



La gamme premium Al Bronzo de Barilla signe la carte de 3 restaurants italiens à Paris

Après avoir conquis les consommateurs dans les rayons, **la gamme Al Bronzo de Barilla arrive dans trois restaurants emblématiques de la scène italienne à Paris**. Jusqu'à fin janvier 2024, les chefs des restaurants Amici Mieï et Les Amis de Messina proposeront à leur carte une expérience culinaire exceptionnelle avec les délicieuses pâtes Al Bronzo de Barilla !

La différence Al Bronzo c'est quoi ?

- **Des pâtes confectionnées à partir de la tradition italienne dans des moules au bronze brut** qui leur confère une texture exceptionnelle et une tenue parfaite à la cuisson,
- **Une gamme de haute qualité reconnue pour sa rugosité incomparable** qui permet une accroche parfaite de la sauce,
- **Un savoir-faire exceptionnel du groupe Barilla conçu pour sublimer chaque bouchée** et transformer votre repas en un authentique voyage en Italie,

3 adresses, 3 recettes pour découvrir la gamme Al Bronzo :

- Chez **Amici Mieï** (44 Rue St Sabin, 75011), le Chef Fabio Manca a prévu de délicieuses *Spaghetti Quadrati con Broccoli Burro Alle Acciughe e Pecorino Sardo*, confectionnés avec des saveurs italiennes authentiques, dans une ambiance chaleureuse qui invite au voyage gustatif.
- Chez **Les Amis de Messina**, le Chef Ignazio Messina a imaginé une recette différente pour chacun de ses deux restaurants à Paris.
 - Au 81 Rue Réaumur (75002) le chef vous propose des *Fusilloni Al Bronzo con Seppie, Zucchine e Mandorle* : une fusion de produits de saison pour une évasion culinaire unique.
 - Au 204 Rue du Faubourg Saint-Antoine (75012) les pâtes Al Bronzo sont mises à l'honneur avec des *Mezzi Rigatoni Al Ragu' Di Polpo*, un plat signature Al'Mare !



| À propos - Le Groupe Barilla

Barilla est une entreprise familiale, non cotée en bourse, présidée par les frères Guido, Luca et Paolo Barilla. Aujourd'hui, Barilla est réputée en Italie et dans le monde pour l'excellence de ses produits alimentaires. Avec ses marques – Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina and Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, Tolerant, Pasta Evangelists et Back to Nature – le groupe prône une alimentation saine et savoureuse, inspirée du régime méditerranéen et du mode de vie italien. Les 8 700 salariés œuvrent pour une même mission : offrir le plaisir d'une alimentation saine, produite avec des ingrédients sélectionnés avec soin et issus de filières d'approvisionnement responsables, pour contribuer à un présent et un avenir meilleurs.

Les 145 ans d'histoire de l'entreprise et ses archives historiques sont accessibles à tous via le portail-musée www.archivistoricobarilla.com. Un témoignage du parcours d'une icône parmi les produits fabriqués en Italie et des mutations de la société italienne. Pour plus d'informations, visitez : www.barillagroup.com