



RUINART ASSEMBLAGE 1729

IL NUOVO RAFFINATO CIRCUITO DI RISTORANTI RUINART

Ottobre 2021 - Prestigioso il nuovo progetto della più antica Maison de Champagne, Ruinart Assemblage 1729, volto a creare un elegante circuito di locali, un ristretto club di appartenenza in cui la filosofia del gioiello dello Champagne si fonde con il ricercato senso artistico, il servizio, le proposte culinarie e culturali dei partner selezionati.

Nella suggestiva nomenclatura, ritroviamo il 1729, anno di fondazione della Maison e il concetto inclusivo di Assemblage: un “mettere insieme” vini, ingredienti, cucina contemporanea e cultura, nell’ottica di veicolare il brand attraverso una visione artistica globale. Sono stati identificati 10 partner del circuito, ristoranti con una filosofia unica e distintiva, per far parte di questo ambizioso progetto italiano che riunisce i flagship Ruinart, con un unico comun denominatore: creatività e contemporaneità nell’offerta.

“Ricerca e selezione dei ristoranti sono state eseguite seguendo i criteri che sono concept stesso del progetto. Il legame con l’arte, sia essa presente nel fattore architettonico/decorativo così come declinata nella proposta gastronomica. La risonanza dello chef e la sua personalità. La sostenibilità, come elemento dell’offerta o del ristorante (in cucina come anche negli arredi, negli ambienti). *Unconventional*, come parola chiave che legghi tutte le realtà del network” dice Silvia Rossetto, Senior Brand Manager Ruinart.

L’ispirazione per il nuovo concept si basa sul programma Food For Art, nella tematica di “Unconventional Bubbles” lanciata da David Shrigley l’artista *carte blanche* selezionato dalla Maison per il 2020/2021, a conferma del prezioso e continuativo supporto di Ruinart all’arte contemporanea, a favore di un racconto dell’eccellenza del brand attraverso strumenti creativi e contemporanei. Food For Art Unconventional menu vuole celebrare la condivisione artistica, mettendo al centro l’esperienza culinaria basata su *golden rules*: Local Food, stagionalità e creatività.

Parola d’ordine, “Infrangere le regole”, per sorprendere l’ospite destrutturando l’usuale ordine del menu, utilizzando set-up inconsueti, in perfetto abbinamento con gli Champagne Ruinart, con un focus speciale sul Rosé, quale cuvée più singolare della Maison.

In tutti i locali del prestigioso club sarà possibile degustare tutte le cuvée Ruinart, e in esclusiva per i clienti del circuito R de Ruinart Vintage 2011 il millesimato distribuito fino ad oggi solo in Francia. L’assemblaggio del Vintage, a differenza di R de Ruinart, ha solo Chardonnay (51%) e Pinot Noir (49%).



Un insieme di ristoranti dal carattere deciso attentamente selezionato per questo importante circuito di eccellenza che per ora si concentra soprattutto nel Nord Italia:

LANGOSTERIA BISTROT, MILANO: Chef Domenico Soranno. Un menù interamente di pesce, eccellenza, freschezza e stagionalità dei prodotti. Chic mai scontato. Un'istituzione milanese del fine dining in un ambiente intimo, ma al tempo stesso vivace e pieno di ritmo.

PETIT ROYAL*, COURMAYEUR (AO): Chef Paolo Griffa. Amore e rispetto del territorio sono gli ingredienti della sua cucina. Utilizzo di molte erbe aromatiche e km 0. La proposta gastronomica è una scelta di ingredienti. Performance art in veste gastronomica.

TAGLIERÈ A PALAZZO, REGGIO EMILIA: Chef Leonardo Panza. Taglierè a Palazzo nasce nella cornice unica di Palazzo Magnani e diventa un riferimento per un pubblico che ricerca piacere e bellezza. La cucina è un mix di tradizione e sperimentazione. Un luogo dove coniugare l'esperienza del gusto e della vita mondana nel cuore della città. Il contesto artistico e architettonico, unitamente alla distesa estiva, sono i tratti di un «non luogo» che evoca un mood di festa, vacanza, leisure.

CASUAL BY ENRICO BARTOLINI*, BERGAMO: Chef Marco Galtarossa. Nel contesto unico e affascinante di Bergamo Città Alta, Casual Ristorante rilegge la cultura gastronomica del territorio in chiave contemporanea. L'interior design privilegia l'utilizzo di materiali naturali (quali legno e pietra) e di tonalità rilassanti, in un'interpretazione decorativa informale, ma elegante degli spazi.

