

M NITOR



Finale Lady Amarena 2017.

LADY AMARENA, EDIZIONE 2018

Quote rosa della mixology di nuovo pronte a mobilitarsi: è partita il 1° giugno l'edizione 2018 di Lady Amarena. La competition, nata nel 2015 per celebrare il primo centenario di Amarena Fabbri, si ripresenta per la sua quarta edizione in una "doppia" veste, italiana e internazionale. Bisognerà registrarsi sul sito www.ladyamarena.it e lasciare briglia sciolta alla propria fantasia. Tutte le barlady italiane si contenderanno la partecipazione alla finale italiana, prevista il 24 settembre a Rimini. Potranno accedere le otto creatrici delle otto migliori ricette selezionate da una giuria di esperti del settore. A queste prime otto finaliste si uniranno la barlady con il miglior punteggio del concorso nazionale AIBES 2017 e la professionista con il miglior punteggio dell'edizione 2018 della Quinta Essentiae Competition organizzata da Planet One. Le barlady straniere, invece, si sfideranno per la finalissima del 25 settembre, sempre a Rimini. Fra tutte le partecipanti al concorso che avranno creato e presentato un cocktail inedito, preparato secondo gli stessi criteri di gara proposti alle quote rosa italiane, la giuria selezionerà sette lady che voleranno dai loro paesi d'origine a Rimini. In gara con loro per la finalissima ci saranno altre tre professioniste: Lady Amarena Italia, eletta proprio il giorno prima, Lady Amarena China e Lady Amarena Singapore, elette nei loro paesi durante l'estate attraverso concorsi nazionali. Saranno loro le dieci super-finaliste. In palio per la reginetta del beverage anche un buono acquisto del valore di 2.500 euro. L.T.



Cindy Crawford.

CINDY CRAWFORD FA "INNAMORARE" GLI ITALIANI

A due anni dal primo incontro con Acqua Minerale San Benedetto, l'iconica super Top Model americana Cindy Crawford si conferma testimonial d'eccezione per la nuova campagna di comunicazione "San Benedetto, I Love You", on air su tv. I nuovi spot "San Benedetto, I Love You" ci restituiscono una radiosa Cindy Crawford passeggiare tra gli angoli più caratteristici della città eterna, in una dimensione più familiare, con i prodotti San Benedetto ideali da condividere con le persone care e da gustare in armonia in ogni momento della giornata. Protagonisti della storia sono il benessere, la bellezza, la leggerezza e la voglia di vivere, raccontati attraverso gli occhi e il sorriso di una delle modelle più famose al mondo e soprattutto attraverso la purezza senza tempo di Acqua Minerale San Benedetto. Il gusto unico ed equilibrato del Thè San Benedetto, declinato in diversi soggetti: classico, verde e il nuovo thè nero indiano, la novità destinata ai migliori locali del mondo Horeca. La campagna televisiva, inoltre, ha due nuove star: San Benedetto Succoso Zero e Aquavitamin, due importanti linee di prodotto che hanno riscosso grande successo nei consumatori. L.T.

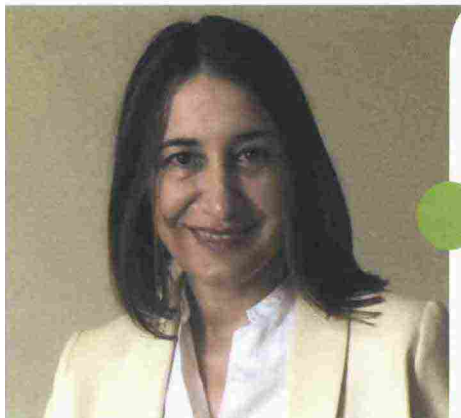


Massimo Bottura.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2018: MASSIMO BOTTURA E L'OSTERIA FRANCESCANA

