



Commenta

[Montepulciano \(Si\) Brillano le "5 stelle" vini Nobile annata 2012](#)



Commenta

▪ *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 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.

[Censis ma occorre una azione corale di promozione](#)

Yaling Liang su [Nuova cantina e nuova sede per Marchesi Antinori](#)

## News Recenti

[Piccoli assaggi d'Italia per conquistare gli Stati Uniti](#)

[Tradizione e cultura del Lambrusco spiegate ai bambini](#)

[Ristoranti e bar, in tempi di crisi va di moda il franchisor](#)

[Giro d'Italia del gusto con Pilsner Urquell e Jre](#)

[Sempre più presenza di vino italiano in Canada, +15% sul 2011](#)

### Lascia un commento

Nome\*

Mail\* (non pubblicata)

Website

Invia il Commento