

## L'eccellenza italiana incontra i Food & Beverage Manager delle grandi catene alberghiere internazionali

*Una valorizzazione dei prodotti del Made in Italy, nata dalla collaborazione tra la Gruppo illy, Negroni e Planeta, aziende di diversa provenienza che si sono date appuntamento in due territori di elezione come la Sicilia e la Toscana: a Palermo visite alla Focacceria San Francesco, alla pasticceria Cappello e a Palazzo Gangi e poi ancora le bellezze siciliane di Villa Esperia a Mondello e il fascino vinicolo delle tenute Planeta a Menfi e Sambuca di Sicilia, per arrivare infine a Montalcino, nell'azienda agricola Mastrojanni in terra di Brunello.*

**23 marzo 2009.** Gruppo illy, in collaborazione con Planeta e Negroni, invita i Food & Beverage Manager delle più grandi catene alberghiere mondiali dal 25 al 29 marzo, in Sicilia e in Toscana. L'iniziativa nasce con lo scopo di condividere idee e suggerimenti con gli esperti del settore, responsabili degli acquisti delle grandi catene di hotel.

Cinque giorni dedicati a degustazioni, conoscenza, tradizione e artigianalità *Made in Italy* per approfondire le tematiche legate a caffè, tè, cioccolato, pasticceria, salumi e vino di alta qualità.

Gruppo illy, Negroni e Planeta hanno ideato un programma che combina attività teoriche con attività pratiche così da poter far sperimentare direttamente ai loro ospiti le ricette, gli ingredienti e i sapori mediterranei. Il tour dalla Sicilia proseguirà in Toscana, a Montalcino, in terra di Brunello, dove ha sede la tenuta Mastrojanni, la più recente acquisizione del Gruppo illy.

**Gruppo illy**, la holding della famiglia Illy, oltre a possedere l'azienda illycaffè con sede a Trieste, nel corso degli ultimi quattro anni ha acquisito tre aziende con l'obiettivo di costituire un polo del gusto: Domori, produttore piemontese di cioccolato di alta qualità, Dammann Freres, la più antica casa francese di tè, e l'azienda vitivinicola Mastrojanni a Montalcino in Toscana. Ha inoltre una partecipazione nell'azienda Agrimontana, società piemontese leader nella produzione di prodotti di alta pasticceria tra cui marrons glacés e confetture. Denominatore comune delle aziende è essere dei riferimenti di qualità nel loro settore. L'eccellenza dei prodotti e della loro materia prima sarà apprezzata dai Food & Beverage Manager ospiti anche attraverso degustazioni condotte dai massimi esperti. Per l'occasione infatti sono stati organizzati:

- a) Incontri con gli esperti dell'Università del caffè di Trieste che illustreranno il percorso del caffè dal chicco alla tazzina.
- b) Degustazioni di cioccolato Domori, condotte personalmente da Gianluca Franzoni, presidente dell'azienda che lavora solo ed esclusivamente le varietà più pregiate di cacao, esperto di cioccolato ed il primo al mondo ad aver messo appunto un codice di degustazione sul "cibo degli dèi".
- c) Attività di pasticceria e gelateria condotte dagli esperti Agrimontana e Domori. Infatti in questa speciale sessione i Food & Beverage Manager ospiti inoltre come in un gioco saranno coinvolti direttamente nello sperimentare gli abbinamenti di ingredienti e nel realizzare le composizioni dolciarie in un teatro d'eccellenza come la pasticceria Cappello, tra i templi dell'alta gastronomia dolciaria italiana.
- d) La conoscenza del rito del the, con le degustazioni guidate dall'esperto della Dammann Freres che si muoverà lungo un percorso che va dai the classici agli aromatici spaziando nei verdi, negli oolong, nei neri e nei rari the bianchi.
- e) Infine con il trasferimento in Toscana, a Montalcino, nella azienda agricola Mastrojanni – tra le prime aziende che già alla fine degli anni Settanta, producevano Brunello per una degustazione tutta dedicata alla nuova annata.

**Negrone** spa sarà protagonista nella tenuta Ulmo di Planeta, a Sambuca, di un eccezionale momento di gusto con tre gioielli dell'alta salumeria italiana: Culatello di Zibello, Prosciutto Crudo di Parma e prosciutto crudo di San Daniele. A tenere un vero e proprio laboratorio del gusto sarà Marco Bolasco, curatore della Guida "I ristoranti d'Italia del Gambero Rosso" che spiegherà ai prestigiosi ospiti internazionali le singole qualità dei salumi di punta Negrone e i segreti alla base degli abbinamenti con i Vini Planeta.

L'incontro sarà anche l'occasione per Negrone di presentare il progetto "Panino d'autore", che ha visto l'azienda impegnarsi nel percorso di nobilitazione del panino come alimento di alta gastronomia. Un'iniziativa nata in collaborazione con Marco Bolasco ed importanti chef stellati che hanno dato vita a panini gourmet ispirati dai salumi Negrone.

Stavolta la mano sapiente dello chef che ha ideato il "panino d'autore" è quella di Pino Cuttaia del ristorante La Madia di Licata. Un vero e proprio capolavoro culinario in cui gli elementi del territorio siciliano – ricotta, finocchietto selvatico e soprattutto la muffoletta, il tipico pane siciliano - avvolgono con un delicato abbraccio il gusto inconfondibile del Culatello, regalando una sensazione prolungata di piacere che racconta questo insolito incontro di sapore tra nord e sud.

