



100% SARDEGNA: A cena col critico

La Rete di Imprese GustoSardegna, va in scena a Expo Milano 2015 con la presentazione del brand “100% SARDEGNA”, con uno show-cooking dello chef stellato Roberto Petza e una degustazione “a due palati” guidata da Davide Paolini - Il Gastronauta - e Alberto Cauzzi - Presidente di Passione Gourmet - con i prodotti delle imprese della rete.

Milano, 14 ottobre 2015. Solo pochi giorni all'evento che Lunedì 19 dalle ore 17.00 vedrà la rete d'impresе GustoSardegna, con il progetto 100% SARDEGNA, protagonista di un'intera giornata all'interno di EXPO Milano nel padiglione CIBUSèITALIA. L'evento, esclusivamente su invito, che coinvolgerà la stampa, i food-bloggers e gli operatori, avrà inizio alle ore 17:00 con l'incontro nel Padiglione CIBUSèITALIA dove avrà luogo la presentazione dei prodotti e dei progetti dell'aggregazione sotto la conduzione di Dario Bordet, Direttore responsabile di “Italia da Gustare” e il professor Vincenzo Russo – direttore del master in Food & Wine Communication e membro del comitato Scientifico Expo.

Dalle ore 17:30 il noto chef stellato Roberto Petza e tutta la sua brigata direttamente dal Ristorante S'Apposentu di Siddi, si cimenteranno in uno show-cooking dal profumo isolano rielaborando i prodotti delle imprese della rete, in compagnia del professor Russo e dello stesso Dario toccando i temi della dieta mediterranea e della cultura enogastronomica della Sardegna.

Dalle 19:00 un aperitivo rinfrescherà i palati degli ospiti, che alle ore 19:30 potranno godere della cena firmata dallo stesso Chef e commentata dal noto critico enogastronomico Alberto Cauzzi che guiderà i invitati in un tasting in cui verranno svelati alcuni dei fondamentali dell'arte della degustazione critica. Un convivium alla scoperta della Sardegna per andare oltre al semplice “mi piace, non mi piace” immergendosi nel territorio e nelle tipicità dell'Isola.

Durante l'evento Davide Paolini, Il Gastronauta, racconterà i segreti e le curiosità più interessanti dei prodotti di 100% SARDEGNA rielaborati dallo Chef.

Si tratterà quindi di una vera e propria introduzione ai sapori della zona centrale dell'isola, durante la quale diversi vini saranno abbinati alle pietanze con un momento di blind entertaining che stuzzicherà la curiosità sensoriale dei partecipanti.

Il progetto "100% Sardegna" ideato dalla rete d'impresa Gusto Sardegna nasce dalla collaborazione di diverse imprese sarde, tutte operanti nel settore dell'agroalimentare che si caratterizzano per produzioni tipiche di prodotti di qualità. Pane Carasau, Seadas, Malloreddus e Cannonau sono solo alcuni dei prodotti della tradizione che vanta tipicità di salumi, formaggi, vini e liquori, farine, pane, paste fresche e secche, biscotti e dolci tipici. Le aziende sono localizzate nel Nuorese e in Ogliastra, ossia nel cuore dell'isola, dove la qualità e la longevità della vita si esprimono con più vigore.

La rete d'impresa GustoSardegna è stata costituita all'interno di Confindustria Sardegna Centrale e dal marzo 2013 riunisce le imprese associate dell'agroalimentare tipico Fattorie Gennargentu, M.F.B. Mulino Brundu, Biscottificio Tipico, Esca Dolciaria, Denti & Company, La Fattoria del Gennargentu e S.F. Sarda.A.Pan. Tutte le attività dell'aggregazione sono realizzate con il supporto dell'Associazione degli Industriali Nuoro-Ogliastra che fin dalla sua costituzione ha sostenuto le imprese, condividendone l'obiettivo di valorizzare i sapori e i gusti tipici locali, coniugando alta tecnologia e innovazione alla qualità.

La rete Gustosardegna per il progetto di partecipazione a EXPO è stata inoltre sostenuta dall'Assessorato all'Industria della Regione Autonoma della Sardegna.

Per maggiori informazioni:

Ufficio stampa MFEvoluzione
t. + 39 388 8926917
info@mfevoluzione.it



Ufficio stampa Eurocontact Srl
t. +39 3929656265
eurocontact@eurocontact.it

Ufficio stampa Confindustria Sardegna Centrale
t. + 39 342 31 43 970
f.puddu@assindnu.it