Informacja prasowa

Warszawa, XX kwietnia 2021

**Poczuj klimat Italii – włoska uczta z Larą Gessler**

Jak sprawić sobie i swoim bliskim nieco przyjemności? Postaw na pyszną przygodę kulinarną we włoskim stylu! Taka uczta może być okazją do spędzenia czasu z najbliższymi i doznania niezwykłych wrażeń smakowych równocześnie. Decydując się na odpowiednie składniki, korzystając ze sprawdzonych przepisów i organizując w odpowiedni sposób przestrzeń, możemy przygotować prawdziwe kulinarne przeżycie, które przeniesie nas do słonecznej Italii. Tamtejszą kuchnię i jej zalety zdecydowanie ceni Lara Gessler – znana restauratorka i nowa ambasadorka marek włoskich wód mineralnych: S.Pellegrino i Acqua Panna.

**Prostota i piękno włoskiej kuchni**

Kuchnia włoska jest jedną z najpopularniejszych w Europie. U jej podstaw leżą dania złożone z prostych składników – świeżego pieczywa, makaronów, pomidorów, oliwy, szynek i serów, uzupełnionych o aromatyczne warzywa, takie jak czosnek i cebula, a także o przyprawy i zioła – oregano, bazylię, estragon, rozmaryn czy tymianek. Na ich bazie powstają pyszne dania, z których najpopularniejsze to pizza, spaghetti, focaccia, lasagne czy sałatka Caprese. Kuchnię tę cechuje prostota, która jednak przekłada się na prawdziwe bogactwo smaków. Jej główną zaletą jest to, że każdy może się jej nauczyć – przepisy są szeroko dostępne, a przygotowywanie dań stosunkowo łatwe.

**Włoska kuchnia idealna do biesiadowania**

Majówka czy też nadchodzące po niej letnie miesiące kojarzą nam się z korzystaniem z uroków natury i spędzaniem czasu na świeżym powietrzu. Jednym ze sposobów na takie celebrowanie chwil jest przygotowanie jedzenia i napojów, spakowanie ich w piknikowy kosz wraz z kocem oraz zorganizowanie małego kulinarnego wydarzenia z najbliższymi. Co ważne, taki piknik możemy też urządzić we własnym domu czy mieszkaniu, na balkonie, tarasie, w ogródku…

Przygotowanie uczty we włoskim stylu nie wymaga ogromnego zaangażowania. Wystarczy kupić świeże pieczywo w piekarni (lub upiec własne, jeśli lubimy to robić) i podać je wraz z deską prawdziwie włoskich serów i wędlin. Twardy i aromatyczny parmezan, łagodna ricotta, kremowy i słodkawy mascarpone czy przygotowywana z bawolego mleka mozzarella to serowe specjały, które zasmakują szczególnie dobrze na chrupkim pieczywie wraz z oliwą z oliwek i świeżymi ziołami, na przykład bazylią. Z kolei dla fanów mięsa, klimat Italii pomogą poczuć prosciutto crudo – podsuszana szynka wieprzowa konserwowana solą i tłuszczem, breasaola – długo dojrzewająca szynka wołowa moczona w solance, salame – zmielona szynka na bazie wieprzowiny, ostra kiełbasa nduja czy włoski boczek pancetta.

**Na styku kulinariów i hydrosommelierstwa**

W naszej włoskiej uczcie nie powinno zabraknąć także wody. Możemy sięgnąć po gazowaną naturalną wodę mineralną S.Pellegrino z włoskich Alp, która dzięki swojemu bogactwu minerałów i obecności bąbelków wyraźnie podkreśla smak dań. A jeżeli zależy nam na wodzie niegazowanej, o delikatnym i aksamitnym smaku, warto wybrać pochodzącą z Toskanii naturalną wodę mineralną Acqua Panna.

