10 Premio

Italia a Tavola

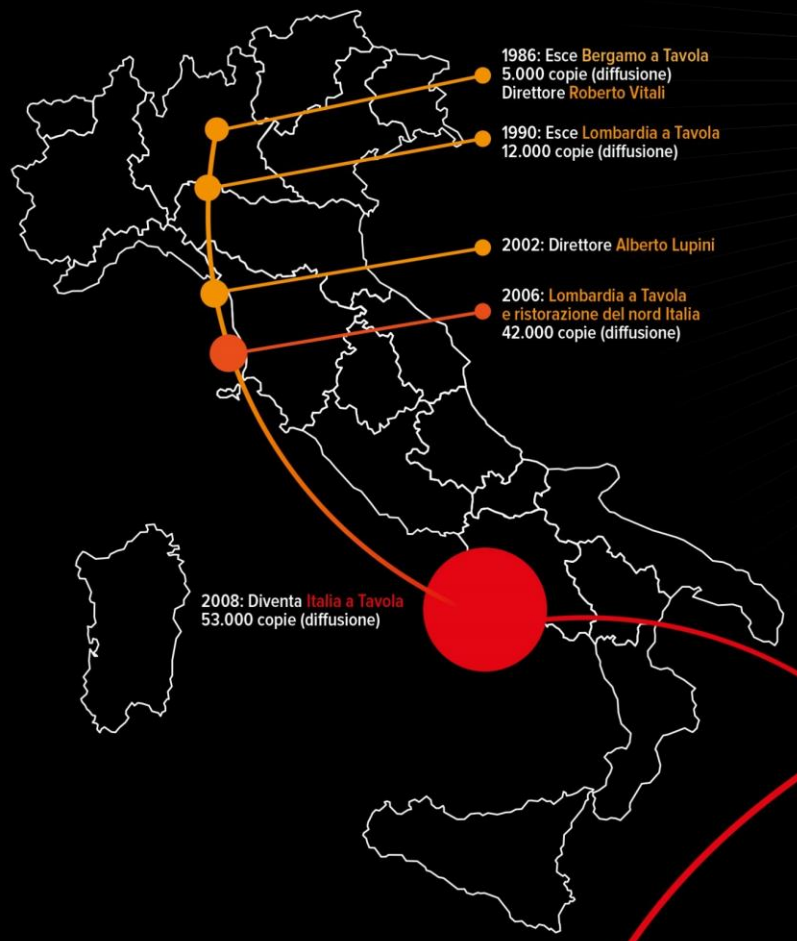
PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA

