

M NITOR



Nikos Koumettis.

NIKOS KOUMETTIS NUOVO PRESIDENTE DI COCA-COLA PER EUROPA CENTRALE E ORIENTALE

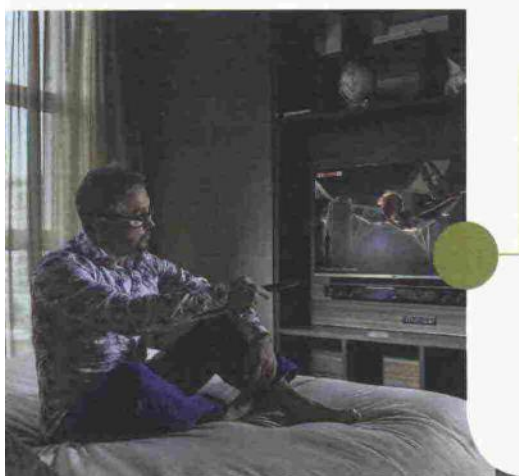
Nikos Koumettis è presidente della business unit Europa centrale e orientale di Coca-Cola Company, dove è responsabile della supervisione delle operazioni aziendali in 26 paesi, dalla Russia all'Italia. Prima di questa nomina, Koumettis ha ricoperto la carica di presidente della business unit dell'Europa centrale e meridionale di The Coca-Cola Company dal 2011 al 2016. Da quando è entrato a far parte di The Coca-Cola Company nel 2001, Koumettis ha anche ricoperto il ruolo di presidente di una business unit per il Canada, di presidente della business unit Adriatico e dei Balcani – con responsabilità per 9 diversi paesi – e di direttore generale della regione sud-est del Mediterraneo, con responsabilità per la Grecia e Cipro. Prima di entrare in Coca-Cola, ha ricoperto ruoli di marketing con Kraft Jacobs Suchard, ruoli di vendita e distribuzione con una grande società di distribuzione greca, Elgeka e funzioni commerciali e logistiche per Papastratos S.A. Phillip Morris. Koumettis ha conseguito un Bachelor of Science in Business Administration presso l'American College of Greece e un Master of Science in International Marketing presso la Strathclyde Business School. L.T.



Sebastiano Caffo.

GRUPPO CAFFO SI CONFERMA LEADER DI MERCATO

Il Gruppo Caffo si conferma player di primo piano e azienda leader in Italia e all'estero. A dimostrarlo, riconoscimenti internazionali e dati di mercato positivi. L'Amaro Santa Maria al Monte è il vincitore della Gran Medaglia d'oro alla Spirits Selection 2018 del Concours Mondial de Bruxelles, a Plovdiv in Bulgaria. Nella stessa cornice, Elisir San Marzano Borsci si è aggiudicato la Medaglia d'oro e la Vecchia Grappa Caffo la Silver Medal. Alla guida del Gruppo è Sebastiano Caffo, Ceo della Distilleria F.lli Caffo Srl, un "artigiano industrializzato", come ama definirsi. La proposta del Gruppo Caffo si articola in diverse linee di prodotto che si contraddistinguono sul mercato per l'alta qualità e le proprietà organolettiche. «I risultati che stiamo raggiungendo – spiega Caffo – sono il frutto di una gestione aziendale permeata di quella cultura dell'innovazione che è un elemento distintivo della nostra realtà». A livello internazionale, la produzione del Gruppo Caffo è distribuita in 35 mercati nel mondo, in aumento rispetto ai 26 dello scorso anno. L.T.



Bruno Barbieri.

BRUNO BARBIERI TESTIMONIAL DI SKY BUSINESS

Sky Business – l'offerta Sky pensata appositamente per Hotel, Bar e altri business – sceglie un testimonial d'eccezione per la sua nuova campagna dedicata al mondo dell'hospitality: Bruno Barbieri, lo Chef pluristellato giudice di MasterChef Italia dalla prima edizione e conduttore della fortunata trasmissione "4 Hotel". «Siamo felicissimi di poter collaborare con uno Chef pluristellato e un grande esperto di hospitality come Bruno Barbieri – ha commentato Matteo Arpini, Sky Business Director –. Il nostro obiettivo è parlare in modo semplice e diretto ai nostri clienti, valorizzando i punti di forza dell'offerta dedicata al mondo alberghiero». Da parte sua Barbieri ha dichiarato: «L'hôtellerie nel mondo si è evoluta parecchio, mentre in Italia siamo più tradizionalisti. Servono investimenti anche da parte dello Stato e agevolazioni per gli albergatori; non va mai dimenticato che gli hotel sono il biglietto da visita del nostro Paese». L.T.

M ○ NITOR



Ezio Indiani.

