

**CORRIERE  SIENA****San Gimignano**  
**Grande cucina**  
**live con Londra**

► SAN GIMIGNANO — Venerdì 26 luglio in Piazza della Cisterna a San Gimignano: una giornata all'insegna dell'eccellenza della cucina made in Italy. Durante il pranzo e l'aperitivo verranno servite, in abbinamento con Birra Moretti, specialità della cucina locale preparate da due chef toscani durante un live cooking show. Dal cuore della Toscana alla City: tutto ciò che succederà in Piazza della Cisterna verrà filmato e trasmesso live sugli schermi di Golden Square a Londra, dove numerosi ospiti potranno degustare gli stessi piatti. In entrambe le location saranno presenti esperti beer ambassador. ◀



## Birra Moretti promuove Londra @ San Gimignano

22/07/2013

*Venerdì 26 luglio a San Gimignano, una giornata all'insegna dell'eccellenza della cucina Made in Italy: durante pranzo e aperitivo verranno servite specialità della cucina locale preparate da due chef toscani durante un live cooking show. Tutto ciò che succederà verrà filmato e trasmesso live sugli schermi di Golden Square a Londra, dove numerosi ospiti potranno degustare gli stessi piatti preparati in Italia.*

Dal cuore della Toscana a Londra: l'eccellenza italiana viene esportata **oltreconfine** sotto il segno di Birra Moretti. La famiglia di birre più premiata in Italia il **26 luglio** sarà protagonista, insieme alle specialità della cucina Made in Italy, di un grande evento, unico nel suo genere: una giornata autenticamente italiana, a **Londra**.

Come? Attraverso un **collegamento live** tra **Golden Square** a Londra e la **Piazza della Cisterna** di **San Gimignano**, due piazze in cui, durante i due momenti clou della giornata, il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile **degustare** alla Tavola Birra Moretti piatti tipici della cucina toscana abbinati a Birra Moretti.



Nella splendida cornice del comune toscano, interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un grande **cooking show** che vedrà protagonisti **due chef** specializzati nella cucina locale: **Sandra Lotti**, proprietaria della scuola di cucina 'Toscana saporita' di Massarosa Lucca, e **Stefano Dondoli**, giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra.

Il tutto verrà ripreso da una **telecamera** e trasmesso live sugli schermi di **Golden Square**, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.

Non mancheranno i **colpi di scena**: coloro che siederanno alla Tavola Birra Moretti verranno serviti da due **fratelli gemelli**, uno di base a Londra e l'altro a San Gimignano, in una vera e propria diretta live. I fratelli saranno affiancati da **beer Ambassador** Birra Moretti che illustreranno al pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da sette anni da Birra Moretti che propone il consumo della bevanda durante i **pasti**, sia in accompagnamento sia come ingrediente.

Con questo grande progetto, la **Tavola Birra Moretti** torna a essere sinonimo di **convivialità**, valore al centro della filosofia del brand che da più di 150 anni (tanto è lunga la sua storia) si fa promotrice del piacere dello stare insieme.

## **Birra Moretti esporta l'eccellenza italiana a Londra**

*Due piazze, un grande evento: diretta live "San Gimignano - Londra" venerdì 26 luglio. Un'esperienza autenticamente italiana: Piazza della Cisterna (San Gimignano) in collegamento satellitare con Golden Square (Londra) per vivere una giornata senza confini all'insegna dell'italianità, del buon cibo e dell'ottima birra.*

22 luglio 2013



Dal cuore della Toscana a Londra: l'eccellenza italiana viene esportata oltreconfine sotto il segno di **Birra Moretti**. La famiglia di birre più premiata in Italia il 26 luglio sarà infatti protagonista, insieme alle specialità della cucina Made in Italy, di un grande evento, unico nel suo genere: una giornata autenticamente italiana... a Londra. Come?

Attraverso un collegamento live tra **Golden Square a Londra e la Piazza della Cisterna di San Gimignano**, due piazze in cui, durante i due momenti clou della giornata, il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla Tavola Birra Moretti piatti tipici della cucina toscana abbinati a Birra Moretti.

Nella splendida cornice del comune toscano, interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un grande cooking show che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: **Sandra Lotti**, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di **Massarosa Lucca**, e **Stefano Dondoli**, giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra. Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.



Cosa prevede il menu che verrà offerto agli ospiti?

A pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre durante l'aperitivo serale spazio alla pizza e ai prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo. Per finire, come dessert, verrà servito il gelato preparato da Sergio Dondoli (uno dei maestri gelatieri più famosi d'Italia e nel mondo, padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano e, in occasione dell'evento, sarà presente in prima persona a Londra. Non mancheranno i colpi di scena: coloro che siederanno alla Tavola Birra Moretti

verranno serviti da due fratelli gemelli, uno di base a Londra e l'altro a San Gimignano, in una vera e propria diretta live.

