

Lanuvio celebra le eccellenze enogastronomiche italiane

Si è tenuta la prima edizione di un evento unico dedicato alla celebrazione delle eccellenze enogastronomiche italiane. Organizzato dall'Agenzia Food and Wine Angels in collaborazione con Papillae Magazine, diretto da Carol Agostini, l'evento ha visto protagoniste diverse aziende di eccellenza.

La giornata, pensata per promuovere le produzioni di qualità del Made in Italy, ha accolto giornalisti, rappresentanti delle istituzioni locali, tra cui l'onorevole Andrea Volpi, Sindaco di Lanuvio, e la Vice Sindaco Valeria Viglietti, delegata alla "Città del Vino". Questo appuntamento esclusivo, svolto a porte chiuse, ha rappresentato un'occasione per valorizzare i prodotti di qualità e celebrare la sinergia tra l'arte culinaria e il territorio dallo Chef Giuseppe Verri a Casale della Mandria di Lanuvio.

Degustazioni e Pranzo d'Eccellenza

Dalla tarda mattinata, i partecipanti hanno potuto scoprire e degustare una ricca selezione di specialità: dai vini pregiati ai formaggi, dai salumi alla pasta artigianale, passando per succhi, confetture, sidri e creazioni dolciarie. Ogni prodotto è stato presentato dai rispettivi produttori, offrendo un'esperienza diretta e immersiva.

Il momento clou è stato il pranzo, dove lo chef Verri ha trasformato i prodotti degli espositori in creazioni gastronomiche uniche, accompagnate dai vini della Tenuta Borgolano, realtà dell'Oltrepò Pavese rappresentata da Donatella Quaroni.

Un evento che guarda al futuro

L'organizzazione impeccabile, curata da Carol Agostini ed al suo team, ha reso questa prima edizione un successo, creando un format destinato a diventare un appuntamento fisso per la promozione delle eccellenze enogastronomiche italiane.

Focus sugli espositori

Di seguito, un breve profilo delle aziende che hanno contribuito con i loro prodotti a rendere memorabile l'evento:

- Tenuta Borgolano: vini dall' Oltrepò Pavese, simbolo di sostenibilità e biodiversità.
- Salumificio Gran Varzi: il Salame di Varzi DOP, emblema di tradizione e autenticità.
- I Mandriani Carni: carni lavorate con maestria artigianale e tecnologia all'avanguardia.
- Sughì Vestalia: sughì artigianali che uniscono innovazione e gusto tradizionale.
- La Golosa di Maurizio Curi: confetture e prodotti senza additivi chimici, autentici e genuini.
- Milletti Funghi: funghi coltivati con metodi tecnologicamente avanzati e rispettosi dell'ambiente.
- Mancini Pastificio Agricolo: pasta prodotta con grano di propria coltivazione, espressione delle Marche.
- Pura Crocus: zafferano biologico di alta qualità, esempio di eccellenza della Val d'Orcia.
- Petra Marzia Vini: vini campani che celebrano le radici e l'innovazione del territorio.
- Dolce Barocco di Alessandro Marchese: specializzato nella frutta martorana, un dolce tipico siciliano a base di pasta di mandorle, decorato e dipinto a mano per imitare frutti realistici.
- La Caseria Carpenedo: trasforma formaggi di alta qualità in prodotti unici e dai sapori straordinari.
- Skill up Bartender di Alessandro Silvi: noto bartender di Lanuvio, incarna la fusione di tradizione e innovazione con il suo progetto Skill Up Bartender, cioè sua collezione di sei cocktail iconici confezionati sottovuoto

Tenuta Borgolano <https://www.tenutaborgolano.com/>

La Tenuta e il Territorio

Situata su una superficie di 30 ettari, questa terra è un vero e proprio grappolo d'uva, come la definiva Gianni Brera. Si trova nella provincia di Pavia, un luogo dove la natura rimane incontaminata e il territorio è un vero e proprio grappolo d'uva.

