



MAD ROSE

GROUP



CHEF NOMADE

Neal Rosenthal presenta un nuovo programma di eventi dedicati ai produttori, agli chef e agli artigiani delle grandi regioni vinicole del mondo

*Chef Nomade debutterà dal 7 al 9 maggio ad Arbois, in Francia, con
"Il Jura incontra le Langhe"*

Dopo mesi di grandi difficoltà, **Neal Rosenthal, celebre importatore newyorkese e grande sostenitore del concetto di terroir**, lancia un nuovo ciclo di eventi dedicati ai viaggi e ispirati alla sua vita, alla sua lunga esperienza trascorsa nei vigneti e frequentando i grandi ristoranti dell'Europa occidentale.

Un progetto in particolare che mette in evidenza i legami di Neal con le persone e i luoghi rinomati per il vino e il cibo. **Chef Nomade** coinvolge chef conosciuti in tutto il mondo che per un intero fine settimana sono i protagonisti di esperienze enogastronomiche esclusive: dalla preparazione di pranzi e cene per pochi ospiti, all'organizzazione di corsi di cucina, a momenti trascorsi con i vigneron del Jura nei loro vigneti e con produttori locali che aprono le porte delle loro fattorie, fino alla condivisione seduti intorno al tavolo.

Gli ospiti - mai più di dieci - sono invitati a una scoperta profonda e personale del terroir locale con uno chef di talento al loro fianco. Neal ha deciso di dar vita a questo progetto spinto non solo dalla sua grande passione, ma anche per creare attenzione e dare sostegno al mondo enogastronomico in un momento in cui i professionisti del settore stanno vivendo sfide particolarmente difficili.

Per questo, Chef Nomade accoglierà non solo chef di fama mondiale, ma anche giovani talenti emergenti.

"Questo progetto rientra nella mia mission: essere un ambasciatore per i piccoli domains a conduzione familiare che producono alcuni dei più grandi vini del mondo", afferma Neal Rosenthal. "Il mio amore per il vino va di pari passo con la mia passione per i viaggi e i grandi talenti in ambito gastronomico, che oggi più che mai stanno vivendo momenti estremamente difficili.

Con Chef Nomade, spero di dare voce e continuare a focalizzare l'attenzione sul mondo dell'enogastronomia, evidenziandone l'identità e i forti legami con le tradizioni e il terroir locali."



Nell'ambito di Chef Nomade, Neal curerà una serie di appuntamenti dedicati a confronti approfonditi tra le grandi regioni vinicole del mondo; il primo sarà dal **7 al 9 maggio presso la sua proprietà nel cuore del Jura francese, La Closerie les Capucines ad Arbois**, un boutique hotel di grande charme nato tra le mura di un palazzo del XVII secolo.

L'evento, "**The Jura Meets the Langhe**", vedrà la partecipazione di ospiti speciali provenienti da queste due ricche regioni vinicole e culturali che saranno impegnati in dibattiti, confronti, degustazioni, pasti ed escursioni sul territorio, tutto all'insegna del terroir.

I viticoltori del Jura di **Rosenthal Wine Merchant** presenteranno i loro vini insieme a quelli di due stimate cantine delle Langhe, **Figli Luigi Oddero e Brovia**.

Rinomati chef come **Jean-Paul Jeunet di Arbois e Michelangelo Mammoliti di Alba**, (entrambi 2 stelle Michelin) creeranno piatti speciali con pregiati prodotti provenienti dalle rispettive regioni, come morels e tartufi.

Protagonista importante saranno anche i proprietari di **TartufLanghe**, prestigiosa e pionieristica azienda tartufaia di Alba. I loro legami con famosi chef di tutto il mondo hanno assicurato la partecipazione al progetto Chef Nomade di alcuni chef davvero eccezionali.

Altri momenti salienti dei due giorni saranno: un seminario sui vini e la cultura del Giura e delle Langhe guidato da Neal insieme ad Aldo Fiordelli di Decanter Magazine e Gelasio Gaetani d'Aragona responsabile vini della casa d'aste italiana Wannenes; visite ai produttori di Neal nel Jura; un tour a piedi ad Arbois; degustazioni guidate che includeranno non solo vini dei suddetti produttori, ma alcune sorprese speciali da parte dei produttori di Neal nella celebre Côte d'Or.

Lo spirito del progetto, oltre alla scoperta di territori e culture di paesi diversi, è quello di creare uno scambio tra le regioni e i loro protagonisti: gli Chef che vi parteciperanno potranno così ospitare presso i loro ristoranti i tesori del Jura così come grandi chef, viticoltori e produttori di altri paesi, dalla Francia, Italia, Spagna e - il prima possibile - anche gli Stati Uniti.

Il cuore di Chef Nomade rimane La Closerie les Capucines dove il calendario ha inizio ad aprile 2021 con lo chef americano **Aaron Rosenthal** con sede a Parigi, seguito dal giapponese **Masahida Ikuta** a fine maggio.

Chef Nomade è uno dei numerosi progetti enogastronomici e di viaggio che Neal Rosenthal ha recentemente sviluppato, il più completo dei quali è **Mad Rose Journeys**, che offre un accesso privilegiato ad alcune delle esperienze culinarie e culturali più esclusive al mondo.

I viaggiatori hanno l'opportunità di assaggiare cibi, vini e prodotti così rari che spesso non sono disponibili per la vendita, esplorare la cucina locale sotto la guida di chef di fama mondiale e imparare dagli artigiani che vivono e lavorano nelle regioni culinarie più leggendarie d'Europa.



Per maggiori informazioni su Chef Nomade o per programmare un colloquio con Neal Rosenthal,
si prega di contattare:

claire@clairesitaly.com (ufficio stampa Usa)
francescapelagotti@fcomm.it (ufficio stampa Italia).