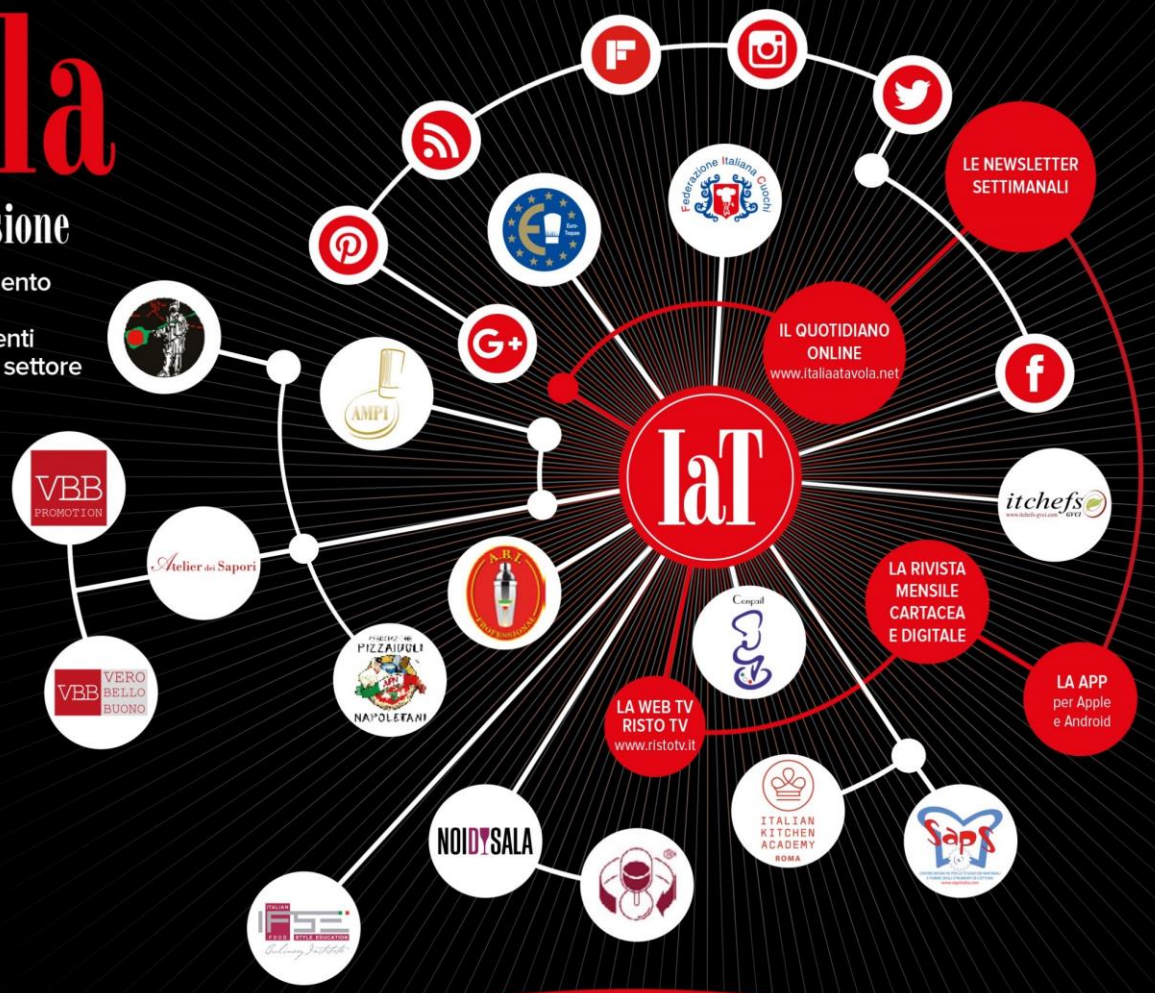
2017

Italia a Tavola

Oltre trent'anni di un network in continua espansione

Nato nel 1986 come Bergamo a Tavola, oggi Italia a Tavola è lo strumento di comunicazione più evoluto in Italia dedicato al Food & Beverage. Punto di forza l'integrazione fra carta e web con notizie e aggiornamenti costanti, in partnership con le maggiori associazioni professionali del settore





- Quotidiano online www.italiaatavola.net con oltre 550.000 contatti unici mensili
- Mensile cartaceo leader nazionale per diffusione nel settore Horeca con 65.000 copie mensili
- Mensile digitale (versione ampliata di quella cartacea) consultabile gratuitamente dalla APP e dal sito www.italiaatavola.net con approfondimenti dedicati al mondo Horeca e Gdo ma anche Consumer. Letto mensilmente da oltre 280.000 utenti
- Newsletter settimanale inviata a oltre 100.000 utenti registrati
- RistoTv la web tv con oltre 2.280 video pubblicati e oltre 1.443.000 visualizzazioni
- APP completamente gratuita pubblicata su App Store e GooglePlay
- Social network con oltre 162.000 fan

L'evento: "Premio Italia a Tavola 2017 - 10ª edizione

Italia a Tavola, il network leader per l'informazione e l'aggiornamento dell'Horeca si prepara al 10° appuntamento del "Premio Italia a Tavola - Personaggio dell'anno e dell'enogastronomia", da anni l'evento piú importante del mondo dell'ospitalità italiana. Grazie ad una partnership con Associazione Italiana Confindustria Alberghi e con le principali associazioni di categoria, cuochi, pasticceri, pizzaioli, barman, produttori, sommelier, maître e professionisti del mondo alberghiero si incontrano in un momento di massima rappresentatività per dare valore (anche culturale) al Turismo.

