



I grandi chef a Be.Come La prima fa il pieno di stelle

I partecipanti al Santa Maria della Scala per il debutto sono stati più di 150
L'assessore Tirelli: «Soddisfatti che Siena sia stata scelta dalle eccellenze»

SIENA

Una partenza con il botto e un parterre de rois per il primo giorno di Be.Come, l'evento realizzato con il supporto della Fondazione Mps e Confagricoltura, che oggi si concluderà al Santa Maria della Scala e che vede in vetrina trenta aziende interpreti del mondo del vino toscano, esperti, personaggi chiave dell'enogastronomia, nonché esponenti prestigiosi dei settori trainanti del made in Italy. I partecipanti per la 'prima' dell'evento, sono stati ben 154. Tra loro personaggi importanti come lo chef stellato come Giuseppe Di Iorio - Ristorante Aroma, il Master of Wine Gabriele Gorelli, Danilo Guerrini - Presidente Relais & Châteaux Italia e Filippo Saporo - Presidente di JRE Italia - Jeunes Restaurateurs d'Europe e Giovanni Luca Di Pirro, che stellato del ristorante Castell del Nero.

Durante Be.Come sono previsti i cinque panel tematici, due interviste e tre masterclass coordinate da Gabriele Gorell, primo Master of wine italiano con la collaborazione di Justin Knock, Master of wine e wine director of Oeno Group London, e Christophe Heynen, Master of wine importatore leader in Belgio e Francia. Due invece le interviste:

una per la presentazione in anteprima del progetto 'Off Wine' di Gianmaria Padovani, un vigneto di Montalcino a sostenibilità misurabile (verrà realizzato nei prossimi mesi) e un medium dedicato ai temi green; l'altra ha come protagonista a Fabio Manuele Emea vice president of Public Relation di 'Tory Burch', che racconterà uno dei brand globali di maggior successo degli ultimi venti anni. Presente anche l'assessore al Turismo, Alberto Tirelli.

«**Siena** - commenta - si conferma una vetrina delle eccellenze. Il fatto che aziende così importanti abbiano scelto di venire qui per confrontarsi e unire le eccellenze del territorio con il design e la gastronomia credo sia un connubio veramente vincente». Oggi si terrà la giornata conclusiva di Be.Come con la cerimonia finale in programma alle 18.30.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'EVENTO

Raduna trenta aziende interpreti del mondo del vino toscano, ma anche molti esperti





