



Comunicato stampa N. 192/06

San Donato Milanese, 14 novembre 2006

BMW Guida d'Italia 2007. Parata di chef a Roma

In libreria da novembre, la nuova guida è stata presentata ieri sera a Roma. Nel corso della cena - basata su un menu firmato dagli chef Massimiliano Alajmo, Heinz Beck e Massimo Bottura - assegnato a Le Calandre dei fratelli Alajmo il titolo di Ristorante dell'Anno

La Guida d'Italia BMW 2007 è stata presentata ieri sera nella capitale nel corso di una cena che BMW Italia ha offerto presso il ristorante La Pergola al Rome Cavalieri Hilton. Hanno firmato il menu tre chef apprezzatissimi sia in Italia sia all'estero: Heinz Beck, Massimo Bottura e Massimiliano Alajmo, titolare con il fratello Raffaele de Le Calandre a Sarmeola di Rubano (Padova), premiato Ristorante dell'Anno dalla BMW Guida d'Italia 2007.

"Innovazione, competenza e stile; sono queste le caratteristiche che hanno consentito al ristorante Le Calandre di aggiudicarsi il riconoscimento - ha detto Marco Saltalamacchia, Presidente e Amministratore Delegato BMW Group Italia S.p.A. -. Il giovane chef Massimiliano Alajmo ci ha stupito per la sua bravura nel trasformare pietanze prelibate in piatti superlativi, giocando di continuo con materie prime, cotture e abbinamenti, senza dimenticare la sua particolare attenzione ai dettagli."

Alajmo, Beck e Bottura firmano un menu all'insegna del piacere a tavola

Classe '74, Massimiliano Alajmo de Le Calandre (Padova) è il più giovane chef tristellato Michelin. Rappresenta la quinta generazione consecutiva di ristoratori da parte della famiglia della mamma, Rita Chimetto Alajmo. La sua cucina gioca di continuo con materie prime, cotture, abbinamenti. La costruzione del piatto, può essere canonica, ma spunta sempre almeno un dettaglio inatteso. C'è una continua ricerca dei sapori primordiali, l'uso nobile di legumi e carni, il pesce come protagonista.

Nel menu ha firmato due piatti: cappuccino di seppie al nero e maialino da latte arrostito con spuma di senape e polvere di caffè. Un particolare ringraziamento va all'azienda agricola Roberto Anselmi e all'azienda vinicola Zenato per aver fornito i vini che accompagnano le due pietanze, e rispettivamente un Capitel Croce 2000 in magnum nel primo caso e un Amarone Classico della Valpolicella Riserva 1995 nel secondo.

Bavarese, classe '63, chef del ristorante La Pergola presso il prestigioso hotel romano (Ristorante dell'anno BMW Guida d'Italia 2004) Beck, in Italia dal '94, professa una cucina fantasiosa, leggera, dai sapori mediterranei, a base di soli prodotti freschi, che gli è valsa in questi anni la consacrazione da parte della critica.

Per la serata ha proposto fagottelli al brodo di razza con broccoli, filetto di sogliola su un ragout di fagioli cannellini e tartufo bianco di Alba, entrambi abbinati a un Gewürztraminer 2002 Lageder.

Massimo Bottura, classe '64, chef e patron de La Francescana a Modena dal 1995, si è affinato a fianco di maestri come Alain Ducasse, col quale ha lavorato tre anni a partire dal '92, e Ferran Adrià, che nel 2000 lo ha invitato a fare un'indimenticabile esperienza di tre mesi e mezzo al Bulli.

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

BMW Group

Corporate Communications

Per l'occasione ha preparato un dessert in due portate tipico della sua terra: parmigiano reggiano con una goccia di aceto balsamico accompagnato da un sorso di amarena di vignola e seguito da un caldo freddo di zuppa inglese.

Il piacere di viaggiare riparte a novembre

Curata dalla Direzione Comunicazione e P.R. di BMW con la collaborazione di Edizioni Fotogramma, BMW Guida d'Italia 2007 è distribuita da Mondadori al prezzo di copertina di 20 euro. Sarà disponibile nelle librerie a partire dal mese di novembre e, a partire da dicembre, inserita nel welcome pack che i Concessionari BMW offrono in omaggio a tutti i clienti che abbiano sottoscritto il contratto d'acquisto di una nuova autovettura.

"Giunta alla sua sedicesima edizione - ha sottolineato Marco Saltalamacchia, Presidente e Amministratore Delegato di BMW Group Italia S.p.A. - la Guida d'Italia BMW si conferma strumento utile e prestigioso, un'opera editoriale che rispecchia l'identità del marchio BMW, quel Piacere di Guidare che rappresenta una dichiarazione precisa della nostra visione del mondo. La Guida fa parte di un impegno culturale che BMW Italia sta portando avanti da anni, convinta che il marchio non sia soltanto lo strumento di garanzia delle caratteristiche di un prodotto, ma rappresenti un soggetto sociale dotato di identità, personalità e vita comunicativa propria."

900 pagine, 1760 alberghi, 1310 ristoranti, 22 porti turistici e tanti altri indirizzi utili
Foliazione di circa 900 pagine, circa tremila indirizzi di alberghi, ristoranti e negozi, informazioni e consigli per il tempo libero suddivisi per regione, l'edizione 2007 della Guida BMW si conferma come un valido strumento per chi desidera godere fino in fondo del piacere di viaggiare. Come ormai tradizione, essa propone inoltre l'elenco aggiornato dei migliori dieci ristoranti stilato dai più famosi critici gastronomici italiani, un comodo indice alfabetico che elenca le circa 900 località censite, e una specifica sezione dedicata alla rete di vendita e assistenza BMW nel Paese.

Per ulteriori informazioni:

Patrizia Venturini
Tel. 02.51610.164, Fax 02.51610.416
E-mail: Patrizia.Venturini@bmw.it

Media website: www.press.bmwgroup.com