È italiana la prima posizione della classifica The World's 50 Best Restaurants 2018 sponsorizzata da Acqua Panna e S.Pellegrino: l'Osteria Francescana di Modena è tornata ad essere n°1. Massimo Bottura, ha guadagnato il palco del palazzo dei congressi Euskalduna Jauregia di Bilbao tenendo per mano la moglie Lara Gilmore, colonna fondamentale del successo di un grande progetto che va ben oltre le quattro mura del tristellato ristorante modenese. Emozionato ma carismatico come sempre, Bottura ha rivolto un chiaro invito ai colleghi in platea affermando che «gli chef nel 2018 hanno a disposizione una gran voce per dimostrare il cambiamento. Siamo tutti parte della stessa rivoluzione – ha aggiunto Bottura – e tutti insieme possiamo essere parte del cambiamento». Sono 1.040 i restaurant experts che in 26 macroregioni nel mondo hanno potuto esprimere 10 preferenze a testa ridefinendo così la classifica 2018. Un meccanismo che, dagli inizi del 2002, ha assunto una forza mediatica senza precedenti, ridisegnando anno dopo anno i confini della geografia gastronomica internazionale. Oltre al primo posto tricolore, l'Italia può vantare quest'anno altri 3 ristoranti fra i primi 50: Piazza Duomo ad Alba al n°16; Le Calandre a Rubano al n°23 (era 29° nel 2017) e il Reale a Castel Di Sangro al n°36 (era alla posizione n°43 nel 2017). L.T.

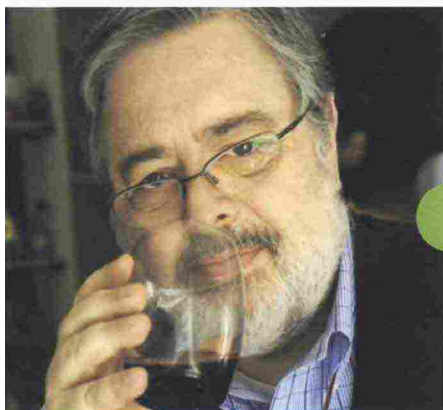
M ○ NITOR



Tiziana Albanese.

TIZIANA ALBANESE RESPONSABILE STABILIMENTI GRUPPO SANPELLEGRINO

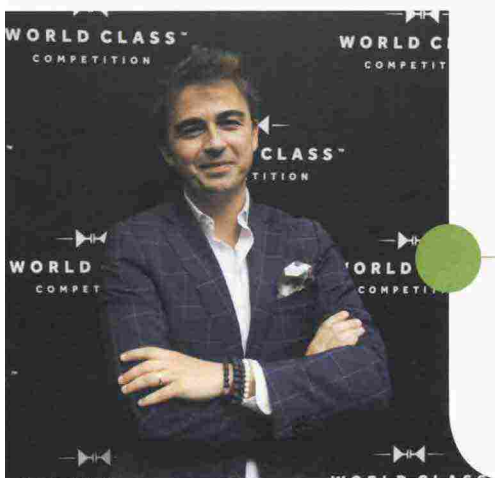
Sarà la prima donna nella storia dell'azienda ad avere la responsabilità degli stabilimenti del Gruppo Sanpellegrino. Tiziana Albanese è stata nominata Direttore Technical and Production degli stabilimenti del Gruppo e avrà la responsabilità di tutti i 7 siti produttivi, dove vengono imbottigliate le acque minerali S. Pellegrino, Levissima, Acqua Panna e Nestlé Vera e prodotti bibite e aperitivi. Con il suo ingresso nel Comitato di Direzione, le quote rosa salgono al 50%. Ingegnere, 46 anni, lavora da oltre 10 anni nel Gruppo Nestlé dove ha maturato una consolidata esperienza nel campo della pianificazione e dell'ottimizzazione delle strutture di fabbrica. Ha curato i progetti di miglioramento operativo dei siti produttivi del Gruppo Sanpellegrino fino al 2011, anno in cui è diventata Direttore dello stabilimento Levissima a Cepina Valdisotto. Ha poi gestito il sito produttivo di Ruspino, a San Pellegrino Terme. In qualità di Direttore Tecnico avrà il compito di sviluppare industrialmente i nuovi lanci prodotto, migliorare l'efficienza e incrementare la capacità produttiva degli stabilimenti, sostenendo la crescita del Gruppo. L.T.



