

Lo chef Massimo Bottura protagonista al Motor Valley Fest

notizia pubblicata **02 Maggio 2019** alle ore **11:30** nella categoria **Senza categoria**



Inizia il conto alla rovescia per la prima edizione di Motor Valley Fest, festival diffuso nella 'Terra dei Motori' dell'Emilia Romagna, in programma dal 16 al 19 maggio a Modena. Una nuova formula di evento, interamente gratuito, per conoscere le eccellenze, la cultura e l'innovazione del territorio.

Dopo il convegno internazionale dal titolo 'Il futuro dell'automotive' che si svolgerà giovedì 16 maggio alle 9.30 al Teatro Comunale Luciano Pavarotti di Modena, la giornata si concluderà con il benvenuto a Motor Valley Fest firmato Massimo Bottura, chef pluristellato, che sarà protagonista di un'esclusiva cena su invito, ospitata al Loggiato, al primo piano di Palazzo Ducale.

Una serata per accendere i riflettori di Motor Valley Fest e per far conoscere lo stile e il lifestyle Made in Italy, con la partecipazione di giornalisti da tutto il mondo in rappresentanza delle più importanti testate di turismo, viaggi, ed automotive internazionali e nazionali: dal Wall Street Journal a Bloomberg TV Europe, da Stern e Die Welt a Lonely Planet, fino al National Geographic Traveler China, al Daily Mail, a Robb Report, a Motor.ru e a Motor1. Ci sarà anche una delegazione del Petersen Automotive Museum di Los Angeles, uno dei musei più grandi al mondo dedicati all'Automotive.

Bottura è un testimonial d'eccezione, una vera e propria 'fuoriserie' della cucina italiana, il maestro che valorizza con le sue creazioni alcune delle eccellenze culinarie italiane tra le più apprezzate al mondo, come il Parmigiano Reggiano DOP, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e il Lambrusco. Per

l'evento inaugurale di Motor Valley Fest è stato ideato un menù che sarà un vero e proprio viaggio del gusto, alla scoperta dei sapori più tradizionali della Motor Valley e dell'Emilia Romagna. Programma e informazioni consultabili su www.motorvalleyfest.it

(foto di Paolo Terzi)