



Made in Italy: Barilla, con Artisti Al Bronzo community chef per primi piatti gourmet

Descrizione

(Adnkronos) – Continua il viaggio di Barilla Al Bronzo nel mondo del fine dining grazie al progetto Artisti di Al Bronzo, che porta tutta la qualità, la consistenza ruvida e l’eccellente tenuta del sugo di questa pasta, nei menù dei ristoranti gourmet. La pasta è un piatto indiscusso della tradizione culinaria italiana, sa di casa e non può mancare nemmeno tra le proposte dell’alta cucina. La versatilità della pasta di semola di grano duro, infatti, permette agli chef di dare sfogo alla propria creatività reinterpretando la tradizione. È così che nasce la collaborazione tra Barilla Al Bronzo e la community di chef di Artisti Al Bronzo, che vuole offrire alla propria clientela un’esperienza di pasta di qualità, e per questo hanno deciso di inserirla all’interno dei propri menù gourmet. Lo speciale metodo di lavorazione grezza disegna sulla superficie della pasta una rete di microincisioni, per una consistenza ruvida distintiva, ideale per trattenere perfettamente il condimento. Per un’esperienza di piacere intensa, anche per le occasioni speciali e per i contesti fine dining, a casa come al ristorante.

Nasce così Artisti di Al Bronzo, un progetto speciale rivolto all’alta ristorazione che ha già coinvolto 100 ristoranti gourmet in tutta Italia. Grazie a questa collaborazione, gli chef propongono la pasta Barilla Al Bronzo in alcuni piatti speciali dei propri menu. L’unicità e la corposità di Barilla Al Bronzo, con i suoi formati progettati per massimizzare la tenuta del sugo, diventano, quindi, protagonisti del fine dining. Ma Artisti di Al Bronzo è molto di più: una vera e propria community di chef, un network attraverso il quale gli chef che aderiscono possono condividere ispirazioni, esperienze e suggestioni. L’obiettivo è favorire il dialogo tra gli chef, per ricreare occasioni di formazione e confronto, fare sistema e crescere insieme in un contesto quello del fine dining in continua evoluzione, continuando a proporre soluzioni nuove e creative, risposte adeguate ad esigenze alimentari sempre più complesse.

Centro nevralgico di Artisti di Al Bronzo e degli incontri tra gli chef è l’Accademia Barilla a Parma. Qui, chef e Food Expert si incontrano con l’obiettivo di valorizzare la pasta, distinguendo le diverse tecniche di lavorazione e scoprendo le sue infinite possibilità di ricettazione, per servirla ad arte e abbinarla in maniera sempre originale e innovativa. La pasta è un ingrediente semplice, ma deve essere di qualità per portare in tavola un’esperienza di gusto autentica.

Il progetto Artisti di Al Bronzo dichiara Ilaria Rossi, Academia Barilla Manager rappresenta una grande opportunità di confronto per il mondo della ristorazione gourmet, un'occasione di scambio tra chef, ciascuno portatore di una sua personale visione. Qui in Academia chef ed esperti dell'arte culinaria si incontrano per disegnare nuove esperienze gastronomiche attorno alla pasta, il simbolo iconico della tradizione culinaria italiana.

Questo progetto non coinvolge solo gli chef, ma si rivolge a tutte le persone amanti della pasta, che avranno la possibilità di assaporare la pasta di sempre in contesti nuovi, proposta nelle ricettazioni esclusive della ristorazione gourmet. S, perché con la sua texture ruvida che le permette di catturare perfettamente ogni condimento, Barilla Al Bronzo offre un'esperienza di gusto intensa, godendo del sugo fino all'ultimo boccone anche in un contesto raffinato ed elegante. Tutto questo nel pieno spirito Barilla che da sempre intende unire le persone davanti ad un piatto di pasta e che anche con Artisti di Al Bronzo celebra la gioia della condivisione e della convivialità a tavola. Perché, si sa, la pasta mette d'accordo tutti, a casa come in un ristorante gourmet.

