

COMUNICATO STAMPA



PREMIO "ITALIA A TAVOLA", FIPE CELEBRA I PERSONAGGI DELL'ANNO

- In programma a Firenze sabato 2 aprile l'evento che premia le eccellenze della ristorazione e dell'enogastronomia nazionale
- Tra i vincitori di questa edizione Chef Rubio per la categoria "Cuochi e Pasticceri" e Sara Papa per gli "Opinion Leader"

Firenze, 30 marzo 2016 - Non c'è futuro senza tradizione, valore imprescindibile di un'offerta enogastronomica di qualità. Questo lo spirito della due giorni fiorentina del premio **"Italia a Tavola"** promosso dalla [Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#) in collaborazione con la nota rivista enogastronomica che dà nome all'evento e **Confcommercio Toscana**, che ogni anno rende omaggio ai protagonisti della ristorazione e dell'enogastronomia. L'appuntamento è per **sabato 2 aprile** con un ricco calendario tra cui spiccano in particolare gli **Award 2015 di Italia a Tavola e Fipe - Confcommercio** che verranno assegnati ad alcune personalità di spicco nel settore della ristorazione, rappresentanti di istituzioni e imprenditori che si sono particolarmente distinti nella valorizzazione del "made in Italy" agroalimentare e nella promozione dello stile italiano.

*"Una celebrazione del gusto, della bellezza, della qualità, della professionalità "made in Italy" nelle sue varie declinazioni - dichiara **Aldo Cursano**, Vice Presidente di Fipe -. Il premio Italia Tavola a partire dall'enogastronomia si propone di celebrare a trecentosessanta gradi lo stile italiano per giungere alla cultura, alla convivialità, alla moda, al design. Firenze con la sua storia e i suoi capolavori artistici è la cornice ideale per questo evento e la base da cui partire per celebrare il Rinascimento della ristorazione italiana, il cui futuro è indissolubilmente legato alla tradizione e a quel passato in cui la sapienza artigianale era un valore cardine. Questo è lo spirito che deve animare l'odierna ristorazione, mettendo al centro le competenze, l'esperienza e la professionalità in grado di trasformare un prodotto in magia".* Il Vice Presidente Cursano sottolinea inoltre il ruolo centrale dell'evento nell'unire tutte le diverse anime dell'enogastronomia di eccellenza italiana: *"Con il premio Italia a Tavola per la prima volta nel nostro Paese, dopo Expo, si ritrovano tutte le professionalità e competenze della ristorazione: un'occasione per fare il punto sullo stato della filiera, sulle sue problematiche e prospettive per fare gioco di squadra e, partendo dalla tradizione e dai valori della bottega, guardare al futuro con fiducia".*

L'appuntamento con "Italia a Tavola" si articolerà nell'arco di due giornate ricche di eventi importanti per tutto il settore: si parte **sabato 2 aprile** alle ore 11.30 presso il Salone del Cinquecento di Palazzo Vecchio con il convegno **"L'ospitalità e lo stile italiano motori del turismo e della filiera agroalimentare"**. Moderatore dell'incontro sarà **Marcello Masi**, direttore del Tg2 mentre ospite d'onore sarà il Ministro del Turismo e dei Beni Culturali **Dario Franceschini**, insieme all'on. **Vittoria D'Incecco** della Commissione Affari Sociali della Camera. I saluti istituzionali saranno affidati al sindaco di Firenze **Dario Nardella**, ad **Anna Lapini**, presidente di Confcommercio Toscana, e al Vice Presidente di Fipe **Aldo Cursano**. Dopo gli interventi del Presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani**, e di **Alberto Lupini**, Direttore di Italia a Tavola, saranno presenti per portare le proprie esperienze professionali: **Federico Anzellotti**, Presidente Conpait; **Andrea Cecchi** (amministratore delegato Cecchi Wine); **Francesco Cerea** (chef del ristorante Da Vittorio, 3 stelle Michelin); **Enrico Colle** (direttore del Museo Stibbert); **Enrico Derflinger** (presidente Euro-Toques); **Gino Fabbri**, Presidente AMPI; **Annie Féolde** (chef del ristorante Enoteca Pinchiorri, 3 stelle Michelin); **Ciro Fontanesi** (coordinatore Corso superiore Sala, Bar & Sommellerie di Alma); **Rocco Pozzullo**, Presidente Fic; **Marco Reitano**, Presidente Noi di Sala; lo stilista **Stefano Ricci**; **Niko Romito** (chef del ristorante



