

Pomì a La Casa di Miss Italia

"O così. O Pomì" è uno slogan che ha travalicato i confini della pubblicità ed è entrato a tutti gli effetti nel linguaggio comune degli italiani, diventando quasi un proverbio, entrando a far parte della storia del costume tricolore. E un altro grande pezzo di storia del costume si tiene in questi giorni qui a Jesolo, alla 78esima edizione del Concorso di Miss Italia.

Nell'area hospitality ufficiale del Concorso, **La Casa di Miss Italia, Pomì è stato protagonista nei momenti di show cooking e food educational**, ideati per promuovere le eccellenze italiane, ma anche del nuovissimo format andato in onda nei giorni scorsi su La7, **"Miss Italia Chef"**, aiutando le Miss nella realizzazione delle ricette che, poi, hanno portato alla vittoria della fascia la friulana Samira Lui. Questa mattina, inoltre, Pomì è stato protagonista del Food educational *"La bellezza del Gusto Italiano: Pomì"* curato da Fofò Ferriere, che ha ospitato nella sua cucina **Fabrizio Fichera, Direttore Marketing dell'azienda.**

Proprio Fichera, a proposito dell'atmosfera che si respira qui a Jesolo ci ha detto: *"Ci è piaciuta molto l'idea di abbinare alla bellezza italiana il gusto italiano al 100% di Pomì"* che, ricordiamo è un marchio del Consorzio Casalasco del Pomodoro, prima filiera italiana nella coltivazione e trasformazione di derivati del pomodoro con 370 aziende agricole associate che coltivano 7mila ettari di terreno dislocati nella pianura Padana.

Fichera ha continuato dicendo: *"A La Casa di Miss Italia il nostro brand ha affiancato altre grandi eccellenze gastronomiche del panorama nazionale, in un contesto che offre una piacevole "via di fuga" da una kermesse che, sebbene unisca tutta l'Italia, è una grande macchina organizzativa che per funzionare ha tempi e ritmi molto serrati."* Il Food

Educational di questa mattina è stata anche l'occasione per parlare di Pomì L+, una nuova passata di pomodoro sviluppata dal comparto agricolo dell'azienda, densa e più rossa per natura, dalle innovative caratteristiche organolettiche, più ricca di licopene che, oltre a essere il pigmento principale responsabile del colore rosso, è garanzia di una densità e una fragranza tutta naturale.

```
[ngg_images    source="galleries"    container_ids="36"  
display_type="photocrati-nextgen_basic_thumbnails"  
override_thumbnail_settings="1"    thumbnail_width="120"  
thumbnail_height="120" thumbnail_crop="1" images_per_page="15"  
number_of_columns="5"                ajax_pagination="0"  
show_all_in_lightbox="0"            use_imagebrowser_effect="0"  
show_slideshow_link="0"            slideshow_link_text="[Mostra  
slideshow]"    order_by="sortorder"    order_direction="ASC"  
returns="included" maximum_entity_count="500"]
```