Con Barilla Al Bronzo la nostra linea dalla straordinaria capacità di abbracciare il sugo celebriamo la passione italiana per il buon cibo e per la vita, afferma Katia Desogus, Vice President Marketing Pasta Barilla Italia. Se l'alta ristorazione riconosce la qualità di questa pasta e sceglie di inserirla nei propri men, Con il progetto Artisti di Al Bronzo vogliamo dare ai nostri consumatori l'opportunità di vivere un'esperienza di pasta dal gusto autentico, per un primo piatto gourmet che si può preparare anche a casa, come al ristorante.

Lo spirito di convivialità è nel dna di Barilla Al Bronzo. Per questo il brand ha organizzato in collaborazione con Forketters, il progetto di social eating ideato da Anna Prandoni e Chiara Buzzi, una serie di cene gourmet di condivisione, in quattro ristoranti che hanno aderito al progetto Artisti di Al Bronzo. Protagonista del men è proprio la pasta Barilla Al Bronzo, che gli ospiti possono assaggiare nella versione firmata dagli chef dei quattro ristoranti selezionati.

Rivolte ad appassionati di gastronomia e curiosi, le cene Forketters hanno l'obiettivo di stimolare interesse e la conoscenza del mondo della ristorazione, proponendo ogni volta un nuovo ristorante. Si comincia con un aperitivo per rompere il ghiaccio e iniziare le chiacchiere, a seguire prende avvio la cena. Al tavolo, i posti a sedere variano da sei a otto, un numero ottimale che favorisce la convivialità, perché a dare gusto alle cene Forketters non sono solo i piatti preparati dagli chef, ma anche la gioia di stare insieme e di condividere qualche nuova curiosità legata al mondo del cibo e del vino. Per informazioni sulle modalità di partecipazioni consultare il sito: Forketters.it

Sono quattro le cene Forketters per Al Bronzo. Ogni serata offre ai partecipanti un'esperienza unica che valorizza la storia e la qualità della realtà culinaria locale, la visione dello chef e la sua personale interpretazione della pasta Barilla Al Bronzo. Un momento esclusivo di socialità, dove insieme ai profumi della cucina gourmet si respirano il piacere di condivisione e la bellezza dello stare insieme a tavola.

Il calendario delle cene Forketters Al Bronzo prevede un itinerario tra tre regioni italiane. Dopo la partenza in Lombardia, il 15 ottobre, presso Vel Ristorante a Milano, l'11 novembre la volta di Ristorante Deg a Busto Arsizio, Varese. Il percorso prosegue e fa tappa nel Lazio, a Roma, dove il 27 novembre apre le sue porte Verve Restaurant; l'ultimo appuntamento Forketters è previsto il 4 dicembre, in Emilia-Romagna, presso il Ristorante L'Erba del Re a Modena.

Barilla Al Bronzo si caratterizza per la sua lavorazione grezza, ottenuta tramite la trafilatura al bronzo che disegna sulla superficie della pasta una rete di microincisioni, per una consistenza ruvida distintiva. Questo design permette alla pasta di avere un'eccellente tenuta del sugo, valorizzando la complessità dei sapori e rendendo ogni boccone un'esperienza ricca e appagante.

È realizzata con una selezione di grani duri pregiati 100% italiani, sapientemente macinati e scelti appositamente per ottenere risultati ottimali, con un contenuto proteico superiore al 14%, per una consistenza robusta ed elastica. L'eccellente qualità e quantità di proteine migliora la consistenza della pasta e ne aumenta la sua capacità di trattenere l'amido durante la cottura, per un risultato al dente. Il grano duro selezionato fornisce inoltre naturalmente una tonalità giallo ambrata, per un'esperienza sensoriale unica, alla vista e al tatto.

?

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 21, 2025

Autore

redazione