Del cibo si tende troppo spesso a ridurre l'importanza a livello di convivialità, soffermandosi al solo aspetto dell'alimentazione o all'edonismo. C'è in sostanza poca attenzione a tutto ciò che ruota attorno all'accoglienza (a partire da ristoranti e hotel), sia per le attività economiche che per le professionalità coinvolte.
E c'è un'accentuazione mediatica sul ruolo di poche "star" dei fornelli o di grandi pasticceri, ma non c'è valorizzazione di tutti coloro che invece lavorano nella filiera come un'unica grande squadra di professionisti (dai produttori agricoli, artigiani o industriali, a chi si occupa dell'accoglienza e dei servizi).
Il Premio Italia a Tavola si è sempre proposto invece di valorizzare tutte le realtà di questo mondo, compresi i produttori.
Per questo motivo, con un successo di pubblico aumentato in maniera esponenziale (record di 197.002 votanti nella passata edizione), Italia a Tavola organizza per il decimo anno il sondaggio "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e della ristorazione" con l'obiettivo di accendere i riflettori su uno dei comparti di punta del Made in Italy nel mondo.
E lo fa nella maniera più coinvolgente possibile: per due mesi attraverso un sondaggio online aperto a tutti, e poi con gli eventi legati al momento della premiazione (che prevede anche Award attribuiti a personalità di spicco), con convegni dedicati ad argomenti di attualità e con eventi aperti al pubblico.

Il Premio Italia a Tavola

Il Premio Italia a Tavola

Il ruolo del sondaggio

Alla base del successo di tutte le passate edizioni del Premio è il sondaggio online che richiama l'attenzione sui professionisti e le imprese del settore in 6 macro categorie:

- Cuochi
- Pizzaioli
- Pasticceri
- Sommelier, direttori di sala e d'albergo
- Barman
- Opinion leader

Fondamentale nel determinare l'andamento del sondaggio è il ruolo della rete, in particolare dei social network: attraverso post, condivisioni, tweet, mail e newsletter, i candidati e i loro sostenitori diffondono inviti al voto. Sul quotidiano www.italiaatavola.net i lettori e gli internauti possono fra l'altro lasciare un proprio commento al sondaggio e seguire in tempo reale l'andamento delle votazioni.

Il tutto in un'atmosfera amichevole e giocosa che da sempre caratterizza tutto l'evento e che ha il suo apice nella festa della premiazione finale, uno dei più importanti eventi del mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità italiana (sono presenti i professionisti del settore, una vera e propria festa dell'Horeca).