QUARTO MANDATO PER EZIO INDIANI ALLA GUIDA DI EHMA ITALIA

Durante la riunione autunnale del Chapter Italiano di EHMA (dal 26 al 28 ottobre scorsi all'Hotel Excelsior Venice Lido Resort), Ezio A. Indiani, General Manager dell'Hotel Principe di Savoia di Milano, è stato riconfermato per i prossimi 3 anni alla carica di Delegato Nazionale dell'associazione che riunisce i professionisti dell'ospitalità in Europa. Il suo deputy resta Francesco Brunetti, Market General Manager, Milan & West Italy Business Council Chairman at Marriott International.

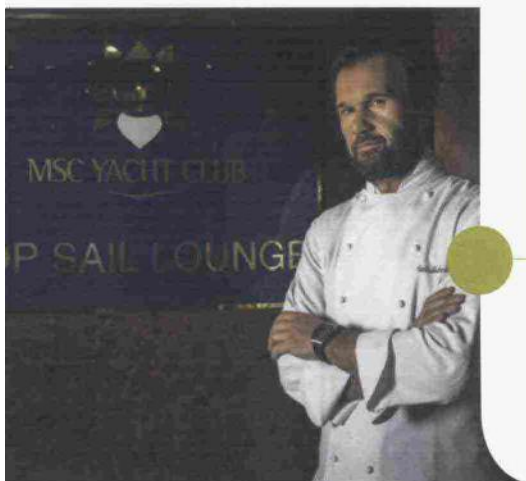
Nel corso della sua carriera Ezio Indiani ha maturato in ambito internazionale una grande esperienza nel campo dell'hôtellerie di lusso, lavorando per alcuni tra i più prestigiosi alberghi del mondo. Sotto la guida di Indiani, iniziata nel 2010, l'Italian Chapter ha visto una crescita associativa senza precedenti nonché una fervente attività che ha sviluppato e portato avanti importanti iniziative come la certificazione a livello europeo dei Direttori d'Albergo, il progetto di formazione "Mentor me", rivolto a giovani che lavorano nel settore, e il recente progetto "Ehma incontra l'arte", che propone una collaborazione tra il mondo dell'arte e quello dell'ospitalità. L.T.



Maurizio Gardini.

CONSERVE ITALIA, FATTURATO A 900 MILIONI DI EURO

L'export trainato dal pomodoro Cirio, vero ambasciatore della cucina made in Italy, che sfiora un aumento del 10%; il boom di vendite nei prodotti dell'area benessere e della linea bio di Valfrutta (+30%); il successo registrato nei bar dalla linea Yoga L'Arte del 100%. Queste sono solo alcune delle novità che hanno consentito a Conserve Italia di chiudere l'esercizio 2017-18 di Gruppo con un fatturato aggregato attestato attorno ai 900 milioni di euro (+1%), di cui oltre il 40% generato dall'export. Buone le performance delle società estere: la spagnola Juver mette a segno il miglior risultato della sua storia con un utile di 2,5 milioni; prosegue il percorso di Conserve France verso l'equilibrio economico-strutturale, testimoniato da un incremento del fatturato (+1%); migliora infine la redditività aziendale, mentre è ormai in fase di completamento il piano di ristrutturazione logistica-industriale. Ad approvare il bilancio all'unanimità è stata l'Assemblea dei soci riunitasi lo scorso 26 ottobre nella sede di San Lazzaro di Savena (Bo) per il tradizionale appuntamento che quest'anno ha visto anche il rinnovo delle cariche, con la riconferma di Maurizio Gardini alla presidenza del Gruppo. La società capogruppo Conserve Italia registra una crescita di 8 milioni di euro (+1,5% di fatturato), determinata soprattutto dal comparto estero e dalla nuova struttura commerciale. L.T.



Carlo Cracco.

CARLO CRACCO RINNOVA LA PARTNERSHIP CON MSC CROCIERE

Carlo Cracco torna a bordo di Msc Crociere. Lo chef rinnova la partnership con la compagnia crocieristica e firma i piatti della World Cruise e quelli della stagione invernale. Il nuovo progetto rappresenta il seguito di 5 anni di collaborazione tra Cracco e Msc Crociere per attività congiunte svolte sia a bordo delle navi sia a terra, ed è articolato in due fasi. La prima riguarderà la stagione invernale 2018/2019, attraverso viaggi nel Mediterraneo, negli Emirati, nelle Antille e a Cuba; la seconda riguarda il viaggio, lungo 119 giorni, della World Cruise firmata Msc Crociere, in partenza da Genova il 5 gennaio, la prima nave che salpa per un giro del mondo con sosta in 49 destinazioni in 32 paesi diversi, e oltre 250 possibili escursioni a terra. La "firma" di Cracco comparirà sul menu nei piatti ideati dallo chef di Cracco in Galleria, come, per citarne alcuni, il cappello del prete caramellato con agrumi, il risotto alle seppie e l'Halibut dell'Atlantico annerito. L.T.

