

Scritto da Administrator

Lunedì 21 Luglio 2014 20:38 -



Ultimo giorno di riposo al Tour de France, prima della settimana decisiva che decreterà colui che succederà nell'albo d'oro a Chris Froome, nella più importante corsa ciclistica a tappe del mondo.

A Carcassonne, città di partenza della 16° tappa non tutti hanno riposato ed anzi è avvenuta un'importante presentazione: una vera e propria fusione tra le due e le quattro ruote. Buzzatti Trasporti, leader europeo del settore da oltre cinquant'anni e il team Cannondale Pro Cycling hanno tolto i veli a un nuovo mezzo della squadra: un camion adibito a cucina, dove all'interno lo chef del team Massimo Carolo potrà cucinare e deliziare i palati di uno dei più forti ciclisti del mondo, Peter Sagan e di tutti i suoi compagni, oltre che naturalmente dei tanti ospiti che quotidianamente seguono le imprese dei campioni guidati da Roberto Amadio. Buzzatti Trasporti, già partner del team Cannondale Pro Cycling ha voluto investire su questo

Scritto da Administrator
Lunedì 21 Luglio 2014 20:38 -

importante progetto e ha scelto una delle formazioni World Tour più importanti per fare ulteriormente conoscere e apprezzare il proprio brand in tutta Europa, puntando tutto sull'eccellenza, un fattore che accomuna tutte le realtà coinvolte: Buzzatti Trasporti, cucina italiana e team Cannondale Pro Cycling.

“Cooking on the road, by Buzzatti”, questo il claim che abbiamo scelto per questo nuovo progetto e che vogliamo sia il nostro biglietto da visita in tutte le corse a cui prenderemo parte con il nostro camion-cucina mobile ” dichiara Mario Buzzatti. “Da oltre cinquant’anni ci occupiamo di trasporti internazionali, soprattutto di materie prime alimentari e ci sembrava perciò ideale realizzare un camion che potesse portare lungo le strade delle più importanti corse ciclistiche del mondo la nostra eccellenza nei trasporti e quella del cibo italiano. Per fare questo non potevamo che allearci con il team Cannondale Pro Cycling e in particolare modo con il suo Team Manager Roberto Amadio, che subito ha accolto con entusiasmo la nostra proposta e che voglio ringraziare vivamente per l’appoggio incondizionato mostratoci. Il camion che abbiamo realizzato è un investimento importante, sotto tutti i punti di vista, ma siamo sicuri che sarà un fantastico veicolo promozionale per l’azienda, una vetrina “mobile” che potrà dare ancora maggiore lustro alla Buzzatti Trasporti. Voglio fare un grosso in bocca al lupo a tutto il team Cannondale Pro Cycling per questo finale di Tour de France e per il resto della stagione, sperando che, oltre al nuovo camion, si possa continuare a condividere le gioie per le vittorie di questi ragazzi.”

“Questo nuovo mezzo è vero e proprio gioiello” ha spiegato il team manager Roberto Amadio. “La nutrizione è un aspetto fondamentale per garantire la miglior performance in un grande giro. Da anni abbiamo introdotto all’interno del nostro staff Massimo Carolo come chef, ora abbiamo una cucina viaggiante che ci permette di coprire tutte le esigenze. Non posso che ringraziare Mario Buzzatti per questa nuova creazione e per l’attaccamento che dimostra nei nostri confronti”.

COOKING ON THE ROAD: THE EXCELLENCE OF BUZZATTI TRASPORTI AND THE BEST OF ITALIAN COOKING WITH TEAM CANNONDALE PRO CYCLING

It’s the last day of rest at the Tour de France, before the final, decisive week that will decide who will follow Chris Froome into the league of champions for the most important cycling stage

Scritto da Administrator
Lunedì 21 Luglio 2014 20:38 -

race in the world.

At Carcassonne, the town hosting the start of the 16th stage, not everyone got to rest. Moreover, an important presentation took place: it was a veritable fusion between two and four wheels. Buzzatti Trasporti, a European leader in the sector for more than fifty years, and team Cannondale Pro Cycling, unveiled a new vehicle for the team: a truck set up as a kitchen, where the team's chef Massimo Carolo for the Italian formation can cook and delight the taste buds of one of the strongest cyclists in the world, Peter Sagan, and of all his team mates, as well as the many guests who come every day to follow the quests of the champions led by Roberto Amadio. Buzzatti Trasporti is already a partner of team Cannondale Pro Cycling and we wanted to invest in this important project. The company chose one of the most important World Tour formations to spread awareness and appreciation of its brand throughout Europe, betting everything on excellence, a factor shared by all of the enterprises involved: Buzzatti Trasporti, Italian cuisine and team Cannondale Pro Cycling.

"Cooking on the road, by Buzzatti": this is the slogan we've chosen for this new project and we want it to be our calling card in all the races in which we'll take part with our portable kitchen-truck," says Mario Buzzatti, owner of the Buzzatti Trasporti Company "For more than fifty years we've been working in the sector of international transportation, especially of raw materials for food, so it seemed only logical that we should set up a truck that could carry the excellence of our transportation and that of Italian food along the roads of the most important cycling events in the world. To do this, we could do no less than form an allegiance with Team Cannondale, particularly with their Team Manager Roberto Amadio, who was enthusiastic about our proposal, and who I wish to thank wholeheartedly for the unconditional support he has shown us. The truck we developed is an important investment from many perspectives, but we are certain that it will be a fantastic promotional vehicle for the company, a "mobile" showcase that can give even more brilliance to Buzzatti Trasporti. I wish all the luck in the world to all of team Cannondale Pro Cycling for this final week in the Tour de France, as well as for the rest of the season, in the hope that, in addition to discovering and supporting new champions, we can continue sharing in the joys of all the victories achieved by these remarkable guys."

"This new vehicle is a real jewel" says the team manager Roberto Amadio. "Nutrition is one of the main aspects to ensure the best performance during a Grand Tour. From many years we have introduced chef Massimo Carolo in our staff and now we also have a traveling kitchen that allows us to suit all our needs. A special thanks goes to Mario Buzzatti for this new creation and for the support that always shows us."