I fratelli saranno affiancati da **beer Ambassador Birra Moretti** che illustreranno al pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da 7 anni da Birra Moretti, che propone il consumo della bevanda durante i pasti, sia in accompagnamento sia come ingrediente. Con questo grande progetto la Tavola Birra Moretti torna a essere sinonimo di convivialità, valore al centro della filosofia del brand che da più di 150 anni (tanto è lunga la sua storia) si fa promotrice del piacere dello stare insieme condividendo la passione per una cucina genuina.

### **BIRRA MORETTI LIVE S. GIMIGNANO@LONDRA**

Piazza della Cisterna San Gimignano

Venerdì 26 luglio 2013

PRANZO: I turno: 13.30 - 14.15

Il turno: 14.15 - 15.00

INTERMEZZO: 15.00 - 18.00

APERITIVO: I turno: 18.30 - 19.15

Il turno: 19.15 - 20.00

La partecipazione all'evento è gratuita fino a esaurimento posti.



Fb Birra Moretti Londra - San Gimignano 26\_07\_2013

23/07/2013



## **Birra Moretti esporta l'eccellenza italiana a Londra. Due piazze, un grande evento: diretta live "San Gimignano – Londra"**

23 Luglio 2013

***Un'esperienza autenticamente italiana: Piazza della Cisterna (San Gimignano) in collegamento satellitare con Golden Square (Londra) per vivere una giornata senza confini all'insegna dell'italianità, del buon cibo e dell'ottima birra***



cucina toscana abbinati a Birra Moretti.

**Dal cuore della Toscana a Londra:** l'eccellenza italiana viene esportata oltreconfine sotto il segno di Birra Moretti. La famiglia di birre più premiata in Italia il 26 luglio sarà infatti protagonista, insieme alle specialità della cucina Made in Italy, di un grande evento, unico nel suo genere: una giornata autenticamente italiana... a Londra.

**Come? Attraverso un collegamento live tra Golden Square a Londra e la Piazza della Cisterna di San Gimignano,** due piazze in cui, durante i due momenti clou della giornata, il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile gustare alla Tavola Birra Moretti piatti tipici della

**Nella splendida cornice del comune toscano,** interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un grande cooking show che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa Lucca, e Stefano Dondoli, giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra. Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.

**Cosa prevede il menu che verrà offerto agli ospiti?** A pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre durante l'aperitivo serale spazio alla pizza e ai prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo. Per finire, come dessert, verrà servito il gelato preparato da Sergio Dondoli (uno dei maestri gelatieri più famosi d'Italia e nel mondo, padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano e, in occasione dell'evento, sarà presente in prima persona a Londra.

**Non mancheranno i colpi di scena:** coloro che siederanno alla Tavola Birra Moretti verranno serviti da due fratelli gemelli, uno di base a Londra e l'altro a San Gimignano, in una vera e propria diretta live. I fratelli saranno affiancati da beer Ambassador Birra Moretti che illustreranno al pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da 7 anni da Birra Moretti, che propone il consumo della bevanda durante i pasti, sia in accompagnamento sia come ingrediente.

**Con questo grande progetto la Tavola Birra Moretti** torna a essere sinonimo di convivialità, valore al centro della filosofia del brand che da più di 150 anni (tanto è lunga la sua storia) si fa promotrice del piacere dello stare insieme condividendo la passione per una cucina genuina.

### **BIRRA MORETTI LIVE S.GIMIGNANO@LONDRA**

Piazza della Cisterna San Gimignano

Venerdì 26 luglio 2013

PRANZO: I turno: 13.30 – 14.15 Il turno: 14.15 – 15.00 INTERMEZZO: 15.00 – 18.00 APERITIVO: I turno: 18.30 – 19.15 Il turno: 19.15 – 20.00

**La partecipazione all'evento è gratuita** fino a esaurimento posti. [www.birramoretti.it](http://www.birramoretti.it)



## **Birra Moretti esporta l'eccellenza italiana a Londra.**

*Birra Moretti esporta l'eccellenza italiana a Londra.*



*Due piazze, un grande evento:  
diretta live "San Gimignano – Londra" venerdì 26 luglio*

*Un'esperienza autenticamente italiana: Piazza della Cisterna (San Gimignano) in collegamento satellitare con Golden Square (Londra) per vivere una giornata senza confini all'insegna dell'italianità, del buon cibo e dell'ottima birra.*

Milano, 23 luglio 2013 – Dal cuore della Toscana a Londra: l'eccellenza italiana viene esportata oltreconfine sotto il segno di Birra Moretti. La famiglia di birre più premiata in Italia il 26 luglio sarà infatti protagonista, insieme alle specialità della cucina Made in Italy, di un grande evento, unico nel suo genere: una giornata autenticamente italiana.....a Londra.

Come? Attraverso un collegamento live tra Golden Square a Londra e la Piazza della Cisterna di San Gimignano, due piazze in cui, durante i due momenti clou della giornata, il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla Tavola Birra Moretti piatti tipici della cucina toscana abbinati a Birra Moretti.

Nella splendida cornice del comune toscano, interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un grande cooking show che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa Lucca, e Stefano Dondoli, giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra. Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.

