

12 Settembre 2023

CASTEL DI SANGRO - L'azienda Marchesi Frescobaldi entra ufficialmente nella famiglia dei partner dell'Accademia Niko Romito arricchendo il bouquet di offerta, formazione ed esperienze degli allievi della Scuola di alta formazione di cucina del Gruppo Niko Romito. La Marchesi Frescobaldi, azienda modello con secolari radici nella produzione vitivinicola toscana, produce vini in Toscana dai primi anni del settecento e ha stretto rapporti nei secoli con le principali Corti europee, la Corte d'Inghilterra e molti Papi.

La partnership permetterà agli studenti dell'Accademia di approfondire il mondo del vino con moduli formativi specifici e specializzati inseriti nel programma del corso. Percorsi di formazione con focus la storia della vite e del vino, i sistemi e tecniche produzione, le zone e territori della viticoltura. Ogni studente avrà modo di vivere esperienze sensoriali uniche, visitare le tenute Marchesi Frescobaldi e scoprire la ricchezza del mondo del vino in relazione alla cucina. In workshop dedicati si approfondirà il mondo dell'abbinamento food/wine, gli stili di pairing, la costruzione di una carta dei vini e l'uso del vino e delle componenti alcoliche in cucina. Con la presenza della Marchesi Frescobaldi la formazione degli allievi Accademia Niko Romito sarà ancora più ricca e variegata, densa di storia, progettualità e sensibilità all'ambiente e al sociale.

“Ho sempre creduto fortemente nel valore della formazione e nella condivisione della conoscenza”, afferma lo chef **Niko Romito**, che aggiunge: “Oggi sempre di più trasferire contenuti alle giovani generazioni e mettere quante più persone possibile nella condizione di imparare è indispensabile. Il ruolo dell'Accademia che ho fondato e in cui ho investito alcune delle mie migliori energie, godendo di uno scambio proficuo e stimolante con tutti gli allievi che abbiamo formato, ha una forte connotazione di responsabilità sociale. Quanto più si studia e si apprende sui libri e sul campo in tutte le branche, tante più possibilità si hanno di trovare la giusta collocazione nel mondo del lavoro. Per questo il percorso di apprendimento dell'Accademia Niko Romito tocca discipline diverse e profondamente correlate al cibo. Il mondo del vino, ad esempio. Dalla filiera agricola alla produzione, dalle peculiarità specifiche di ciascuna bottiglia alla gestione della cantina, dall'identità che una carta dei vini esprime fino alla declinazione del vino come ingrediente in cucina. Frescobaldi Vini, che da sette secoli produce ed esporta qualità in tutto il mondo, raccoglie, incarna ed esprime tutti i valori di un'azienda fortemente italiana e con orizzonti globali. Da oggi ci onoriamo di avere Frescobaldi nella famiglia dei partner dell'Accademia, una partnership all'insegna di valori comuni e obiettivi lungimiranti”.

Oggi la Marchesi Frescobaldi, oltre la storicità e il valore culturale di un prodotto radicato nel terroir in Toscana, ha esteso nei secoli le Tenute di famiglia e i loro vigneti, raccontando la

diversità di territori e vini di tutta la regione. Dal Chianti Rufina, con la storica e secolare Tenuta del Castello Nipozzano, al Chianti Classico, da Montalcino al Castello Pomino, da Montepulciano alla Maremma e Bolgheri, arrivando fino all'isola di Gorgona. Tutti luoghi in cui i singoli vini riflettono i loro terroir e ne sono espressione fedele per natura e autenticità.

“C'è grande stima per il lavoro dello chef Niko Romito con cui condividiamo da sempre temi comuni come quello della sostenibilità, della circolarità e della ricerca: la nostra filosofia è 'Cultivating Toscana Diversity', ovvero interpretare al meglio i territori in cui abbiamo le nostre tenute affinché possano trasmettere l'unicità del luogo d'origine”, commenta **Lamberto Frescobaldi**, presidente Marchesi Frescobaldi. “Niko lavora sugli stessi principi in ogni suo piatto. Siamo sicuri che faremo un bel cammino assieme”.

Oltre che il valore della ricerca sui vini, Marchesi Frescobaldi rappresenta per gli allievi dell'Accademia un'occasione unica per scoprire un'azienda sostenibile e di ricerca, attenta alla tutela dell'ambiente ma anche attiva in interessanti progetti di responsabilità sociale come il progetto Gorgona, l'isola penitenziaria nel cuore dell'Arcipelago toscano che ospita una colonia penale all'aperto dove i detenuti possono muoversi liberamente per lavorare e imparare nuove professioni, fino al termine della pena.