



NEAL ROSENTHAL PRESENTA IL NUOVO PROGETTO “EXPERIENCES BY NEAL ROSENTHAL”

**Il celebre importatore americano lancia un nuovo programma
per celebrare i produttori, gli chef e gli artigiani delle più celebri regioni vitivinicole al mondo**

Mentre il mondo inizia gradualmente la sua ripresa, Neal Rosenthal – celebre importatore di New York e devoto sostenitore del concetto di “terroir” e di tutto ciò che esso racchiude e rappresenta – lancia una nuova serie di esperienze di viaggio ispirate alla sua vita trascorsa nei vigneti e ai tavoli dei grandi ristoranti d’Europa.

Un progetto che evidenzia in particolare le connessioni di Neal con le persone e i luoghi che danno vita al vino e al cibo, **[Chef Nomade](#)** coinvolge chef di fama internazionale, che per un intero fine settimana diventano 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 a suggestivi momenti di 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 talentuoso e avventuroso al loro fianco.

A ispirare Neal è stata non solo la sua grande passione, ma anche la volontà di portare l’attenzione sul mondo dell’enogastronomia in un momento particolarmente difficile per i professionisti del settore. A tal fine, Chef Nomade accoglierà non solo chef di fama mondiale, ma anche giovani talenti culinari emergenti.

"Questo progetto è diventato parte della mia mission di fare da ambasciatore per le piccole tenute 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 culinari, che oggi più che mai stanno vivendo tempi estremamente difficili. Con Chef Nomade spero di dare voce e continuare a focalizzare l'attenzione sul mondo dell'enogastronomia, evidenziandone l'identità e il forte legame 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 debutterà **dal 5 al 7 novembre presso [La Closerie les Capucines](#), un boutique hotel del XVII secolo di proprietà di Neal, situato nel cuore del Jura francese, ad Arbois**. L’evento, **[“The Jura Meets the Langhe”](#)**, coinvolgerà ospiti speciali provenienti da queste due ricche regioni vitivinicole e culturali per due giornate all’insegna di discussioni, degustazioni, pasti ed escursioni per celebrare il “terroir”.

I viticoltori del Jura di Rosenthal Wine Merchant presenteranno i loro vini accanto a quelli della celebre tenuta delle Langhe, **Figli Luigi Oddero**. I rinomati chef **Jean-Paul Jeunet** di Arbois e **Michelangelo Mammoliti** di Alba creeranno piatti speciali a base di pregiati prodotti locali provenienti dalle rispettive regioni, come spugnole e tartufi. Ospite d’eccezione sarà anche la famiglia proprietaria di TartufLanghe, prestigiosa e pionieristica azienda tartuficola albese, le cui connessioni con chef famosi in tutto il mondo hanno assicurato la partecipazione di alcune stelle culinarie davvero eccezionali al progetto Chef Nomade.



Il programma prevede inoltre un seminario dedicato ai vini e alla cultura del Jura e delle Langhe guidato da Neal e dagli ospiti speciali Aldo Fiordelli di Decanter Magazine e Gelasio Gaetani d'Aragona della casa d'aste italiana Wannenes, visite ai coltivatori di Neal nel Jura, un tour a piedi alla scoperta di Arbois; e ancora, degustazioni guidate che includeranno non solo i vini dei suddetti produttori, **ma alcune sorprese speciali dei viticoltori di Neal nella celebre Côte d'Or.**

Lo spirito di esplorazione e di scambi culinari, enologici e culturali di Chef Nomade è alla base dell'intenzione di offrire anche una versione “**on the road**” del programma, portando i talenti e i tesori dal Jura ed oltre alla scoperta dei ristoranti e delle proprietà di grandi chef, viticoltori e produttori di cibo artigianale in Francia, Italia, Spagna e – non appena possibile – negli Stati Uniti.

Chef Nomade è uno dei numerosi progetti enogastronomici e di viaggio che Neal Rosenthal ha recentemente sviluppato, il più completo dei quali è [Journeys by Neal Rosenthal](#), che offre un accesso impareggiabile ad alcune delle esperienze culinarie e culturali più esclusive al mondo. I viaggiatori hanno l'opportunità di assaggiare cibo, vino 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 famose d'Europa.

Per ulteriori informazioni o per fissare un'intervista con Neal Rosenthal, contattare claire@clairesitaly.com (ufficio stampa USA) o francescapelagotti@fcomm.it o alicegayet@fcomm.it (ufficio stampa Italia).