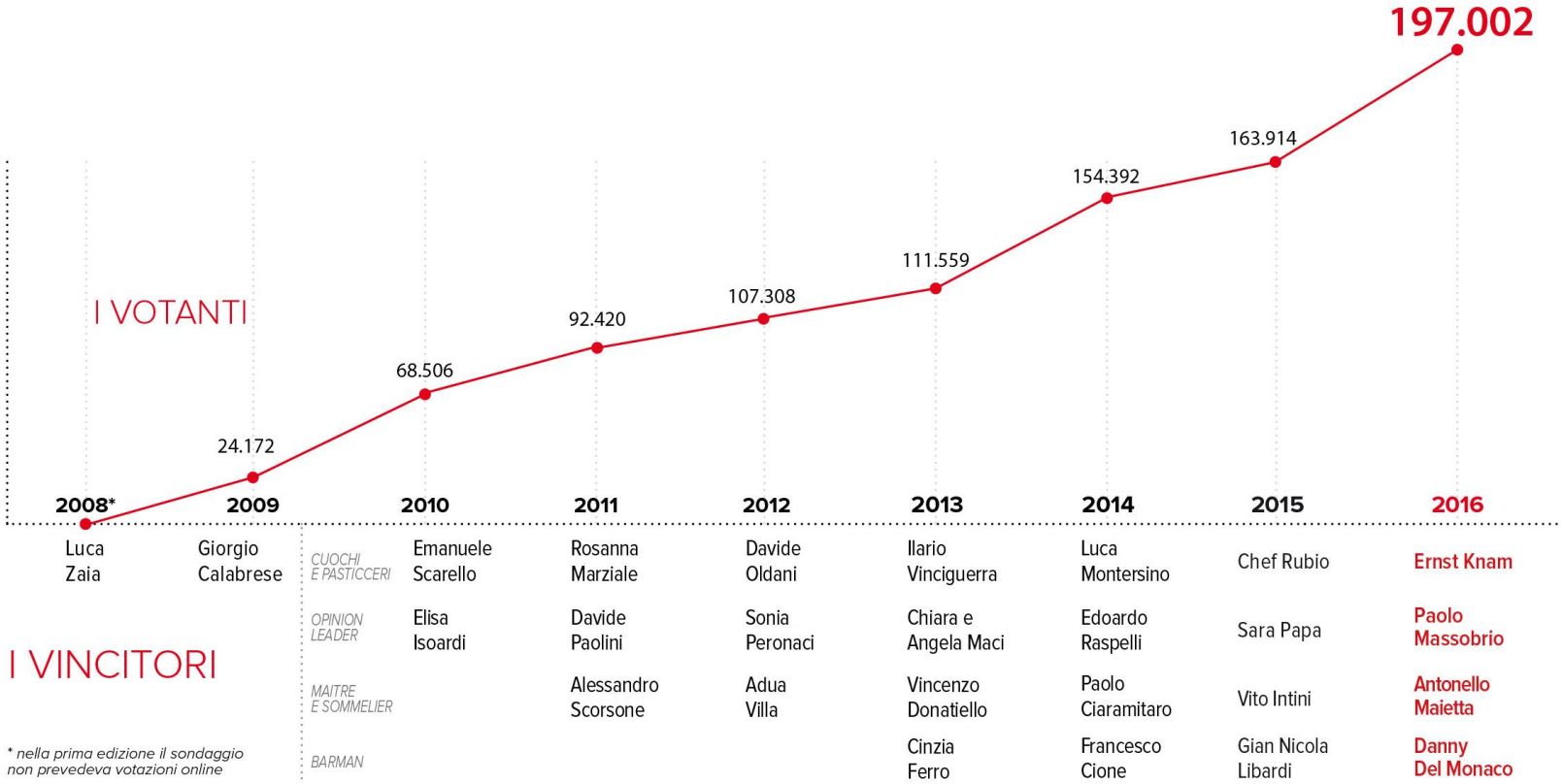
Si caratterizza per convegni ed iniziative culturali di respiro nazionale, in occasione delle quali vengono anche assegnati gli Award (in genere a rappresentanti delle istituzioni, grandi chef, barman, sommelier, opinionisti e imprenditori).

#premioiat

Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e della ristorazione 10ª edizione

Il sondaggio online "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e della ristorazione - Premio Italia a Tavola" è giunto alla 10ª edizione. L'obiettivo è rimasto sempre lo stesso: non cercare di stilare classifiche di merito ma rafforzare il concetto di "squadra" dell'accoglienza, richiamando il più possibile l'attenzione generale su un settore che è uno dei più importanti elementi di traino del turismo e dell'economia italiana.

L'aumento costante, anno dopo anno, del numero dei votanti ha confermato l'interesse crescente del pubblico, che l'anno scorso ha fatto registrare un record di partecipazione senza precedenti: oltre 197mila votanti.



