



JOURNEY IN ITALY

Quando sensi ed emozioni uniscono etica, inclusione e sostenibilità

L'Arte dell'Aperitivo Italiano: Un Viaggio Sensoriale

27 maggio – Residenza Vignale, V. E. Toti 2 - Milano

I 5 sensi, le 5 emozioni dell'Intelligenza Emotiva e le 5 icone della cucina italiana saranno il filo conduttore di una giornata unica, dedicata al gusto del benessere sostenibile attraverso un dialogo tra la dieta mediterranea e la cucina africana con **dei testimonial** d'eccezione: lo **Chef stellato Heinz Beck, Chef Fatmata Binta e i Maestri Gelatieri Luca Rizzardini e Alessandro Croce**. Journey in Italy è molto più di un evento, è un vero e proprio pensiero che mette al centro l'uomo, la sua individualità, la sua dignità e la sua sensibilità, per contrastare un mondo sempre più veloce e superficiale.

Il **27 maggio a partire dalle ore 18.00 sino alle 22.30, la Residenza Vignale**, splendida dimora principesca nel cuore di Milano, progettata a inizio secolo dall'architetto Gattermayer, ospiterà la manifestazione in un contesto unico, accogliente e personale, divenendo per un giorno la "casa" di Journey in Italy. Al centro dell'evento saranno gusto, sostenibilità ambientale, bellezza, design, piacere della condivisione. Al loro arrivo, gli ospiti verranno accolti da un saluto di **Maurizio di Maggio**, celebre **conduttore radiofonico di Radio Monte Carlo**, e con l'**Acqua di Bene** - ideata per Journey in Italy - per prepararsi all'esperienza. Seguirà un aperitivo inusuale. Grazie a 5 isole tematiche, dedicate alle 5 icone **Vino, Caffè, Pane, Pasta e Gelato**, ogni partecipante potrà scoprire meglio i propri sensi e le **5 emozioni dell'Intelligenza Emotiva: felicità, sogno, condivisione, equilibrio, empatia**. Lo farà grazie alle suggestioni offerte da relatori d'eccezione e alle proposte dello **Chef Heinz Beck, 3* Michelin** del ristorante La Pergola di Roma, considerato uno degli chef migliori del mondo, dall'approccio culinario rispettoso della materia prima e della salute dei suoi ospiti. Beck in questi anni ha sviluppato in particolare una filosofia che mette al centro l'alimentazione sana e sostenibile. Ad occuparsi di salute anche **Gabriella Morini, Ricercatrice in Scienze del Gusto e del Cibo nell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**. Direttrice del Master in Culinary Arts for Innovation e Responsabile Scientifica del Pollenzo Food Lab, uno dei suoi mantra è "Bitter is Better". A Journey in Italy, curerà la sezione "**The Taste of Health**".

Fedele alle isole tematiche dedicate all'intelligenza emotiva e contribuendo al concetto di Aperitivo Italiano, **Christian Donnie Comparone, direttore di cocktail bar pluripremiati e innovatore nel campo della mixologia**, presenterà **5 cocktail**, di cui 2 analcolici, studiati appositamente per l'evento e dedicati proprio alle 5 emozioni.

L'icona Vino si presenterà a Journey in Italy attraverso **tre degustazioni** curate da **Alessandro Rossi, National Category Manager Wine di Partesa**, intenditore di vino, comunicatore e autore di numerose pubblicazioni di settore, insieme a **Paola Restelli**, Sommelier e Degustatrice professionista AIS. Le degustazioni saranno

anticipate ed introdotte dall'intervento di **Charlie Arturaola**, Sommelier tra i 10 migliori dell'American Sommelier Association, che ha ricoperto un ruolo fondamentale nell'ideazione e coordinazione del format Icons of Wine. Speciale attenzione sarà data anche ai vini low e no alcol, presentati dal sommelier **Paolo Porfidio** che offre un'opportunità importante per esplorare il mondo emergente dei vini aventi queste caratteristiche.

L'icona Caffè sarà invece rappresentata da **Riccardo Zola**, **Direttore Commerciale** di **Sellmat**, azienda leader in Italia nel settore vending, che sposa appieno la filosofia green e sostenibile di Journey in Italy: il progetto Sellmat + You "Tracce in fiore" si adopera per recuperare e riutilizzare gli scarti di polvere di caffè per dare vita a isole fiorite.

Coprotagonista sarà anche il Maestro Gelatiere **Luca Rizzardini**, discendente di una famiglia di gelatieri impegnati dal 1891, che si occupa della valorizzazione di erbe e piante, dall'asperula al rododendro fino al rabarbaro. Rizzardini sarà affiancato da **Alessandro Croce**, **Maestro Gelatiere**.

Ospite d'onore sarà **Chef Fatmata Binta**, africana rappresentante del gruppo etnico Fulani e Ambasciatrice FAO e UNWTO, che ha avuto il merito di avvicinare la propria cultura a una tradizione solo apparentemente così diversa, facendo conoscere anche il "cereale del futuro", il Fonio. Chef Binta sarà affiancata da **Prince Ebo Asford**, **Chef** che trova ispirazione nelle sue **radici africane occidentali** trasferendole abilmente nei suoi piatti. Comune denominatore sarà dunque il dialogo tra Dieta Mediterranea e la Cucina Africana, dove due culture con due piramidi alimentari differenti si incontreranno e si racconteranno. Parallelamente, si svolgeranno le **"esperienze immersive"**, incontri di sette minuti che offriranno suggestioni su ognuno dei prodotti protagonisti. Non mancherà la versione creativa della classica ricetta "Cacio e Pepe", eredità dell'evento di successo Cacio e Pepe Day, realizzato dal 2021 ad oggi.

