

L'ECCELLENZA È "IN ROSA"

FIPE PREMIA I GRANDI NOMI DEL FUORICASA AL FEMMINILE

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi in occasione dell'Assemblea Annuale assegna otto riconoscimenti ad altrettanti volti dell'imprenditoria e del mondo della ristorazione. Tra le premiate la conduttrice tv **Benedetta Parodi** e **Nicoletta Gargiulo**, premiata quale migliore sommelier d'Italia

Roma, 20 ottobre 2016 - La ristorazione è donna. [Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#), in occasione della sua Assemblea Annuale sceglie di rendere merito al volto femminile del fuoricasa all'italiana. 8 donne che valorizzano l'eccellenza enogastronomica del nostro Paese nel mondo e all'interno dei confini nazionali, dal bar alla ristorazione senza dimenticare il mondo del vino e della comunicazione. *"Con questo premio Fipe, oltre a promuovere i grandi nomi e volti della ristorazione in rosa, si propone di rendere omaggio a tutte quelle donne che ogni giorno operano con impegno e passione nel mondo del fuoricasa e contribuiscono a renderlo così importante nell'ambito del sistema economico italiano. Dopo l'annuncio dello scorso 8 marzo, in occasione della Festa della Donna, siamo ora lieti di premiare dal vivo queste figure di eccellenza, nell'ideale scenario della nostra Assemblea, davanti ai nostri associati, al nostro mondo - dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe - Il settore dei pubblici esercizi conta 300.000 aziende. Tra le ditte individuali (164.000) il 38,5% sono gestite da imprenditrici: si parla tanto, nel mondo dei mass media, di chef stellati e di grandi nomi dell'enogastronomia al maschile, ma in realtà gran parte del lavoro all'interno di una brigata, dietro il bancone di un bar e a contatto con i clienti viene portato avanti, silenziosamente e con dedizione, da lavoratrici donne. Proprio come avviene nella maggioranza delle cucine e delle case del nostro Paese. Questo premio da parte di Fipe vuole essere anche un omaggio e un ringraziamento per ognuna di loro".*

*"Fipe da anni dedica particolare attenzione al lavoro al femminile - prosegue **Antonella Zambelli**, presidente del Comitato "Fipe in rosa" -, con una serie di iniziative ad hoc tese a valorizzare una ristorazione di qualità, attenta alla cura del dettaglio e alla familiarità nei rapporti con la clientela che contraddistingue un punto cardine del lavoro. Questo premio è un'ulteriore espressione dell'impegno profuso dalla Federazione in questo ambito e dalla volontà di ampliarne la risonanza".*

Ecco gli otto volti premiati da Fipe e che rappresentano in modo significativo il mondo della ristorazione e del fuoricasa al femminile, di fama italiana e internazionale, ognuna delle quali è testimone di una parte diversa di questo variegato mondo, in particolare (procedendo in ordine rigorosamente alfabetico):

- **Nicoletta Gargiulo**, sommelier: *"Premiata come miglior sommelier d'Italia, è un fulgido esempio di come i giovani, con impegno, studio, preparazione e passione per questo lavoro, possano arrivare lontano. Nicoletta è un giovane volto che ha saputo promuovere e rendere grande l'Italia del vino, in particolare di quel Sud da cui proviene, attraverso l'amore per la tradizione e le radici della propria terra, generosa ma spesso non valorizzata come meriterebbe".*
- **Federica Luni**, Pasticceria Estense di Padova: *"Una professionista che attraverso l'esperienza acquisita all'interno del laboratorio di famiglia, porta avanti il dolce connubio tra tradizione e innovazione, mettendo sempre al primo posto la qualità data dalla selezione dei migliori ingredienti e il rispetto dei ritmi artigianali quale patrimonio prezioso da preservare".*

- **Daniela Mastroberardino**, imprenditrice vinicola (Terredora) e blogger: *"Daniela Mastroberardino si dimostra una profonda innovatrice nell'amplificare l'eccellenza vitivinicola del nostro Paese e i prodotti nati dalla tradizione di famiglia, premiati a livello internazionale, attraverso soluzioni imprenditoriali nuove e cogliendo appieno le potenzialità dei nuovi mezzi di comunicazione"*.
- **Benedetta Parodi**, giornalista e conduttrice televisiva: *"Grazie al proprio stile discreto e familiare Benedetta Parodi porta nelle case degli italiani la bellezza e il gusto della cucina italiana, rappresentando tutte quelle donne che si dividono tra casa, lavoro e famiglia ogni giorno: donne che anche grazie ai consigli di Benedetta possono preparare, anche nell'ambito di una giornata intensa, ricette da chef"*.
- **Nadia Santini**, chef e imprenditrice (Ristorante dal Pescatore, Canneto sull'Oglio - Brescia): *"Nominata a Londra nel 2013 migliore chef donna del mondo, contribuisce a rendere l'eccellenza italiana unica e riconosciuta nel mondo, e continua a rappresentare attraverso il proprio lavoro una straordinaria fonte di ispirazione per i propri colleghi"*.
- **Federica Suban**, ristoratrice (Antica Trattoria Suban, Trieste): *"Federica Suban rappresenta un fulgido esempio di come tanti giovani con passione riescano a portare avanti con successo le tradizioni di famiglia, lavorando fianco a fianco con le generazioni precedenti, traendo frutto dall'esperienza consolidata nel settore della ristorazione e portandola nel futuro senza dimenticare il valore delle proprie radici"*.
- **Claudia Tosello**, ristoratrice (Pizzeria Arcobaleno, Rovigo): *"Il premio a Claudia Tosello vuole essere prima di tutto un riconoscimento alla passione per il mondo della pizza e la ristorazione in generale. Una passione che nel caso di Claudia Tosello si è trasformata con il tempo in una professione qualificata, in un mondo dove per eccellere non bisogna improvvisare ma puntare l'accento sulla formazione professionale e la qualità dell'offerta alla propria clientela"*.
- **Viviana Varese**, chef e imprenditrice (Alice Ristorante, Eataly Milano): *"Una giovane che incarna perfettamente il valore della cucina come sinonimo di vita, passione, impegno e creatività. Una professionista che ha saputo mettere a frutto l'esperienza acquisita negli anni all'interno del ristorante di famiglia per arrivare sempre più lontano e mettere a frutto partnership imprenditoriali in grado di far conoscere l'eccellenza e la qualità dell'enogastronomia di alto livello al grande pubblico"*.