BU:R, MILANO: Chef Eugenio Boer. Lo chef Eugenio Boer e la sua compagna Carlotta propongono un menù di soli prodotti italiani espressi con la creatività di sempre, uniti al calore "famigliare" che caratterizza il ristorante milanese: una rottura con le contaminazioni culinarie del passato e un inno alla cucina italiana

VOCE AIMO E NADIA, MILANO: Chef Alessandro Laganà. Nel cuore di Milano si intrecciano cibo, cultura e arte. Un nuovo punto di riferimento della cultura gastronomica che dialoga apertamente con il Museo delle Gallerie D'Italia, polo di riferimento culturale e artistico nel cuore di Milano e con Casa del Manzoni. In estate, voce Aimo e Nadia, si arricchisce di un ristorante all'aperto, Voce in Giardino, situato nel Giardino di Alessandro Manzoni all'intero delle Gallerie d'Italia.

GONG, MILANO: Chef Guglielmo Paolucci. I grandi gong, illuminati di sera, come opere d'arte. Ristorante cinese di grande impatto visivo. Cotture all'avanguardia e attenzione all'estetica del piatto sono, infatti, le parole chiave di un ristorante che fonde e rappresenta in modo unico la ricchezza culinaria orientale con i migliori ingredienti dall'Italia e dal mondo. Si crea così un ponte tra Oriente e Occidente, un viaggio che parte da suggestioni orientali per guardare all'alta cucina cinese in chiave moderna ed internazionale. Servizio attentissimo, locale accogliente e affascinante, guidato dalla carismatica Giulia Liu.



CONDIVIDERE*, TORINO: Chef Federico Zanasi. Un'esperienza gastronomica spontanea e allegra. Il concept è stato ideato da Ferran Adrià, mentre la scenografia è firmata da Dante Ferretti. E' espressione dell'alta cucina informale: una nuova filosofia del gusto e una modalità di consumo del cibo ispirata alla condivisione informale dei piatti d'autore in un ambiente urbano e colorato.

IL PICCOLO PRINCIPE**, VIAREGGIO (LU): Chef Giuseppe Mancino. Il Ristorante Il Piccolo Principe, all'interno del prestigioso Grand Hotel Principe di Piemonte, è un ambiente raffinato ed elegante. La cucina è creativa e sofisticata, basata su un'eccellente materia prima, una buona tecnica e squisite presentazioni. I piatti sono all'insegna dei sapori della tradizione e del pesce unitamente ad una continua ricerca e sperimentazione.

CASA ANGELINA, PRAIANO (Costa D'Amalfi, SA): Chef Leopoldo Elefante. Nel cuore della Costiera Amalfitana, Casa Angelina è un Boutique Hotel dallo stile contemporaneo e minimalista. Un'architettura armoniosa ed essenziale, dove il bianco assoluto mette in risalto i colori brillanti della natura e l'estro dei pezzi di arte contemporanea all'interno. Una filosofia incentrata sulla ricerca della perfezione, dell'eleganza discreta, del design semplice ma ricercato e della cura di ogni dettaglio. *Un Piano Nel Cielo*, all'interno di Casa Angelina, ne è la sua massima espressione: i piatti brillano di una cucina mediterranea ed estrosa che rilegge con fantasia le specialità campane.





LA MAISON RUINART

Maison Ruinart Fondata nel 1729 a Reims, Ruinart, la prima Maison de champagne, ha costantemente sviluppato e promosso l'art de vivre di cui è indiscusso emblema. La Maison è nata nel periodo dell'Illuminismo, e l'influenza della filosofia e la cultura francesi, che permeava questo periodo, si riflette nell'eccellenza dei vini di Maison Ruinart, come la rara e preziosa varietà di uve Chardonnay che divenne presto l'essenza delle sue cuvées. Eleganza e savoir-faire sono elementi chiave di queste etichette di champagne. Questi valori spiegano il successo dell'etichetta sia in Francia sia all'estero; inoltre, il suo impegno nel mondo dell'arte è stato evidente fin dalle origini. Già nel 1896, la Maison commissionò all'artista ceco Alphonse Mucha la creazione di un manifesto pubblicitario, un'iniziativa audace per l'epoca. La Maison continua il suo impegno nel mondo dell'arte anche oggi, affidando ad artisti contemporanei il compito di reinterpretare Maison Ruinart ogni anno con la loro visione originale e creativa, come modo per condividere il patrimonio, la storia e il savoir-faire Ruinart www.ruinart.com

Per maggiori informazioni:

[Roberta Antonioli PR Studio](#)

T +39 02 89354827

Jane Cardani | jane@rantonoli.it |

M +39 346 8445328