



Pesto Barilla Basilico e Limone sorprende la Città Eterna con un evento che inaugura la stagione estiva romana Prima Tappa di un tour europeo che toccherà più città

**Dal 23 al 26 maggio La Lanterna in via Tomacelli 157 si trasforma in una Limonaia Urbana, regalando a tutta Roma un'esperienza multisensoriale.
Dalla "dolce vita" romana, la Limonaia Urbana arriverà poi anche a Parigi, Atene e Monaco, portando il gusto fresco dell'estate in tutta Europa**

Roma, 22 maggio 2024 – Con la sua cremosità unica e la delicata nota di limone, il gusto di [Pesto Barilla Basilico e Limone](#) continua a sorprendere, offrendo ogni volta un'esperienza palatale mai provata, un viaggio multisensoriale che coinvolge tutti i sensi.

Dopo l'esperienza milanese dell'anno scorso, il viaggio di Pesto Barilla prosegue e fa tappa a **Roma: dal 23 al 26 maggio, dalle 11.30 alle 23, l'esclusiva location La Lanterna si trasforma in una Limonaia Urbana, aperta al pubblico**. Nella cornice dell'ex palazzo dell'Unione Militare, perla di modernità circondata dalla bellezza eterna degli edifici storici della Capitale, **il tocco fresco e il gusto sorprendente del Pesto Barilla Basilico e Limone** celebrano l'inizio della stagione estiva romana, immersa nei profumi, colori e sapori della "dolce vita", sulla terrazza di uno dei palazzi più iconici di Roma, con una vista mozzafiato su Via del Corso fino a Piazza del Popolo.

Firmata dall'architetto Massimiliano Fuksas, la sapiente combinazione dell'acciaio e dei 1000 vetri triangolari rende La Lanterna un edificio unico a Roma, dove **iconicità e contemporaneità** si fondono perfettamente. Ed è in questo connubio di storia e modernità che si intrecciano armonicamente gli **allestimenti floreali curati dal flower designer Vincenzo Dascanio**, ricreando una vera e propria Limonaia in grado di offrire a tutti i visitatori un'immersione sensoriale coinvolgente, cullati dai suoni e inebriati dai profumi della "dolce vita" romana. In questa cornice suggestiva il **protagonista indiscusso** non può che essere **il gusto inaspettato del Pesto Barilla Basilico e Limone**, con la sua cremosità unica, l'aroma intenso del basilico 100% italiano da agricoltura sostenibile e il tocco fresco delle scorze di limone.

Il programma di Limonaia Urbana Roma propone masterclass e laboratori, oltre a un'offerta gastronomica molto ricca. Nelle quattro giornate di apertura al pubblico ci sarà la possibilità di godersi un brunch, una merenda o un aperitivo, coccolati dall'offerta di *haute cuisine* del **catering romano Relais Le Jardin**, in collaborazione con il team di chef di Academia Barilla: forme e sapori si uniscono in un equilibrio tra ricercatezza estetica e selezione della materia prima, regalando un'esperienza di gusto all'insegna della "romanità", totalizzante e irripetibile. Ad accompagnare i piatti ci saranno i drink esclusivi di **Freni e Frizioni**, lo *street cocktail bar*, che ha il merito di aver portato nella capitale il rito dell'aperitivo.

Limonaia Urbana sarà la festa di inizio estate accompagnata dalla musica di **Radio 105, con il dj Francesco Giardina**, presente tutte le sere dalle 19.00 alle 21.00 e **Dario Micolani ed Edoardo Mecca** che parteciperanno alla serata del 25 maggio. Potrete scoprire – e seguire – la loro esperienza alla Limonaia Urbana sul profilo Instagram di Radio 105!



Ogni giorno saranno previste tre **masterclass culinarie**, guidate dai food talent, Emanuele Ferrari, Ruben Bondi e Lulù Gargari, che prepareranno sfiziose ricette, da veloci finger food a primi piatti più articolati, ovviamente tutte con l'ingrediente d'eccezione, il Pesto Barilla Basilico e Limone, ed il suo gusto inaspettato e fresco, dove il profumo del basilico si sposa perfettamente con il delizioso twist delle scorze di limone.

