

Journey in Italy per 'The Grand Tour'

Journey in Italy esplorerà paesaggi scoprendo ricchezze bioculturali nascoste e sorprendenti

Journey in Italy per "The Grand Tour"

Turismo d'autore

Si è tenuta all'interno del Circolo Filologico Milanese la presentazione del progetto Journey in Italy moderata dalla giornalista e scrittrice Camilla Baresani dove sono intervenuti, Milena Polidori, Mario Boselli, Malena Mazza, Francesco Zurlo, Elenoire Cavalli, Marco Morandini, Marco Pedrali, Alessandro Boschieri e Antonella Bondi.

Journey in Italy esplorerà paesaggi scoprendo ricchezze bioculturali nascoste e sorprendenti. Una celebrazione del patrimonio culturale italiano: creatività, design, architettura, enogastronomia, arte, storia, tradizione e innovazione.

Journey in Italy introdurrà The Grand Tour una serie di eventi e pubblicazioni reali e virtuali che celebrano e diffondono i capisaldi della cultura e dello stile italiano. Cibo e bevande italiane tradizionali e contemporanee presentate attraverso narrazioni, cene e degustazioni in eventi culturali e formativi.

Si parte a Maggio da Milano, per proseguire nelle principali città del Nord America e poi in Italia, in Spagna e in altri Paesi del mondo. The Grand Tour è parte della settimana Cacio&Pepe, incentrata sul celebre classico della cucina italiana.

La conferenza stampa in America è fissata il 19 maggio a New York, USA, presso Eataly Downtown, e Journey in Italy - The Grand Tour verrà illustrato anche alle Nazioni Unite all'Ambasciatore Maurizio Massari, rappresentante dell'Italia.

In coincidenza con la candidatura della Cucina Italiana all'UNESCO quale Patrimonio dell'Umanità, si terranno 82 cene organizzate da Cacio&Pepe Week. In contemporanea, nei 9 stores nordamericani di Eataly, si svolgeranno 9 cene quotidiane, dal 19 al 26 maggio 2023. Inoltre, vi saranno 2 masterclass con Chef Heinz Beck *** Michelin, con Antonella Bondi Olfactory Designer, con Chef Luca Fantin * Michelin.

The Grand Tour fa riferimento al Grand Tour dei viaggiatori europei, soprattutto anglosassoni, che tra XVIII e XIX secolo attraversarono l'Italia per completare la propria formazione culturale, lasciando nei taccuini e nei diari testimonianza di esperienze sociali, artistiche, architettoniche, paesaggistiche e anche culinarie. Oggi, in un rinnovato Grand Tour, invitando i viaggiatori contemporanei ad arricchire la propria formazione culturale direttamente nel nostro Paese, portiamo loro saggi virtuali e concreti, oltre gli stereotipi, di quanto un viaggio in Italia continui a essere fondamentale per la crescita di ciascuno. Journey in Italy - The Grand Tour è un think tank no profit dedicato allo studio, alla sensibilizzazione e alla promozione delle connessioni tra il resto del mondo e la cultura agroalimentare, l'ospitalità, il patrimonio artistico e biologico italiano. Lo scopo è quello di informare e incidere sulle politiche agroalimentari e turistiche sia private sia pubbliche in Italia e nel mondo.

Programma maggio 2023:

-19/05 Conferenza stampa presso Eataly Downtown, New York USA

-19/05 Presentazione dell'iniziativa alle Nazioni Unite a New York e all'Ambasciatore Maurizio Massari, rappresentante dell'Italia presso le Nazioni Unite

-19/05 - Cena EATALY LOS ANGELES - Luca Fantin*, Ristorante Bulgari II Luca Fantin, Ginza, Tokyo

-19/05 Cena nella Residenza dell'Ambasciatore delle Nazioni Unite Maurizio Massari a cura dello Chef Heinz Beck *** Michelin - La Pergola - Roma.

-20/05 - Cena EATALY NYC FLATIRON - Heinz Beck ***, La Pergola, Rome Cavalieri - Roma

- 20/05 - EATALY NYC DOWNTOWN - I Profumi della Natura In Cucina Cooking Class Heinz Beck*** con Antonella Bondi, designer olfattiva

. 20/05 - EATALY TORONTO Dinner - Vincenzo Manicone * Michelin - Cannavacciuolo Café & Bistrot Novara

- 21-26/05 - Viaggio in Italia, The Grand Tour, Cacio&Pepe Week. Dimostrazioni ed eventi degli Chef Eataly in Nord America a NYC Flatiron, NYC Downtown, Chicago, Boston, Los Angeles, Las Vegas, Toronto, Dallas, Silicon Valley

JOURNEY IN ITALY

Interverranno all'incontro testimonial di diverse discipline

Concept:

Project: Antonella Bondi, Ruggero Dassi

Moda: Mario Boselli

Psicologia comportamentale: Paolo Crepet, Carmen Mellado

Albergatore/Ecologista: Michil Costa

Sostenibilità: Carla Stachurski, Lars Seifert

Journey in Italy per 'The Grand Tour'

Scienza dell'educazione: Elisabetta Beatrice Bianchi

Sport e Benessere: Maratona delle Dolomiti

Design:

Botanical styling: Simona Giovanna Aloisio

Concept design: Mark Richardson

Design/architettura: Francesco Zurlo, Ruggero Dassi

Event design: Laura Pagani Cesa, Daniela Manzoni Suppiej

Interior design: Eleonore Cavalli, Marco Morandini

Experience:

Design olfattivo: Antonella Bondi

Fotografia: Malena Mazza

Life coach-charity: Mario Furlan

Linguaggio della comunicazione : Annamaria Testa

Scrittura /critica enogastronomica: Camilla Baresani

Teatro: Dominique Meyer

Tourism design: Silvano De Vito

Radio televisione: Tinto-Nicola Prudente- Radio 2

Travel storyteller: Maurizio di Maggio-RMC

Food:

Nutrizione & Sostenibilità: Luisa Cioni

Cucina e ristorazione: Heinz Beck, Luca Fantin e Vincenzo Manicone del "Team Antonino Cannavacciuolo

Food law regulation: Alessandro Boschieri

Food/Wine expertise: Dino Borri

Panificazione: Carlo Di Cristo

Pastry Art: Fabio Longhin

Storia dell'alimentazione: Massimo Montanari

Vino/Distillati: Salvatore Ferragamo, Cristina Nonino, Tony Sasa

R&D:

R&D Nanotecnologie: Carlotta Alice Bianchi

Tecnologia digitale: Marco Pedrali

Umanizzazione universo donna: Patrizia Casati, Carmen Mellado

Innovation and Marketing: Melania Lo Conte

Progetti di cooperazione internazionale: Kong Qingshuo

Financial Advisor: Annalisa Masera

Fondazione Dolomiti UNESCO

Fondazione Santagata per l'Economia della Cultura

Journey in Italy ha la certificazione ISO20121 per minimizzare gli impatti socio-economici e ambientali.

www.journeyinitaly.com

Journey in Italy per 'The Grand Tour'



Journey in Italy per 'The Grand Tour'