*„Włochy zajmują specjalne miejsce w moim sercu. Uwielbiam po nich podróżować, odkrywać ich kolejne tajemnice i poznawać fantastycznych, pełnych życia ludzi. Nie znam nikogo, kto nie zakochałby się też we włoskiej kuchni. Często przygotowuję w swojej kuchni dania rodem z Italii, żeby choć na chwilę poczuć ponownie jej klimat. Nie ukrywam, że z mojej miłości do Włoszech wynika to, że jestem fanką wód S.Pellegrino i Acqua Panna. Dlatego też z dużym entuzjazmem zdecydowałam się na współpracę z tymi markami”* – mówi Lara Gessler, znana polska restauratorka i autorka książek kulinarnych.

W ostatnim czasie Lara Gessler na swoich kanałach w mediach społecznościowych zorganizowała m.in. gotowanie na żywo ze swoim bratem Tadeuszem Mullerem czy z instagramerką Ciocią Liestyle, podczas których nie tylko dzieliła się przepisami na włoską caponatę czy carpaccio z papryki, ale opowiadała także o water pairingu, czyli sztuce łączenia jedzenia i wody. Marek S.Pellegrino i Acqua Panna nie zabrakło także w filmach z serii „Jedzenie z... Ą Ę” na kanale YouTube restauratorki, poświęconych włoskim makaronom. Lara Gessler planuje już kolejne działania, w tym warsztaty kulinarne i konkursy. Jako nowa ambasadorka tych włoskich marek wód mineralnych, Lara Gessler pojawi się także na światowym finale prestiżowego, międzynarodowego konkursu dla młodych kucharzy S.Pellegrino Young Chef, planowanym na 2021 r. w Mediolanie, z którego będzie prowadzić relację.

**O Nestlé**

Nestlé w Polsce jest wiodącą firmą w obszarze żywienia, zdrowia i dobrego samopoczucia z portfolio blisko 1600 produktów i prawie 70 marek, w tym m.in.: NESCAFĒ, WINIARY, GERBER, PRINCESSA, KIT KAT, LION, NESQUIK, NAŁĘCZOWIANKA oraz PURINA. Nestlé działa na polskim rynku od ponad 25 lat. Firma zatrudnia aktualnie 5500 pracowników w 8 lokalizacjach.

**O Nestlé Waters na świecie**

Numer 1 na świecie w produkcji wody butelkowanej. Firma prowadzi swoją działalność produkcyjną w 30 krajach, posiada 87 zakładów i zatrudnia blisko 28 tys. pracowników. W portfolio Nestlé Waters znajduje się 48 unikatowych marek (od naturalnych wód mineralnych po wody stołowe), włączając w to markę Nestlé Pure Life, wodę Acqua Panna, wody gazowane Perrier i S.Pellegrino oraz rozlewaną w Polsce Nałęczowiankę. Poprzez te marki Nestlé Waters zachęca całe rodziny do picia większej ilości wody oraz napojów na bazie naturalnych składników, współpracuje z lokalnymi społecznościami, by chronić wspólne zasoby wodne, a także opracowuje kompleksowe rozwiązania w zakresie opakowań z tworzyw sztucznych, w celu zmniejszenia wpływu na środowisko.

**O S.Pellegrino**

S.Pellegrino to naturalna gazowana woda mineralna z włoskich Alp. Butelkowana od 120 lat, trafia na najlepsze stoły na całym świecie. Dzięki bogactwu minerałów oraz obecności bąbelków jest wyjątkowa w smaku i uchodzi za ikonę włoskiego stylu życia w ponad 150 krajach. Doskonale podkreśla smak potraw, a jej nadzwyczajne walory doceniane są przez szefów kuchni i sommelierów na całym świecie. Marka S.Pellegrino to organizator prestiżowego konkursu S.Pellegrino Young Chef oraz partner konkursów takich jak 50 Best Restaurants czy Bocuse d’Or.

**O Acqua Panna**

Acqua Panna to naturalna woda mineralna niegazowana o delikatnym, aksamitnym smaku. Pochodzi ze źródła bijącego na terenie rezerwatu w Apeninach w Toskanii, położonego około 25 km od Florencji. Dzięki lekkiej zawartości minerałów doskonale pasuje do potraw o subtelnym smaku. Obecnie Acqua Panna jest ulubioną wodą niegazowaną szefów kuchni i sommelierów na świecie.

**Kontakt:**

Joanna Purzycka Tel.: +48 600 040 402 joanna.purzycka@pl.nestle.com