

Maggio 2015 - **RCR Cristalleria Italiana** per il terzo anno partner di RCS per "Cibo a Regola d'Arte", il percorso di cultura, tradizione, persone, luoghi, organizzato dal *Corriere della Sera* 

e dalla

Cucina

del

Corriere

, alla scoperta di una sapienza antica fatta di produttori, territori, materie prime: la memoria del gusto, il gusto della memoria.

Ogni giorno masterclass con chef di fama internazionale: Oldani, Bottura, Cannavacciuolo, Romito e Ceraudo si esibiranno in una ricetta della loro memoria. Ma anche tè con l'autore, food lab, show cooking, conversazioni con spazi di approfondimento sul cibo e kids lab, e, soprattutto, wine experience.

Ogni sera, infatti, una "lezione sul vino" guidata da sommelier ed esperti: il sommelier campione del mondo Luca Gardini e l'autore del blog Barfly Marco Cremonesi, Luciano Ferraro, caporedattore del Corriere della Sera e autore del Blog DiVini, che presenta "Vignaioli d'Italia. I grandi vini di Emidio Pepe: Montepulciano 2001, 2003, 2010".

Tutte le Wine Experience con relative degustazioni saranno con i calici Universum di **RCR** in **L UXION**®

. Universum di RCR

è il calice trasversale per l'apparecchiatura e la degustazione dedicato al canale HORECA, in cui lo spigolo indica il livello di riempimento ideale del calice. I calici Universum sono realizzati in LUXION®, l'unico cristallo senza piombo, il miglior cristallino al mondo messo a punto da RCR, più brillante, più trasparente e resistente a oltre 1000 cicli di lavaggio in lavastoviglie.

RCR avrà anche uno spazio espositivo alla Triennale dove esporrà tutte le novità 2015: la bottiglia per distillati Combo, la linea Fiesole e The Only One, con l'impronta di RCR, Happy la nuova linea multipurpose e World's Best, i bicchieri disegnati da Fabio Novembre e Luca Gardini.

La partnership di RCR Cristalleria Italiana nel progetto rafforza e sottolinea il profondo legame della cristalleria toscana con le eccellenze italiane e la cultura enogastronomica e il suo impegno nella diffusione della cultura enologica.

Per le degustazioni dei vini nei calici RCR è necessaria la prenotazione.