**Planeta** accompagnerà con i suoi vini l'intero tour Siciliano, i piatti della tradizione locale come i grandi salumi Negrone e le preparazioni degli chef coinvolti. Nelle cucine, solo olio extravergine d'oliva D.O.P Val di Mazara Planeta. E una intera giornata sarà dedicata alla visita di due delle cinque tenute della famiglia: "La Dispensa" a Menfi e "l'Ulmo" a Sambuca di Sicilia. A Menfi gli ospiti vedranno all'opera le ormai mitiche "zie Planeta", che prepareranno alcuni dei piatti della tradizione familiare, con qualche "incursione" di Daniele Mereu, "resident chef" di casa Planeta. A Sambuca invece la cena sarà preparata da un eccezionale "guest chef": Fulvio Pierangelini, il più celebrato degli chef italiani. Una giornata dedicata alla cucina e al vino, dunque. Ma soprattutto all'altra grande passione della Famiglia Planeta: l'ospitalità.

**Gruppo illy SpA** è la holding della famiglia Illy che ha l'obiettivo di sviluppare nel lungo termine un polo del gusto, in cui ciascuna azienda, forte della propria individualità e competenza, sia un riferimento di alta gamma.

In particolare, ha sviluppato il settore dei prodotti coloniali (caffè, the, cioccolato), dei dolci e dei prodotti complementari al caffè. È un ritorno alle origini, in quanto il business della famiglia Illy, all'inizio degli Anni '30, era imperniato su tale spettro di prodotti, in seguito abbandonati per focalizzarsi sul caffè.

La strategia del Gruppo è la valorizzazione e lo sviluppo di aziende in cui spicca la figura di un imprenditore che ha fatto della propria passione per il prodotto e per la qualità la filosofia di crescita aziendale.

Oltre a illycaffè, il Gruppo illy controlla Domori (produttore di cioccolato di alta qualità - luglio 2006), Dammann Frères (casa di the francese – marzo 2007) e Mastrojanni (azienda vinicola di Montalcino – settembre 2008). E ha una partecipazione nell'azienda Agrimontana (società leader nella produzione di prodotti di alta pasticceria tra cui marrons glacés e confetture - dicembre 2005). Presidente del Gruppo illy è Riccardo Illy.

**Negrone spa** – che vanta nel suo portfolio marchi centenari (Montorsi, fondata nel 1880, Negrone nel 1907), rappresenta un mix perfetto di qualità, tradizione, ricerca ed innovazione: Negrone, la stella dei salumi, Montorsi, il professionista dei moderni stili alimentari, Fini Salumi, il cultore della gastronomia modenese, e Daniel, lo specialista dei Prosciutti di San Daniele.

Una realtà che conta circa 1.000 dipendenti, 7 stabilimenti in Italia e 4 filiali commerciali in Francia, Germania, Svizzera e Stati Uniti.

Il 2008 è stato l'anno del rilancio della Stella sul piano dell'innovazione di prodotto e dell'immagine con la nuova gamma di affettati da "libero servizio" ideata per coprire i diversi segmenti di mercato. Fiore all'occhiello della nuova gamma la collezione "Elite", un'inedita linea di affettati di altissima qualità) che raccoglie i gioielli della salumeria italiana firmata Negrone, tra cui anche il celebre Culatello.

Dal 2002 la Negrone spa fa parte del Gruppo Veronesi, primario gruppo alimentare italiano, con un fatturato 2007 di quasi 2 miliardi di euro, 6.400 dipendenti e un presidio diretto su tutta la filiera: dagli allevamenti, alla macellazione e trasformazione della carne.

**Planeta** è un'azienda relativamente giovane - appena 15 anni di attività - ma con radici antiche quanto la famiglia Planeta stessa, che dal diciassettesimo secolo si dedica all'agricoltura in Sicilia.

Diretta da Alessio, Francesca e Santi Planeta, ha il suo punto di forza nelle cinque "boutique wineries" e nel frantoio collocati al centro dei 390 ettari di vigneti e i 98 ettari di oliveti di proprietà. "L'Ulmo" a Sambuca di Sicilia, "La Dispensa" a Menfi, "Dorilli" a Vittoria, "Buonivini" a Noto e "Sciaranuova" a Castiglione di Sicilia - sull'Etna - sono altrettante tappe di un progetto che vede al suo centro la Sicilia.

La produzione spazia dai vini "superautoctoni" - tra i quali spicca il "Santa Cecilia", considerato uno dei Nero d'Avola di riferimento – sino ai grandi vitigni internazionali - tra i quali lo Chardonnay Planeta è ormai un classico in tutto il mondo e

alla sperimentazione più spinta, quasi visionaria, che ha permesso di produrre in Sicilia uno dei Fiano più apprezzati al mondo, il "Cometa". Senza dimenticare il "best seller" tra vini PLANETA - "La Segreta" - che con il suo carattere giovane ha contribuito a cambiare l'immagine del vino siciliano, e l'olio extravergine d'oliva D.O.P. Val di Mazara, che in pochi anni ha conquistato gli chef di mezzo mondo. In appena 15 anni Planeta si è affermata una delle aziende di riferimento del panorama italiano, e oggi i vini e l'olio extravergine D.O.P. Val di Mazara PLANETA sono presenti in 62 paesi, sulle carte dei vini e degli olii della migliore ristorazione italiana e internazionale.

**Per ulteriori informazioni su:**

**Gruppo illy**

Anna Adriani/Christine Pascolo, Gruppo illy - Tel. +39 040 3890111

Susanna Picucci/Giorgia Meretti, Cohn & Wolfe Milano - Tel. +39 02 20239.386/375

**Negroni**

Simone Ranaldi inc (Istituto Nazionale per la Comunicazione) Roma + 39 06 44160883 [s.ranaldi@inc-comunicazione.it](mailto:s.ranaldi@inc-comunicazione.it)

**Planeta**

Francesca Planeta, Raffaella Agrati, PLANETA – Tel +39 091327965 [press@planeta.it](mailto:press@planeta.it)