

MARCHESI FRESCOBALDI PARTNER DELL'ACCADEMIA NIKO ROMITO

L'ECCELLENZA DEL MONDO DEL VINO ARRICCHISCE IL PROGRAMMA FORMATIVO DEI GIOVANI CUOCHI

Castel di Sangro / Firenze 12 Settembre 2023 - 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 da settecento anni 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" – queste le parole di 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 riflettano 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" – così Lamberto Frescobaldi – Presidente Marchesi Frescobaldi, che continua – "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.

#

Marchesi Frescobaldi

Frescobaldi incarna l'essenza della Toscana dal 1300, la sua straordinaria vocazione per la viticoltura e la diversità dei suoi territori.

L'unicità di Frescobaldi nasce proprio dalla rappresentazione di questa diversità dalle sue tenute e da vini che esprimono un caleidoscopio di aromi e sensazioni.

Dietro ogni vino Frescobaldi si sente forte il cuore delle persone, agronomi ed enologi che vivono la vigna e il terroir per coglierne ogni dettaglio. La loro arte richiede la regola ferrea del rispetto. Il rispetto della nostra tradizione, che ci guida anche quando scegliamo soluzioni innovative. Il rispetto della Toscana, che consideriamo una terra vivente, da coltivare nell'equilibrio e nell'armonia. Il rispetto di ogni singolo terroir, che grazie a una combinazione unica di suoli, altitudini e microclimi, ci regala vini con una personalità propria e irripetibile.

Le nove tenute Marchesi Frescobaldi sono: **Castello Pomino** (Pomino), **Castello Nipozzano** (Nipozzano), **Tenuta Perano** (Gaiole in Chianti), **Tenuta Castiglioni** (Montespertoli), **Tenuta CastelGiocondo** (Montalcino), **Tenuta Ammiraglia** (Magliano in Toscana), **Remole** (Sieci), **Tenuta Calimaia** (Montepulciano) e **Gorgona**. Situate in zone della Toscana particolarmente vocate alla produzione di vini pregiati (DOC, DOCG e IGT), le tenute, differiscono per terreno, ambiente e storia. A queste vanno aggiunte le Tenute di Bolgheri **Ornellaia** e **Masseto**, **Tenuta Luce** a Montalcino e **Attems** nel Collio. L'insieme di questi elementi conferisce a ciascun vino Frescobaldi un carattere unico e distintivo. Ogni tenuta è gestita come una singola entità, con propri responsabili: per la viticoltura, la vinificazione e l'affinamento.

#

Gruppo Niko Romito

Il Gruppo Niko Romito è un player globale del food contemporaneo.

Nasce ed evolve con il **Ristorante Reale**, 3 stelle Michelin, e **Casadonna** boutique hotel a Castel di Sangro AQ. Oggi il gruppo è impegnato in diversi ambiti.

La *formazione* con l'**Accademia Niko Romito** e il futuro **Campus Niko Romito**, hub di ricerca applicata sul futuro della nutrizione e sulle nuove metodologie di trasformazione del cibo.

La *produzione*, con i prodotti esclusivi di pasticceria e panificazione firmati **Laboratorio Niko Romito**, pensati per il consumo domestico.

Lo *sviluppo* di diversi format di ristorazione come **Spazio Niko Romito**, **Bomba Niko Romito**, **Alt – Stazione del Gusto**.

La *consulenza* per il gruppo **Bulgari Hotel & Resort** di cui Niko Romito firma l'offerta gastronomica nel mondo.

#




INFO

ANDREA ORSINI SCATAGLINI
PUBLIC RELATION & COMMUNICATION DIRECTOR

MARCHESI FRESCOBALDI

P : +39 3482425400

E : andrea.orsini@frescobaldi.it

   stay with us on [@MarchesiFrescobaldi](https://www.instagram.com/MarchesiFrescobaldi)

ALESSANDRA DI SANTE
SEGRETERIA DIDATTICA

ACCADEMIA NIKO ROMITO

P : +39 0864840610

E : info@nikoromitoformazione.it

  stay with us on [@AccademiaNikoRomito](https://www.instagram.com/AccademiaNikoRomito)