****

**Barilla Al Bronzo e chef Davide Oldani insieme celebrano i 20 anni del ristorante D’O con una speciale box in edizione limitata.**

**Il ristorante D’O dello Chef Davide Oldani in 20 anni ha raggiunto numerosi traguardi. Per celebrare questo importante anniversario Barilla Al Bronzo e il ristorante D’O si uniscono per reinventare la tradizione**

*Parma, 23 ottobre 2023* – Chef Davide Oldani e Barilla Al Bronzo sono legati dalla dedizione all’eccellenza, dall’amore per la cucina, dalla volontà di regalare un’esperienza in ogni singola forchettata. Una lunga collaborazione animata dallo stesso fine: portare in tavola l’esperienza gustativa più intensa e appagante possibile. È per questo che, in occasione dei 20 anni del ristorante D’O, hanno deciso di celebrare questa ricorrenza in maniera speciale con una **box di Barilla Al Bronzo in edizione limitata**.

Era il 2003, infatti, quando lo chef Davide Oldani aprì a Cornaredo, in provincia di Milano, suo paese di origine, il ristorante D’O. Sono passati 20 anni da quando è nata la sua idea di Cucina POP, caratterizzata dal desiderio di amalgamare l’essenziale con il ben fatto, il buono con l’accessibile, **l’innovazione con la tradizione**. “Sono convinto – afferma lo chef - che la cucina italiana sia grande - oltre che per varietà e gusto - anche per la possibilità che offre di essere **costantemente reinterpretata**: io l’ho fatto con semplicità, dando valore a tutti gli ingredienti e facendo della stagionalità e dell’alta qualità dei prodotti due punti fermi”.

Proprio come lo Chef Davide Oldani reinterpreta nel suo ristorante D’O ogni giorno il meglio della cucina italiana, così Barilla Al Bronzo ricrea la trafilatura tradizionale con la sua Lavorazione Grezza. E da questa affinità e dal comune amore per la qualità delle materie prime, nasce quindi la box diBarilla Al Bronzo, illustrata dall’artista **Agostino Iacurci**.

La creatività e lo sguardo raffinato di Iacurci sono riusciti a riassumere le caratteristiche di Al Bronzo e la filosofia di cucina dello Chef Davide Oldani realizzando **un’illustrazione che raffigura simbolicamente il loro solido legame**. La **spiga di grano** rappresenta la pasta trafilata al bronzo dalla ruvidità intensa, mentre i**l carciofo, il cipollotto e lo zafferano** sono gli ingredienti emblematici della cucina dello Chef, nonché quelli con cui realizza la ricetta proposta nella box: i Mezzi Rigatoni Al Bronzo carciofi, cipollotti e zafferano. Una ricetta che ripercorre il percorso ventennale della cucina di D’O.

**La box Al Bronzo in edizione limitata**

La speciale box celebrativa dei 20 anni del ristorante D’O sarà in vendita a partire dal 1° novembre su Amazon a questo [link](https://www.amazon.it/dp/B0CLB4DC24?maas=maas_adg_58DC75831B1DA336DC90AB9D15E74D01_afap_abs&ref_=aa_maas&tag=maas).

Al suo interno sarà presente una confezione di Mezzi Rigatoni Barilla Al Bronzo, formato tipico della tradizione italiana e il preferito dallo Chef, caratterizzato da una forma generosa e da scanalature marcate.

La box conterrà inoltre la coppia di posate *Passepartout* e *Pastalunga*, pensate e disegnate dallo chef Davide Oldani secondo la sua idea di semplificazione del posto a tavola: un unico strumento che consente di tagliare, raccogliere e inforcare.

Infine, ci sarà anche una cartolina con l’indicazione di tutti i passaggi per eseguire alla perfezione la ricetta esclusiva realizzata dallo Chef per questa speciale ricorrenza.

Prezzo consigliato: € 49,99

**Il grano e la lavorazione di Al Bronzo**

La pasta Al Bronzo deve il suo colore giallo-ambrato, il carattere tosto e il gusto unico a una speciale selezione Barilla di grani duri pregiati 100% italiani, miscelati in modo da ottenere il miglior risultato possibile sia in termini di contenuto proteico che di qualità proteica, garantendo così consistenza corposa ed elasticità della pasta. Al Bronzo ricrea la Lavorazione Grezza, attingendo dal metodo tradizionale della trafilatura al bronzo: l’impasto viene estruso attraverso trafile al bronzo con inserti arricchiti di microincisioni che conferiscono alla pasta una ruvidità intensa e le permettono di avere un’ottima tenuta in cottura e di trattenere il sugo perfettamente. Barilla Al Bronzo, infatti, resta al dente e si abbina perfettamente a tutti i condimenti proprio grazie alla sua superficie ruvida e alla sua consistenza corposa.

Le immagini e i video sono disponibili a questo [link](https://sendfiles-eu.omnicomgroup.com/message/SvHpeoyrVcNq9oHLdEEv8y).

**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 la qualità 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 per quanto possibile 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.archiviostoricobarilla.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; LinkedIn: Barilla Group; Instagram: @barillapeople

**Per maggiori informazioni:**

Andrea Belli

CO-Communication & Ext. Relations Sr Mgr

andrea.belli@barilla.com

+39 0521 262217

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

Paola Chiasserini Jordana Hassan

paola.chiasserini@omnicomprgroup.com Jordana.hassan@omnicomprgroup.com

+39 346 8851377 +39 338 8875174