



Food: Basil Bar by Pesto Barilla in tour per l' Italia

Descrizione

(Adnkronos) Il Pesto Barilla annuncia la partenza del "Basil Bar": un viaggio straordinario attraverso l'Italia che, da maggio a luglio, porterà la cremosità irresistibile di Pesto Barilla nei cuori delle principali città italiane. Sulla scia dello straordinario successo già riscosso a Milano, l'iniziativa di quest'anno si arricchisce, infatti, con sei nuove tappe per riscoprire il pesto Barilla in chiave inedita e lasciarsi avvolgere dal profumo inconfondibile del pesto. Il tour debutterà a Napoli l'8 maggio, proseguirà verso il cuore della Sicilia con le tappe di Palermo e Catania, per poi risalire lo Stivale verso Padova e Torino, concludendo il suo viaggio a Roma.

Con il Basil Bar by Pesto Barilla celebriamo un prodotto che è diventato pietra miliare della gastronomia italiana nel mondo», dichiara Marie Hunault, Associate Director Condiments Italia del Gruppo Barilla. Il pesto rappresenta la dinamicità della nostra cultura: un condimento che attraversa i secoli con versatilità, per stare sempre al passo con i tempi che cambiano senza mai tradire le proprie origini. Il tour vuole essere proprio un omaggio alla straordinaria varietà dei territori italiani, celebrati reinterpretandone le ricette più tradizionali. Un'occasione per riscoprire il piacere della tavola e la gioia dello stare insieme, lasciandosi conquistare dalla cremosità inconfondibile di Pesto Barilla».

Basil Bar by Pesto Barilla è, dunque, il viaggio del gusto che abbraccia ogni palato, fornendo la coccola che in molti ricercano nel cibo: un itinerario tutto italiano dove il Pesto Barilla incontra la tradizione gastronomica di ciascuna regione e la reinterpreta in chiave moderna, riunendo tutti nessuno escluso attorno ai piaceri della buona tavola. Basil Bar by Pesto Barilla è il modo giusto per appagare il palato e la voglia di condivisione, che soprattutto in estate è più forte che mai.

Come rivela, infatti, una recente indagine condotta da AstraRicerche per Barilla¹, l'indulgenza alimentare è intesa come piacere gastronomico e gratificazione personale è percepita come un momento di appagamento emotivo, la capacità di concedersi senza rimorsi il proprio cibo preferito. Dall'analisi è emerso che secondo il 46,2% degli intervistati la food indulgence è associata a soddisfazione e appagamento, per il 41,8% è associata alla sensazione di spensieratezza e libertà,

mentre per il 38,7% Ã percepita come un momento di benessere, âun atto eccezionaleâ che si discosta dalla routine. Sempre secondo lâanalisi di AstraRicerche, oltre il 77% degli italiani trova piacere nel cibo, e quando si tratta di un piatto di pasta, per il 58,8% (soprattutto tra la Gen Z e i Baby Boomers) Ã un buon condimento a dare maggiore soddisfazione.

Sebbene sia una coccola personale, lâindulgenza ama la compagnia: un terzo degli intervistati preferisce infatti condividere questi momenti, scegliendo come commensali ideali il partner (59,5%), gli amici (37,3%) o i figli (35,4%).

Ã proprio in questo contesto che si inserisce il Basil Bar by Pesto Barilla: non come semplice punto di degustazione, ma come luogo di condivisione autentica. Masterclass, degustazioni e incontri con creator locali trasformeranno il momento del pasto nel piacere dello stare insieme e del ritrovarsi assaggiando ricette reinterpretate dove Pesto Barilla Ã il pretesto per nuove scoperte culinarie. Pesto Barilla celebra quindi il significato piÃ¹ profondo della convivialitÃ italiana: quella capacitÃ di trasformare il pasto in un momento in unâesperienza condivisa, dove il cibo diventa linguaggio di connessione e ogni boccone ha piÃ¹ sapore quando vissuto in compagnia.

Una sosta di gusto nella vibrante Piazza Dante di Napoli, oppure nella lussuosa cornice dei palazzi nobiliari siciliani di Palermo e Catania, e ancora tra i chilometrici porticati di Torino e Padova, fino ad arrivare alla CittÃ Eterna, il Basil Bar by Pesto Barilla prenderÃ vita nelle rispettive regioni italiane. Qui, il Pesto Barilla reinterpreta le tradizioni locali. Ad esempio, le zeppoline salate della tradizione napoletana, cosÃ¬ come lo sfincione tipico della gastronomia palermitana e la pizza bianca romana, passando per le lingue di suocera del Piemonte e molto altro ancora, verranno rinnovate da Pesto Barilla in versioni del tutto inedite, gourmet.

Profondamente quindi ispirato dalla tradizione gastronomica locale, il Basil Bar by Pesto Barilla avrÃ inizio a Napoli, nel cuore di Piazza Dante, da venerdÃ¬ 8 maggio a domenica 10 maggio. Il chiosco sarÃ aperto a tutti, dalle 10:00 alle 21:00, ed Ã pensato per far scoprire ai visitatori tutte le nuance del brand, attraverso un palinsesto di masterclass, degustazioni e momenti di convivialitÃ.

Infine, per le tappe successive, sarÃ previsto anche unâApe Car che attraverserÃ il centro cittadino, facendosi ambasciatrice del gusto con la vivacitÃ genuina di chi vive il territorio in modo spontaneo e vicino alla gente.

â

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Maggio 7, 2026

Autore

redazione

default watermark