

ULTIM'ORA
BREAKING NEWS 

15:13 **Bollette a 28 giorni, inammissibili i ricorsi di Fastweb e Vodafone**

15:08 **Bollette luce e gas, piano Gb per congelare aumenti**

15:02 **Covid oggi Lazio, 2.131 contagi e 10 morti. A Roma città 1.016 nuovi casi**

14:42 **Scienziati a politica: "Il futuro dell'Italia si gioca sulla scienza"**

POLITICA ECONOMIA CRONACA SPETTACOLI SALUTE LAVORO SOSTENIBILITA' INTERNAZIONALE UNIONE EUROPEA PNRR REGIONI

SPORT FINANZA CULTURA IMMEDIAPRESS MOTORI FACILITALIA WINE MODA MEDIA & COMUNICAZIONE TECH&GAMES MULTIMEDIA

Temi caldi

Speciali

Home Wine

IN VIAGGIO CON IL CHIANTI

Il Chianti a Cuba: alla conquista del nuovo mondo

06 settembre 2022 | 16.17

LETTURA: 4 minuti



in collaborazione con

Vendemmie

Cena di Gala per il 55esimo anniversario dei sigari Cohiba e due giorni di Chianti Academy Wine & Food and Experience attendono il rosso toscano. Ai nostri microfoni il commento del presidente del Consorzio, Giovanni Busi e il racconto di Luca Alves Chianti Wine Ambassador direttamente da L'Avana.

ORA IN

Prima pagina

Gas, per Italia "opportuno ridurre subito consumi"

Gas Italia, cosa dice il piano di Cingolani - Il Pdf

Gb, Truss nominata dalla regina nuova premier

Elezioni 2022, Letta ai candidati: "Fate tutto il possibile, è allarme democrazia"

Elezioni 2022, Salvini: "Con Meloni al governo niente liti"



Cadute finalmente tutte le restrizioni anche sui viaggi internazionali imposte dalla pandemia, il Chianti è finalmente pronto a volare di nuovo a **Cuba**. Il viaggio del Consorzio è legato a due ragioni principali: il **55esimo anniversario di Cohiba**, gli storici sigari premium cubani del marchio Habanos, con cui Chianti collabora dal 2015 e le giornate di degustazione e abbinamento proposte dalla **Chianti Academy Latam Wine & Food Experience**.

Cohiba festeggerà la ricorrenza in grande stile in particolare, il prossimo 9 settembre, con una cena di gala con 1200 ospiti provenienti da tutto il mondo in cui sarà protagonista anche il rosso toscano.

Giovanni Busi, presidente del **Consorzio Vino Chianti**, racconta l'evento ai

ARTICOLI

in Evidenza



in Evidenza

Hera presenta SynBioS



in Evidenza

FarmingTour 2022, un viaggio che dà voce alle aziende del biogas e biometano agricolo socie CIB



in Evidenza

Emofilia, riparte da Verona 'Articoliamo in tour'



in Evidenza

Terna, a Salerno il Tyrrhenian Lab per transizione energetica



in Evidenza

L'esperto: "Contro dolore cronico terapie innovative pilastro di cura"



in Evidenza

Covid, Novavax: 'Ok Ema a uso nostro vaccino come richiamo in over 18'



in Evidenza

Giocampus, l'educazione alimentare si impara a scuola con un gioco



in Evidenza

BrianzAcque e Autodromo Nazionale Monza firmano accordo per la sostenibilità ambientale



in Evidenza

Anatomia reale in realtà virtuale con Anatomage VR



in Evidenza

Scienza & Salute: La gustosa 'spiritualità' delle cozze monaceddhe



in Evidenza

Webuild numero uno mondiale in classifica Enr settore acqua

nostri microfoni: *"Cohiba, lo storico sigaro cubano del marchio Habanos, invita i suoi grandi appassionati da tutto il mondo a provare le novità. Il Chianti è uno dei principali vini coinvolti in questa manifestazione di altissimo livello. Una grande opportunità per il Chianti nel mondo e per tutto il Made in Italy".*

Già da qualche anno il Consorzio ha iniziato ad essere presente a Cuba e in tutto il Sud America, malgrado le tassazioni per l'importazione di vino nei paesi latino-americani siano ancora elevate, la presenza chiantigiana in Brasile, Cile, Perù, Panama e naturalmente Cuba, è cresciuta negli anni.

