

9 Aprile 2018

"Award Italia a Tavola", assegnati premi e menzioni

Sul 'podio' della classifica Umberto Bombana, Aimo e Nadia Moroni, Sacbo Spa, Moritz Caffonara, Mauro Felicori, Fresco Piada



Il cuoco di Clusone, tristellato a Hong Kong, il patron del Club Moritzino, i fondatori de Il Luogo di Aimo e Nadia, la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio, il direttore della Reggia di Caserta e la piadina romagnola gourmet sono gli Award per l'enogastronomia e la ristorazione di Italia a Tavola. Come ogni anno Italia a Tavola mira a premiare quelle persone e quelle realtà che, con la loro professionalità, etica, costanza ed impegno mirano a rendere l'Italia il polo attrattivo che merita di essere, avendone tutte le potenzialità.

Grande è l'impegno di ciascuno nel proprio settore, dalla ristorazione all'hotellerie, dai trasporti ai servizi. Ma l'obiettivo è uno per tutti, e chi riceve un Award ha interiorizzato in sé questo principio: fare squadra, con l'obiettivo comune di un'Italia che sia simbolo di attrattività sotto tutti gli aspetti. Enogastronomia, accoglienza, storia e cultura: tutti questi vertici insieme formano un quadrato perfetto, quello che l'Italia può davvero diventare, per conquistare il turista e dare la spinta necessaria ad un settore che sul Pil del nostro Paese ha un peso non indifferente. Per farlo, tema centrale di quest'anno, serve - come dimostrano i vincitori degli Award - oltre al senso di squadra e alla cultura delle tradizioni, anche adeguata formazione e calibrata innovazione.

Gli Award sono stati consegnati in Sala Mosaico, l'ex Borsa Merci di Bergamo, dopo il primo dei tre convegni al centro di questi due giorni di Premio, "Più formazione per ristoranti e hotel. Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza".

A ricevere gli Award di quest'anno sono stati Umberto Bombana, il cuoco bergamasco originario di Clusone, oggi unico italiano tristellato fuori "casa", ad Hong Kong, nel suo Otto e mezzo Bombana; Sacbo Spa, la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio (Bg); Aimo e Nadia Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia, due stelle Michelin a Milano; Moritz Caffonara, titolare del rifugio Club Moritzino a Pitz Laila, in Alta Badia; Mauro Felicori, direttore della Reggia di Caserta; Fresco Piada, azienda di Riccione (Rn) produttrice di Piadina Romagnola di qualità.

Queste le motivazioni dei sei Award:

- Umberto Bombana - "per la più alta testimonianza all'estero della Cucina italiana"
- Sacbo Spa - "per il contributo determinante alla crescita dell'incoming internazionale"
- Aimo e Nadia Moroni - "per una vita dedicata a valorizzare la Cucina di qualità"
- Moritz Caffonara - "per aver rivoluzionato l'accoglienza in montagna"
- Mauro Felicori - "per aver fatto della Reggia di Caserta un esempio di turismo di successo"
- Fresco Piada - "per la sua capacità di preservare la tradizione anche nell'innovazione"

Umberto Bombana è stato premiato con l'Award Italia a Tavola dal presidente di Euro-Toques Enrico Derflingher. «Credo che - ha sottolineato durante la premiazione il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini - Umberto Bombana sia davvero il campione della Cucina italiana nel mondo». Unico tristellato italiano all'estero, Bombana, come ha ricordato Derflingher, conta oggi 7 stelle Michelin nei suoi locali. A rendere, come ha detto Lupini, «un dovere oltre che un grande piacere» premiare Bombana in questa circostanza è anche la sua origine, di Clusone, proprio in provincia di Bergamo.

Il premio a Sacbo Spa è stato consegnato al suo presidente, avvocato Roberto Bruni da Giorgio Palmucci. Sacbo Spa è la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio che nel 2018 si avvia a registrare 13 milioni di passeggeri. È il terzo aeroporto italiano dopo Fiumicino e Malpensa per numero di passeggeri ed è un formidabile strumento a servizio dell'economia e del turismo. «L'aeroporto di Bergamo - ha detto Giorgio Palmucci - con la crescita che c'è stata in questi ultimi anni, ha favorito e continua a favorire quella che è la crescita del turismo nel nostro Paese. È veramente un piacere premiarlo». Allo stesso tempo Bruni ha ricordato l'impegno "speculare" dell'aeroporto nel «promuovere anche prodotti enogastronomici di qualità e del territorio all'interno dell'aeroporto».

Aimo e Nadia Moroni hanno ricevuto l'Award di Italia a Tavola dal presidente della Fipe - Federazione italiana Pubblici esercizi Lino Enrico Stoppani. «Questa è una coppia - ha detto Alberto Lupini - che ha saputo traghettare davvero la cucina regionale nel futuro». Aimo ha, a questo proposito, ricordato quanto sia importante preservare la tradizione, specialmente a Milano dove accanto al proliferare di cucine straniere ci si trovi in difficoltà nel «trovare un posto dove mangiare un vero Risotto alla milanese».

Moritz Caffonara è stato premiato con l'Award da Rosanna Bonadei dell'Università degli Studi di Bergamo. Moritz è il titolare del Club Moritzino, nato nel 1966 come classico rifugio che dagli anni '70 ha puntato sulla cucina gourmet, portando in Alta Badia, come in Italia in generale, la cucina di pesce a 2.100 metri. Da allora è diventato uno dei rifugi più noti delle Alpi, avendo rivoluzionato il concetto di accoglienza in montagna: musica, divertimento ad alta quota e intrattenimento serale.

Per Fresco Piada hanno ritirato l'award Michela e Gianpietro Caramella, figlia e padre, titolari dell'azienda. A consegnarla Costantino Cipolla dell'Università di Bologna. «In questo caso - ha detto Alberto Lupini - siamo di fronte ad un'azienda che ha preservato la tradizione rendendola però attuale».

Purtroppo non presente Mauro Felicori, è comunque stato premiato per aver reso la Reggia di Caserta uno dei siti con i più alti tassi di crescita nel numero di visitatori in Italia, grazie alla sua innovativa gestione. Per gli Award 2018 Italia a Tavola ha realizzato delle pergamene e, in collaborazione con Pentole Agnelli, delle Casseruole basse due maniglie Al La Rassegna Black Collezione 110 anni personalizzate, con il nome di ciascun vincitore. A consegnare è stato il titolare dell'azienda

Baldassare Agnelli. Oltre a queste, a ogni vincitore degli Award, è stata consegnata una confezione da 2 pezzi, un chilo ciascuno, di Grana Padano Riserva.