10 Premio Italia a Tavola 2017
PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE

#premioiat

Tutti i premiati delle 9 passate edizioni del sondaggio

2008

Luca Zaia

2009

Giorgio Calabrese

2010

Emanuele Scarello

2010

Elisa Isoardi

2011

Rosanna Marziale

2011

Davide Paolini

2011

Alessandro Scorsone

2012

Davide Oldani

2012

Sonia Peronaci

2012

Adua Villa

2013

Ilario Vinciguerra

2013

Chiara e Angela Maci

2013

Vincenzo Donatiello

2013

Cinzia Ferro

2014

Luca Montersino

2014

Edoardo Raspelli

2014

Paolo Ciaramitaro

2014

Francesco Cione

2015

Chef Rubio

2015

Sara Papa

2015

Vito Intini

2015

Gian Nicola Libardi

2016

Ernst Knam

2016

Paolo Massobrio

2016

Antonello Maietta

2016

Danny Del Monaco

10 Premio Italia a Tavola 2017
PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE

#premioiat

Tutti gli Award delle passate edizioni

2010

Bonomo e Tommasi

2010

Raffaele Trovato

2010

Luca Gardini

2011

Matteo Renzi

2011

Annie Feolde

2011

Andrea Sisti

2011

Dario Ancona

2011

Alessandro Cogliati

2012

Enrico Rossi

2012

Marcello Masi

2012

Gualtiero Marchesi

2012

Marco Stabile

2012

Germano Picco

2013

Gianfranco Vissani

2013

Francesco Gotti

2013

Mattia Pastori

2013

Giada Farina

2014

Maurizio Martina

2014

Donatella C.Colombini

2014

Baldassare Agnelli

2014

Massimo Bottura

2015

Dario Franceschini

2015

Niko Romito

2015

Rosario Scarpato

2016

Alfonso Iaccarino

2016

Umberto Montano

2016

Palmiro Noschese

2016

Marriott International

Tutti gli ultimi Talk Show del Premio Italia a Tavola

EVENTO 2016 (premiazioni sondaggio 2015)

- Talk show "L'ospitalità e lo stile italiano motori del turismo e della filiera agroalimentare"

EVENTO 2015 (premiazioni sondaggio 2014)

- Talk show "Dalla terra alla tavola - Lo stile italiano è Doc"

EVENTO 2014 (premiazioni sondaggio 2013)

- Talk show "Guide e recensioni online. Confronto fra TripAdvisor e ristoratori"

EVENTO 2013 (premiazioni sondaggio 2012)

- Talk show "Cucina ed enogastronomia come strumento di sviluppo economico"

EVENTO 2012 (premiazioni sondaggio 2011)

- Talk show "Il Ristorante fra recessione e qualità di vita. Traino o rimorchio di cultura e territorio?"

Italia a Tavola
NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Con il patrocinio di

BERGAMO CITTÀ DEI MILLE

6-7-8 APRILE 2018 - PREMIO ITALIA A TAVOLA
BERGAMO CAPITALE DELL'ACCOGLIENZA

Circa un terzo della spesa di italiani e stranieri in vacanza in Italia è destinato alla tavola per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per cibo di strada o specialità enogastronomiche

Sintesi del programma

L'evento si articola in convegni di approfondimento sulle tendenze del settore dell'accoglienza in Italia e nel mondo. Sono poi previsti momenti legati alla cultura e all'arte, nonché appuntamenti enogastronomici rivolti al pubblico e/o ai partecipanti alla manifestazione. Un appuntamento importante è ovviamente quello delle premiazioni legate da un lato al sondaggio "Personaggio dell'anno" e dall'altro all'attribuzione degli Award.

Convegni

I convegni saranno un'occasione per valorizzare il sistema lombardo dove l'industria e i servizi trainano l'economia grazie agli investimenti nell'innovazione, e dove è molto fitta la filiera attorno al cibo e all'ospitalità, dall'agricoltura di base alla grande industria, comprese ovviamente tutte le tipologie delle imprese dell'Horeca (dai B&B agli hotel, dalle trattorie ai ristoranti stellati).