Cosa prevede il menu che verrà offerto agli ospiti? A pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre durante l'aperitivo serale spazio alla pizza e ai prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo. Per finire, come dessert, verrà servito il gelato preparato da [Sergio Dondoli](#) (uno dei maestri gelatieri più famosi d'Italia e nel mondo, padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano e, in occasione dell'evento, sarà presente in prima persona a Londra.

Non mancheranno i colpi di scena: coloro che siederanno alla Tavola Birra Moretti verranno serviti da due fratelli gemelli, uno di base a Londra e l'altro a San Gimignano, in una vera e propria diretta live. I fratelli saranno affiancati da beer Ambassador Birra Moretti che illustreranno al pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da 7 anni da Birra Moretti, che propone il consumo della bevanda durante i pasti, sia in accompagnamento sia come ingrediente.

Con questo grande progetto la Tavola Birra Moretti torna a essere sinonimo di convivialità, valore al centro della filosofia del brand che da più di 150 anni (tanto è lunga la sua storia) si fa promotrice del piacere dello stare insieme condividendo la passione per una cucina genuina.

BIRRA MORETTI LIVE S.GIMIGNANO@LONDRA

Piazza della Cisterna San Gimignano

Venerdì 26 luglio 2013

PRANZO: I turno: 13.30 – 14.15

II turno: 14.15 – 15.00

INTERMEZZO: 15.00 – 18.00

APERITIVO: I turno: 18.30 – 19.15

II turno: 19.15 – 20.00

La partecipazione all'evento è gratuita fino a esaurimento posti.

## LONDINESI E TOSCANI SEDUTI VIRTUALMENTE FIANCO A FIANCO. APPUNTAMENTO IL 26 CON BIRRA MORETTI

23 luglio 2013



La campagna di experiential marketing è stata creata dalla britannica Aesop insieme alla digital event agency Drive.

Venerdì prossimo, con l'appuntamento segnalato anche sul sito del Comune di San Gimignano, chi si siederà a pranzo nella Golden Square di Soho, a Londra, avrà l'impressione di essere gomito a gomito con chi nello stesso momento si troverà nella piazza di San Gimignano.

Merito di un grande schermo che a Londra proietterà la nostra piazza, con chef che da un lato e l'altro della manica prepareranno identiche portate, servite nello stesso momento e accompagnate da bottiglie di Birra Moretti.

L'evento è stato promosso con più tradizionali annunci stampa e outdoor, pr e promozioni sul pdv. Una speciale pagina facebook ha raccolto le adesioni.



L'homepage del sito del Comune di San Gimignano.



## Birra Moretti: due piazze e un grande evento a Londra venerdì 26 luglio

Un'esperienza autenticamente italiana: Piazza della Cisterna (San Gimignano) in collegamento satellitare con Golden Square (Londra) per vivere una giornata senza confini all'insegna dell'italianità, del buon cibo e dell'ottima birra

24 luglio 2013



Dal cuore della Toscana a Londra: l'eccellenza italiana viene esportata oltreconfine sotto il segno di *Birra Moretti*. La famiglia di birre più premiata in Italia il **26 luglio** sarà infatti protagonista, insieme alle specialità della cucina *Made in Italy*, di un grande evento, unico nel suo genere: una giornata autenticamente italiana.....a Londra. Come? Attraverso un *collegamento live* tra Golden Square a Londra e la

Piazza della Cisterna di San Gimignano, due piazze in cui, durante i due momenti clou della giornata, il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla *Tavola Birra Moretti* piatti tipici della cucina toscana abbinati a *Birra Moretti*.

Nella splendida cornice del comune toscano, interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un grande *cooking show* che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: **Sandra Lotti**, proprietaria della scuola di cucina *Toscana saporita* di Massarosa (Lucca), e **Stefano Dondoli**, giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra. Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso *live* sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.



### La Tavola Birra Moretti

Cosa prevede il menu che verrà offerto agli ospiti? A pranzo *Carbonara con guancia e pecorino*, mentre durante l'aperitivo serale spazio alla *pizza* e ai prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo. Per finire, come dessert, verrà servito il gelato preparato da Sergio Dondoli (uno dei maestri gelatieri più famosi d'Italia e nel mondo, padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha

fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano e, in occasione dell'evento, sarà presente in prima persona a Londra.

Non mancheranno i colpi di scena: coloro che siederanno alla *Tavola Birra Moretti* verranno serviti contemporaneamente, in una vera e propria diretta *live*, mentre i *beer ambassador Birra Moretti* illustreranno al pubblico presente le caratteristiche di *Birra Moretti* e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da 7 anni da *Birra Moretti*, che propone il consumo della bevanda durante i pasti, sia in accompagnamento sia come ingrediente.

Con questo grande progetto la *Tavola Birra Moretti* torna a essere sinonimo di convivialità, valore al centro della filosofia del brand che da più di 150 anni (tanto è lunga la sua storia) si fa promotrice del piacere dello stare insieme condividendo la passione per una cucina genuina.

