

Arclinea y el Ministerio Italiano de Agricultura presentan “Italia in cucina, cocina en directo”, un evento global en el que 21 showrooms de Arclinea de todo el mundo presentarán en vivo la cocina italiana de primera calidad.

El próximo día 11 de marzo Arclinea celebra su **primera maratón culinaria mundial: Italia in Cucina, Live Cooking Day**. Seleccionada por el Ministerio Italiano de Agricultura, por sus elogios internacionales y su innovadora maestría en el diseño personalizado de cocinas, Arclinea va a presentar a un reconocido chef en cada una de las ubicaciones y ofrecerá a sus invitados una excepcional degustación de Italia con demostraciones de cocina en vivo utilizando sólo los mejores ingredientes italianos.

El evento culinario está abierto al público y tendrá lugar el **jueves 11 de marzo de 19:00-22:00**, hora local, en todas las ubicaciones (excepto EEUU, de 18-20 horas). Arclinea ofrece orgullosa este dinámico evento como una extensión excitante del **programa “Made in Italy”** que promueve el Ministerio Italiano de Agricultura con el objetivo de fomentar y proteger los auténticos productos italianos en todo el mundo.

El compromiso en dar soporte a la reverenciada historia culinaria italiana y su rica materia prima sigue siendo la misión del Ministerio de Agricultura Italiano. Auténticos productos italianos que mantengan altos estándares de calidad son una marca y tesoro del país. No son sólo los ingredientes y veneradas recetas los que distinguen estos productos, sino también la abundancia de distintos sabores regionales, tradiciones y campos de cultivo que contribuyen a los productos cultivados y producidos en Italia. El Ministerio confirma la política de “tolerancia cero” contra la imitación de comida y vino italianos en el mercado, y se esfuerza para exponer estos auténticos productos al público. Los esfuerzos de colaboración del Ministerio y Arclinea dan soporte a esta política de una forma en que el público se integra en la experiencia.

Las 21 ciudades incluyen: **Auckland, Seúl, Beijing, Moscú, Padua, Vicenza, Roma, Milán, Turín, Frankfurt, Amsterdam, Bruselas, París, Barcelona, Nueva York, Washington DC, Miami, Chicago, Ciudad de México, San Diego y San Francisco.**

El espectáculo de cocina en vivo en Barcelona estará dirigido por el cocinero **Alessandro Castro**, del *Instituto Italiano de Cultura de Barcelona*, con la colaboración de:



Sobre Arclinea

Arclinea se estableció en 1816 como un negocio artesano especializado en el trabajo de la madera con un especial énfasis en la calidad. Después de más de un siglo de interrupción a causa de la guerra en Italia, Silvio Fortuna reanudó el negocio iniciado por su bisabuelo, iniciando una nueva empresa en mobiliario personalizado. En 1960 la empresa de Fortuna cambió su nombre a “Arclinea”, una palabra italiana que refleja la filosofía de la empresa de crear mobiliario funcional y moderno donde el fácil manejo es la característica diferencial.

Hoy Arclinea es una prestigiosa e internacionalmente conocida marca con más de 300 puntos de venta en todo el mundo. Cada cocina Arclinea refleja la cuidada atención al diseño y la planificación precisa para crear una experiencia única de vida y trabajo.

Arclinea Espacio cocina en vivo es la nueva apuesta de la firma italiana de cocinas y el interiorista Sergi Quílez de implantar un singular showroom de producto y de proyectos de cocinas en Barcelona, combinando la exposición de mobiliario con el revolucionario concepto del *show cooking*. **Arclinea Espacio cocina en vivo** expone sus productos de día y se convierte en un centro gastronómico al caer la noche, ofreciendo el entorno idóneo para dar rienda suelta a la creatividad de sus reconocidos cocineros y amenizar singulares veladas entre amigos, clientes o profesionales.

Para más información:

- **Agencia de comunicación:**



tel. (+34) 933 688 513
www.citric.es/arclinea
info@citric.es

- **Arclinea Espacio cocina en vivo:** www.arlineabcn.es
- **Arclinea internacional:** www.arclinea.com