



Premio Enozioni a Milano 2024: ecco i vincitori della VI edizione



Sono lo chef Moreno Cedroni, il giornalista Paolo Marchi e la produttrice José Rallo di Donnafugata i tre vincitori dell'annuale premio assegnato da AIS Lombardia.

Redazione

Ha preso il via a Milano la **VI° edizione** di **Enozioni a Milano**, l'annuale appuntamento ideato e organizzato da **AIS Lombardia** e che durante due giorni, quest'anno **sabato 27** e **domenica 28 gennaio**,



accoglie moltissimi sommelier provenienti da tutta la Lombardia, ma non solo, per partecipare a masterclass e banchi di assaggio dove il vino e la sua capacità di suscitare “enozioni” sono i protagonisti assoluti.

Anche quest'anno è stata l'assegnazione del **Premio Enozioni a Milano**, riservato a tre protagonisti della scena enogastronomica nazionale, a dare il via alla kermesse, durante la tradizionale **cena di gala** che si è svolta nelle sale del **The Westin Palace Hotel** di Milano.

“Anno dopo anno, il Premio Enozioni a Milano è diventato un appuntamento molto importante all'interno del calendario degli eventi annuali organizzati da AIS Lombardia” afferma **Hosam Eldin Abou Eleyoun**, presidente di AIS Lombardia, la più grande compagine regionale dell'Associazione Italiana Sommelier con quasi 8.500 soci. *“L'idea di premiare tre personaggi del mondo enogastronomico, che con il loro lavoro e le loro iniziative hanno dato lustro al mondo del vino e del cibo di qualità, ha l'obiettivo di premiare chi ha saputo comunicare efficacemente la meravigliosa bellezza e la biodiversità presente in Italia”*.

La serata è stata condotta e animata come sempre dalla storica madrina della manifestazione, la conduttrice televisiva **Tessa Gelisio**. I piatti, ideati dall'executive chef **Moris La Greca**, sono stati abbinati ai vini delle aziende partner, **Ballabio**, **Cantina l'armangia**, **Lis Neris** e **Villa Papiano**.

I prestigiosi riconoscimenti, realizzati appositamente per “Enozioni a Milano” dall’artista toscano Sandro Granucci, sono stati quest’anno assegnati a **Moreno Cedroni, Paolo Marchi e José Rallo di Donnafugata.**

Moreno Cedroni, classe 1964, marchigiano, è considerato tra gli chef italiani più innovativi a livello internazionale, maestro indiscusso delle cucine di mare grazie a una capacità di ricerca e innovazione uniche nel settore. Conduce la Madonnina del Pescatore di Marzocca di Senigallia (Ancona), 2 stelle Michelin e il Clandestino di Portonovo (Ancona). Nella sua carriera, sono innumerevoli i premi ricevuti da tutte le più importanti guide e pubblicazioni del mondo della ristorazione sia in Italia che nel mondo, così come numerose sono state le partecipazioni a congressi gastronomici del calibro di Identità Golose, Lo mejor de la gastronomía, Gastronomika, Omnivore. Molteplici anche le collaborazioni e consulenze a importanti brand nel mondo dell’hôtellerie e del mondo agroalimentare.

La motivazione

In un Adriatico mare di luoghi comuni, di coste erose da visioni inveterate, emerge con l’impeto di una new wave tra il fluttuare di onde orfane di euritmico slancio. Forse la mitica Atlantide ha voluto farci dono del suo leggendario chef? O forse un destino generoso lo ha pescato per noi, per redimerci dalle lische dei nostri peccati? Sembra che un giorno una murena gli abbia sussurrato di “darsi all’ittica”. E dal

quel giorno, quello che compie in cucina è sempre un vero miracolo. Naturale, per chi come lui sa parlare con i pesci.

Paolo Marchi, classe 1955, milanese, è giornalista professionista dal 1982 e dal 2005 è ideatore e curatore di Identità Golose, congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore declinato soprattutto a Milano, Londra, New York, Chicago e Boston. La sua penna ha firmato articoli e reportage per trent'anni, fino al 2011, per il quotidiano Il Giornale, seguendo i massimi eventi sportivi, in particolare legati a sci, calcio e vela, ma facendo al tempo stesso crescere lo spazio dedicato alla critica gastronomica. Nel 1991 ha contribuito alla nascita della sezione italiana dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, nel giugno 2016 è stato tra i soci fondatori dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, della quale è vicepresidente.

La motivazione

A quel tempo si era alimentato un desiderio di saperlo, di saziare una fame ontologica traslata. Come soddisfare questo appetito? Con un nuovo gioco da "tavola", del genere INDOVINA CHI(TCHEN). O con un appassionante giallo, in stile risotto, se non con un noir dal paté d'animo profondente. Troppi segreti in cucina, tra scrigni e casseruole, troppe reticenze con quei cinici Q.B., misteriosa e occulta la mano che muoveva quei fondi bruni. "Cosa bolle in pentola"

interessava meno. Mordeva piuttosto la curiosità di scoprire chi, quella pentola, la facesse bollire. Ce lo ho svelato lui, con un goloso menu alla carta, di identità.

José Rallo, classe 1964, amministratore delegato e rappresentante, insieme al fratello Antonio, della quinta generazione di Donnafugata: l'azienda vitivinicola esempio di una Sicilia del vino autentica e sostenibile, con le Tenute di Contessa Entellina, Pantelleria, sull'Etna e a Vittoria, e le cantine storiche a Marsala.

Studi classici, una laurea con lode e menzione d'onore in Economia e Commercio presso la Scuola Superiore S. Anna di Pisa, José Rallo ha maturato un'esperienza professionale in società internazionali di consulenza manageriale prima di rientrare nell'azienda di famiglia.

Grazie alla sua vocazione per la comunicazione, José Rallo ha dato spessore all'imprenditoria femminile siciliana, raccontando una produzione vitivinicola di pregio. Ha dato vita a linguaggi comunicativi inediti, frutto del dialogo tra il vino, l'arte e la musica, definendo con originalità l'immagine stessa di Donnafugata.

Membro dell'Associazione Donne del Vino, è consigliere di Assovini Sicilia, membro del CdA dell'ICE e del FAI – Fondo Ambiente Italiano.

La motivazione

Luogo a tinte forti la Sicilia. Chiaroscurale e netta nei profili che la ritraggono, tanto suscettibile a parole vacue, da temere una metrica dell'indugio che ne falsi

la luminosa fermezza. Servono radici forti e profonde per dominarne l'antica terra, e passi liberi e decisi per sublimarne distanze intrise di pathos. Una donna dalla viscerale empatia dà voce e ascolto a questi luoghi, ne interpreta i raccolti silenzi, ne coltiva le stupefacenti espressioni. Nobiltà di spirito e dignità della terra, sono i punti fermi che muovono la sua opera di meraviglia.

Enozioni a Milano 2024