## A San Gimignano cucina toscana, Birra Moretti e collegamento con Londra

25 luglio 2013



Dal cuore della Toscana a Londra: l'eccellenza italiana viene esportata oltreconfine sotto il segno di Birra Moretti. La famiglia di birre più premiata in Italia venerdì 26 luglio sarà infatti protagonista, insieme alle specialità della cucina Made in Italy, di un grande evento, unico nel suo genere: una giornata autenticamente italiana a Londra. Come? Attraverso un collegamento live tra Golden Square a Londra e la Piazza della Cisterna di San Gimignano, due piazze in cui, durante i due momenti clou della giornata, il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla Tavola

Birra Moretti piatti tipici della cucina toscana abbinati a Birra Moretti. Nella splendida cornice del comune toscano, interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un grande cooking show che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa Lucca, e Stefano Dondoli, giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra.

**Collegamento con Londra** Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte. Cosa prevede il menu che verrà offerto agli ospiti? A pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre durante l'aperitivo serale spazio alla pizza e ai prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo. Per finire, come dessert, verrà servito il gelato preparato da Sergio Dondoli (uno dei maestri gelatieri più famosi d'Italia e nel mondo, padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano e, in occasione dell'evento, sarà presente in prima persona a Londra. Non mancheranno i colpi di scena: coloro che siederanno alla Tavola Birra Moretti verranno serviti da due fratelli gemelli, uno di base a Londra e l'altro a San Gimignano, in una vera e propria diretta live. I fratelli saranno affiancati da beer Ambassador Birra Moretti che illustreranno al pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da 7 anni da Birra Moretti, che propone il consumo della bevanda durante i pasti, sia in accompagnamento sia come ingrediente. Con questo grande progetto la Tavola Birra Moretti torna a essere sinonimo di convivialità, valore al centro della filosofia del brand che da più di 150 anni (tanto è lunga la sua storia) si fa promotrice del piacere dello stare insieme condividendo la passione per una cucina genuina.

**ANSA.IT**

**Gemellaggio gastronomico Londra-San Gimignano**  
**Show-cooking tra Golden Square e piazza della Cisterna**  
25 luglio 2013



*Gemellaggio Londra-San Gimignano*

(ANSA) - ROMA, 25 LUG - Venerdì 26 luglio le eccellenze italiane saranno protagoniste di un gemellaggio gastronomico tra Toscana e Regno Unito: durante il momento del pranzo e dell'aperitivo infatti, piazza della Cisterna di San Gimignano sarà in collegamento satellitare con la Golden Square di Londra, per uno show-cooking che vedrà esibirsi due chef esperti di cucina locale. Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina 'Toscana saporita' di Massarosa in provincia di Lucca, e il giovane chef Stefano Dondoli, che prepareranno le diverse specialità culinarie che saranno assaporate in abbinamento con boccali di Birra Moretti. Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso in diretta sugli schermi di Golden Square di Londra, dove gli ospiti potranno gustare contemporaneamente gli stessi piatti. Il menù della giornata prevede a pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre per aperitivo saranno serviti pizza e prodotti tipici toscani: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino al tartufo. Come dessert sarà offerto il gelato preparato da Sergio Dondoli, fondatore dell'omonima gelateria al centro di San Gimignano; il maestro gelatiere, padre dello chef Stefano, sarà presente in prima persona a Londra. Ogni piatto sarà accompagnato da beer Ambassador di Birra Moretti che illustreranno al pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo.

ALIMENTARI

Birra Moretti porta le eccellenze italiane a Londra con un live show cooking A pag. 6

ITALIA, UK  
OOH

# Birra Moretti porta a Londra le eccellenze italiane con uno show cooking trasmesso live in Golden Square

L'evento si tiene domani a San Gimignano e verrà filmato e trasmesso live nella piazza londinese



Birra Moretti esporta l'eccellenza italiana a Londra attraverso un collegamento live tra Golden Square a Londra e la Piazza della Cisterna

chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra. Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte. Una curiosità, coloro che siederanno alla Tavola Birra Moretti verranno serviti da due fratelli gemelli, uno di base a Londra e l'altro a San Gimignano, in una vera a propria diretta live. I fratelli saranno affiancati da beer Ambassador Birra Moretti che illustreranno al pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da 7 anni da Birra Moretti.

di San Gimignano. Domani nel comune toscano, interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un cooking show che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa Lucca, e Stefano Dondoli, giovane

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## La Birra Moretti protagonista di un evento a Londra

25.7.13



Parliamo di una delle etichette più note e diffuse tra le bionde bibite, ovvero la Birra Moretti, indubbia eccellenza del nostro territorio.

Ultimamente questa bibita viene sempre più spesso usata in connubio con piatti saporiti e gustosi, di cui non costituisce solo l'accompagnamento ma anche uno degli ingredienti principali. Così, proprio domani, 26 luglio 2013, la Birra Moretti diventerà protagonista di un evento che si svolgerà su due scenari differenti: da una parte la Piazza della Cisterna a San Gimignano, Toscana, e dall'altra la Golden Square a Londra.

