

Premio Italia a Tavola n.10 : la valorizzazione dell'enogastronomia come motore di turismo, cultura ed economia. Bergamo la città ospite.

tastefolies.com/2018/04/02/premio-italia-a-tavola-n-10-la-valorizzazione-dellenogastronomia-come-motore-di-turismo-cultura-ed-economia-bergamo-la-citta-ospite/

April 2, 2018



Il “Premio Italia a Tavola” è uno degli eventi più attesi dell’anno per l’intero settore dell’enogastronomia italiana che vede i riflettori puntati su Chef, Pasticceri, Pizzaioli ma anche sull’intera filiera produttori agricoli, artigianali o industriali, fino a chi si occupa di ristorazione, accoglienza e servizi, compreso giornalisti e food critics. Dunque gli “Award” di Italia a Tavola andranno al **“Personaggio dell’anno dell’enogastronomia e dell’accoglienza”**, e alle **aziende bergamasche innovative**. Ma le iniziative in città sono diverse.

Dopo I scorse edizioni a Firenze, Italia a Tavola ha scelto di celebrare il decennale dell’iniziativa a **Bergamo**

«In occasione della decima edizione, anche in onore dei 33 anni della nostra testata – ha dichiarato il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini – abbiamo scelto Bergamo come location del Premio, non solo per dare un contributo al turismo,



Alberto Lupini

ma anche perché il territorio di cui parliamo è un territorio con grandi potenzialità, con una filiera agroalimentare forte e una ristorazione che riflette la mentalità aziendale ben radicata nella bergamasca: un esempio è il ristorante Da Vittorio, capace di fare cucina di qualità per grandi numeri».

L'iniziativa – sponsorizzata quest'anno da Grana Padano, Trentodoc, Consorzio Mozzarella di Bufala Dop e Pentole Agnelli – ha preso il via lo scorso dicembre con il sondaggio online **“Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza”** (durato 8 settimane), che quest'anno ha raggiunto i **13.300 votanti**

Si premia chi nel proprio ambito professionale si è distinto maggiormente agli occhi del pubblico. Sette le categorie del sondaggio: per i “Cuochi” il più votato è stato Rocco Pozzulo, per i “Pizzaioli” Giuseppe Vitiello, per i “Pasticceri” Iginio Massari, per i “Maitre, Sommelier e Manager d'hotel” Luca Vissani, per i “Barman” Marina Milan, per gli “Opinion leader” #PatrizioRoversi e infine per la categoria speciale dei “Campioni” (istituita in occasione di questa 10ª edizione per rimettere in gioco tutti i vincitori delle passate edizioni del sondaggio) ha trionfato Ernst #Knam.



L'appuntamento è per il **7-8 aprile 2018**: una due giorni di convegni, iniziative legate alla cultura e all'arte, nonché eventi enogastronomici.

I convegni

Dibattiti su investimenti nell'innovazione, ospitalità, agricoltura, imprese dell'Horeca (dai b&b agli hotel, dalle trattorie ai ristoranti stellati).



sabato 7 aprile dalle 10.30 alle 13.30 presso la Sala Mosaico (ex Borsa Merci).

“Più formazione per ristoranti e hotel. Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza”. L'accoglienza nel nostro Paese è un valore fondamentale, ce lo raccontano i protagonisti del settore come **#Enrico Cerea**, cuoco del ristorante Da Vittorio (3 stelle Michelin), e **#Lino Stoppani**, presidente Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi, oltre a rappresentanti delle istituzioni quali il neo governatore della Lombardia **Attilio Fontana** e il presidente della Camera di commercio di Bergamo **#Paolo Malvestiti**. Prenderanno parte al dibattito anche **#Alberto Lupini**, direttore di Italia a Tavola, Costantino Cipolla, docente di Sociologia presso l'Università di Bologna, **Rossana Bonadei**, docente di Letteratura inglese all'Università degli Studi di Bergamo, e **Massimo Artorige Giubilesi** della Giubilesi & Associati, tecnologo alimentare, presidente Fcsi Italian Unit e membro del Comitato scientifico di Italia a Tavola. Interverranno inoltre rappresentanti di alcune delle più importanti scuole italiane di alta formazione: **#Giovanni Zambonelli** (Ascom Albergatori),

#**AndreaSinigaglia** (Alma), Raffaele Trovato (Ifse), #**PaoloColapietro** (Food Genius Academy), #**RossanoBoscolo** (Campus Etoile Academy), #**DarioMariotti** (Cast Alimenti), **Maurizio Di Dio** (Saps Agnelli Cooking Lab), **Alfredo Pratolongo** (Fondazione Birra Moretti) e **Lorenza Vitali** (Witaly Editore).

