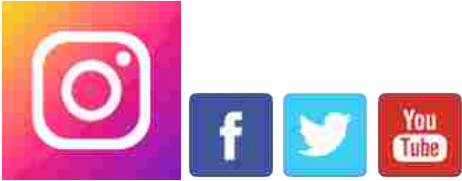




Ultimo aggiornamento: 4/10/2024 11:47 |

ieri: Ingressi: 22.161 pagine: 38.423 (google Analytics)



venerdì 4 ottobre 2024 - 12:02

- [Toscana](#)
- [Home](#)
- [Empolese](#)
- [Valdelsa](#)
- [Zona del](#)
- [Cuoio](#)
- [Firenze e](#)
- [Provincia](#)
- [Chianti](#)
- [Valdelsa](#)
- [Pontedera](#)
- [Volterra](#)
- [Pisa](#)
- [Cascina](#)
- [Prato](#)
- [Pistoia](#)
- [Siena](#)
- [Arezzo](#)
- [Lucca](#)
- [Versilia](#)
- [Livorno](#)
- [Grosseto](#)
- [Home](#)
- [Firenze e Provincia](#)
- [<< Indietro](#)

USA coast to coast per il Consorzio Chianti

04 Ottobre 2024 11:47 Economia e Lavoro [Firenze](#)

Condividi su:



Da New York a San Francisco, coast to coast per il Consorzio Chianti negli Stati Uniti in occasione del “Chianti Lovers U.S. Tour 2024”. Dopo i sold out degli eventi

canadesi, il Consorzio torna in Usa con il suo atteso format di workshop.

Il primo evento si terrà il 7 ottobre al Royalton Park Avenue di New York, in piena Manhattan, dove una ventina di aziende associate presenteranno le proprie migliori etichette ai buyers, stampa ed appassionati. Il 9 ottobre, poi, trasferimento sulla costa ovest, a San Francisco, nella prestigiosa cornice dell'Hyatt Regency, dove il Consorzio torna con grande entusiasmo dopo alcuni anni di inflessione sul mercato locale dovuti alla pandemia. Le attività commerciali delle aziende al seguito, verranno supportate da un'importante azione istituzionale grazie a due nuove Masterclass riservate agli operatori locali.

A New York il Consorzio debutterà con un particolare format, tutto "orgoglio e tricolore", con l'abbinamento tra sette vini Chianti degustati in verticale e sette formaggi D.O.P. italiani, per stimolare un dibattito a tavola intorno a vino e cibo. Tra i vini di annata, con deviazioni sul Chianti Superiore, le più mature Riserve ed il Vin Santo, si avvicenderanno il Pecorino Toscano, il Fiore Sardo, il Gorgonzola piccante, la Robiola di Roccaverano ed il Parmigiano Reggiano, in un'armonia che promette grandi soddisfazioni per il palato.

L'incontro sarà condotto da Robin Kelley O'Connor, Wine Educator americano, insieme al Wine Ambassador del Consorzio, Luca Alves, che curerà la parte tecnica dei formaggi, appositamente scelti con la collaborazione del celebre Lou Di Palo, titolare della quasi centenaria dispensa "Di Palo's Fine Food" in Little Italy, vero guru dei formaggi italiani.

A San Francisco il Consorzio porterà un altro format inedito per la piazza: sarà la volta del Chianti Superiore in degustazione verticale. Protagoniste assolute le sfumature del Sangiovese declinate a questa categoria di produzione, non molto conosciuta ma di grande interesse per il pubblico della California. Condurranno il seminario Shelley Lindgren, scrittrice enogastronomica e ristoratrice, ed il Wine Ambassador del Consorzio, Luca Alves.

"Nuovo slancio per il Chianti sui principali mercati statunitensi, 'east' e 'west' coast, con proposte fresche, accattivanti e con un accento particolare sul binomio vino-cibo, da sempre nelle corde della denominazione - dichiara Giovanni Busi, presidente del [Consorzio Vino Chianti](#) -. Questo sodalizio a tavola è oggi più che mai determinante per sopravvivere alla crisi dei consumi e all'aumentata capacità di scelta dei consumatori, diventati sempre più esigenti".

Fonte: Ufficio stampa

Notizie correlate

Firenze
Economia e Lavoro
3 Ottobre 2024



[Firenze città più cara d'Italia per gli affitti. È la terza per i costi degli appartamenti](#)

Firenze è la terza città più cara in Italia dove comprare un appartamento. Sempre Firenze ha anche un primato poco felice: è la città dove si spende di più per [...]

Toscana
Attualità
2 Ottobre 2024



[Toscana Aeroporti, settembre da record con 930mila passeggeri. Nei primi 9 mesi 7 milioni di passeggeri](#)

Il Sistema Aeroportuale Toscano registra il suo miglior mese di settembre di sempre, raggiungendo i 930 mila passeggeri con una crescita del 5,9% rispetto allo stesso mese del 2023. L'aumento del numero [...]

Firenze
Economia e Lavoro
2 Ottobre 2024