Infatti, nel piccolo comune toscano è stato organizzato un evento che coinvolge l'intero paese e due chef specializzati in cucina locale. A questo

inedito cooking show parteciperanno infatti Sandra Lotti e Stefano Dondoli. La prima è la proprietaria di una scuola di cucina significativamente denominata "Toscana Saporita", il secondo è un cuoco che si è fatto conoscere su panorama internazionale e in primis proprio in Gran Bretagna. Ci saranno due momenti, il pranzo e l'aperitivo, in cui i due si cimenteranno nella realizzazione di grandi piatti della tradizione, unendo ad essi degustazioni di Birra Moretti.

In contemporanea, l'evento sarà non solo proiettato alla Golden Square di Londra, ma le stesse pietanze verranno servite al pubblico anglosassone, praticamente nello stesso istante.

Il menu prevede carbonara con guanciale e pecorino per il pranzo, mentre come aperitivo verranno servite numerose tipicità locali quali il pane rustico, il miele al tartufo, il salame toscano e la finocchiona. Allo stesso tempo, i "beer ambassador" illustreranno le caratteristiche di questa bevanda e il modo in cui essa si può abbinare ai vari piatti e ai vari sapori.

Considerando che l'Inghilterra può considerarsi per eccellenza la patria della birra, sarà sicuramente un bel confronto, e sarà soprattutto curioso verificare se apprezzeranno i gusti della nostra terra. Senza azzardare preventivi, possiamo quasi essere certi che sarà così!

made in italy

## San Gimignano chiama Londra

Gemellaggio tra Toscana e Regno Unito in nome delle eccellenze italiane venerdì 26 luglio. Pronti a mangiare tanti piatti tipici e a brindare?

DI ELISA POLI



Venerdì 26 luglio 2013 appuntamento a San Gimignano in piazza della Cisterna, in collegamento satellitare con la Golden Square di Londra, per trasmettere nel Regno Unito live tutto il buono del mangiare e del bere italiano.

Grazie a Birra Moretti ([www.birramoretti.it](http://www.birramoretti.it)) tante specialità culinarie, abbinata alle birre della casa, saranno degustate in Toscana e a Londra contemporaneamente.

San Gimignano sarà coinvolta totalmente con degli show cooking, trasmessi oltremarina, della chef Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa Lucca e di Stefano Dondoli, giovane chef toscano con esperienza nei migliori ristoranti di Londra e figlio del mastro gelatiere Sergio Dondoli. Quest'ultimo, fondatore della famosa gelateria Dondoli nel centro di San Gimignano, preparerà invece il dessert in prima persona a Londra. I commensali in Italia e nella capitale inglese potranno mangiare, gratuitamente e fino a esaurimento posti, carbonara con guanciale e pecorino, pizza, pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino al tartufo.

Orari

pranzo: I turno 13.30 – 14.15, II turno 14.15 – 15.00

intermezzo 15.00 – 18.00

aperitivo: I turno 18.30 – 19.15, II turno 19.15 – 20.00



## **La cucina italiana vola a Londra con Birra Moretti. Piazza della Cisterna a San Gimignano e Golden Square a Londra protagoniste di un evento all'insegna del buon bere e del buon cibo made in Italy**

25 luglio 2013

*Venerdì 26 luglio le specialità italiane mettono in collegamento Piazza della Cisterna di San Gimignano con Golden Square a Londra. Un evento organizzato da Birra Moretti che unisce l'Italia alla città inglese, tramite uno show cooking ripreso e trasmesso in diretta, e attraverso degustazioni di piatti e prodotti tipici italiani. Ecco il menu previsto per pranzo e aperitivo insieme agli chef protagonisti.*



La cucina italiana sbarca a Londra sotto il segno di Birra Moretti: il 26 luglio 2013 le specialità gastronomiche made in Italy saranno protagoniste di un evento che metterà in collegamento la città londinese con la Piazza della Cisterna di San Gimignano. Durante il momento del pranzo e dell'aperitivo infatti, nel comune toscano, si svolgerà uno show cooking che vedrà esibirsi due chef esperti di cucina locale: **Sandra Lotti**, proprietaria della scuola di cucina Toscana saporita di Massarosa in provincia di Lucca, e **Stefano Dondoli**, giovane chef toscano con esperienza internazionale in diversi ristoranti di Londra. Tutto questo sarà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi della piazza di Golden Square a Londra, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in diretta le stesse specialità italiane preparate

sul momento. Il menu della giornata prevederà a pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre per aperitivo saranno serviti pizza e prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo. In chiusura, come dessert, sarà offerto il gelato preparato da **Sergio Dondoli** (un maestro gelatiere padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua gelateria nel cuore di San Gimignano e, in occasione dell'evento, sarà presente in prima persona a Londra. In abbinamento a questi due piccoli percorsi gastronomici verrà servita Birra Moretti, presentata con spiegazioni su come abbinare birra e cibo.