15 alle 19 presso la Sala Mosaico (ex Borsa Merci)

“Il cibo del futuro. Economie circolari, trust-economie, globalizzazione: la corretta informazione al servizio dei consumatori”, in collaborazione con Arga Lombardia-Liguria (Associazione regionale giornalisti agroalimentari). moderato da Gabriele Ancona, vicedirettore di Italia a Tavola. Interverranno Fabio Benati, presidente Arga Lombardia-Liguria, Marco Ceriani, fondatore di Italbugs, e i giornalisti Attilio Barbieri e Riccardo Lagorio.

Domenica 8 aprile dalle ore 10 alle 13 nella sede di Sant’Agostino dell’Università di Bergamo

“L’innovazione a sostegno dell’accoglienza”. La tecnologia sta cambiando inevitabilmente il modo in cui l’esperienza del cliente viene vissuta e “misurata”. Intelligenza artificiale, app, politiche dinamiche per i prezzi di hotel e ristoranti, sistemi di gestione del fatturato e nuovi tool per software incidono sull’esperienza dell’ospite e sul turismo in generale.

La tavola rotonda sarà moderata da Alberto Lupini e vedrà la partecipazione di Maurizio Martina, ex ministro delle Politiche agricole, Giorgio Gori, sindaco di Bergamo, **Giorgio Palmucci**, presidente di Confindustria Alberghi, #**NikoRomito**, cuoco del ristorante Reale (3 stelle Michelin), **Marco Gay**, a.d. Digital Magics, **Rodolfo Baggio**, docente dell’Università Bocconi, **Roberta Garibaldi**, direttore scientifico East Lombardy, **Riccardo Furlanetto**, direttore The Research Hub by Electrolux Professional, e Massimo **Artorige Giubilesi**. Porteranno la propria testimonianza #**UmbertoBombana**, cuoco del ristorante 8½ Bombana (3 stelle Michelin), #**RobertoAmaddeo**, presidente Fidepet-Confesercenti Bergamo, #**AngeloAgnelli**, ceo Pentole Agnelli, **Marco Marchetti**, presidente Assosistema Confindustria, **Carlo Vischi**, advisor di Grow the Planet – H-Farm, Vincenzo D’Antonio, esperto in digital marketing, Giovanni Romito, esperto dell’area innovazione/social/app, Marco Vescovi di Jampaa srl e Renato Morgandi di Tenacta Group

Non mancheranno appuntamenti dedicati all’arte come quello di Sabato 7 aprile, alle ore 18 presso l’Accademia Carrara, una fra le più importanti e visitate pinacoteche italiane, in cui si terrà l’inaugurazione della rassegna, a cura di Enrico De Pascale e Silvia Tropea Montagnosi, imperniata sul quadro di Evaristo Baschenis **“Cucina con rami e fantesca”** (1660 circa), che raffigura una cucina con un tavolo su cui sono accatastate delle pentole in rame. **Il quadro, proveniente da una collezione privata, sarà il simbolo dell’evento di Italia a Tavola** e farà da apripista per scoprire in Carrara altre opere contemporanee dedicate al tema del cibo e dell’enogastronomia in generale, legate all’Anno del cibo italiano. Farà parte della mostra anche una serie di pentole di rame del ‘600 .

A seguire premiazioni dei vincitori del concorso fotografico **“La Cucina e il cibo simboli di accoglienza”**, bandito da Italia a Tavola lo scorso febbraio e rivolto a dilettanti, fotoamatori, studenti e professionisti.

Sabato 7 aprile, alle 14, dopo il convegno sulla formazione, ad attendere gli invitati ci sarà un light lunch presso il **#RistoranteEzioGritti** nel centro di Bergamo.

In conclusione della giornata di sabato si terrà una cena di gala al ristorante **#Da Vittorio-La Cantalupa** a Brusaporto (Bg). Per l'occasione si costituirà una "super brigata" composta da barman (**Fiorenzo Colombo, Danny Del Monaco** e il suo staff, **#MarvinDondossola, Marina Milan**), cuochi stellati (**Silvia Baracchi, Chicco e #BoboCerea con #PaoloRota, Lorenzo Cogo, #EnricoDerflingher e #GianniTarabini, Riccardo Di Giacinto, #AlfioGhezzi, #FilippoLaMantia, Luca Marchini, #RosannaMarziale, #AlessandroNegrini e #FabioPisani, Rocco Pozzulo e Seby Sorbello, #ClaudioSadler, #CiccioSultano, #VivianaVarese**), pizzaioli (**Giovanni Santarpia, Giuseppe Vitiello**) e pasticceri (**#FrancoAliberti, #FedericoAnzellotti, #VetulioBondi e #PaoloSacchetti, #ErnstKnam, #IginioMassari, #GiuseppeTriolo**).

Hashtag: #premioiat