Eventi aperti al pubblico

Food truck di prodotti italiani di qualità sul Sentierone · rassegna di birre artigianali locali · marcia non competitiva · concorso per la migliore vetrina dedicata al cibo e all'ospitalità nelle botteghe di Città Alta · premi per ricerca e valorizzazione di prodotti del territorio · degustazioni · approfondimenti · mostra e rassegna d'arte in Accademia Carrara.

Comitato organizzatore

Silvia Tropea Montagnosi (responsabile organizzazione), Roberta Garibaldi (responsabile scientifico), Emanuela Capitanio (PR), Enrico De Pascale, Giorgio Lazzari, Alberto Lupini, Samuel Palacio Lama, Monica Ranzi (PR), Cristina Rodeschini.

Firenze ed il Premio

Da sempre Firenze ha ospitato l'evento "Premio Italia a Tavola", che ha tra i suoi obiettivi celebrare i vincitori del sondaggio "Personaggio dell'anno", e con loro tutti i professionisti del settore, mettendo intorno allo stesso tavolo di confronto professionisti e rappresentanti delle istituzioni con la presenza massiccia della stampa nazionale ed estera (attorno al centinaio le testate solitamente presenti) per rafforzare l'importanza e il valore del Made in Italy.

Firenze infatti è capitale di quell'Italian style che tutto il mondo ci invidia, capace di integrare eccellenze come la ricezione alberghiera, l'enogastronomia, la cultura, l'arte, la moda e il design.

E come tale era stata finora scelta da Italia a Tavola per farne la sede ideale del suo evento annuale più importante che ha sempre puntato a dare valore culturale alla Cucina e ai suoi protagonisti.

Il Premio a Bergamo

La Lombardia esempio per l'innovazione

La novità di quest'anno, che apre prospettive importanti per la promozione del sistema Italia, è la scelta di puntare sull'innovazione tecnologica e la formazione professionale per lo sviluppo di tutto il comparto. Da qui da decisione di spostarsi in Lombardia, regione simbolo per modelli imprenditoriali di successo che possono essere applicati anche all'Horeca.

L'esempio vincente dell'economia lombarda può servire a tutto il mondo dell'accoglienza per consolidare l'attuale trend positivo del Turismo, spesso dovuto più a fattori esterni (la paura del terrorismo in altri Paesi) che non alla solidità di un sistema di incoming ed ospitalità.

La Lombardia con la sua spiccata connotazione manifatturiera ha da sempre una funzione leader che negli ultimi anni si è imposta anche nel mondo dell'HoReCa. A parte l'Expo, sono i modelli organizzativi delle sue imprese a segnare la strada nella filiera agroalimentare e dei servizi, mentre e l'offerta alberghiera e di ristorazione è in assoluto fra le più complesse ed evolute del Paese.
In questo contesto era quasi naturale per Italia a Tavola scegliere la città di Bergamo (che negli ultimi mesi ha ospitato le iniziative legate a East Lombardy e al G7 dell'Agricoltura e presenta un mix particolarmente interessante di eccellenze delle filiere legate allo stile, all'alimentazione e all'accoglienza) se si considera che la testata è nata ed ha la sua sede da 32 anni proprio a Bergamo.

Un contributo all’anno dedicato al cibo

Il Premio Italia a Tavola ha sempre avuto anche una connotazione culturale che, oltre agli approfondimenti e dei convegni, aveva degli appuntamenti artistici. Una caratteristica che a Bergamo verrà mantenuta.