## Il gelato Dondoli e Birra Moretti da piazza della Cisterna in collegamento con Londra a Golden Square

Ricette, piatti tipici: una giornata da vivere all'insegna dell'italianità quella del 26 luglio. Nel Regno Unito altrettanti fortunati potranno gustare le prelibatezze. La partecipazione è gratuita

Dal cuore della Toscana a Londra: l'eccellenza italiana viene esportata oltreconfine sotto il segno di Birra Moretti. La famiglia di birre più premiata in Italia il 26 luglio sarà infatti protagonista, insieme alle specialità della cucina Made in Italy, di un grande evento, unico nel suo genere: una giornata autenticamente italiana.....a Londra. Come?

Attraverso un collegamento live tra Golden Square a Londra e la Piazza della Cisterna di San Gimignano, due piazze in cui, durante i due momenti clou della giornata, il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla Tavola Birra Moretti piatti tipici della cucina toscana abbinati a Birra Moretti.

Nella splendida cornice del comune toscano, interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un grande cooking show che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa Lucca, e Stefano Dondoli, giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra. Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.

Cosa prevede il menu che verrà offerto agli ospiti? A pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre durante l'aperitivo serale spazio alla pizza e ai prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo.

Come dessert, verrà servito il gelato “Crema di Santa Fina®”, un gusto raffinato allo zafferano Dop di San Gimignano e pinoli, inventato e preparato da Sergio Dondoli, maestro gelatiere tra i più famosi d’Italia e nel mondo (padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano, classificata come il secondo miglior luogo gourmet del mondo nella classifica di Lonely Planet.

Non mancheranno i colpi di scena: coloro che siederanno alla Tavola Birra Moretti verranno serviti contemporaneamente, in una vera a propria diretta live, mentre i beer ambassador Birra Moretti illustreranno a pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da 7 anni da Birra Moretti, che propone il consumo della bevanda durante i pasti, sia in accompagnamento sia come ingrediente.

Con questo grande progetto la Tavola Birra Moretti torna a essere sinonimo di convivialità, valore al centro della filosofia del brand che da più di 150 anni (tanto è lunga la sua storia) si fa promotrice del piacere dello

stare insieme condividendo la passione per una cucina genuina.

### **BIRRA MORETTI LIVE S.GIMIGNANO@LONDRA**

Piazza della Cisterna San Gimignano

Venerdì 26 luglio 2013

Pranzo: I turno: 13.30 – 14.15

Il turno: 14.15 – 15.00

**INTERMEZZO:** 15.00 – 18.00 (in attesa di info)

**APERITIVO:** I turno: 18.30 – 19.15

II turno: 19.15 – 20.00

La partecipazione all'evento è gratuita fino a esaurimento posti.



*A Londra Birra Moretti feat Dondoli*

### **Per l'evento il maestro gelatiere tra i più famosi d'Italia propone la Crema di Santa Fina®**



*Firenze, 25 luglio 2013* – Nell'anno del Royal Baby il gelato marchiato Sergio Dondoli arriva a Londra per l'evento organizzato da Birra Moretti. La fresca specialità rappresenterà venerdì 26 luglio l'eccellenza del made in Italy nella città del Big Ben, insieme ad altre prelibatezze della cucina italiana.

L'iniziativa verrà trasmessa in diretta live a San Gimignano, in piazza della Cisterna, in collegamento satellitare con Golden Square. Due piazze in cui, durante il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla "Tavola Birra Moretti" piatti tipici della cucina toscana che verranno abbinati alla nota birra.

Nella splendida cornice del comune toscano si svolgerà un grande cooking show che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa (Lucca), e Stefano Dondoli (figlio di Sergio), giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra.

Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.

Come dessert, verrà servito il gelato "Crema di Santa Fina®", un gusto raffinato allo zafferano Dop di San Gimignano e pinoli, inventato e preparato da Sergio Dondoli, maestro gelatiere tra i più famosi d'Italia e nel mondo (padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano, classificata come il secondo miglior luogo gourmet del mondo nella classifica di Lonely Planet.



## Gelato di San Gimignano a Londra Cooking show a Golden Square

### Un grande evento all'insegna della cucina toscana

**Nell'anno del Royal Baby il gelato di San Gimignano marchiato Sergio Dondoli arriva a Londra.** La fresca specialità rappresenterà venerdì 26 luglio l'eccellenza del made in Italy nella città del Big Ben, insieme ad altre prelibatezze della cucina italiana nell'iniziativa organizzata da Birra Moretti. **L'evento verrà trasmesso in diretta live a San Gimignano, in piazza della Cisterna, in collegamento satellitare con Golden Square.** Due piazze in cui, durante il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla "Tavola Birra Moretti" piatti tipici della cucina toscana che verranno abbinati alla nota birra.

**Nella splendida cornice del comune toscano si svolgerà un grande cooking show** che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa (Lucca), e Stefano Dondoli (figlio di Sergio), giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra. **Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square,** dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.

**Come dessert, verrà servito il gelato "Crema di Santa Fina",** un gusto raffinato allo **zafferano Dop di San Gimignano e pinoli, inventato e preparato da Sergio Dondoli,** maestro gelatiere tra i più famosi d'Italia e nel mondo, che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano, classificata come il secondo miglior luogo gourmet del mondo nella classifica di Lonely Planet.