" Il Sud America fino a dieci anni fa era una meta impensabile per i nostri vini. - continua il presidente Busi - *Oggi, proprio qui, molte aziende stanno iniziando a vendere i loro prodotti e altre stanno perfino consolidando la loro presenza. I nostri numeri sul mercato cubano sono ancora relativamente piccoli, ma le attività di promozione ci hanno permesso e ci permetteranno di far crescere considerevolmente il numero delle aziende presenti sul mercato. Di pari passo negli anni abbiamo registrato da parte dei consumatori un interesse sempre crescente per il Chianti sull'isola."*

Il 7 e 8 settembre presso l'Hotel Manzana Kempinsky, proprio di fronte al Capitolio, si svolgeranno due **masterclass** del programma **Chianti Academy**, declinate nel nuovo format **Wine & Food Experience**. La Chianti Academy è un progetto istituzionale nato in Cina nel 2018 e sviluppato anche in Sud America che prevede giornate di **formazione** dedicate a professionisti di tutto il mondo. Le degustazioni saranno un vero e proprio viaggio andata-ritorno tra Italia e Cuba, in cui il rosso toscano accompagnerà piatti italiani e pietanze della cucina creola. La prima giornata sarà dedicata ai vini di annata e a quelli prodotti secondo il Governo all'Uso Toscano - l'antica tecnica recentemente riscoperta che prevede la rifermentazione con uve appassite - il secondo giorno vedrà invece protagoniste le Riserve.

Abbiamo raggiunto **Luca Alves**, Responsabile Eventi per il Consorzio e Chianti Wine Ambassador, a L'Avana, dove si stanno scaldando i motori per gli eventi dei prossimi giorni. Sarà proprio Luca Alves a condurre le giornate di degustazione e raccontare il Chianti oltreoceano. **"Il Chianti non è un vino difficile da comunicare - ci spiega Alves - è un vino piacevole, familiare, con un'attitudine molto 'friendly' e la capacità di abbattere tutte le frontiere, di essere una lingua universale che riunisce tutti, ovunque nel mondo, attorno ad una buona tavola per un buon calice di vino".**

Per l'**abbinamento tra Chianti e cucina creola** abbiamo chiesto proprio a Luca Alves qualche suggerimento da provare a replicare anche per gli enogastronomi più curiosi. **"Può essere interessante provare l'abbinamento dei Chianti Riserva con la ropa vieja, un piatto di recupero a base di carne stufata, fatto usando secondo la tradizione gli avanzi dei giorni precedenti - un po' come si fa con la Ribollita toscana. A Cuba si mangia molta carne di**



in Evidenza

Scuola, Pacifico (Anief):
"Non ci sono risorse in decreto Aiuti bis"



in Evidenza

Edilizia, Migliavacca (Rockwool):
"Servono requisiti antincendio stringenti"



in Evidenza

Risultati in rialzo per Serenissima Ristorazione, oltre 400 mln fatturato e utile netto sopra 10 mln



in Evidenza

Siccità: un terzo delle coltivazioni già compromesse, l'Italia deve pensare alle contromisure



in Evidenza

Stenosi coronarica, primo intervento in Europa con stent innovativo



in Evidenza

Pagamenti: veloce e sicuro, il segreto di un'estate a portata di pos



in Evidenza

Rapporto Inps 2022



in Evidenza

Ok Aifa a rimborsabilità terapia per forma più aggressiva cancro seno



in Evidenza

Galaxy presenta i nuovi smartphone e la nuova generazione smartwatch



in Evidenza

"Agenda 2030" la strategia di Eni



in Evidenza

News in collaborazione con Fortune Italia



in Evidenza

Preoccupiamoci della meningite

maiale, quindi consiglieri anche di provare il **lechón asado**, il maialino da latte cotto alla brace. Mentre se si vuole sperimentare con qualcosa di più inconsueto, da provare con un **Chianti d'annata**, c'è il **pulpo al carbón**, un polpo arrostito alla brace, oppure molto sfiziosi e divertenti anche da preparare sono i **tacos** con polpa di granchio speziata e piccante accompagnati dalla tradizionale salsa di **frijoles negros**, fagioli neri".

Adnkronos - Vendemmie

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS



Doctor's Life, formazione continua per i medici



Il primo canale televisivo di formazione e divulgazione scientifica dedicato a Medici di Medicina Generale, Medici Specialisti e Odontoiatri e Farmacisti. **Disponibile on demand su SKY**

Tag

CHIANTI A CUBA

EXPORT VINO

DEGUSTAZIONI CHIANTI

CHIANTI

CUCINA CREOLA

CHIANTI ACADEMY

Vedi anche



Disney Plus, in arrivo un abbonamento a costo ridotto con pubblicità



Takenews, le news Adnkronos sul tuo sito



Adnkronos e IgersItalia raccontano il bello del Paese con gli occhi degli instagrammer