



COMUNICATO STAMPA

LA GUIDA “I RISTORANTI D'ITALIA 2010” DE L'ESPRESSO E CHIQUITA LANCIA UN PREMIO SPECIALE AL “MIGLIOR DESSERT A BASE DI FRUTTA”

A Isidoro Consolini del ristorante “Al Caval” di Torri del Benaco (VR) il riconoscimento, firmato dalle Guide de L'Espresso in collaborazione con Chiquita.

Roma, 8 Ottobre 2009 - Chi ha detto che un dolce per essere “buono” deve avere più di 500 calorie? A sottolineare idealmente una nuova tendenza che mette d'accordo gusto e salute, la **Guida de L'Espresso “I Ristoranti d'Italia”**, la veterana tra le guide gastronomiche italiane, assegna quest'anno per la prima volta un premio speciale al ristorante che più si è distinto per la particolare attenzione riservata alla frutta nelle sue declinazioni di fine pasto.

Il riconoscimento, promosso in collaborazione con **Chiquita**, che da 110 anni garantisce la qualità “10 e lode” della frutta e **da quest'anno è partner della Guida de L'Espresso**, è stato vinto da **Isidoro Consolini del ristorante “Al Caval” di Torri del Benaco (Vr)**, con la sua “Composizione di frutta fresca con olio extravergine alla vaniglia”.

Presentata in forma di classica torta o dolce al cucchiaio, di spiedini o tagliate, fino agli sfiziosi bicchierini, la frutta in tavola – tradizionale o esotica - sta vivendo il suo momento di gloria, seduce palato e occhi in assoluta leggerezza e da semplice corollario del pasto ne diventa protagonista e ingrediente fondamentale.

*L'attenzione crescente per una corretta alimentazione quotidiana ha rilanciato l'uso della frutta anche nella ristorazione di qualità, dove viene proposta in creative composizioni al naturale o lavorata come dessert - dichiara **Enzo Vizzari, curatore della Guida Ristoranti d'Italia de L'Espresso**. “Cuochi e pasticceri di alto livello stanno scoprendo che con la frutta, in particolare certa frutta con caratteristiche diverse da quella consueta – come l'ananas, per esempio - si possono realizzare dessert creativi e innovativi che piacciono per il loro gusto e per il fatto di essere 'dolci meno dolci' rispetto a quelli a base di crema.”*

Per **Maurizio Pisani, direttore marketing di Chiquita Italia** non ci sono dubbi: “ Sono la passione, la ricerca della qualità senza compromessi e la capacità di offrire prodotti sempre all'altezza delle aspettative le caratteristiche e i valori che avvicinano il mondo di Chiquita a quello della cucina d'autore. Un connubio perfetto che il nostro 'bollino blu' sintetizza alla perfezione.”

ISIDORO CONSOLINI, IL VINCITORE DEL PREMIO

Il premio “Miglior Dessert a base di frutta” va ad un piatto che rappresenta la perfetta fusione tra innovazione e rispetto per le materie prime. Un gioco singolare di forme e architetture di cui è protagonista la frutta migliore e nel quale si fondono sapientemente gli aromi dell'olio extravergine e della vaniglia. Una realizzazione impeccabile per un premio conquistato

pienamente da Isidoro Consolini, lo chef del ristorante “Al Caval” che da sempre dedica alla frutta una particolare attenzione nella sua proposta gastronomica.

*“Questo riconoscimento - commenta emozionato **Isidoro Consolini** - è stata una grande sorpresa che gratifica anni di lavoro e di passione. I miei dessert nascono dall'intuizione e dalla memoria. Ho iniziato ispirandomi alle tradizioni del Sud Italia e dei caraibi, dove la frutta, soprattutto gli agrumi, viene servita condita. Da lì ho iniziato un percorso creativo giocando con colori, consistenze e abbinamenti.”*

CHIQUITA, LA FRUTTA E I FRULLATI 10 E LODE

Chiquita e' da sempre sinonimo di banane e altra frutta di qualità top. E da gennaio di quest'anno sono disponibili anche in Italia i Frullati di frutta fresca: frutta prodotta e selezionata da Chiquita, messa in bottiglia e pronta da bere, senza aggiunta di additivi, conservanti, zuccheri o acqua. I gusti attualmente disponibili sono 4: **Fragola Banana, Cocco Mango, Lampone Melograno e Ananas Banana.**

Chiquita Brands International, Inc. (NYSE: CQB) è una società internazionale leader nella produzione e commercializzazione di prodotti alimentari freschi di alta qualità e ad alto valore aggiunto. Dalle banane e altra frutta fresca ai mix di insalate già pronti, l'azienda distribuisce i suoi prodotti freschi e nutrienti con i marchi di qualità Chiquita®, Fresh Express® ed altri. Con un giro d'affari di circa 4 miliardi di US\$ e più di 90 sedi operative, impiega approssimativamente 23.000 persone.

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.chiquita.com

Relazioni con i media:

Luciana Luciani c/o Chiquita Italia S.p.A. tel. 335-6283028

Matteo de Angelis c/o INC tel. 06 44160834/334-6788708

m.deangelis@inc-comunicazione.it