M ○ NITOR

3 VINCITORI PER LA SESTA EDIZIONE DEL PREMIO FABBRI PER L'ARTE

Paola Binante e Alessia De Montis, fotografe bolognesi d'adozione, e Rui Wu, classe 1991, che vive e lavora tra la Cina e l'Italia. Sono loro i tre vincitori ex-aequo della sesta edizione del Premio Fabbri per l'Arte. I premi sono stati assegnati lo scorso 6 dicembre a Palazzo Pepoli Campogrande, a Bologna, in occasione del vernissage della mostra "13 anni e un secolo - Fotografia", che ospita le 19 opere dell'edizione 2018 del Premio, istituito da Fabbri 1905 tredici anni fa in occasione delle celebrazioni per il centenario dell'azienda. A fare gli onori di casa, Umberto Fabbri, Presidente di Fabbri 1905, e il curatore della mostra Nino Migliori, un grande della fotografia internazionale. Paola Binante ha vinto per il dipinto "Marena", composto da una Polaroid e da una stampa da negativo Polaroid. Alessia De Montis, invece, sale sul podio grazie a "LAYERS-Fabbri", fotografia giclée su carta baritata. Infine Rui Wu si piazza fra i vincitori con ".txt", opera composta da quattro fotografie su stampa digitale. Un palmarès significativo che ben "fotografa" l'anima di Fabbri e lo spirito con cui l'azienda ha dato vita a questa sesta edizione del Premio. L.T.

ROBERTO SORIOLO È IL NUOVO PRESIDENTE DI CANTINA DI SOAVE

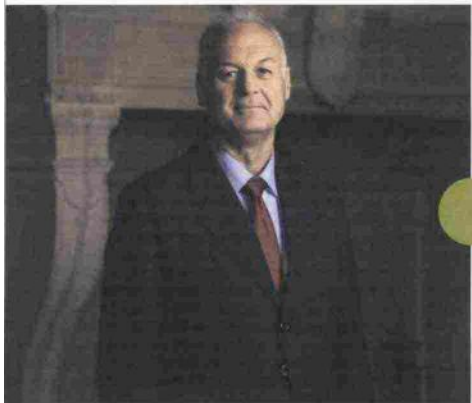
Cambio ai vertici di Cantina di Soave: la storica azienda vitivinicola dal 9 novembre ha un nuovo Presidente. Nel corso dell'annuale assemblea dei soci per la presentazione del bilancio, Attilio Carlesso ha passato il testimone a Roberto Sorio. Nato a Soave nel 1954 e laureato in Medicina Veterinaria, Roberto Sorio ha rivestito l'incarico di Assessore alle attività produttive del comune di San Bonifacio dal 2002 al 2005 e dal 2009 è membro del CdA di Cantina di Soave. Il neo Presidente Sorio si è detto orgoglioso di succedere a Carlesso per il valore del lavoro svolto e per l'entità dei risultati raggiunti in questi anni. «Sono felice e onorato - ha dichiarato Sorio - di ricoprire questa carica in una realtà importante come quella di Cantina di Soave, sempre proiettata verso il futuro, come dimostrano gli investimenti in corso che avranno grandi sviluppi nei prossimi anni». Fondata nel 1898, Cantina di Soave celebra quest'anno il 120° anniversario: una lunga storia che affonda le radici nella terra e nel passato. L.T.

AMBROGINO D'ORO 2018 A CLAUDIO SADLER

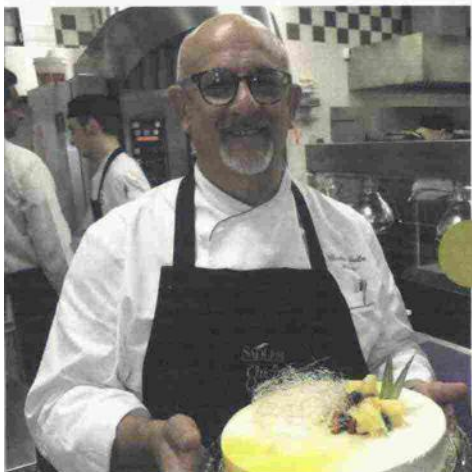
Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi saluta con orgoglio l'assegnazione dell'Ambrogino d'oro 2018, la massima onorificenza milanese e riconoscimento di fama nazionale, a un protagonista assoluto della cucina del Belpaese, Claudio Sadler. La motivazione dell'assegnazione dell'Ambrogino d'oro a Claudio Sadler: «Il suo primo ristorante milanese, la rinomata Osteria di Porta Cicca, nasce nel 1986 e gli vale la Stella Michelin. Da quel locale in Ripa di Porta Ticinese, ha contribuito a scrivere la moderna evoluzione della ristorazione milanese e italiana. Con i suoi ristoranti diffonde nel mondo la cultura del gusto, in una personale interpretazione che unisce le tradizioni nostrane a uno sguardo rivolto al futuro e all'innovazione. Tra i fondatori dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, dal 2012 è presidente dell'Associazione Le Soste, che si occupa di diffondere e valorizzare l'eccellenza della cucina italiana». L.T.



Umberto Fabbri.



Roberto Sorio.



Claudio Sadler.