Gambero Rosso e Barilla promuovono le eccellenze italiane a New York

Uniti nel nome del made in Italy. Il **Gambero Rosso e Barilla** celebrano insieme la cultura e i prodotti della nostra tavola nella **Grande Mela**. L'occasione è stata una delle degustazioni Tre Bicchieri del tour 2017 di Gambero Rosso, quando Barilla con la sua pasta ha proposto piatti da abbinare a una selezione di oltre 400 vini. Nella cornice del **New York Metropolitan Pavillion**, infatti, gli chef di Academia Barilla hanno realizzato uno show cooking alla presenza di 200 tra le più importanti aziende italiane e di oltre 3.000 invitati appartenenti al mondo del food & beverage managment, alle più importanti catene di distribuzione e ai principali chef della East Coast.
Ma l'evento è stato solo l'inizio della collaborazione tra il gruppo editoriale dedicato al food&beverage e l'azienda di Parma che nella Grande Mela è un po' di casa. Per il prossimo anno, infatti, sono in agenda una **cinquantina di eventi promozionali del cibo e vino made in Italy**, organizzati da Gambero Rosso, molti dei quali in collaborazione con Academia Barilla.
E si diceva poco fa della familiarità di Barilla con la Grande Mela. Proprio a New York City recentemente l'azienda agroalimentare ha aperto tre ristoranti, oltre ad avere avviato negli Stari Uniti il progetto Share the table per educare il pubblico americano al valore della convivialità a tavola e promuovere il piatto di pasta come soluzione per il pasto serale.