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.

Nuova Comunicazione - Ufficio Stampa

Laura Ravasio cell. 348 9330574 ravasio@nuovacomunicazione.com

www.nuovacomuncazione.com