San Gimignano e Londra unite dalla buona cucina

## Birra, Moretti va a Londra

Una serata italiana con il meglio della cucina nazionale



Birra Moretti viaggia a Londra ed, assieme al meglio del Made in Italy, offre una giornata in pieno stile tricolore.

Cuore della giornata, il 26 luglio, il collegamento live tra Londra, Golden Square e San Gimignano, Piazza della Cisterna: due piazze per due momenti alimentari, pranzo ed aperitivo e due modi di cucinare e gustare.

A San Gimignano si svolgerà un cooking show, incontro-scontro tra due cuochi specializzati nella cucina locale: Stefano Dondoli, chef toscano con esperienza nei locali britannici, e Sandra Lotti, chef-proprietaria della scuola di cucina "Toscana Saporita". Le loro creazioni verranno riprese dalle telecamere e trasmesso live a Londra, dove gli ospiti potranno gustarle, preparate da uno staff locale che opera dietro le quinte.

Il menu italo-britannico inizia col pranzo: carbonara con guanciale e pecorino. Poi, la sera, con l'aperitivo serale: pizza e prodotti tipici di San Gimignano, come pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo.

Gran finale con il gelato del maestro Sergio Dondoli, per l'occasione presente in prima persona a Londra.

Da non trascurare la presenza dei beer ambassador Birra Moretti, pronti a spiegare i pregi della Birra e come abbinarla col cibo: la cultura della Birra, che Moretti promuove da anni, con la bionda accompagnamento delle pietanze quanto ingredienti.

## Birra Moretti sbarca a Londra

25 luglio 2013



**Dal cuore della Toscana a Londra:** l'eccellenza italiana viene esportata oltreconfine sotto il segno di Birra Moretti. La famiglia di birre più premiata in Italia il 26 luglio sarà infatti protagonista, insieme alle specialità della cucina Made in Italy, di un grande evento, unico nel suo genere: una giornata autenticamente italiana...a Londra.

Come? Attraverso un collegamento live tra Golden Square a Londra e la Piazza della Cisterna di San Gimignano, due piazze in cui, durante i due momenti clou della giornata, il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla Tavola Birra Moretti piatti tipici della cucina toscana abbinati a Birra Moretti.

Nella splendida cornice del comune toscano, interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un grande cooking show che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa Lucca, e Stefano Dondoli, giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra. Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.

Cosa prevede il menu che verrà offerto agli ospiti? A pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre durante l'aperitivo serale spazio alla pizza e ai prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo. Per finire, come dessert, verrà servito il gelato preparato da Sergio Dondoli (uno dei maestri gelatieri più famosi d'Italia e nel mondo, padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano e, in occasione dell'evento, sarà presente in prima persona a Londra.

Non mancheranno i colpi di scena: coloro che siederanno alla Tavola Birra Moretti verranno serviti contemporaneamente, in una vera e propria diretta live, mentre i beer ambassador Birra Moretti illustreranno a pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da 7 anni da Birra Moretti, che propone il consumo della bevanda durante i pasti, sia in accompagnamento sia come ingrediente.

Con questo grande progetto la Tavola Birra Moretti torna a essere sinonimo di convivialità, valore al centro della filosofia del brand che da più di 150 anni (tanto è lunga la sua storia) si fa promotrice del piacere dello stare insieme condividendo la passione per una cucina genuina

# VIRGILIO San Gimignano

## Un grande evento all'insegna della cucina toscana

25 luglio 2013



**Nell'anno del Royal Baby il gelato di San Gimignano marchiato Sergio Dondoli arriva a Londra.** La fresca specialità rappresenterà venerdì 26 luglio l'eccellenza del made in Italy nella città del Big Ben, insieme ad altre prelibatezze della cucina italiana nell'iniziativa organizzata da Birra Moretti. **L'evento verrà trasmesso in diretta live a San Gimignano, in piazza della Cisterna, in collegamento satellitare con Golden Square.** Due piazze in cui, durante il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla "Tavola Birra Moretti" piatti tipici della cucina toscana che verranno abbinati alla nota birra.

**Nella splendida cornice del comune toscano si svolgerà un grande cooking show** che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa (Lucca), e Stefano Dondoli (figlio di Sergio), giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra. **Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di**

**Golden Square**, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.

**Come dessert, verrà servito il gelato "Crema di Santa Fina",** un gusto raffinato allo **zafferano Dop di San Gimignano e pinoli, inventato e preparato da Sergio Dondoli**, maestro gelatiere tra i più famosi d'Italia e nel mondo, che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano, classificata come il secondo miglior luogo gourmet del mondo nella classifica di Lonely Planet.

