



La Scolca brinda a Highgrove House: i vini della nota azienda piemontese alla corte di Re Carlo III

Nella residenza privata del sovrano britannico, il Gavi dei Gavi Black Label 2023 protagonista della cena di gala in onore dell'Italia. Un evento che ha celebrato Slow Food e Slow Fashion, tra ospiti illustri e l'eccellenza del Made in Italy

«All'eterna cultura italiana del buon cibo»

Con queste parole, pronunciate in un italiano perfetto, **Re Carlo III d'Inghilterra** ha inaugurato una serata speciale tenutasi a **Highgrove House**, la residenza privata del sovrano britannico nel **Gloucestershire**, in vista della sua prossima visita ufficiale in Italia, che toccherà **Roma**, il **Vaticano** e **Ravenna**.

Un evento dal forte valore simbolico, pensato per celebrare **Slow Food** e **Slow Fashion**, ma anche per ribadire il legame profondo tra il **Regno Unito** e **l'Italia**.

L'amore di **Re Carlo III** per l'Italia è, infatti, noto a tutti: dalla cultura all'arte, fino all'enogastronomia, il sovrano ha sempre mostrato un forte legame con il Belpaese.

Un'occasione unica per celebrare l'eccellenza italiana, che ha trovato nei piatti dello **chef Francesco Mazzei** e nei vini di **La Scolca** una perfetta espressione.

Affinità che si è concretizzata in un evento esclusivo che ha riunito ottanta ospiti selezionati, tra cui icone della moda e dello spettacolo come **Helen Mirren, David e Victoria Beckham, Rod Stewart e Stanley Tucci**, fino all'Ambasciatore italiano nel Regno Unito **Inigo Lambertini** e al suo omologo britannico a Roma, **Lord Edward Liewell**.



Chiara Soldati e l'ambasciatore italiano Inigo Lambertini (Foto © Ufficio stampa).

Il “Gavi dei Gavi Black Label 2023” La Scolca sul palcoscenico reale

Tra le protagoniste assolute della serata, la cantina piemontese **La Scolca**, il cui **Gavi dei Gavi Black Label 2023** ha accompagnato due delle portate principali.

*«È stato un onore rappresentare l'Italia, la mia regione e il mio territorio in un'occasione così importante, nel corso della quale si è celebrata l'eccellenza del lifestyle italiano – ha sottolineato **Chiara Soldati, CEO de La Scolca e Cavaliere del Lavoro** – Chef Mazzei è stato bravissimo nel creare un ponte enogastronomico tra i due Paesi, in un'unione non solo metaforica tra due culture e due tradizioni di grande importanza. Occasioni come questa costituiscono un'importante opportunità per*

evidenziare il valore della nostra tradizione enogastronomica e del nostro saper fare, elementi che rendono il Made in Italy un modello riconosciuto e apprezzato a livello internazionale»

Il menu di Highgrove House che ha unito due tradizioni

A curare il menu dell'evento è stato lo **chef Francesco Mazzei**, con la collaborazione dell'attore e gastronomo **Stanley Tucci**.



Chiara Soldati con Stanley Tucci (Foto © Ufficio stampa).

Un viaggio nei sapori italiani, realizzato con ingredienti britannici d'eccellenza, ad eccezione di due imprescindibili protagonisti: l'**olio extravergine di oliva** e il **vino**, direttamente dall'Italia.

La storica cantina piemontese **La Scolca** (www.lascolca.net) ha avuto l'onore di rappresentare il **Made in Italy** con il suo Gavi dei Gavi Black Label 2023. Un bianco di grande eleganza, scelto per accompagnare due dei piatti della serata, esaltandone la complessità e la raffinatezza.

Un vino che si inserisce perfettamente in un contesto che si è rivelato come la celebrazione di un'eredità culturale comune, un ponte tra due nazioni unite dall'amore per la qualità, la sostenibilità e il savoir-faire.

Data di creazione

11/02/2025

Autore

redazione