Daniele Cernilli.

A DANIELE CERNILLI IL PREMIO NAZIONALE GALVANINA AL GIORNALISMO

Da aspirante filosofo a "teoretico" del vino. Daniele Cernilli, direttore responsabile di DoctorWine nonché direttore-curatore della Guida Essenziale ai Vini d'Italia by DoctorWine, ha vinto il Premio Galvanina al Giornalismo, uno dei riconoscimenti più rilevanti nel panorama enogastronomico nazionale. Il premio, consegnato nell'ambito della 18ª edizione del Festival della Cucina Italiana a Pesaro lo scorso 17 giugno, gli è stato assegnato per "l'indiscutibile grande competenza e l'autorevolezza del suo ruolo nel mondo del vino". Laureato in Filosofia, ha insegnato storia e letteratura per poi trasformare il suo amore per cibo e vino nella sua professione. Giornalista professionista, collabora regolarmente con diverse testate giornalistiche oltre ad aver pubblicato libri tecnici di divulgazione, di degustazione e analisi dei vini. Nel suo passato, è stato cofondatore del Gambero Rosso nel 1986, curatore della Guida dei Vini d'Italia per 24 edizioni, direttore del magazine Gambero Rosso, alla guida del Gambero Rosso Channel, docente ai corsi professionali alla Città del Gusto di Roma e ai corsi di degustazione e analisi sensoriale dell'Associazione Italiana Sommelier. L.T.



Francesco Galdi.

FRANCESCO GALDI MIGLIOR BARTENDER D'ITALIA 2018

Francesco Galdi del Dry di Milano è stato proclamato Miglior Bartender d'Italia alla finale nazionale del Diageo Reserve World Class 2018, la prestigiosa competizione internazionale istituita da Diageo Reserve che celebra l'arte della mixology e seleziona l'élite dei bartender di più di 50 paesi nel mondo. La finale nazionale, tenutasi al The Yard di Milano, ha visto sfidarsi gli 8 migliori bartender d'Italia selezionati dagli esperti Diageo dopo accurate ricerche e training iniziati a settembre 2017. I bartender si sono confrontati con i prodotti Reserve, una gamma di spirit e distillati del portfolio luxury di Diageo che comprende il gin Tanqueray No. TEN, il whisky single malt Talisker, Bulleit Bourbon, la vodka Ketel One, il rum Zacapa e il tequila Don Julio. Galdi ha superato brillantemente le prove di creatività e tecnica che hanno messo in luce tutto il suo savoir-faire e l'abilità dietro al bancone. A ottobre si terrà la finale mondiale di World Class, a Berlino. «È assolutamente incredibile – ha dichiarato Galdi. – Sono estremamente orgoglioso di rappresentare il mio paese in occasione della finale mondiale di World Class. È fantastico ottenere un riconoscimento come questo e competere contro i migliori bartender del mondo». L.T.

M ○ NITOR



Paola Naggi, seconda da sinistra.

