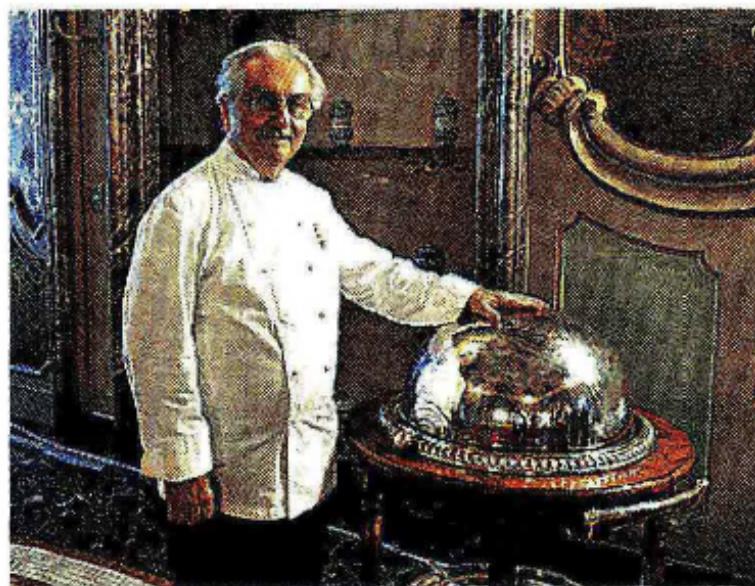


Gusto A Washington in rappresentanza per l'anno della cultura

Sei eccellenze ambasciatrici d'Italia

Il 2013 sarà l'anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti. Aperto ufficialmente a Washington, l'evento si prospetta come un lungo viaggio di conoscenza e promozione del nostro Paese, attraverso i suoi valori e le sue eccellenze. In ogni campo. Tra queste, l'enogastronomia, uno dei settori del made in Italy che gode di ottima fama per qualità e tipicità dei prodotti e per l'inconfondibile gusto italiano.

L'impegno è generale, ma il ruolo di Ambasciatrici è toccato a sei eccellenze che saranno la nostra vetrina. A cominciare dallo chef Massimo Bottura dell'Osteria La Francescana di Modena: 3 stelle Michelin e alto posto



Lo chef
Gualtiero Marchesi, rettore del centro di formazione Alma

in classifica del World's 50 Best Restaurants. Inoltre: Masi Agricola, azienda vitivinicola della Valpolicella, che produce vini di pregio ancorati ai valori del territorio d'origine. E inoltre è leader mondiale nella produzione dell'Amarone. S.Pellegrino,

acqua ufficiale dell'Anno della Cultura, che è l'emblema del *fine dining*, ben interpretando lo stile di vita italiano; Marchesi de' Frescobaldi che da 700 anni produce vini di grande qualità in Toscana: dal Chianti a Montalcino, fino alla Maremma.

Il Sud, invece, è rappresentato da Donnafugata, azienda siciliana che mette a frutto 160 anni di esperienza della Famiglia Rallo ed esalta con i propri vini la grande potenzialità del territorio. Infine Alma, autorevole centro di formazione della Cucina italiana, il cui rettore è Gualtiero Marchesi (foto), che prepara le future promesse del gusto del Belpaese.

Marisa Fumagalli