

## I MARRON GLACE DI AGRIMONTANA NEL PRINCIPATO DI MONACO PER LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

MONTECARLO\ aise\ - Nell'ambito della quinta Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, Agrimontana International ha organizzato a Montecarlo la "più grande degustazione italiana di Marrons glacés". Promossa in collaborazione con Cova Monte Carlo, sotto l'egida dell'Ambasciata d'Italia nel Principato di Monaco, la degustazione curata dall'azienda cuneese si è svolta in 26 novembre scorso, unico evento che ha celebrato la "Settimana" nel Principato. Sia il presidente di Agrimontana, Enrico Bardini, che lo chef di Cova Monte Carlo, Gianluca Guinzoni, si sono detti "molto soddisfatti" della prima degustazione organizzata fuori dai confini del Bel Paese. "Per l'occasione ho creato 5 tipi di dessert differenti che sono stati talmente apprezzati dai nostri clienti da non esserne rimasta più alcuna traccia. Siamo davvero molto contenti di questo risultato", ha commentato Guinzoni. "È la prima volta che organizziamo questo evento a Monte Carlo e speriamo di ripeterlo in futuro, magari liberi dall'emergenza del coronavirus", le parole di Bardini, che aggiunge: "abbiamo scelto di celebrare il nostro 30° anniversario, avvalendoci della collaborazione di Cova Monte Carlo, la filiale monegasca della storica pasticceria Cova di Milano, cliente di lunga data. È infatti grazie al know-how del pasticciere monegasco Gianluca Guinzoni e di Edoardo Gadda, executive pastry chef di Cova Milano, che abbiamo potuto proseguire il percorso iniziato quest'anno in Italia con la più grande degustazione italiana dei marron glaces, una originale iniziativa che ci ha permesso di entrare a far parte di 80 pasticcerie per sublimare le castagne in tutte le loro forme, grazie alla partecipazione dei migliori e rinomati pasticceri italiani. Abbiamo così offerto agli amanti dei marrons glacés e delle castagne candite un'esperienza unica, nata dalle diverse interpretazioni del materiale lavorato secondo la loro creatività ed esperienza". Presente all'appuntamento monegasco anche l'Ambasciatore italiano a Monaco, Giulio Alaimo: "mi fa piacere poter inserire ufficialmente questa giornata tra le attività di promozione del "Made in Italy" nel Principato, in quanto si è svolta nell'ambito della 5a edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo". La castagna, frutto carnoso dell'autunno, è uno dei must della tavola dei buongustai. Tanto più quando è candita o glassata, e utilizzata come ingredienti di golosi dessert preparati da rinomati Maestri Pasticceri. Il risultato finale, spesso, è un'opera d'arte artigianale che permette a tutti i nostri sensi di viaggiare attraverso la natura, un percorso appagante ricco di profumi e sapori. E la degustazione diventa, quindi, un'esperienza e una scoperta per tutti coloro che amano essere sorpresi. Ma c'è un segreto del successo di questo sottile e voluttuoso itinerario gastronomico: è la ricerca e l'utilizzo delle migliori castagne, che rappresentano anche il patrimonio di una specifica area geografica italiana. L'iniziativa "La più grande degustazione italiana dei marron glaces" è nata quest'anno in Italia grazie ad Azienda Agrimontana e portata nel Principato da Agrimontana International, azienda dolciaria e di prodotti alimentari di lusso con sede a Monaco, fondata nel 1990, che festeggia in dolcezza i suoi 30 anni di attività. (aise)