

ACADEMIA BARILLA e MICHELIN festeggiano oggi i 50 anni dell'edizione italiana della Guida Michelin Italia

Parma, 20 marzo 2006

In occasione del cinquantenario dell'edizione italiana della guida Michelin, Accademia Barilla ospita oggi presso la sua sede, a Parma, i 226 Chef stellati che per l'occasione si ritrovano insieme. Un evento dal programma ricco, volto ad esaltare l'eccellenza della gastronomia italiana di cui Accademia Barilla è fautrice.

Per **Paolo Barilla, vice-Presidente del gruppo Barilla**: *“L’iniziativa rafforza la nostra tradizione e il nostro impegno quotidiano verso un futuro che ha come primo obiettivo la qualità. L’evento sottolinea, infatti, da un lato l’impegno della ristorazione italiana di eccellenza di proteggere l’autenticità e l’originalità dei prodotti italiani, a difesa della tradizione e contro il rischio di contraffazioni culturali, dall’altro proietta questo patrimonio in un contesto internazionale non dimenticando mai il genio creativo del singolo. Siamo lieti di condividere con Michelin, a cui ci sentiamo molto vicini, questa giornata. L’azienda francese ha saputo, tramite un prodotto specifico, allargare la sua visione al gusto e al piacere del viaggio, e quindi dai viaggi avventura al piacere del viaggio”. I nostri due gruppi condividono inoltre il fatto di essere due aziende internazionali, fondate e tuttora guidate da manager di famiglia, che portano il cognome delle omonime aziende”.*

Gianluigi Zenti, Amministratore Delegato di Accademia Barilla, commenta così l'evento:

“Quella di oggi è un'occasione speciale per Accademia Barilla che festeggiando con Michelin quest'importante traguardo della guida, continua il percorso iniziato due anni fa, che in accordo alla sua missione la vede promotrice dell'eccellenza della gastronomia italiana in Italia ed all'estero. Dopo quest'oggi Accademia Barilla sarà ancora di più il centro di divulgazione della tradizione gastronomica del nostro paese. Otto dei grandi Chef presenti lasciano impresse nella terracotta le loro impronte, le prime di una serie che formeranno la passerella degli chef stellati, le stelle della gastronomia d'eccellenza, e che resteranno in Accademia Barilla a testimoniare l'impegno. Un impegno condiviso oggi con Michelin e gli chef stellati presenti che è suggellato dalla firma del manifesto d'intenti che testimonia la nostra volontà a diffondere la buona cucina italiana”.

*Siamo felici di festeggiare questo importante traguardo dell'edizione italiana della Guida Michelin ospiti di Accademia Barilla. La guida Michelin celebra un anniversario particolarmente importante, quello dei 50 anni della sua edizione italiana - **dichiara Jean Luc Naret, Direttore delle Guide Michelin nel mondo** - La guida Michelin ITALIA, migliaia di indirizzi di alberghi e ristoranti in tutte le categorie di comfort e prezzo.*



Conosciuta ovunque per le sue stelle, la Guida Michelin va fiera anche dei suoi buoni piccoli indirizzi. Ogni anno ottocento mila Guide Michelin sono vendute in tutto il mondo. La ragione di questo successo sta nella grande qualità della Guida e nell'indipendenza della sua selezione; è una guida fatta per i suoi lettori, per rendere più piacevole il loro viaggio. Michelin ringrazia Academia Barilla per la sua accoglienza e per l'impegno sempre mostrato nel valorizzare il turismo, la gastronomia e l'alta cucina italiana. Michelin e Barilla sono particolarmente felici di accogliere qui esercizi particolarmente prestigiosi e che hanno saputo conservare una costante qualità ad altissimo livello. Otto di loro riceveranno un premio a conferma del loro impegno: Gualtiero Marchesi per la sua significativa carriera, due tra i ristoranti stellati dalla prima edizione del 1956, il più giovane chef tre stelle d'Europa, le tre donne tre stelle della Guida Italia, ed il nuovo tre stelle del 2006, anno del cinquantésimo anniversario.”

Sono tre i momenti centrali di questa giornata. I 226 chef presenti s'impegnano con Academia Barilla e Michelin a diffondere la qualità dei prodotti e della gastronomia italiana nel mondo, apponendo la loro firma in calce ad un **Manifesto d'Intenti**, che sottolinea l'impegno di Academia Barilla, Michelin e degli Chef Stellati di voler diffondere la buona cucina italiana.



A suggello del loro impegno, 8 dei ristoratori presenti, lasciano **le impronte delle loro mani su calchi di terracotta** che verranno esposti all'esterno degli edifici di Academia Barilla, dando vita ad una passerella di impronte, riservata esclusivamente ai protagonisti dell'arte culinaria, simile a quella delle star hollywoodiane, testimonianza al luogo che come loro si impegna a divulgare l'eccellenza della cultura gastronomica italiana.

L'evento è inoltre l'occasione per confrontarsi sul tema **“La gastronomia italiana nel panorama internazionale. Promuovere e sostenere la cultura gastronomica italiana d'eccellenza all'estero”**.

A discuterne sono: i 5 Chef con il massimo riconoscimento delle “tre stelle” (“Enoteca Pinchiorri”, di Firenze, “Dal Pescatore” di Canneto sull'Oglio, “Al Sorriso” di Sorriso, “Le calandre” di Rubano, “La Pergola” dell'Hilton di Roma), Gianluigi Zenti, Amministratore Delegato di Academia Barilla e per Michelin Gian Paolo Galloni, responsabile della comunicazione.

per ulteriori informazioni:

Academia Barilla
Ilaria Rossi

0521.264060
i.rossi@barilla.it