



COMUNICATO STAMPA

Guido Berlucchi si conferma anche per il 2023 quale partner del 18° Congresso di Identità Golose, dal tema: “Signore e signori, la rivoluzione è servita”.

Borgonato in Franciacorta (BS), Gennaio 2022. **“Signore e signori, la rivoluzione è servita”** - questo il tema scelto nel 2023 per il congresso di Identità Golose che raggiunge quest’anno la maggiore età arrivando alla sua 18° edizione. La **Guido Berlucchi**, cantina creatrice del primo Metodo Classico in Franciacorta e iniziatrice di una vera e propria rivoluzione nel suo territorio, non poteva mancare a questo appuntamento enogastronomico in programma **dal 28 a 30 Gennaio presso Mi.CO FieraMilanoCity**.

“Prendere parte a questa edizione del congresso dedicata al tema della “rivoluzione” è particolarmente significativo per la nostra azienda” racconta Cristina Ziliani, Corporate Relations della Guido Berlucchi, “Innovare ed affacciarsi ad orizzonti inesplorati, specialmente in tempi di grande incertezza come quelli che stiamo vivendo in questi anni, è un atto di grande coraggio. **La nostra azienda rappresenta sotto molti punti di vista il frutto riuscito di una rivoluzione: quella creata da mio padre, Franco Ziliani, e da Guido Berlucchi che nel 1961 decisero di creare il primo Metodo Classico in Franciacorta.** Un sogno *rivoluzionario* che ha dato vita a quella che è oggi una delle DOCG più riconosciute e apprezzate al mondo. Da allora la nostra cantina ha sempre lavorato per stare al passo con i tempi e supportare il territorio promuovendo il dialogo e il confronto costruttivo attraverso progetti come *Accademia Berlucchi*.”

Protagonista di questa edizione, presso il corner della cantina, non potevano che essere gli iconici ma rivoluzionari **Berlucchi ’61 Satèn e ’61 Nature 2015**. Per un’esperienza più completa, gli ospiti del congresso avranno la possibilità di iscriversi anche a uno dei **3 appuntamenti di degustazione guidata** - uno in ciascuna delle giornate - organizzati all’interno dello stand alla scoperta di due riserve Berlucchi: **l’anteprima di Palazzo Lana Extreme 2011** che racchiude tutta la forza e l’eleganza del Pinot Nero in purezza e **2008 Riserva Franco Ziliani** la limited edition che ricorda il Padre Fondatore dell’azienda in un 100% Chardonnay serviti in abbinamento ai salumi Spigaroli e ai prodotti del caseificio Gennari.

Dopo avere assegnato, nel corso dell’ultima edizione del congresso, il premio “Identità di Donna” a Karime Lopez, Co-Executive Chef della Gucci Osteria da Massimo Bottura di Firenze, quest’anno la Guido Berlucchi si fa promotrice del premio **“Identità di Territorio”**, oggi alla seconda edizione, è stato conferito per la prima volta a Isa Mazzocchi del Ristorante La Palta nel 2020: un titolo che vuole riconoscere realtà rivoluzionarie capaci di far riscoprire e dare nuova forza ai luoghi e ai territori in cui si inseriscono.

Per scoprire il vincitore di questa seconda edizione vi aspettiamo quindi Domenica 29 Gennaio, nella Sala Auditorium del Mi.CO.

Contatti Stampa:

GUIDO BERLUCCHI S.p.A.

Cristina FRANZINI : +39 030 984381 –
E mail: cristina.franzini@berlucchi.it

GRASSI & PARTNERS PR

Maria Chiara ZANOLLI : +39 346 741 0904
E mail: mariachiara_zanolli@grassipartners.com
Alessandro GRASSI : +39 335 611 4595
E mail: alessandro_grassi@grassipartners.com

Guido Berlucchi & C. S.p.A. a Socio Unico

Piazza Duranti n. 4 – 25040 Corte Franca (BS) – Tel +39 030 984381 - C.F. e P.I. 01604750172 – Reg. Imprese 01604750172
C.C.I.A.A. BS R.E.A. 251217 – Capitale Sociale 7.518.000,00 i.v. – www.berlucchi.it - PEC berlucchi@legalmail.it
Società soggetta ad attività di direzione e coordinamento della PAC Holding s.r.l. C.F. e P.I. 04016940985