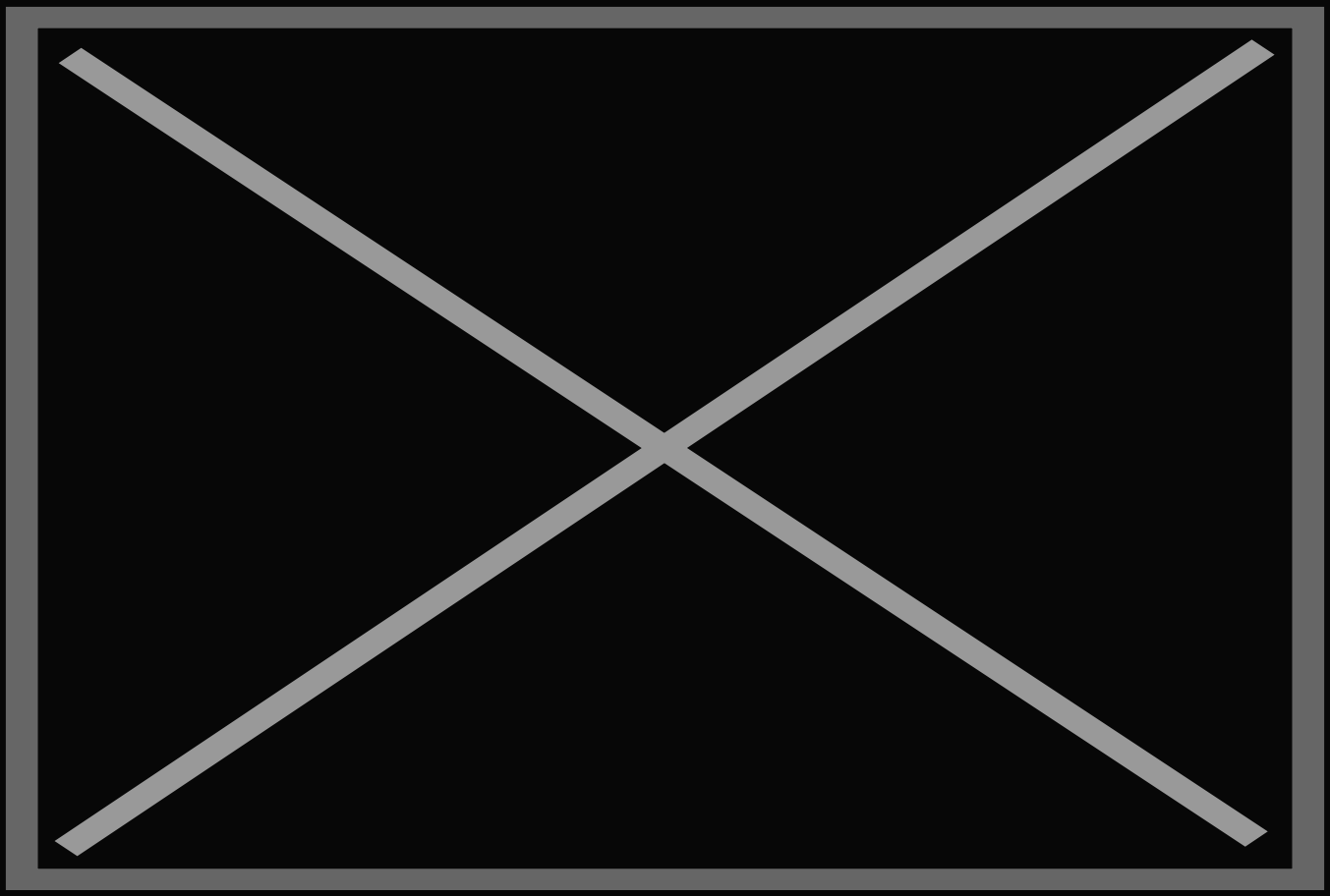
AG Foodies annuncia il nuovo executive chef Andrea Fusco

È il noto chef romano **Andrea Fusco** - già stella Michelin in passato al ristorante Giuda Ballerino – il nuovo Executive Chef di **AG Foodies**, divisione di AG Group la cui specialità e ambizione è di offrire un’esperienza nuova e autentica a tutti gli amanti della gastronomia italiana d’eccellenza, dei grandi vini e degli Champagne. Un format innovativo in cui è possibile bere un grande vino sfogliando una carta con oltre mille etichette - alcune esclusive a Roma, altre addirittura in Italia - e abbinandolo a prodotti altamente selezionati come a piatti più o meno elaborati. Il tutto, in eleganti Bistrot collocati in punti nevralgici della città di Roma – fra poco anche a Firenze – e in terrazze esclusive.



I Diana’s Place – così i nomi degli attuali due Bistrot – si trovano in Via Volturno e in zona Fontana di Trevi, sono la parte gastronomica di AG Foodies, che da oggi, grazie al nuovo chef, potenzia

ulteriormente la propria già ricca offerta attraverso una cucina innovativa, elaborando le tradizioni del territori, con i giusti ingredienti e con le tecniche di cottura più moderne.
«Diana’s place rappresenta per me una nuova sfida. La mia proposta sarà ovviamente raffinata, ma non la definirei gourmet. Presenteremo un menù che si adatti al contesto, seguendo la mia idea di cucina e unendo uno stile più glamour e meno impegnativo», commenta lo chef.
AG Foodies è una delle cinque aree di business di AG Group, che nelle prossime settimane annuncerà un’imponente ribrandizzazione. Il suo founder & owner Andrea Girolami ne anticipa così la descrizione:
«Si tratta dell’unico gruppo in Italia in grado di provvedere in house a tutti gli aspetti dell’incoming e dell’accoglienza. Raccoglie infatti sotto un solo cappello tutta l’eccellenza dell’ospitalità italiana: boutique hotel di proprietà, un tour operator e DMC (Destination Management Company), offerta enogastronomica di primo livello grazie ai bistrot e alle terrazze di Roma e Firenze, consulenza per l’industria alberghiera, e persino residenze per la terza età». Un’eterogeneità e una completezza – ripetiamo – davvero uniche.