Reale, 3 stelle Michelin); **Alberto Salvadori**, Vice Presidente nazionale Amira. Al termine dell'incontro verranno assegnati gli Award 2015 di Italia a Tavola e Fipe - Confcommercio.

Alle ore 18 si terrà invece presso il Mercato Centrale "**Biennale delle Memorie - Pane e Olio, l'anteprima: qualità e valore di due alimenti principi della nostra tavola**", presentazione dell'omonimo convegno in programma dal 5 all'8 maggio a Matera e Martina Franca. *"Un appuntamento - dice Aldo Cursano - che si propone di valorizzare l'eccellenza a partire da due capisaldi dell'alimentazione italiana, il pane e l'olio: due prodotti che esprimono la semplicità e al contempo il gusto inconfondibile della nostra tradizione più autentica, nella cornice del Mercato Centrale di Firenze, lo scenario perfetto per questo connubio di sapori"*. L'appuntamento vedrà la presenza dell'on. **Luciano Violante**, Presidente di *italiadecide*, di **Umberto Montano**, presidente del Mercato Centrale di Firenze e, tra gli altri, di: **Stefano Benedettelli**, docente di Genetica agraria e di miglioramento genetico delle specie vegetali; **Giovanni Fabbri** (pastificio artigianale Fabbri); **Stefano Mancuso**, docente di Arboricoltura; **Patrizia Perrone** (Il Forno di Gennaro della famiglia Perroni); **Francesco Sofi**, ricercatore in Scienze tecniche dietetiche applicate; **Francesco De Carlo** (Frantoio De Carlo); **Marzia Migliorini** (laboratorio chimico Azienda speciale della CCIAA di Firenze); **Fiammetta Nizzi Grifi**, responsabile tecnico del Consorzio Olio DOP Chianti Classico; **Gemma e Paolo Pasquali** (Villa Campestri Olive Oil Resort); **Nico Sartori** (fattoria Altomena); **Marco Scanu** (Olio di Dievole). Moderatori saranno la conduttrice tv ed esperta di enogastronomia **Annamaria Tossani** con il giornalista **Leonardo Romanelli**.

La premiazione dei personaggi dell'anno avrà luogo nella serata di sabato 2 aprile a Palazzo Borghese, durante una cena di gala curata da una brigata di famosi chef e pasticceri, ognuno dei quali rappresenterà una delle principali associazioni coinvolte. Saranno presenti per la categoria Cuochi e Pasticceri, coordinati da **Annie Féolde**: **Lorenzo Alessio** (Fic); **Federico Anzellotti** (Conpait); **Matteo Berti** (Alma, pasticceria); **Enrico Cerea e Roberto Cerea**; **Luca De Negri** (itChefs); **Enrico Derflingher** (Euro-Toques); **Gianluca Fusto** (AMPI); **Diego Aira Piva** (itChefs); **Fabio Potenzano** (Fic); **Rocco Pozzulo** (Fic); **Andrea Restuccia** (Conpait); **Paolo Sacchetti** (AMPI); **Marco Sacco** (Chic); **Claudio Sadler** (Le Soste); **Seby Sorbello** (Sic); **Marco Stabile** (Jre); **Matteo Scibilia** (per Tricecom); **Daniele Zennaro** (per Valbona). Presenti per la categoria Barman, coordinati da **Cinzia Ferro**: **Luca Angeli**; **Francesco Cione**; **Flavio Esposito**; **Gian Nicola Libardi**; **Marina Milan**; **Paolo Rovellini**.