## A San Gimignano cucina toscana, Birra Moretti e collegamento con Londra

25 luglio 2013



Dal cuore della Toscana a Londra: l'eccellenza italiana viene esportata oltreconfine sotto il segno di Birra Moretti. La famiglia di birre più premiata in Italia venerdì 26 luglio sarà infatti protagonista, insieme alle specialità della cucina Made in Italy, di un grande evento, unico nel suo genere: una giornata autenticamente italiana a Londra. Come? Attraverso un collegamento live tra Golden Square a Londra e la Piazza della Cisterna di San Gimignano, due piazze in cui, durante i due momenti clou della giornata, il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla Tavola Birra Moretti piatti tipici della cucina toscana abbinati a Birra Moretti. Nella splendida cornice del comune toscano,

interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un grande cooking show che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa Lucca, e Stefano Dondoli, giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra.

**Collegamento con Londra** Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte. Cosa prevede il menu che verrà offerto agli ospiti? A pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre durante l'aperitivo serale spazio alla pizza e ai prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo. Per finire, come dessert, verrà servito il gelato preparato da Sergio Dondoli (uno dei maestri gelatieri più famosi d'Italia e nel mondo, padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano e, in occasione dell'evento, sarà presente in prima persona a Londra. Non mancheranno i colpi di scena: coloro che siederanno alla Tavola Birra Moretti verranno serviti da due fratelli gemelli, uno di base a Londra e l'altro a San Gimignano, in una vera e propria diretta live. I fratelli saranno affiancati da beer Ambassador Birra Moretti che illustreranno al pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da 7 anni da Birra Moretti, che propone il consumo della bevanda durante i pasti, sia in accompagnamento sia come ingrediente. Con questo grande progetto la Tavola Birra Moretti torna a essere sinonimo di convivialità, valore al centro della filosofia del brand che da più di 150 anni (tanto è lunga la sua storia) si fa promotrice del piacere dello stare insieme condividendo la passione per una cucina genuina.

**PER BIRRA MORETTI EVENTO INTERNAZIONALE A SAN GIMIGNANO**

27.07.2013



L'eccellenza italiana non ha confini, e in questo caso è stata "esportata" sotto l'egida di **Birra Moretti**, protagonista nei giorni scorsi, con la cucina Made in Italy, di un evento unico nel suo genere: una giornata tutta italiana... a Londra.

Il tutto grazie a un collegamento live tra la Piazza della Cisterna a San Gimignano e la londinese Golden Square, due piazze in cui è stato possibile degustare alla **Tavola Birra Moretti** e assaporare le prelibatezze della nostra grande cucina.

Eccellenti anche le presenze di personaggi che hanno voluto partecipare alla kermesse: e come poteva mancare il Baffo più celebre d'Italia, o meglio, d'Europa? **Orso Maria Guerrini** emblema indiscusso di Birra Moretti, accompagnato dalla bella moglie, l'attrice **Cristina Sebastianelli**, ha trascorso una giornata a San Gimignano per onorare l'evento "**Birra Moretti Live S. Gimignano@Londra**".

## PIAZZA DELLA CISTERNA CONNUBIO PERFETTO TRA CIBO E TECNOLOGIA

# Tutti a tavola con la birra Moretti

## Filo diretto S.Gimignano-Londra

di MARCO BROGI

**LA CAPITALE** del gusto è qui. Andate in piazza della Cisterna, a San Gimignano, dove i palazzi e le pietre raccontano storie antiche.

Fermatevi per uno spuntino a base di piatti rigorosamente del posto annaffiati da ottima birra, assorbite saperi e sapori e poi strizzate: quello che ne esce è il riassunto di un territorio: in tre parole, lo stile italiano. Senza confini. Esportabile ovunque, perché parla una lingua universale: la lingua della socialità, dello stare insieme intorno a una tavola, mettendo in fuori gioco diete e colesterolo.

Filo diretto San Gimignano-Londra per tutta la giornata di ieri. Potere della tecnologia e soprattutto del cibo. Quello che forse prende per la gola anche l'omino coi baffi della birra Moretti, che sembra non invecchiare mai e che, anche lui, racconta storie senza tempo. Lo storico marchio di birra ha messo in piedi un evento a cui non fa difetto l'originalità.

Alle 13,30 in punto nella piazza della città delle torri, sui tavoli del ristorante La Cisterna hanno fatto la loro comparsa bucatini alla carbonara e insaccati, mentre ambasciatori della birra Moretti decantano le virtù e gli abbinamenti possibili con questa bevanda che schiuma convivialità, voglia di esserci. E poi tanti ospiti prestigiosi, compreso Orso Maria Guerrini, testimonial della Moretti.

**NELLO STESSO MOMENTO**, stesso copione e stesso menù al Golden Square di una Londra che magari ha approfittato dell'occasione per brindare alla salute del royal baby mentre sullo schermo scorrevano le immagini della festa in piazza della Cisterna. Che a sua volta si godeva in diretta le immagini del convivio londinese.

Due parole sugli chef: Sandra Lotti e Stefano Dondoli. I loro piatti allungano la vita.



**BAFFO**  
Orso Maria Guerrini, lo storico testimonial della Birra Moretti, era ieri a San Gimignano per lanciare l'iniziativa

