la Rassegna.it
Fondata nel 1906

20 Marzo 2018

Bergamo ospita il Premio Italia a tavola

Sabato 7 e domenica 8 aprile, due giorni di convegni, iniziative legate alla cultura e all’arte e appuntamenti enogastronomici dedicati al mondo della ristorazione, dei bar e della ospitalità. L'iniziativa ha il sostegno di Ascom

Sabato 7 e domenica 8 aprile Bergamo ospita il ‘Premio Italia a Tavola’, due giorni di convegni, iniziative legate alla cultura e all’arte e appuntamenti enogastronomici dedicati al mondo della ristorazione, dei bar e della ospitalità con un centinaio di giornalisti attesi, sia della stampa italiana che estera. L’iniziativa è organizzata da dieci anni dalla rivista Italia a Tavola – che ha sede nella nostra città – per valorizzare tutte le figure e realtà che lavorano nella filiera del cibo, come un’unica grande squadra di professionisti, dal produttore di materie prime fino al cameriere che serve in tavola un piatto, senza dimenticare chi il cibo lo racconta, cioè i giornalisti e i critici gastronomici. La manifestazione – 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” che ha polverizzato ogni record precedente registrando la partecipazione di ben 313.300 votanti. Non una classifica di merito ma solo un modo giocoso per sentirsi tutti più vicini e premiare 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” Patrizio Roversi 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. Come da tradizione, le premiazioni dei vincitori del sondaggio si svolgeranno nel corso del “Premio Italia a Tavola” che rappresenta un evento molto atteso per l’intero settore.

«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, 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. Il nostro scopo in queste occasioni, ma anche la nostra mission come network è far sì che gli operatori del settore dialoghino tra loro, dai pizzaioli ai pasticceri fino ai barman. Italia a Tavola è una delle poche realtà in grado oggi di far dialogare queste diverse realtà. Basta osservare il mondo dei cuochi: al Premio saranno presenti i presidenti delle maggiori associazioni di cuochi in Italia, una cosa non da poco». «Si va oltre l’enogastronomia, ci si rivolge a tutta la filiera, il che dà grande visibilità all’evento ma anche al territorio», ha sottolineato **Raffaella Castagnini**, capo servizio promozione della Camera di commercio di Bergamo. «Ciò che in sostanza si vuole comunicare è il successo maggiore che si ottiene quando si sceglie di fare rete».

La due giorni ha il sostegno di **Ascom Bergamo e di Affari di Gola**, che è media partner del Premio. «Questi due giorni di appuntamenti e convegni sono un’occasione importante per fare il punto sul settore e raccogliere le novità del mondo dell’enogastronomia e dell’ospitalità – ha spiegato **Giorgio Lazzari**, referente del progetto per l’associazione commercianti – Ascom raccoglie tutte le categorie protagoniste della filiera del cibo, l’obiettivo della partecipazione a questa manifestazione è fare sistema per una proposta che faccia crescere il settore».

I convegni

Tra i momenti “clou” ci saranno in particolare due convegni dedicati a temi di stretta attualità e alle tendenze del settore, con la partecipazione dei maggiori esperti nazionali, scuole di formazione e alcune tra le realtà più innovative. Saranno un’occasione per aprire un dibattito costruttivo e nello stesso tempo 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).

Il primo convegno si terrà sabato 7 aprile dalle 10.30 alle 13.30 presso la Sala Mosaico (ex Borsa Merci). Sarà focalizzato sul tema della formazione e avrà come titolo “**Più formazione per ristoranti e hotel. Da un nuovo alberghiero alla laurea accoglienza**”. L’accoglienza nel nostro Paese è un valore fondamentale e non si può rischiare che una

formazione non del tutto adeguata delle varie figure professionali danneggi l'immagine dello stile italiano nella ristorazione e nel turismo in generale. Per questo alcuni mesi fa Italia a Tavola ha lanciato la campagna #laureaccoglienza per sostenere con forza il progetto di una profonda riforma del sistema di formazione del comparto a partire dalle scuole alberghiere che devono salire di rango (come licei) e avere anche, per chi vuole proseguire, uno sbocco universitario (Laurea in enogastronomia e accoglienza).

Il talk show sarà moderato dal giornalista Patrizio Roversi (vincitore del sondaggio Personaggio dell'anno nella categoria Opinion leader) e vedrà la partecipazione di 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 aTavola. Interverranno inoltre rappresentanti di alcune delle più importanti scuole italiane di alta formazione: Giovanni Zambonelli (Ascom Albergatori), Andrea Sinigaglia (Alma), Raffaele Trovato (Ifse), Paolo Colapietro (Food Genius Academy), Rossano Boscolo (Campus Etoile Academy), Dario Mariotti (Cast Alimenti), Maurizio Di Dio (Saps Agnelli Cooking Lab), Alfredo Pratolongo (Fondazione Birra Moretti) e Lorenza Vitali (Witaly Editore).

