

**VINO&EVENTI**

Seconda edizione del premio del Gambero Rosso dedicato agli imprenditori italiani della filiera agroalimentare. Premiazione stamattina alla Città del gusto di Roma. Che l'8 e il 9 dicembre prossimo si aprirà al grande pubblico per una "due giorni" dedicata al gusto.



# Tre grandi del vino aprono le Eccellenze



**Angelo Gaja**



**Marcello Lunelli  
(Ferrari)**



**Antonio Rallo  
(Donnafugata)**

L'Italia, si sa, è un Paese di eccellenze, ma quelle premiate stamattina dal Gambero Rosso (alla Città del gusto di Roma) sono, forse, le più eccellenti di tutte. Vini, oli, paste, dolci, conserve, formaggi, gelati e macchine per produrli, confezionarli, spedirli in tutto il mondo. E ancora: modi e strategie per raccontarli al mercato, comunicarli ai consumatori (agli italiani, ma soprattutto agli stranieri che li scoprono e se ne innamorano), difenderli dalle imitazioni e dalla contraffazione. I protagonisti di Sua Eccellenza Italia (23 i premiati quest'anno dal Gambero Rosso, ideatore di un award unico nel settore agroalimentare, voluto l'anno scorso dal presidente Paolo Cuccia, bocconiano e quindi sensibile agli aspetti economici del food&wine), sono imprenditori vera-

Segue a pag. 2 >>>

**Cuccia, presidente del Gambero, apre la premiazione**



Foto Fabrizio Perilli

## Quelli che fanno Sua Eccellenza Italia



**Maglio  
(Dolci)**



**Scaldaferrò  
(Dolci)**



**Boscoletto  
(Dolci)**



**Sacchetti  
(Dolci)**



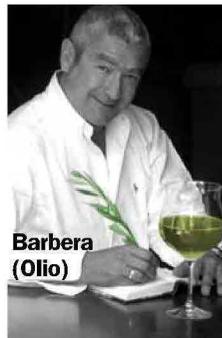
**Felicetti  
(Pasta)**



**Di Martino  
(Pasta)**



**Bertozzi  
(Consorzio  
Parmigiano  
reggiano)**



**Barbera  
(Olio)**



**Maffini (Olio)**



**Larner  
(Giornalismo)**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**SUA ECCELLENZA ITALIA 2012**

Continua da pag. 1 >>>

mente fuori dal comune e basta scorrere l'elenco per rendersene conto. Partiamo dal vino: Angelo Gaja, the Colossus of Italian Wine come lo definì senza mezzi termini Wine Spectator anni fa (ha ritirato il premio la figlia Rossana); Marcello Lunelli della famiglia Lunelli che ha fatto della casa vinicola Ferrari la "Ferrari delle bollicine italiane"; Antonio Rallo che ha la stessa passione del padre Giacomo, uno dei grandi innovatori della wine industry siciliana. Passiamo ai dolci: Massimo Maglio, erede di una storica famiglia di pasticceri in Puglia, che ha trovato con successo la strada del catering e del banquetting; Pietro Scaldaferro che fa torroni e mille altre bontà a Venezia; Paolo Sacchetti che ha riscoperto la bontà delle pesche di Prato. E ora la pasta con Riccardo Felicetti, presidente di un'associazione di pastai e Giovanna Di Martino, pastificio a Gragnano. Dalla pasta all'olio con il siciliano Manfredi Barbera che studia i cultivar con l'università di Palermo e poi la produzione biologica con Nicoletta Maffini di Alce Nero. E ancora la ristorazione con Bruna Cerea che ha trasformato "Da Vittorio" di Brusaporto (Bg) in un luogo cult della cucina italiana.

Passiamo al formaggio con il prodotto italiano per eccellenza, il Parmigiano Reggiano (premiato, ovviamente il Consorzio rappresentato dal suo direttore, Leo Bertozzi). E, infine, colossi come Giovanni Rana e Francesco Amadori (che non hanno bisogno di presentazione) e Filippo Calippo, grande industriale conserviero del sud. Senza dimenticare la Carpigiani che fa macchine per l'industria alimentare e la cooperativa sociale Giotto di Padova che produce bontà italiane di assoluta eccellenza (apprezzate da consumatori che si chiamano Obama, Benedetto XVI). Un premio, infine, alla giornalista Monica Larner di Wine Enthusiast che sa raccontare il vino italiano come pochi. 



**Famiglia Cerea (Ristorazione)**



**Cocchi (Carpigiani)**

**E QUELLI CHE LA IMPORTANO**

Ecco i premiati stranieri.

**Dmitriy Fedotov**, giornalista russo, direttore dell'Independent Wine Club.

**Sophie Liu**, wine writer cinese.

**Dominic Nocerino**, titolare della Vinifera Imports di Chicago.

**Jorge Lucki**, giornalista e critico enologico tra i più apprezzati del Brasile.

**Celso La Pastina**, azienda leader nell'importazione di wine&food italiano in Brasile.