



GROW YOUR OWN BUSINESS
FIERA MILANO MAY 3 - 6 MAGGIO 2015



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
 Martedì 20 Gennaio 2015 | aggiornato alle **17.59** | **36413** articoli in archivio

laT ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

Annunci

Appartamenti

900.000 Annunci in tutta Italia Trova ora la tua Casa!



LOCALI > TENDENZE E MERCATO

17 Dicembre 2014 15:31

All'Hilton Molino Stucky di Venezia le migliori etichette di Prosecco Doc

Il Consorzio Prosecco Doc e l'Hilton Molino Stucky hanno siglato un accordo di partnership per la reciproca valorizzazione; il prestigioso ristorante Aromi ospiterà a rotazione almeno 20 etichette di Prosecco Doc

di Valentina Brambilla



Ha riaperto Aromi, il ristorante fiore all'occhiello dell'hotel **Hilton Molino Stucky** di Venezia, sull'Isola della Giudecca, e si è presentato oltre che con un elegante restyling anche con un'importante novità. Ispirato a uno stile yacht club, è completamente dominato dal colore blu con una particolare attenzione all'illuminazione che si concentra prevalentemente sui piani di degustazione con l'intenzione di porre gli ospiti al centro di un'esperienza gastronomica di qualità in uno spazio elegante e suggestivo. Impossibile non notare la Wine Library, una "biblioteca" di vini che potranno anche essere scelti tramite iPad, attraverso un sistema altamente avanzato e tecnologico.



Una sezione di questa "library" sarà dedicata al **Prosecco Doc**. Ed è proprio questa l'ultima grande novità: il Presidio del Prosecco Doc all'interno del prestigioso ristorante Aromi. L'accordo, in sintesi, prevede la presenza a rotazione di almeno 20 etichette di Prosecco Doc, selezionate dal Consorzio tra quelle dei propri soci e validate da una commissione di Hsmv (Hilton Molino Stucky Venice), costituita ad hoc, al cui prestigio verrà resa giustizia grazie alla conservazione in due delle tre celle super-tecnologiche e di design del ristorante Aromi, alla carta dedicata e agli altri materiali di comunicazione e ai calici personalizzati con il logo del Consorzio.

Dunque non solo un'operazione di marketing, ma una vera e propria azione di valorizzazione del prodotto Prosecco che non è più solo un elemento a corredo dell'offerta culinaria dell'hotel ma ne diventa un protagonista assoluto, grazie anche all'esperienza e preparazione dei sommelier. La proposta gastronomica del ristorante Aromi, capitanato dallo chef Ivan Catenacci, punta alla riscoperta e valorizzazione dei sapori veri della cucina mediterranea, piatti semplici ma preparati con materie prime di altissima qualità, sia di carne sia di pesce. (Tra l'altro, a ulteriore conferma degli "alti valori della tavola" va detto che il Ristorante Aromi è entrato a far parte de la Chaine des Rotisseurs, una delle più antiche Associazioni Gastronomiche al mondo). A sottolineare il legame del ristorante con il territorio veneto ecco dunque le migliori etichette di Prosecco della regione.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione
LOCALI

Categoria
TENDENZE e MER

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Mandarin Oriental Paris celebra l'amore con 4 offerte dedicate alle coppie

Per San Valentino una fuga romantica negli hotel firmati Mandarin Oriental

Fipe: Il "bar gelateria" non conosce crisi e crea nuove opportunità di lavoro

La maison d'alta moda Chloé debutta al Mandarin Oriental di Londra

Achille Di Carlo e Nicolino Grigio sono i due nuovi soci italiani dell'Ehma

Alta cucina nei Mandarin Oriental 16 stelle Michelin in 11 ristoranti



«Il mondo del Prosecco - commenta Stefano Zanette (nella foto accanto, a sinistra), presidente del Consorzio di tutela Prosecco Doc - sta vivendo una grandissima stagione di successi internazionali. Non potevamo lasciarci scappare l'opportunità offertaci dal Molino Stucky di costituire un Presidio del Prosecco Doc all'interno di Aromi. Siamo lieti che in virtù di questo accordo, la clientela Hilton possa ora scegliere tra un'ampia selezione di Prosecco, espressione di un vasto territorio di ben nove province del Veneto e Friuli Venezia Giulia, dove anche i palati più raffinati ed esigenti potranno divertirsi a riconoscere le peculiarità organolettiche originarie dai diversi territori di provenienza».

«Siamo onorati di essere qui - continua Zanette - in una delle città più belle e visitate del mondo, in una vetrina internazionale che conta quotidianamente numeri da capogiro, con la garanzia che il nostro prodotto verrà presentato e servito con una

cura a 5 stelle. Una grande opportunità per noi che da parte nostra assicuriamo la miglior qualità per la clientela Hilton grazie ad un'attenta selezione a monte».

Il Consorzio Prosecco Doc e Hotel Hilton Molino Stucky, due eccellenze del panorama dell'alimentare e del turismo, si sono stretti la mano, rappresentati rispettivamente dal presidente del Consorzio Prosecco Doc Stefano Zanette e il direttore Hmsv Ilio Rodoni (nella foto accanto, a destra), italo-svedese che ha ereditato dal precedente direttore Alessandro Cabella il progetto in questione al suo arrivo 5 mesi fa a Venezia, e hanno siglato un accordo di partnership senza precedenti, perché nessun altro ristorante può vantare tante etichette di Prosecco Doc.

«Non posso prendermi il merito di questa operazione che ho solo ereditato - ha commentato Ilio Rodoni - ma la sposo appieno riconoscendo in essa una vera opportunità anche per noi di valorizzare il legame con il nostro territorio e con le sue eccellenze. Questo accordo con il Prosecco Doc lo consideriamo solo l'inizio di un più ampio percorso che promette per entrambi nuovi e lusinghieri punti di arrivo».

Hilton Molino Stucky Venice

Giudecca 810 - 30133 Venezia
Tel 041 272 3311 - Fax 041 272 3490
www.hiltonhotels.it
venice.info@hilton.com

Consorzio per la Tutela del Prosecco

Piazza Filodrammatici 3 - 31100 Treviso
Tel 0422 1572383 - Fax 0422 1572385
www.consorzioprosecco.it
info@consorzioprosecco.it

CONSORZIO PROSECCO DOC

HILTON MOLINO STUCKY

AROMI

VINO

RISTORANTE

VENEZIA

Mi piace 7

Tweet 0

CONDIVIDI



COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *

Cognome *

Indirizzo

Città

Nazione

Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

 Voglio ricevere le newsletter settimanali**INVIA**

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.