Domenica 8 aprile dalle ore 10 alle 13 nella sede di Sant'Agostino dell'Università di Bergamo sarà invece affrontato il tema: "**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, Niko Romito, 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 Umberto Bombana, cuoco del ristorante 8½ Bombana (3 stelle Michelin), Roberto Amaddeo, presidente Fidepet-Confesercenti Bergamo, Angelo Agnelli, 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.

Alle due tavole rotonde su formazione e innovazione si aggiungerà un terzo convegno, "**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). Si terrà sabato 7 aprile dalle 15 alle 19 presso la Sala Mosaico (ex Borsa Merci) e sarà moderato da Andrea Radic, vicedirettore diItalia a Tavola. Interverranno Fabio Benati, presidente Arga Lombardia-Liguria, Marco Ceriani, fondatore di Italbugs, e i giornalisti Attilio Barbieri e Riccardo Lagorio.

«Durante i convegni – ha spiegato **Roberta Garibaldi** – tratteremo di formazione e innovazione, non solo in riferimento alla ristorazione. Saranno presenti importanti esponenti ed esperti, anche le startup avranno il loro peso in questi momenti di confronto. Si parlerà di robotica, di intelligenza artificiale e delle maniere per applicare queste innovazioni al mondo dell'accoglienza. È un'occasione importante per Bergamo: le grandi destinazioni enogastronomiche, dopotutto, hanno eventi del genere nel loro territorio».

L’arte

Il ricco programma della due giorni bergamasca comprende una serie di altri appuntamenti, alcuni dei quali saranno dedicati all’arte. Sabato 7 aprile, alle ore 18 presso l’Accademia Carrara, una fra le più importanti e visitate pinacoteche italiane, 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», ha precisato **Silvia Tropea Montagnosi**. «Questo per comunicare come dietro al mondo del cibo ne esista uno ancora più grande, dove rientrano anche le pentole. Significa individuare la forza e la vastità della filiera. Le pentole, infatti, non sono in Carrara esclusivamente come oggetti d’arte, ma simboleggiano l’avanzare della tecnologia: le pentole di rame sono ottimi strumenti di cottura, sempre più presenti nelle cucine dei grandi ristoranti».

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.

I momenti conviviali

Sabato 7 aprile, alle 14, dopo il convegno sulla formazione, ad attendere gli invitati ci sarà un light lunch presso il **Ristorante Ezio Gritti** 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, Marvin Dondossola, Marina Milan), cuochi stellati (Silvia Baracchi, Chicco e Bobo Cerea con Paolo Rota, Lorenzo Cogo, Enrico Derflingher e Gianni Tarabini, Riccardo Di Giacinto, Alfio Ghezzi, Filippo La Mantia, Luca Marchini, Rosanna Marziale, Alessandro Negrini e Fabio Pisani, Rocco Pozzulo e Seby Sorbello, Claudio Sadler, Ciccio Sultano, Viviana Varese), pizzaioli (Giovanni Santarpia, Giuseppe Vitiello) e pasticceri (Franco Aliberti, Federico Anzellotti, Vetulio Bondi e Paolo Sacchetti, Ernst Knam, Iginio Massari, Giuseppe Triolo). Alla cena parteciperanno i presidenti delle maggiori associazioni di cuochi e pasticceri: Fic, Euro-Toques, Le Soste, Jre, AMPI, Conpait. Ospiti d’onore tre cuochi di fama internazionale – Umberto Bombana, Annie Féolde e Niko Romito – tutti con 3 stelle Michelin così come i padroni di casa Chicco e Bobo Cerea.

Domenica 8, invece, dopo il convegno sull’innovazione, la due giorni del “Premio Italia a Tavola” si concluderà con un light lunch dalle ore 13.30 presso la Saps Agnelli Cooking Lab di Lallio, a cura della Nic (Nazionale italiana cuochi).

Gli altri eventi in programma

Nel pomeriggio di sabato, nella sede di Saps Agnelli Cooking Lab, a partire dalle 14.30 si terrà l’**assemblea annuale dell’associazione Euro-Toques Italia**, durante la quale verrà eletto il nuovo presidente. La manifestazione sarà ulteriormente arricchita da tre importanti momenti celebrativi, in cui verranno consegnati riconoscimenti e premi speciali. Il primo sarà sabato 7 aprile alle 13.30, al termine del convegno sulla formazione: saranno consegnati gli “**Award**” di Italia a Tavola, premi speciali attribuiti a personalità di spicco che si sono distinte nella realizzazione di progetti per valorizzare il settore. La sera dello stesso giorno, nel corso della cena di gala, saranno invece premiati i vincitori di tutte le categorie del sondaggio “**Personaggio dell’anno dell’enogastronomia e dell’accoglienza**”, 10ª edizione. Infine, domenica 8 aprile alle 13, al termine del convegno sull’innovazione, Italia a Tavolavalorizzerà alcune realtà del territorio consegnando dei **premi speciali ad aziende bergamasche innovative**.