In occasione dell’anno che il ministero dei Beni Culturali ha dedicato al cibo (d’intesa col ministero delle Politiche agricole), grazie alla collaborazione dell’Accademia Carrara (fra le più importanti e visitate pinacoteche italiane), verrà allestita una rassegna, a cura di Renato De Pascale, imperniata su un quadro di Evaristo Baschenis, uno dei più importanti pittori del 600 (era anche sacerdote e musicista), che rappresenta una cucina con un tavolo su cui sono accatastate delle pentole in rame (Cucina con rami e fantesca, 1660 circa).

Il quadro (collezione privata) sarà il simbolo dell’evento e sarà l’apripista per scoprire in Carrara altre opere d’arte dedicate al tema del cibo e dell’enogastronomia in generale.

Al quadro del Baschenis sarà collegata una esposizione di rami antichi ed una mostra di opere di giovani artisti invitati ad ispirarsi a questo dipinti per produrre opere legate al tema scelto dal Ministero, il cibo appunto. Fra le opere dei giovani artisti ne verranno selezionate alcune che saranno messe all’asta per uno scopo benefico.

Programma provvisorio evento 2018 (6-7-8 aprile - Bergamo)

Venerdì 6 aprile

Arrivo di alcuni ospiti da fuori Lombardia
Ore 17:30 - **Sentierone**
inaugurazione
Bergamo street food village
a cura di Street food e Coldiretti (chiusura ore 24)

Ore 20:00 - Cene dei giornalisti con imprenditori del territorio
Ore 23:00 - Rientro in hotel

Sabato 7 aprile

Arrivo generale ospiti
Dalle ore 11:00 alle 24:00 - **Sentierone**
Bergamo street food village
a cura di Street food e Coldiretti
Previsti momenti di degustazione
a cura del Seminario Veronelli

Ore 10:30/13:30 - **Borsa Merci - Sala grande**
Convegno (a inviti) sulla formazione per l'Horeca
(Il convegno è riconosciuto dall'Ordine dei Giornalisti come evento formativo e dà diritto all'acquisizione di 3 crediti)
Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza
Relatori in corso di definizione:
Valeria Fedeli - ministro dell'Istruzione, **Mariastella Gelmini** - ex ministro dell'Istruzione, **Governatore della Lombardia, Sindaco di Bergamo, Paolo Malvestiti - presidente CCIAA Bergamo, Giovanni Zambonelli - presidente di Ascom Albergatori, Lino Stoppani - presidente Fipe, Raffaele Trovato** - ***Ifse*** (Torino), **Costantino Cipolla** - ***Università di Bologna,*** **Paolo Colapietro** - ***Food Genius Academy*** (Milano), **Rossano Boscolo** - ***Campus Etoile***, **Alberto Lupini** - direttore Italia a Tavola.
Rappresentati di ***Confindustria Bergamo, Alma*** (Colorno), ***Università di Scienze Gastronomiche*** (Pollenzo), ***Università di Bergamo***; istituenda ***Scuola di Astino*** (Bergamo), ***Fondazione Veronelli***

ore 13:30 - **Borsa Merci - Sala piccola**
Consegna Awards

ore 14:00 - **Ristorante Ezio Gritti**
Light lunch

ore 14:30
Tempo libero e visite guidate

ore 18:30 - **Accademia Carrara**
Mostra del quadro di E. Baschenis "Cucina con rami e fantesca" e delle opere contemporanee legate al progetto dell'Anno del cibo italiano
Visita della Pinacoteca - asta benefica
ore 20:00 - bus per trasferimento a Brusaporto

ore 20:30 - **Da Vittorio Cantalupa**
Cena di gala
Isole con cuochi stellati di tutta Italia, pasticceri, pizzaioli e bartender, festa e musica
Premiazioni vincitori del sondaggio

ore 23:30 - navette bus per rientro in hotel

Programma provvisorio evento 2018 (6-7-8 aprile - Bergamo)