CHEF AWARDS: PREMIO GOLDPLAST MIGLIOR CHEF DONNA A PAOLA NAGGI

Grandi emozioni sul palco di Chef Awards, gli oscar della ristorazione italiana, nella serata di premiazione svoltasi lo scorso maggio al Forte Village Resort. Una serata esclusiva che ha visto coinvolti sul palco di Chef Awards i Best 100 Chefs 2018 con ospiti provenienti da tutta Italia per il ritiro del prestigioso riconoscimento. Il premio GOLDPLAST alla Miglior Chef donna è andato a Paola Naggi, del ristorante Impero di Sizzano, consegnatole da Alberto Conti, Responsabile Goldplast. Un premio particolarmente significativo che GOLDPLAST per il secondo anno consecutivo ha deciso di sostenere, a sottolineare l'attenzione dell'azienda nel valorizzare il talento femminile in tutti i campi. Alla serata di consegna degli Chef Awards presente anche Simona De Castro, del Ristorante Monticelli Saperi e Sapori di Campobasso, vincitrice alla scorsa edizione del premio Best Chef Donna 2017. L.T.



Michele Contartese.

CONTARTESE NUOVO DIRETTORE GENERALE DI CASTELLO DI MELETO

La nomina di Michele Contartese a Direttore Generale formalizza il cambio ai vertici della Viticola Toscana Spa, proprietaria di Castello di Meleto, e segna l'avvio di una nuova strategia nella gestione dell'azienda vitivinicola e agrituristica di Gaiole in Chianti. Michele Contartese sostituisce Guido Guardigli, presidente e AD tra il 2011 e il 2017. «Il nostro impegno – spiega Contartese – sarà continuare il percorso intrapreso in questi anni e far conoscere sempre meglio nel mondo i nostri vini, prodotti con le uve autoctone del Chianti Classico. Vini che offrono un'interpretazione contemporanea, che tengono in considerazione il rispetto del territorio ma anche l'evoluzione del modo di bere». 41 anni, Contartese è stato Direttore Commerciale di Castello di Meleto dal 2015 a oggi. Laureato in Economia, ha iniziato la sua attività lavorativa presso la Distilleria Caffo, come Junior Export Manager. Nel 2006, Direttore Commerciale per l'azienda agricola Testamatta di Bibi Graetz a Fiesole. Nel 2012 ha fondato Indie Wines, piattaforma marketing per piccole aziende vinicole su tutto il territorio italiano. Sarà affiancato nella gestione aziendale da un team di giovani professionisti: Matteo Menicacci (Enologo), Marco Panichi (Direttore Settore Turismo), Giovanni Maria Farina (Agronomo), Michele Fontana (Direttore amministrativo), Elena Caini e Medina Redzic (Assistenti Commerciali). L.T.



A destra, Francesco Iacono.

FRANCESCO IACONO NUOVO DIRETTORE ONAV

L'ONAV, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, ha un nuovo direttore generale: Francesco Iacono, professionista viticoltore ed enologo con oltre 15 anni di ricerca scientifica alle spalle e altrettanti nella produzione e gestione aziendale in campo vitivinicolo. Dal 2000 Direttore generale dell'Azienda Agricola Fratelli Muratori e poi, dal 2006, vicepresidente. Una lunga carriera di ricerca scientifica presso l'Istituto di Viticoltura della facoltà di Scienze Agrarie (Università Cattolica del Sacro Cuore Milano) e, poi, presso l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (TN), dove, sotto la direzione del Professor A. Scienza, costituisce un elemento di collegamento fra ricerca in viticoltura ed enologia, diventando responsabile del Gruppo di Analisi Sensoriale dell'Istituto e responsabile dell'Unità Operativa di Viticoltura. Il Presidente dell'ONAV, Vito Intini, ha rivolto un sincero ringraziamento per il lavoro svolto al direttore uscente, Michele Alessandria. «La figura di Iacono – ha detto Intini – sposa la filosofia del nostro progetto, che punta a una sempre maggiore vicinanza al mondo scientifico e alla cultura, alla crescita qualitativa dell'organizzazione e alla collaborazione proficua non solo tra le oltre cento sezioni territoriali, ma anche con le altre organizzazioni del mondo del vino». Tra le prime azioni di Iacono, la realizzazione del progetto di collaborazione con ASPI (Associazione Sommelier Professionale Italiana) per la fondazione di un polo culturale formativo comune nel mondo enologico nazionale. L.T.