



**PER IL TERZO ANNO CONSECUTIVO MOËT & CHANDON E GAMBERO ROSSO
ASSEGNANO IL PREMIO SPECIALE “TRADIZIONE FUTURA” ALL’INTERNO DELLA
GUIDA AI RISTORANTI D’ITALIA**

**Anche per l’edizione 2024 del vademecum sui migliori indirizzi enogastronomici del
Paese, la Maison de Champagne premia la creatività espressa dalla next generation
culinaria d’Italia**

Roma, 16 ottobre 2023 - In occasione della presentazione della **Guida ai Ristoranti d’Italia 2024**, si è rinnovata la **collaborazione tra Moët & Chandon e Gambero Rosso** che, per il terzo anno consecutivo, hanno conferito a dieci giovani talenti della gastronomia il **premio speciale “Tradizione Futura”**.

Il riconoscimento celebra **chef, senza distinzione di genere o provenienza geografica, che** con la loro visione, la loro creatività e il loro rigore d’esecuzione **hanno saputo proporre un’interpretazione originale ma allo stesso tempo coerente della grande tradizione culinaria d’Italia**.

A salire sul palco per ritirare il premio speciale “Tradizione Futura” sono stati, in ordine alfabetico: **ANNA BARBINA** di AB Osteria Contemporanea di Mortegliano, **MAGDALENA BUCSYNSKA** di Restaqmme a Napoli, **MATTEO DELVAI** dell’Atelier Moessmer Norbert Niederkofler di Brunico, **NICOLETTA FRANCESCHINI** del Silene Piccolo Ristorante a Foligno, **FREDERIK LASSO** del Zunica 1880 di Civitella del Tronto, **GIACOMO LOVATO** di Borgia - Milano a Milano, **DARIO PANDOLFO** del Cala Luna de Le Calette Hotel di Cefalù, **GUIDO PATERNOLO** del Pellico 3 del Park Hyatt Milano, **GIOVANNI RIGONI** del Zanze XVI a Venezia, **EDOARDO TILLI e KLODIANA KARAFILAJ** del Podere Belvedere Tuscany di Pontassieve.

Le dieci nuove promesse della cucina italiana condividono con Moët & Chandon gli stessi principi con i quali il visionario Claude Moët fondò la Maison nel 1743: **tensione all’innovazione, talento, impegno**. È un comune desiderio di offrire nuove espressioni e modalità di degustazione di classici intramontabili, che sia un piatto o un calice di Champagne.

Fedele a quei valori che ne permeano l’agire da 280 anni, la scelta di sostenere un premio come “Tradizione Futura” rappresenta per Moët & Chandon una naturale estensione del proprio **impegno a favore della piena espressione delle proprie competenze**, che abbraccia anche temi come quello della sostenibilità e dell’inclusione.

Ai giovani interpreti della ristorazione nostrana Moët & Chandon dedica il proprio brindisi per il traguardo raggiunto, come fa ogni giorno in tutto il mondo, accompagnando momenti memorabili della vita grazie a vini unici che combinano vivace fruttato, palato seducente ed elegante maturità.

*“Nei suoi 280 anni di vita, la nostra Maison si è sempre impegnata nel riscrivere i codici stessi del savoir-vin in Champagne”, spiega **Carola Braggio**, Senior Brand Manager di Moët & Chandon. “Un percorso simile a quello intrapreso dagli chef a cui, da tre anni, assegniamo insieme a Gambero Rosso il premio speciale ‘Tradizione Futura’, che rappresenta per noi un’ulteriore occasione per valorizzare l’eccellenza espressa dell’alta gastronomia italiana, che da sempre dialoga in maniera perfetta con i nostri Champagne”.*

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