



Comunicato stampa N. 149/08

San Donato Milanese, 29 ottobre 2008

“Low emission dinner” per Francis Ford Coppola

Promossa da BMW Group Italia in onore del regista statunitense ospite al World Business Forum, la cena a basso impatto ambientale in programma la sera del 28 ottobre è stata realizzata con materie prime di stagione prodotte localmente in un raggio massimo di 50 chilometri da Milano. Con il suo menu lo chef Carlo Cracco ha così dimostrato che, anche in campo culinario, ‘low emission’ non significa povero nella sua espressione o nel contenuto. Un concetto che il BMW Group mette in pratica realizzando vetture “EfficientDynamics”, ovvero auto in grado di garantire consumi ed emissioni ridotti senza rinunciare a prestazioni e piacere di guidare

World Business Forum. A Palazzo Clerici una cena a basso impatto ambientale

“Low emission dinner” è la cena di gala a basso impatto ambientale che BMW Group Italia ha offerto ai suoi ospiti a Palazzo Clerici in onore di Francis Ford Coppola. Il regista e produttore statunitense di origine italiana è infatti a Milano per partecipare in qualità di relatore al prossimo World Business Forum (FieraMilanoCity, 29-30 ottobre 2008).

Interpretato da Carlo Cracco, il menu “low emission dinner” ha proposto piatti preparati esclusivamente con prodotti alimentari locali per ridurre al minimo emissioni e consumi legati al trasporto delle materie prime.

Società
BMW Italia S.p.A.

Società del
BMW Group

Sede
Via della Unione
Europea, 1
I-20097 San Donato
Milanese (MI)

Telefono
02-51610111

Telefax
02-51610222

Internet
www.bmw.it
www.mini.it

Capitale sociale
5.000.000 di Euro i.v.

R.E.A.
MI 1403223

N. Reg. Impr.
MI 187982/1998

Codice fiscale
01934110154

Partita IVA
IT 12532500159

“Abbiamo chiesto allo chef Carlo Cracco – ha commentato Andrea Castronovo, Presidente e Amministratore Delegato BMW Group Italia – una cena ‘sostenibile’, in grado di dimostrare che ‘low emission’ non significa per forza povero nella sua espressione, ma che, in ogni campo, è possibile scegliere di operare a basso impatto ambientale senza influire in alcun modo sull’eccellenza dei contenuti”.

“Un concetto – ha continuato Castronovo – che BMW persegue in ogni sua attività e ha fatto proprio con la filosofia EfficientDynamics, riuscendo a realizzare vetture dai consumi e dalle emissioni ridotti senza rinunciare alle prestazioni e al piacere di guidare tipici del brand”.

Carlo Cracco. La scelta delle materie prime e l’offerta del territorio

“Palazzo Clerici a Milano, sede scelta per la nostra cena a basso impatto ambientale – ha spiegato Carlo Cracco, chef e titolare del Ristorante Cracco a Milano –, è stato il punto di partenza per la ricerca dei prodotti alimentari utili alla composizione del menu. Da questo punto, centro di un cerchio tracciato da un ideale ‘compasso enogastronomico’, sono partito per approvvigionarmi di prodotti di elevata qualità”.

Il luogo scelto per reperire la maggior parte delle materie prime alimentari è stato identificato nella Cascina Gaggioli, tipica cascina della fertile pianura lombarda che si trova all’interno del Parco Agricolo Sud Milano e che dista meno di nove chilometri da Palazzo Clerici. La ricerca si è

conclusa comunque entro un raggio di circa 50 chilometri, pari alla distanza percorsa per reperire i vini in menu, provenienti dall'azienda agricola Nettare de Santi di San Colombano al Lambro.

Nel rispetto di questi criteri, il tragitto delle materie prime da Cascina Gaggioli a Palazzo Clerici è stato di 8,9 km, percorso con un veicolo da trasporto le cui emissioni di CO₂ sono state calcolate in 1.691 grammi. Se si fossero usati prodotti qualitativamente comparabili, ovvero carne tipo chianina e riso Carnaroli tipo Acquerello di Vercelli, trasportati dai luoghi di origine, la distanza da coprire sarebbe stata di 443 chilometri e le emissioni di CO₂ sarebbero salite a 84.179 grammi.

Il menu per Francis Ford Coppola

Ideato da Carlo Cracco in collaborazione con Papillon Eventi, il menu della cena offerta da BMW Group Italia in onore di Francis Ford Coppola ha proposto le seguenti portate:

- crema di zucca con raspadura; sfoglie di polenta croccante con crescita alle erbe; tonno di coniglio con giardiniera di verdure
- verdure essiccate al naturale; risotto marinato con zucca e nervetti; involtino di manzo brasato con verze; semifreddo al mascarpone con pere e cachi; piccolo pan meino.

Alle pietanze sono stati accompagnati i seguenti vini:

- DOMM Metodo Classico Brut; San Colombano DOC Selezione Mombione 2005; Riesling Collina del Milanese Selezione Mombione IGT 2007; Passito di Verdea IGT.

BMW EfficientDynamics

Per il BMW Group la sostenibilità riveste un ruolo importante, sia a livello di prodotto che di produzione, ed è già da tempo un leitmotiv della strategia aziendale. Recentemente questa strategia è stata premiata con un'ottima posizione nel Dow Jones Sustainability Index. Per la quarta volta consecutiva infatti il BMW Group è stato classificato come "la casa automobilistica con la produzione più sostenibile del mondo".

Piacere di guidare, design affascinante e innovazione tecnologica sono le caratteristiche di ogni modello BMW. Oggi grazie alle tecnologie BMW EfficientDynamics la Casa di Monaco è in grado di offrire un maggiore piacere di guidare insieme a consumi e livelli di emissioni ridotti, caratteristiche che fanno parte della dotazione di serie di ogni nuovo modello BMW – dalla compatta BMW Serie 1 alla nuova BMW Serie 7.

Già oggi BMW Group è in grado di fornire risposte convincenti per la mobilità sostenibile, basti pensare che nel solo 2008 con BMW EfficientDynamics si risparmieranno 150 milioni di litri di carburante rispetto al 2006, l'equivalente del fabbisogno energetico di una città come Ginevra per quattro anni.

Per ulteriori informazioni contattare:

Roberto Olivi
Corporate Communications Manager
Telefono: 02.51610.294 Fax 02.51610.416
E-mail: Roberto.Olivi@bmw.it

Media website: www.press.bmwgroup.com (comunicati e foto) e <http://bmw.lulop.com> (filmati)