

IL CAMPIONE CI HA PRESO GUSTO ROGER FEDERER ALLE PRESE CON QUATTRO NUOVE LEZIONI DI CUCINA A BASE DI PASTA E SUGHI BARILLA

*Roger Federer di nuovo ai fornelli con il “maestro” Davide Oldani.
Quattro lezioni di cucina per mettere ancora una volta alla prova il campionissimo svizzero
con la pasta e i sughi Barilla, in onda dal 20 maggio.*

Nei prossimi spot Barilla su pasta Integrale e ai 5 Cereali, Salsa Pronta e Ragù Classico ancora una volta **Roger Federer sarà in un campo di gioco nuovo per lui: la cucina.** Dopo il primo incontro in cucina con il “maestro” Davide Oldani e il viaggio a New York per condividere con gli amici il piacere di una Pasta al Pesto, **ecco quattro nuove lezioni per mettersi alla prova e migliorarsi sempre di più ai fornelli e allo stesso tempo** continuare - tra gesti tennistici e movimenti atletici - a portare il suo personale tocco alla cucina italiana e al piatto più iconico della Dieta Mediterranea. In queste lezioni il campionissimo svizzero utilizzerà due ricette di sughi pronti e due ricette di pasta fornite dal Maestro Oldani per provare a realizzare qualcosa di classico ma allo stesso tempo con un tocco di creatività.

Gli spot, della durata di 15” ciascuno, sono stati realizzati dall’agenzia JWT e verranno trasmessi in Italia a partire dal 20 Maggio e nelle principali geografie in cui Barilla opera a partire dalla seconda parte dell’anno.

QUATTRO MASTER LESSON TRA TRADIZIONE E CREATIVITA’

L’idea creativa è che un piatto di pasta è molto di più di un semplice pasto, ma racchiude in sé l’universo valoriale, il vissuto, la tradizione e il benessere della dieta Mediterranea. E infatti ad ogni spot è associata una lezione, anzi, una “Master Lesson” e una parola chiave: ne “**La semplicità**” il richiamo è all’“ID” del condimento della pasta, il sugo di pomodoro, che Barilla propone nella sua versione più semplice e genuina, la Salsa Pronta con pomodori italiani e un filo d’olio extravergine. Una salsa dolce e delicata, corposa e vellutata che sa esaltare la consistenza e il sapore dei tortiglioni di grano duro.

La seconda “Master lesson” si intitola “**Il rispetto**” ed è dedicata al ragù di carne alla bolognese, ricetta simbolo del pranzo della domenica che Barilla propone in una versione tradizionale: cottura lunga, soffritto tradizionale e carni da allevamenti italiani. E che Federer abbina alle Emiliane Barilla e completa con un pizzico di... rosmarino e creatività.

Nella terza “Master lesson” è protagonista la Pasta ai 5 cereali, una nuova linea di prodotto nata nel segno della ricerca del benessere e del gusto che sempre più successo sta riscuotendo tra gli italiani. La ricetta preparata da Federer nasce da un’idea di Davide Oldani e racchiude tutta la freschezza e il calore della bella stagione: le penne ai 5 cereali incontrano un condimento a base di succo d’arancia, mandorle, piselli e zucchine, perfetta per esaltare il gusto ricco della pasta.

L'ultima lezione è "**Sorprendi**" e per Federer rappresenta il completamento di un percorso di crescita in cucina: una rivisitazione della classica Cacio & Pepe , abbinata agli spaghetti integrali Barilla con il tocco "da maestro" di una grattugiata di scorza di limone, che la rende più fresca e armoniosa. E, di fatto, contribuisce a "sdoganare" la pasta integrale come un prodotto non solo pensato per chi è attento a benessere e salute, ma capace di sorprendere per il suo gusto delicato e la perfetta consistenza al dente.

Il Gruppo Barilla

Nata a Parma nel 1877 fa da una bottega che produceva pane e pasta, Barilla è oggi tra i primi gruppi alimentari italiani, leader mondiale nel mercato della pasta, dei sughi pronti in Europa continentale, dei prodotti da forno in Italia e dei pani croccanti nei Paesi scandinavi. Il Gruppo Barilla possiede 28 siti produttivi (14 in Italia e 14 all'estero) ed esporta in più di 100 Paesi.

Dagli stabilimenti escono ogni anno circa 1.700.000 tonnellate di prodotti alimentari, che vengono consumati sulle tavole di tutto il mondo, con i marchi: Barilla, Mulino Bianco, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla.

Quando si apre la bottega nel 1877, Pietro Barilla ha come parole d'ordine fare cibo buono. Oggi, questo è diventato l'unico modo di fare impresa di Barilla: "Buono per Te, Buono per il Pianeta."

"Buono per Te" significa migliorare continuamente i nostri prodotti, incentivare l'adozione di corretti stili di vita e favorire l'accesso al cibo e l'inclusione sociale delle persone.

"Buono per il Pianeta" significa promuovere filiere sostenibili e ridurre le emissioni di CO₂ e i consumi di acqua nella fase produttiva.

Per ulteriori informazioni si prega di visitare: www.barillagroup.com Twitter: @BarillaGroup

Per informazioni:

Responsabile di Media Relations

Luca Di Leo

luca.dileo@barilla.com

Media Relations

Andrea Belli

andrea.belli@barilla.com

+39 0521 262217