Domenica 8 aprile

Dalle ore 11:00 alle 24:00 - **Sentierone**
Bergamo street food village
a cura di Street food e Coldiretti
Previsti momenti di degustazione
a cura del Seminario Veronelli

ore 11:00 - **Sentierone**
Partenza marcia non competitiva
Giro d'Italia … a tavola
Tappe-postazioni lungo il percorso con prodotti
Coldiretti di tutte le regioni italiane
Postazione principale al monastero di Astino

ore 10:30/13:30 - **Città Alta**
Università di Bergamo, complesso di Sant'Agostino
Convegno (a inviti)
(Il convegno è riconosciuto dall'Ordine dei Giornalisti come evento formativo e dà diritto all'acquisizione di 3 crediti)
L'innovazione a sostegno dell'accoglienza
Relatori in corso di definizione:
Antonio Tajani - presidente del Parlamento europeo
Carlo Calenda - Ministro dello Sviluppo economico
Maurizio Martina - Ministro delle politiche agricole
Giorgio Palmucci - presidente di ***Confindustria Alberghi***
Marco Gay - ad ***Digital Magics***
Rodolfo Baggio - ***Università Bocconi***
Roberta Garibaldi - ***Università degli Studi di Bergamo***
Massimo Presot - direttore marketing ***Electrolux***
Alberto Lupini - direttore Italia a Tavola
Università di Bergamo - ?

Testimonianze:
Riccardo Donadon - amministratore delegato di **H Farm**
Fabio Vaccaronno - country manager ***Google Italia***
Vincenzo D'Antonio e **Giovanni Romito**, esperti dell'area innovazione-social-app
Paolo Pepper
(www.jampaa.it, robot che svolge attività di reception)
Alessio Paoloni di Peekaboo
(incubatore di startup specializzate nel settore)

ore 13:30
Premiazione aziende bergamasche innovative

ore 14:00 - **Chiostri di Sant'Agostino**
Light lunch
A cura di Cuochi Fic (Federazione Italiana Cuochi)

Italia a Tavola
NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Con il patrocinio di

ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONFINDUSTRIA ALBERGHI

BERGAMO CITTÀ DEI MILLE

6-7-8 APRILE 2018 - PREMIO ITALIA A TAVOLA BERGAMO CAPITALE DELL'ACCOGLIENZA

MAIN SPONSOR

GRANA PADANO

TRENTODOC
Bollicine di Montagna

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

PARTNER

Camera di Commercio Bergamo
Università degli Studi di Bergamo
Confindustria Bergamo
Ascom Confcommercio Bergamo
Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Coldiretti
Accademia Carrara
Atb
VisitBergamo
FIC Federazione Italiana Cuochi
Associazione Italiana Sommelier
Consorzio Tutela Vini Chianti
Euro-Toques Italia
Le Soste
Chic Charming Italian City
Seminario Permanente Luigi Veronelli
Cocktail in the World Mixology
Slow Food
H-FARM
Fra.mar L'industria del pulito
Electrolux
Conserve Italia
Longino & Cardenal
Giuseppe Giusti
1920 R
iSchool
Taste
Davittorio
Ristorante Ezio Gritti
spazio fumoir
Trasporti Cuminetti
Atelier dei Sapori
Atelier dei Sapori Scuola di Cucina per Food Lovers

CON IL SOSTEGNO DI

Ada Associazione Direttori Alberghi
Noi Di Sala Camerieri, Maitre e Sommelier
Conpait Confederazione Pasticceri Italiani
AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani
Avpn Associazione Verace Pizza Napoletana
Apn Associazione Pizzaiuoli Napoletani
ABI Professional Associazione Barmen Italiani
Movimento Turismo del Vino
itchefs-GVCI Gruppo Virtuale Cuochi Italiani
IFSE Italina Food Style Education
Saps Agnelli Cooking Lab
Iko Italian Kitchen Academy - Roma

MEDIA PARTNER

ANSA
L'ECO DI BERGAMO
BERGAMOTV
LA FRECCIA
RistoTv
Radio Alta
Radio Show Italia
MySocialRecipe
ARGA
Affari di Gola