Per vivere a pieno l'essenza dell'estate italiana, la Limonaia Urbana offrirà ogni giorno anche tre **laboratori dedicati all'eccellenza artigianale italiana**, a cura di *Sigrid Ceramics*, che darà vita a pezzi unici in ceramica, plasmando materiali semplici e naturali. Ci saranno poi i workshop tenuti da *Flò-ra*, che con ago, telaio e filato di qualità realizzerà ricami personalizzati, e infine quelli di *Ateneo dell'Olfatto*, per scoprire il mondo affascinante dell'arte della profumeria, dove ogni aroma racconta una storia e offre un viaggio sensoriale unico, come quello del Pesto Barilla Basilico e Limone.

Per partecipare alle attività in programma, sarà sufficiente prenotarsi per il giorno e l'orario preferito attraverso la piattaforma **Feverup.com**, dove sarà possibile acquistare un e-ticket e registrarsi, inoltre, per le diverse masterclass previste nelle giornate.

Il ricavato, generato dalle vendite dei biglietti, al netto dei costi di servizio applicati da Feverup.com, sarà devoluto al **Banco Alimentare del Lazio**, per la realizzazione di un progetto sul territorio con l'obiettivo di dare nuovo valore al cibo, combattendo gli sprechi e mettendosi al servizio delle persone in difficoltà e del pianeta.

BARILLA PORTA LA LIMONAIA URBANA IN GIRO PER L'EUROPA

Dall'atmosfera spensierata della "dolce vita" romana, **Limonaia Urbana varcherà per la prima volta i confini dell'Italia**, per portare il calore dell'estate, la freschezza degli agrumi e il piacere di un buon piatto in alcune delle principali capitali europee. Parigi, Atene e Monaco: ecco le città dove l'experience firmata Barilla farà tappa in questa estate 2024. Un vero viaggio sensoriale che farà immergere i visitatori in tutta la bellezza e l'unicità dei profumi, dei colori e dei sapori dell'estate.

Dal 14 al 16 giugno sarà la volta di **Parigi**, dove i profumi e i sapori della Limonaia Urbana invaderanno il *Café de l'Homme*, che offre una delle più belle panoramiche della città, con una meravigliosa vista sulla Torre Eiffel.

Dal 28 al 30 giugno, la Limonaia Urbana porterà i colori e i profumi dell'estate nel cuore della città di **Atene**, all'*Olympias Terrace*, con un'ampia veduta sull'Acropoli, sulla collina del Licabetto e sul monte Ymittos.

Per chiudere in bellezza l'estate **dal 13 al 15 settembre**, Limonaia Urbana approderà a **Monaco di Baviera**, che ospiterà l'iniziativa multisensoriale di Pesto Barilla Basilico e Limone sulla splendida terrazza di *Kustermann*.

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, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, Pasta Evangelists e Back to Nature - promuove una alimentazione gustosa, gioiosa e sana, ispirata alla dieta mediterranea e allo stile di vita italiano.



Quando Pietro ha aperto il suo negozio 147 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 più di 8.700 persone che lavorano per l'azienda e 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 147 anni di vita dell'azienda, che oggi, grazie al portale-museo 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; Twitter: [@barillagroup](https://twitter.com/barillagroup); LinkedIn: [Barilla Group](https://www.linkedin.com/company/barilla-group); Instagram: [@barillapeople](https://www.instagram.com/barillapeople)

Per informazioni relative ai brand del Gruppo Barilla:

Giulia Priero

Brand PR Italy manager

giulia.priero@barilla.com

Per informazioni relative al Gruppo Barilla

Andrea Belli

Head of Italian Media and External Relations

andrea.belli@barilla.com

Ufficio stampa brand Barilla - Omnicom PR Group

Paola Chiasserini

paola.chiasserini@omnicomprgroup.com

+39 346 8851377

Jordana Hassan

jordana.hassan@omnicomprgroup.com

+39 338 8875174