

di Aka Sarabeth

alleanze

GRANA PADANO

studia la comunicazione negli Usa



Il Consorzio Tutela Grana Padano ha scelto Barabino & Partners Usa, agenzia di comunicazione con sede a New York, per la gestione della comunicazione del Grana Padano Dop sul mercato statunitense. Con una produzione annua di oltre 5,4 milioni di forme, di cui il 47% esportato all'estero, il Grana Padano è un pilastro dell'eccellenza gastronomica italiana nel mondo. L'accordo mira a consolidare il brand come ambasciatore del Made in Italy, attraverso una comunicazione integrata che valorizzerà le sue iniziative sociali e culturali negli Stati Uniti. Una mossa strategica per il Consorzio, che punta a sfruttare l'esperienza e la conoscenza approfondita del mercato americano di Barabino & Partners Usa, guidata da un decennio da Marco Lastrico.

EVENTI

Da Cipriani si celebra la comunità italo-americana

L'annuale gala della National Italian American Foundation (Niaf) a New York promette di essere un'occasione per celebrare la comunità italo-americana. In programma giovedì 18 aprile al Cipriani 42nd Street a New York, l'evento sarà un tributo agli influenti membri della comunità. Durante la cerimonia, Giuseppina Di Foggia (Terna), Monica Mandelli (Kkr) e Carlo Scissura (Ny Building Congress), figure di spicco della comunità italo-americana, saranno celebrati per i loro contributi. Ogni anno il Niaf celebra una diversa regione italiana e nel 2024 toccherà al Friuli-Venezia Giulia. Un appuntamento imperdibile per tutti coloro che desiderano celebrare il legame tra l'Italia e l'America.



FOOD

L'incontro tra cucina asiatica ed emiliana



Un'esplosione di sapori e tradizioni culinarie si prepara a invadere le strade di Soho ad aprile, grazie alla cena a quattro mani organizzata dal ristorante Nonna Beppa. L'evento vedrà la chef Christine Lau, ex executive chef del ristorante fusion italo-giapponese Kimika, unire le forze e la creatività con "l'ambasciatore del tortellino in America", lo chef Wendy Cacciatori. Lau è diventata un'istituzione nel mondo della ristorazione a New York e ci si aspetta il sold out per questa iniziativa. Insieme, i due maestri proporranno un menu che celebra la fusione e l'unione tra la cucina asiatica e quella emiliana. Gli amanti della buona tavola non potranno perdere l'occasione di degustare creazioni innovative, frutto della collaborazione tra due talenti di livello mondiale.