



**MOËT & CHANDON E GAMBERO ROSSO DI NUOVO INSIEME CON IL PREMIO SPECIALE
“TRADIZIONE FUTURA” PER SOSTENERE IL TALENTO DI DIECI NUOVE PROMESSE
DELLA RISTORAZIONE ITALIANA**

**Il 24 ottobre, in occasione della presentazione della Guida Ristoranti d'Italia 2023, la
Maison de Champagne è tornata a premiare la creatività espressa della next generation
gastronomica nel nostro Paese**

Si è rinnovata anche per l'edizione 2023 della Guida Ristoranti d'Italia la collaborazione tra Moët & Chandon e Gambero Rosso che, attraverso l'istituzione del premio speciale “Tradizione Futura”, vogliono tributare il giusto riconoscimento a chi, senza distinzione di genere o provenienza geografica, sta contribuendo a scrivere un nuovo capitolo della cultura gastronomica italiana.

La tensione all'innovazione, la curiosità, il desiderio di ridefinire i codici espressivi e i canoni della propria regione vinicola sono valori che da sempre animano la filosofia di Moët & Chandon, la Maison che dal 1743 condivide con il mondo la magia dello Champagne ed è considerato il brindisi d'elezione che celebra ogni momento memorabile della vita, grazie a vini unici che combinano vivace fruttato, palato seducente ed elegante maturità.

La nascita di “Tradizione Futura” si inserisce in un discorso coerente con la visione globale della Maison che, attraverso questo riconoscimento, vuole sottolineare il proprio impegno a sostegno della creatività, dell'estro e della bravura, sottolineando anche l'attenzione su temi di stringente attualità come sostenibilità, inclusione, formazione.

Ecco quindi che, il 24 ottobre, a salire sul palco per ritirare il premio speciale “Tradizione Futura” sono state dieci giovani promesse che rappresentano già oggi una garanzia di eccellenza per la nostra cucina: in ordine alfabetico, Antonio Bertini di Casa Bertini a Recanati, Alessandro Billi di Osteria Billis a Tortona, Gina Di Benedetto di Mom a Teramo, Xin Ge Liu di Il Gusto Dim Sum a Firenze, Ariel Hagen di Saporium a Chiusdino, Tina Marcelli di Artifex Feuerstein a Brennero, Enrico Marmo di Balzi Rossi a Ventimiglia, Nico Mastroianni di Santo Bevitore a Milano, Celestino Mauro di Core a Castrovillari e Antonio Ziantoni di Zia a Roma.

“Siamo davvero felici di poter replicare anche quest'anno la felice esperienza di collaborazione nata lo scorso anno con Gambero Rosso”, spiega Fanny Bonet-Monserrat, Senior Brand Manager di Moët & Chandon. “Tradizione Futura nasce non solo per contribuire attivamente alla valorizzazione del talento della next generation dell'alta gastronomia italiana, ma vuole porsi anche come un laboratorio di esperienze e confronto, un network di relazioni che permette agli chef premiati di dialogare con la Maison, per costruire insieme iniziative e attività che siano posizionanti e valoriali per tutti i soggetti coinvolti. Crediamo fortemente nelle capacità espresse dei giovani chef che sono saliti a ritirare il premio e vogliamo brindare insieme a loro perché con il loro lavoro stanno riscrivendo il grande ricettario della cucina italiana”.

Per ulteriori informazioni su Moët & Chandon: www.moet.com.

MOËT & CHANDON

Moët & Chandon è stata fondata nel 1743 da Claude Moët e portata alla fama internazionale dal suo discendente, Jean-Rémy Moët, che sognava di "condividere la magia dello Champagne con il mondo". Dalla corte reale al red carpet, dallo Studio 54 al Grande Slam, Moët & Chandon da sempre riunisce le persone per celebrare momenti emozionanti, magici e straordinari. Con i vigneti più vasti e diversificati della regione, la Maison offre un portfolio universale e versatile di Champagne per ogni occasione e palato. Facile da amare, ogni creazione - dall'iconico Moët Impérial alla raffinata Grand Vintage Collection, dall'affascinante Moët Rosé Impérial al rinfrescante Moët Ice Impérial - stupisce e incanta con un'ampia gamma di sapori e aromi per catturare l'ampiezza sorprendente del suo terroir. Attraverso Natura Nostra, il programma di sostenibilità a lungo termine di Moët & Chandon, la Maison lavora per proteggere la biodiversità nella regione e, dal 2009, Moët & Chandon sostiene anche iniziative filantropiche attraverso Toast for a Cause. Per quasi tre secoli, Moët & Chandon è stato lo Champagne d'elezione per celebrare momenti storici o momenti privati di grande importanza, sottolineando ogni brindisi con un tocco di effervescenza.

Moët & Chandon promuove il consumo responsabile