



## Il Nuovo Pesto Barilla Basilico e Limone sorprende Milano con Limonaia Urbana, un evento che racconta il gusto dell'estate italiana

**Dal 25 al 27 maggio la splendida terrazza di Palazzo Regus in via San Raffaele 1, con vista sul Duomo di Milano, si trasforma in una Limonaia Urbana, con allestimenti floreali firmati dal designer Vincenzo Dascanio. In programma masterclass culinarie e di artigianato.**

*Milano, 24 maggio 2023* – Inizia il viaggio di **Pesto Barilla** per condurci alla scoperta del gusto inaspettato del suo nuovo **[Pesto Basilico e Limone](#)**, che con la sua cremosità unica e la delicata nota di limone, nasce per sorprendere i sensi e offrire un'esperienza palatale mai provata.

Ed è proprio un'esperienza inaspettata quella che animerà **Milano: dal 25 al 27 maggio, dalle 10:30 alle 22:30**, in pieno centro prenderà vita l'estate italiana. **La terrazza vista Duomo si trasformerà in una vera e propria Limonaia, portando la tipica ambientazione estiva in un contesto metropolitano. Il nuovo Pesto Barilla Basilico e Limone** sarà protagonista di un viaggio immersivo tra i profumi, i colori e i sapori dell'estate sul rooftop di uno dei palazzi più iconici dello skyline milanese, con la spettacolare vista sulle guglie del Duomo.

Attraverso il linguaggio degli allestimenti floreali, curati dal flower designer **Vincenzo Dascanio**, la Limonaia Urbana offrirà al pubblico un'immersione sensoriale davvero coinvolgente. Grazie al tocco inconfondibile di Dascanio il *setting* sarà infatti un **intreccio armonioso di elementi che toccheranno i 5 sensi e saranno** in grado di stupire tutti i visitatori.

In programma un'offerta gastronomica molto ricca, con la possibilità di godersi un brunch, una merenda o un aperitivo immersi nell'atmosfera dell'estate italiana. Si potrà poi partecipare a **masterclass culinarie e dedicate all'eccellenza artigianale italiana**.

Ogni giorno, infatti, saranno previsti tre momenti guidati dai food talent Diletta Secco, Emanuele Ferrari e Giovanni Castaldi, che prepareranno sfiziosi piatti dove il protagonista sarà il Pesto Barilla Basilico e Limone. L'ultima referenza nata che ha arricchito la gamma di Pesto Barilla.

L'aroma intenso del basilico 100% italiano da agricoltura sostenibile, insieme al tocco fresco delle scorze di limone, donano al nuovo Pesto Basilico e Limone un gusto inaspettatamente delizioso.

Ma non solo food: alla **[Limonaia Urbana](#)** saranno in programma anche le **masterclass** a cura della **ceramista di Piattini Davanguardia**, che decorerà piatti di ceramica con motivi di basilico e limone, e le **masterclass** tenute dall'**artigiana di Bambolina di Capri**, che personalizzerà **borse di paglia** in stile vintage con i colori dell'estate e del nuovo Pesto Barilla.

È possibile scaricare le immagini della Limonaia Urbana **[QUI](#)**.



Per partecipare alle attività in programma, sarà sufficiente prenotarsi per il giorno e lo slot preferito attraverso la piattaforma [eventbrite.it](https://eventbrite.it), dove sarà possibile acquistare un e-ticket per un brunch, una merenda o un aperitivo e registrarsi, inoltre, per le diverse masterclass previste nelle tre giornate.

Il ricavato, generato dalle vendite dei biglietti, sarà devoluto alla **Onlus Pane Quotidiano** che ha l'obiettivo di assicurare generi alimentari di prima necessità a chi ne ha bisogno, ogni giorno e gratuitamente.

In collaborazione con:



**FERRARI**  
TRENTO

#### Il Gruppo Barilla

Barilla è un'azienda familiare, non quotata in Borsa, presieduta dai fratelli Guido, Luca e Paolo Barilla. Fu fondata dal bisnonno Pietro Barilla, che aprì un panificio a Parma nel 1877. Oggi Barilla è famosa in Italia e nel mondo per l'eccellenza dei suoi prodotti alimentari. Con i suoi brand - Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, Tolerant e Pasta Evangelists - promuove una alimentazione gustosa, gioiosa e sana, ispirata alla dieta mediterranea e allo stile di vita italiano.

Quando Pietro ha aperto il suo negozio 145 anni fa, lo scopo principale era quello di fare del buon cibo. Oggi quel principio è diventato il modo di fare business di Barilla, con 8.700 persone che lavorano per l'azienda e di una filiera che condivide i suoi valori e la passione per la qualità.

L'impegno del Gruppo è di offrire alle persone la gioia che il cibo buono e ben fatto può dare loro, fatto con ingredienti selezionati provenienti da filiere responsabili, contribuendo a un presente e un futuro migliore.

Dal 1987, un archivio storico raccoglie e custodisce la storia dei 145 anni di vita dell'azienda, che oggi, grazie al portale-museo [www.archivistoricobarilla.com](http://www.archivistoricobarilla.com) è una risorsa accessibile a tutti e testimonia il viaggio di un'icona del Made in Italy e i cambiamenti della società italiana.

Per ulteriori info, visitare: [www.barillagroup.com](http://www.barillagroup.com); Twitter: [@barillagroup](https://twitter.com/barillagroup); LinkedIn: [Barilla Group](https://www.linkedin.com/company/barilla-group); Instagram: [@barillapeople](https://www.instagram.com/barillapeople)

#### Per maggiori informazioni:

Beatrice Penna  
Digital and PR Manager  
[beatrice.penna@barilla.com](mailto:beatrice.penna@barilla.com)

#### Per maggiori informazioni:

Andrea Belli  
CO-Communication & Ext. Relations Sr Mgr  
[andrea.belli@barilla.com](mailto:andrea.belli@barilla.com)  
+39 0521 262217

#### Ufficio stampa brand Barilla - Omnicom PR Group

Paola Chiasserini  
[paola.chiasserini@omnicomprgroup.com](mailto:paola.chiasserini@omnicomprgroup.com)  
+39 346 8851377

Jordana Hassan  
[jordana.hassan@omnicomprgroup.com](mailto:jordana.hassan@omnicomprgroup.com)  
+39 338 8875174