Fondamentale sarà anche il ruolo dell'Osteria, tutta italiana, con l'"**Osteria di Nonna Dina**" guidata dalla **Chef Alessia Morabito**, esperta di **tradizioni culinarie tradizionali**, e di **"Cesarine"**, la community e piattaforma digital che fa capo a Home Food Società Benefit, ambasciatori della cucina tradizionale italiana, che aprono le loro case a viaggiatori da tutto il mondo per offrire esperienze culinarie autentiche. Si tratta di un concept duplice, quello voluto da Antonella Bondi, per valorizzare sia l'idea della famiglia italiana, che fa del buon cibo intorno a un tavolo uno dei suoi momenti aggregativi, sia dell'Osteria come punto di partenza per la valorizzazione di piatti genuini, che sono di ispirazione anche per l'alta ristorazione.

Un piatto speciale sarà anche quello preparato dai ragazzi, guidati dal **Professor Chef Francesco Parravicini**, della sezione alberghiera dell'Istituto **Don Gnocchi**, presieduta da **Tiziana Villa**, frutto di un processo di formazione, che per Journey in Italy ricopre un ruolo fondamentale nel plasmare le menti accorte e creative di domani.

Grazie al contributo del **Professor Carlo Di Cristo**, biologo, ricercatore, scienziato della lievitazione e fermentazione, si toccheranno le tematiche waste free, economia circolare e sostenibilità ambientale con **l'MPASTA**, progetto **brevettato da Antonella Bondi** al quale ha collaborato la **Professoressa Maria Vivo** e il **Richemont Club** presieduto da **Matteo Cunsolo**, che **distribuirà il Mix Magico**. Sarà possibile fare esperienza anche del **"Pane Cafone"**, una forma di pane di antichissima tradizione, la cui preparazione è tipica della tradizione culinaria di Napoli.

La musica dal vivo di **DIA**, The Voice of Italian Soul, cantante italo – canadese, accompagnerà l'evento.

<< *La Cultura della Cucina italiana riunisce in sé valori come la bellezza, il gusto, il design, l'accoglienza, la festa, il sacro. In Journey in Italy valorizziamo ognuno di questi aspetti aggiungendo un elemento essenziale: la conoscenza di sé, grazie alle emozioni e ai propri sensi*>> afferma Antonella Bondi, **Architetto, Designer olfattiva e Fondatrice di Journey in Italy con l'ingegnere Ruggiero Vittorio Dassi**. << *Tra le proposte l'evoluzione di l'MPASTA, nata dalla volontà di riciclare gli scarti della produzione di pasta secca trasformandoli in una farina*

di alto valore nutrizionale. Un'altra rivoluzione sarà la ricetta "low sugar" del vero Gelato Artigianale. Abbiamo anche attivato una partnership con Longarone Fiere Dolomiti, grazie al Presidente Michele Dal Farra ed Alessandro Piccinini, Strategy Marketing di Journey in Italy, professionista dinamico e motivato con una vasta esperienza di tutti gli aspetti del marketing>>.

Phoebe Hoyt, nota **influencer**, presenterà in inglese e con un tocco di umorismo i punti cardine di Journey in Italy durante l'evento con Alessandro Piccinini. I temi principali includono Innovazione, Design, Partecipazione, Attrazione, Gusto, Opportunità, Visione e Dialogo.

Una storia del Sogno Italiano, **An Italian Dream Story**, all'insegna del motto **"People See, People Do"**, ovvero, se la gente vede e capisce, cambia anche il suo modo di agire. Journey in Italy è uno spazio di dialogo e scambio sul cibo inteso come "sustainable wellbeing" un contenitore di cultura, arte e savoir-faire, ma soprattutto **come risorsa universale – a disposizione di tutti - per uno star bene sostenibile**. Cultura che passa anche attraverso la lettura, con un momento tutto dedicato ai libri, grazie alla partecipazione all'evento di **Francesca Boragno**, libraia e gallerista che ha collaborato alla creazione dell'app SBAPP.

Con il **Professor Architetto Matteo Oreste Ingaramo** del **Politecnico di Milano**, Journey in Italy ha approfondito l'aspetto del design del lifestyle italiano. Fin dalle origini, il design è stato una rappresentazione e una manifestazione della modernità, con l'obiettivo di consentire al maggior numero possibile di persone di accedere al massimo benessere.

A Journey in Italy seguirà The Grand Tour, ispirato al Grand Tour dei viaggiatori europei, soprattutto anglosassoni, che tra il XVIII e il XIX secolo attraversarono l'Europa per completare la propria formazione culturale. I valori dell'evento saranno portati nel mondo, dagli Stati Uniti all'Inghilterra fino ad arrivare in Cina, **per fare scoprire i molti aspetti dell'Italia, dal turismo sostenibile alle ricchezze bioculturali** nascoste e sorprendenti, fino alle diverse forme di patrimonio intellettuale, simbolo del nostro Paese: design, architettura, urbanistica, enogastronomia, arte, storia, avanguardia.

Media Partner dell'evento: LifeGate e Chiriotti Editori S.r.l.

Journey in Italy 2024 sarà dedicato alla memoria del grande imprenditore e designer a partire dagli anni '30, Vittorio Dassi, www.vittoriодassi.com e Nonna Dina www.nonnadina.com

Journey in Italy è stato ideato e fondato da Antonella Bondi e Ruggero Dassi con la collaborazione di Alessandro Piccinini e Marco Pedrali.

La comunicazione è affidata all'ufficio stampa Gheusis.

info@antonellabondi.com - www.journeyinitaly.com

Ufficio Stampa Gheusis – info@gheusis.com – 0422 928954