Luzi Foods conquista New York

San Lorenzo in Campo, 16 Febbraio 2016 — America chiama Italia e Italia risponde YES! La Luzi Foods, azienda marchigiana (la sede è a San Lorenzo in Campo in provincia di Pesaro Urbino) produttrice di farine, cereali, legumi e derivati, tutti certificati bio, prenderà parte all'evento "An incredible gourmet experience", che avrà luogo giovedì 18 febbraio dalle ore 12.15 alle 16.15 presso The Leopard at des Artistes di New York.

Vito Gnazzo, Chef del celebre e rinomato ristorante di Manhattan due stelle Michelin (una volta Caffè degli Artisti) delizierà i partecipanti all'evento con piatti creati utilizzando prodotti LUZI FUNCTIONAL FOODS, in particolare la pasta realizzata artigianalmente con l'utilizzo di farine macinate a pietra e legumi integrali provenienti da coltivazioni italiane curate dalla stessa LUZI srl.

La partecipazione a "An Incredible Gourmet Experience" rappresenta un motivo di vanto per l'azienda marchigiana che in brevissimo tempo è riuscita a conquistarsi una bella fetta di mercato oltreoceano.

Il percorso di LUZI negli Stati Uniti ritengo sia molto interessante e penso possa essere definito come un ottimo esempio di best practic" — dichiarano — Abbiamo un'importante presenza nel Midwest (Chicago-Valli Produce Supermarket e Tony's Finer Foods Supermarket), ma anche in IOWA nei Supermercati Hy-vee e in Wisconsin. Stiamo iniziando ora ad affermarci nel TriState, New York — New Jersey — Connecticut).

Da generazioni la famiglia Luzi coltiva terreni situati tra le provincie di Pesaro Urbino e Ancona sviluppando produzioni di cereali e legumi tipiche del territorio. Le tradizioni sono portate avanti oggi con passione dai fratelli Gianluigi e Andrea Luzi che hanno adottato metodi di coltivazione sostenibili e a basso impatto ambientale e che producono alimenti integrali certificati biologici che, subendo una particolare e attenta lavorazione, conservano intatti i principi nutritivi.

Lo Chef del ristorante The Leopard des Artistes in previsione dell'evento ha voluto testare la pasta Luzi — prodotta con trafile di bronzo ed essicata a bassa temperatura per garantire gusto e caratteristiche nutritive eccellenti — in maniera tale da esaltare i sapori genuini dei prodotti e la loro capacità nell'assorbire i condimenti.

Laura Ravasio cell. 348 9330574 <u>ravasio@nuovacomunicazione.com</u>

www.nuovacomuncazione.com