

XACUS INTERPRETA IL GUSTO

Nasce **XACUS GUSTO** capsule collection cuci(na)ta da tre eccellenze dell'Italian Food: Massimo Bottura, Ernesto Iaccarino e Pietro Leemann

XACUS GUSTO è il nuovo progetto che **XACUS**, azienda leader nella camiceria italiana, lancia in occasione dell'88ma edizione di Pitti Uomo a Firenze dal 16 al 19 Giugno 2015.

Una *capsule collection* che nasce dall'amore per l'italianità, dalla ricerca del significato più profondo del termine 'gusto' in tutte le sue declinazioni; gusto nello stile, da sempre presente nelle collezioni di Xacus, gusto per la tradizione italiana, gusto per l'eccellenza.

Proprio dalla ricerca costante dell'eccellenza nasce, infatti, il sodalizio con tre chef stellati e riconosciuti nel mondo come portatori della maestria italiana nel food: Massimo Bottura, Ernesto Iaccarino e Pietro Leemann. Una nuova visione del gusto, con particolare attenzione al Made in Italy, raccontata in questi giorni anche attraverso Expo 2015. Un'interpretazione della cucina in chiave moderna e contemporanea, capace di rivelare, incuriosire e meravigliare.

In esclusiva per **XACUS GUSTO** ogni chef ha creato un piatto, che fotografato dalla maestria di Stefano Scatà, è stato riprodotto sulle linee delle camicie Beluga Washed create con preziosi tessuti stampati dal Cotonificio Albini, azienda leader nella produzione di tessuti.

In tiratura limitata, la *capsule collection* che sarà distribuita nelle più esclusive vetrine italiane e sul neo nato e-commerce del brand.

I tre piatti selezionati ruotano intorno alla scelta di alcuni tra gli ingredienti più rappresentativi degli chef, ingredienti che, con il loro sapore, rendono unico il piatto.

Il ricavato del progetto sarà devoluto ad ABA, associazione italiana senza scopo di lucro, tra le prime in Italia ad occuparsi in maniera scientifica dei problemi legati a disordini alimentari tra i quali anoressia e bulimia.

La valenza charity del progetto assume all'interno dell'intera operazione un peso importante e primario. L'azienda, da sempre attenta a tematiche sociali, ha voluto supportare sia a livello economico che a livello comunicazione, un argomento importante come quello dei disturbi alimentari, non sempre associato al food, argomento invece di grande attualità.

Xacus è una azienda leader nel settore camiceria uomo. Nata a S. Vito di Leguzzano in provincia di Vicenza nel 1956, oggi conta un indotto di 500 lavoratori ed è presente nei principali mercati internazionali.

X A C U S

Chef's Bio

Massimo Bottura

Nel corso degli ultimi dieci anni Massimo Bottura è diventato una figura di spicco nella nuova generazione di chef italiani. Il suo lavoro, sia come un innovatore che ristoratore, lo conferma come uno dei maggior creativi nel mondo culinario. I suoi due ristoranti, il 3 stelle Michelin Osteria Francescana e la brasserie Franceschetta58, sono entrambi situati a Modena, in Emilia-Romagna. Dall'apertura di Osteria Francescana nel 1995, Bottura è sempre stato seguito dalla critica. E' stato premiato con la sua prima stella Michelin nel 2002, con una seconda quattro anni e infine ha raggiunto la critica con 3 stelle Michelin nel 2011. Il ristorante ha intrapreso una profonda esplorazione del territorio e delle tradizioni nel corso degli anni, espressione dei quali può essere trovata nella concentrazione assoluta di sapori guidati da premesse concettuali.

<http://www.osteriafrancescana.it>

Ernesto Iaccarino

Ernesto Iaccarino nasce a Piano di Sorrento il 20 maggio 1970. Fin da bambino lavora nel ristorante di famiglia, il Don Alfonso 1890, e viaggia molto in Europa, Asia, America e Medio Oriente abbinando alle trasferte di lavoro, cultura e piaceri gastronomici. Nel 1995 si laurea in Economia e Commercio all'Università Federico II di Napoli. Per completare la sua esperienza manageriale, parallelamente al lavoro di cuoco, lavora per due anni, dal '97 al '99, alla Price Water House di Milano in qualità di revisore di bilancio. Nel '99 ritorna a S. Agata sui due Golfi per seguire la sua passione in modo definitivo. Dal 2003 è lo chef del Don Alfonso 1890, ristorante con due stelle Michelin.

<http://www.donalfonso.com>

Pietro Leemann

La cucina di Pietro Leemann riesce a far rivivere la natura nel piatto, attraverso i colori, i gusti e le forme che lo rappresentano. Di origine svizzera, si trasferisce in Estremo Oriente nel 1986 dove vi soggiorna per due anni, tra Cina e Giappone. A Osaka insegna presso la prestigiosa Scuola di Cucina Tsuji. Questa esperienza lo segna profondamente. Al suo ritorno nell'1989 apre "Joia, alta cucina naturale" a Milano, primo ristorante vegetariano europeo ad aver ricevuto una stella Michelin nel 1996 ed unico ristorante stellato vegetariano della ristorazione italiana.

<http://www.joia.it>

Per ulteriori info / immagini:

So Sweet Pr
Benedetta Di Domenico
benedetta@sosweetpr.it
+ 39.02.49529721