



#BOLLEBUTTALAPASTA

Il nuovo format di Pastificio dei Campi, dedicato alla sala e ai suoi protagonisti

Da sempre il Pastificio dei Campi ha voluto selezionare prodotti e produttori che sposassero la sua filosofia.

Il mondo dei *vignerons* della Champagne è senza alcun dubbio quello che maggiormente rispecchia le scelte fatte dall'azienda produttrice di questa esclusiva Pasta di Gragnano IGP: **rispetto del territorio e dei tempi della natura; profonda consapevolezza nelle scelte di produzione; rigore nell'applicare i principi tradizionali** che hanno reso grande il proprio prodotto.

Da molti anni infatti il Pastificio dei Campi lega i suoi eventi aziendali alla degustazione delle famose bollicine d'oltralpe, quasi sempre etichette selezionate tra piccole e piccolissime aziende della Champagne, senza disdegnare nomi di più affermata fama.

Il matrimonio tra Pasta e Champagne è stato più volte sottolineato anche dal **sostegno che da anni il pastificio da alla guida *Le Migliori 99 Maison di Champagne***, piccolo gioiello edito da Edizioni Estemporanee, che dalla prossima edizione avrà una veste 100% *digital*, proprio nello stile che più piace al Pastificio dei Campi.

Con il format *#bollebuttalapasta* si è deciso di creare al Pastificio un momento di incontro e confronto tra i produttori della Champagne e l'universo che gravita intorno all'azienda gragnanese.

Di volta in volta **un giovane chef del territorio nazionale viene ospitato per creare un menù che sposi ogni singola bottiglia della selezione *champenoise***, con l'intenzione di rendere protagonista assoluto della serata l'inebriante nettare francese, e di accompagnarlo alla pasta di Gragnano IGP.

Ma l'amore per lo champagne non è il solo movente che spinge il Pastificio dei Campi a cimentarsi in questi appuntamenti a numero selezionatissimo. **Gli ospiti al tavolo infatti sono sempre in numero di 12 e vengono tutti dal mondo della sala, altra grande orbita di interesse dell'azienda**, come dimostrano il sostegno dato ad iniziative come **Emergente Sala** e alla nuova esperienza didattica della scuola di **Alta Formazione di Sala Intrecci**.

Sconosciuto ai più, l'universo della sala è fondamentale per il mondo del cibo. I maître ed i sommelier con la loro curiosità e preparazione, sono gli ambasciatori della cucina e dei prodotti che da essa sono selezionati.

“Per poter apprezzare un prodotto come la nostra pasta - spiega Giuseppe di Martino, titolare del Pastificio dei Campi - c'è bisogno di curiosità e conoscenza e quindi di una sala preparata e attenta, che sappia comunicare al cliente l'eccezionalità dei prodotti che si andrà a degustare. Questo format è stato creato

proprio per loro, per gli ambasciatori della qualità, e la scelta dello Champagne di piccole maison (e grandi produttori) non poteva essere che dovuta!”

Alla magia del nettare francese si aggiunge poi il piacere di avere il produttore in prima persona a tavola tra i commensali, a raccontare le sue esperienze e le sue scelte e ad accompagnare gli ospiti in un’immersione totale nei *terroirs* di una regione che è per tutti simbolo di fascino eterno.

Dopo un primo incontro con la produttrice di Champagne **Melanie Tarlant** svoltosi a dicembre, gli appuntamenti proseguiranno nel mese di febbraio e marzo con le aziende di Champagne **Delouvin-Nowack** e **H.Goutorbe**, mentre già arrivano alle orecchie dei più aggiornati nomi come **Benoit Marguet** e **Francis Boulard**, da sempre etichette molto amate (e bevute) agli appuntamenti firmati Pastificio dei Campi.

Per scaricare la cartella stampa del Pastificio dei Campi vi invitiamo a consultare la sezione press sul sito internet www.pastificiodeicampi.it



Pastificio dei Campi SPA

Via dei Campi, 50

80054 Gragnano –NA-

T. 081 801 8430

M. 333 6351397

Mail info@pastificiodeicampi.it

Web www.pastificiodeicampi.it