



CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

## COMUNICATO STAMPA

# PROSECCO DOC VOLA NEGLI USA NASCE LA PRIMA “NATIONAL PROSECCO WEEK”

Treviso 26 giugno 2018. Si è appena conclusa la prima edizione della **National Prosecco Week** negli USA con tappe nelle città di *New York, Chicago, Miami, Denver e San Francisco*: una settimana oltreoceano per l’Italian Genio che ha visto il Prosecco DOC protagonista di numerosi appuntamenti: Masterclass, Pizza Competition, eventi per i *consumer*, promozioni presso ristoranti, pizzerie e *wineshop* americani e soprattutto due partnership di rilievo con *VinePair* e *Wine Awesomeness* che hanno garantito all’evento e al Prosecco DOC ampia visibilità grazie a newsletter, articoli a tema e video su YouTube.

Dedicate ai soli operatori specializzati e giornalisti di settore, le *Masterclass* si sono svolte in tutte 5 le città americane tra il 12 e il 13 giugno: noti sommelier ed esperti di vino statunitensi -del calibro di Sarah Tracey, Mary Ross e Lyn Farmer, solo per citarne alcuni- hanno condotto i seminari e presentato la storia e le caratteristiche del Prosecco DOC, dando risalto alla sua grande versatilità di abbinamento al cibo.

A latere delle Masterclass, tantissimi *Party* per i consumatori, a base di Prosecco DOC proposto in purezza e abbinato ad alcune pizze speciali, create appositamente per gli eventi.

Presso la Pizzeria Ribalta di New York, l’evento clou della settimana: la “*Pizza Competition*” che ha visto sfidarsi quattro pizzaioli dell’area metropolitana di New York, valutati per la qualità delle loro pizze e soprattutto per il miglior abbinamento con il Prosecco DOC – nelle versioni Brut ed Extra Dry- da cinque giudici selezionati tra giornalisti, esperti di pizza e *food influencer*.

Vincitore del primo premio il pizzaiolo Flavio Garelli di “Cacio e Vino” con la sua pizza ai fiori di zuccina ripieni di ricotta e acciughe, pomodorini, mozzarella di bufala e capperi, servita in abbinamento con Prosecco DOC Brut. Gli altri pizzaioli partecipanti: Pasquale Cozzolino, Ribalta; Steve Spinelli, Porta; Josh Johnston Jordan Floyd, Barboncino.

I produttori di Prosecco DOC che hanno presentato le proprie etichette in degustazione nel corso della **National Prosecco Week** sono: Astoria, Cà di Rajo, Castello di Roncade, Fantinel, La Marca, Mionetto, Piera Martellozzo, Serena Wines, Valdo, Villa Sandi, Zonin.

“*Riteniamo fondamentale essere presenti negli Stati Uniti, nostro secondo mercato in termini di export (19,2% sul totale) con attività di promozione ed eventi glamour creati ad hoc che ci permettono non solo di informare e aggiornare i professionisti del settore ma anche di aiutare il consumatore a riconoscere ed apprezzare appieno la qualità delle nostre produzioni, in contesti dove il nostro Prosecco diventa protagonista*” afferma Stefano Zanette, Presidente del Consorzio Prosecco DOC.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO UE REGULATION NO. 1308/2013

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

Piazza Filodrammatici, 3 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383 - f +39 0422 1572385  
info@consorzioprosecco.it - www.prosecco.wine  
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267

Il mercato Americano continua infatti a dare grandi soddisfazioni: i dati riferiscono nel 2017 una crescita in volumi del 5% rispetto al 2016 per un totale complessivo di oltre 63 milioni di bottiglie su 330 mln. di esportate e su un totale di 440 mln. di imbottigliate.

E già nei prossimi giorni, a **New York**, sono in programma nuove attività di promozione del Prosecco Doc.

Il 27 e 29 giugno con il **Congresso Internazionale di Cucina d'Autore** presso la Pizzeria Kestè di New York City, evento dedicato alla Pizza, alla Mozzarella di Bufala Campana DOP e alla dieta Mediterranea, per promuovere l'abbinamento Pizza&Prosecco e la *Carta dei Proseccchi*, nata proprio con questo obiettivo.

Si prosegue poi con la partecipazione del Consorzio all'interno della *buyer lounge* del **Summer Fancy Food Show** (30 giugno-2 luglio), con il chiosco "Pizza&Prosecco" dove saranno in degustazione le etichette delle aziende Antonio Facchin & Figli, Astoria, Cantina Natalina Grandi, La Marca, Mionetto, Schenk, Torre Zecchei, Villa degli Olmi, Villa Sandi: un'iniziativa organizzata in collaborazione con *Agugiario & Figna Molini e Mutti*, nell'ambito di un tour internazionale di promozione del Made in Italy.

Per concludere il 2 luglio con un evento *consumer* presso il ristorante "**Tutto il Giorno**" di Donna Karan, dove il Prosecco DOC verrà servito come aperitivo e in abbinamento alle pizze del Maestro Pizzaiolo Denis Lovatel.

**Albina Podda** / Ufficio Stampa - Relazioni Esterne  
M 348 4510176

Link foto National Prosecco Week:

<https://drive.google.com/drive/folders/1qal2Peo3PudwGCaURAOioZsxqPbri5ev?usp=sharing>

Link foto de Le Strade Della Mozzarella:

[https://drive.google.com/drive/folders/1Ya\\_1xDzi53wNAUw0JUtxXPIWlu676zkP?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1Ya_1xDzi53wNAUw0JUtxXPIWlu676zkP?usp=sharing)



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO UE REGULATION NO. 1308/2013

**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO**

Piazza Filodrammatici, 3 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383 - f +39 0422 1572385  
info@consorzioprosecco.it - www.prosecco.wine  
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267