Per quanto riguarda il premio dedicato al "**Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e della ristorazione**" emerge il grande successo ottenuto dal contest sulla base del numero di voti pervenuti, ben 163.914, il più alto mai realizzato in tutte le otto edizioni. Attraverso la suddivisione in quattro categorie distinte ("**Cuochi e Pasticceri**", "**Opinion Leader**", "**Maître e Sommelier**", "**Barman**"), il premio cerca di valorizzare tutti gli ambiti professionali legati all'enogastronomia: la preparazione del cibo; il servizio al ristorante e il sapiente abbinamento dei piatti con i vini; la miscelazione di cocktail e il servizio al bar; la comunicazione e promozione del cibo.

Ecco nel dettaglio i vincitori per ciascuna categoria:

- **Cuochi e Pasticceri - Chef Rubio**: diplomato alla Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA, di cui Fipe è socia, presieduta da Gualtiero Marchesi. Con 17.280 voti, Chef Rubio ha superato Iginio Massari (fondatore e presidente onorario dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani), secondo classificato con 12.761 voti. Al terzo posto con 12.195 voti Antonino Cannavacciuolo, chef bi-stellato del Ristorante Villa Crespi di Orta San Giulio, diventato celebre al grande pubblico per i programmi tv "Masterchef" e "Cucine da incubo".
- **Opinion Leader - Sara Papa**: esperta di panificazione, autrice di libri di ricette e tecniche di cucina, vincitrice con 15.271 voti. Al secondo posto si posiziona l'imprenditore e noto giudice di "Masterchef" Joe Bastianich con 11.889 voti. Terzo posto per Maurizio Di Dio, consulente ed esperto di marketing per aziende del settore Horeca, con 8.312 preferenze.
- **Maître e Sommelier - Vito Intini**: alla sua prima candidatura, ha ottenuto 12.866 voti. Dirigente del settore moda e arredamento, dal 1998 è membro dell'associazione di assaggiatori Onav, di cui alla fine del 2014 è diventato presidente. A seguire Livio Del Chiaro, sommelier de La Divina Enoteca di Firenze, con 8.534 voti, e Sandra Ciciriello, direttore di Alice Ristorante presso Eatly Milano Smeraldo con 8.103 voti.

- **Barman - Gian Nicola Libardi:** barman del Taticakeya di Calceranica al Lago (Trento). Candidato per la prima volta con 9.461 preferenze, si è aggiudicato il titolo surclassando Paolo Ravellini del Duomo 21 Townhouse Gallery di Milano con 8.501 voti, e Marina Milan del RememBeer Brew Pub & More di Pinerolo (Torino) con 5.238 voti.

Domenica 3 aprile gran finale della due giorni con l'inaugurazione al Museo Bardini della mostra **"Appunti di stile dell'Italia a Tavola. Viaggio nella storia dell'arte di ricevere"**. *"La mostra è un piccolo gioiello che esprime la cura per il dettaglio, la bellezza e il valore della convivialità fiorentina e, da qui, italiana - dice Aldo Cursano -. Un affascinante excursus, frutto di un minuzioso lavoro con il contributo di alcune storiche famiglie fiorentine, che ripercorre negli anni e nei secoli la storia dell'arte del ricevere nelle tavole accuratamente apparecchiate. Un'altra preziosa testimonianza della ricerca del bello che rende unico lo stile italiano nel mondo"*. A cura di **Anna Lapini, Anna Maria Tossani** ed **Enrico Colle**.

Il Premio "Italia a Tavola" è organizzato in collaborazione con: **ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana; Fic - Federazione Italiana Cuochi; Euro-Toques Italia; itchefs GVCI; Conpait - Confederazione Pasticceri Italiani; Ampì - Accademia Maestri Pasticceri Italiani; Abi Professional - Associazione Barmen Italiani; Noi di Sala - Camerieri, Maître e Sommelier; Le Soste; JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe; CHIC - Charming Italian Chef; AIS Toscana.**

Ufficio Stampa FIPE