



## Gruppo illy fa “Il Punto” a Squisito!

*Dal caffè al cioccolato, dal the all’alta pasticceria per quattro giorni di cultura gastronomica*

San Patrignano (Rn), 23 aprile 2010 – Alla prossima edizione 2010 di Squisito! in programma dal 30 aprile al 3 maggio, nel riminese sulle colline di San Patrignano, **Gruppo illy** presenta **Il Punto**, un’area dedicata all’eccellenza e alla cultura del gusto.

*Gruppo illy* è la holding della famiglia Illy che oggi, oltre a **illycaffè**, controlla **Domori**, azienda di cioccolato di alta qualità, **Dammann Frères**, la più antica maison francese di the, **Mastrojanni**, produttore di Brunello di Montalcino e detiene una partecipazione nell’azienda **Agrimontana**, società leader nella produzione di ingredienti per l’alta pasticceria.

*Luogo d’incontro e di degustazione, Il Punto* diventa, nei quattro giorni della manifestazione, teatro di lezioni, corsi e dibattiti sul mondo del caffè, del cioccolato, del the, del gelato e della pasticceria con oltre 15 appuntamenti aperti al pubblico, guidati dai **Sommelier del Gusto** di **Gruppo Illy** e da esperti internazionali.

Qualche anticipazione:

- l’**Università del caffè**, il centro di formazione istituito da illycaffè con l’obiettivo di promuovere e diffondere la cultura del caffè, proporrà dei corsi specializzati su aromi, cappuccino perfetto e abbinamenti in cucina.
- **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente di Domori, presenterà un viaggio nel mondo del **cioccolato** con una degustazione di cacao monorigine, pregiate varietà di criollo Chuao e Canoabo e un’interpretazione del gianduia fondente in versione liquida.
- Il **the** sarà raccontato dal presidente di Dammann Frères **Didier Jumeau Lafond**, rivisitato in cucina dallo chef **Antonio Chiodi Latini**, e degustato secondo i canoni del miglior Sommelier d’Europa 2009 **Luca Gardini**.
- Il maestro **Iginio Massari**, fondatore dell’Accademia pasticceri italiani, con il talentuoso allievo **Fabrizio Galla** svelerà alcuni segreti della **pasticceria**, alternandosi con gli **Artisti del Gelato** che presenteranno una selezione di gusti preparati con gli ingredienti del proprio territorio.

Ogni corso, della durata di un’ora ciascuno, sarà aperto ad un massimo di 30 partecipanti al costo di 15 euro. Il programma dei corsi completo e la scheda d’iscrizione sono consultabili sul sito di Squisito! [www.squisito.org/it/punto\\_2010](http://www.squisito.org/it/punto_2010).

Nell’unica area di Squisito riservata al panorama vinicolo, a cura dall’Associazione Italiana Sommelier e da Bibenda Editore, la cantina **Mastrojanni** sarà presente domenica 2 maggio alle ore 15.00 con una degustazione verticale del Brunello Riserva **cru Schiena d’Asino** (costo 30 euro).

*Gruppo Illy SpA è la holding della famiglia Illy che ha l’obiettivo di sviluppare nel lungo termine un polo del gusto, in cui ciascuna azienda, forte della propria individualità e competenza, sia un riferimento di alta gamma. Oltre a illycaffè, il Gruppo illy controlla Domori (produttore di cioccolato di alta qualità - luglio 2006), Dammann Frères (casa di the francese – marzo 2007) e Mastrojanni (azienda vinicola di Montalcino – settembre 2008). E ha una partecipazione nell’azienda Agrimontana (società leader nella produzione di prodotti di alta pasticceria tra cui marrons glacés e confetture - dicembre 2005). Presidente del Gruppo illy è Riccardo Illy.*

**Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:**

Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Alessandra Bettelli - Tel.: +39-02-20239.375/374 [giorgia.meretti@cohnwolfe.com](mailto:giorgia.meretti@cohnwolfe.com)



## Programma dei corsi:

### 30 aprile

17.00 - 18.00 IP1 **Dalla pianta al cioccolato, dalla biodiversità al codice di assaggio**  
con Gianluca Franzoni, in collaborazione con l'Università del caffè

18.30 - 19.30 IP2 **Il the a tavola**  
con Antonio Chiodi Latini

### 1 maggio

10.30 - 11.30 IP3 **Cappuccino alla perfezione**  
corso Università del caffè

12.00 - 13.00 IP4 **Gli aromi del caffè**  
corso Università del caffè

14.30 - 15.30 IP5 **Dai giardini alla tazza: l'arte dei blender e i mélange esclusivi**  
degustazione di the con Didier Jumeau Lafond, presidente Dammann Frères

16.00 - 17.00 IP6 **Il Gianduja fondente: dalla tavoletta alla bevanda**  
con Gianluca Franzoni

17.30 - 18.30 IP7 **Sweet and quick: originali dessert in 10 minuti**  
con Iginio Massari e Fabrizio Galla

### 2 maggio

10.30 - 11.30 IP8 **Caffè in cucina**  
corso Università del caffè

12.00 - 13.00 IP9 **Variazioni sul tema: come cambia sapore il cioccolato nell'incontro con gli ingredienti della pasticceria**  
con Iginio Massari

14.30 - 15.30 IP10 **Il Gelato d'Artista incontra i sapori locali**  
gli Artisti del Gelato presentano i gusti preparati con gli ingredienti del territorio

16.00 - 17.00 IP11 **Il Criollo: per la prima volta degustazioni di puro Chuao e Canoabo**  
con Gianluca Franzoni

17.30 - 18.30 IP12 **Il thè della Cina: degustazioni di the bianco, verde, oolong e nero.**  
con Anna Maggia e l'Università del caffè

### 3 maggio

10.30 - 11.30 IP13 **Gli aromi del caffè**  
corso Università del caffè

12.00 - 13.00 IP14 **Dalla tavoletta alla bevanda. Degustazione di cioccolato**  
con Gianluca Franzoni, in collaborazione con l'Università del caffè

13.30 - 14.30 IP15 **Il Gelato d'Artista incontra i sapori locali**  
gli Artisti del Gelato presentano i gusti preparati con gli ingredienti del territorio

15.00 - 16.00 IP16 **Il codice di degustazione del thè**  
con Luca Gardini

