



IT EN WITALY PORZIONICREMONA TACCO12&amp;BOLLICINE METEDIVINE WITALY TV LOGIN

# WITALY

PUBLISHER AND EVENTS FOR FOOD,  
WINE, LIFESTYLE AND CULTURE

HOME

Ultimissime

CHI SIAMO

EDITORIA

EVENTI ▾

PARTNER

PRESS ▾

RICERCA

CONTATTI



## FESTIVAL DELLA GASTRONOMIA MILANO, UN BEL SUCCESSO!

**Festival della Gastronomia:  
un bel risultato anche a Milano!**

Comunicato di Chiusura, 28 novembre 2017

Dopo la fortunata edizione di ottobre a Roma, si è svolta con un grande successo di pubblico il 25, 26 e 27 novembre la versione milanese del **Festival della Gastronomia** (nuovo titolo che riprende la lunga tradizione di eventi enogastronomici iniziata nei primi anni duemila ed evoluta attraverso formati diversi ma sempre curati da Luigi Cremona e Lorenza Vitali di Witaly). Abbiamo registrato non meno di 9.000 presenze sabato e domenica e oltre 1500 operatori di settore e media il lunedì.

L'ormai collaudato Premio **"Miglior Chef Emergente d'Italia"** e il suo omologo del settore pizza **"Miglior Pizza Chef Emergente"**, entrambi per le selezioni Nord Italia in questo caso, ha fatto da apripista ad altri contenuti non meno interessanti.

### AREA PIZZA

Sabato 25 e domenica 26 si sono sfidati i giovani pizzaioli under 35 del nord Italia: **Riccardo Casadio** di "O' Fiore mio" a Faenza, **Alessio Lepore** di Berberè a Milano, **Giacomo Carlizza** di Pizzeria Agricola a Rovigo, **Giacomo Zordan** di pizzeria Gigi Papa a Padova, **Vittorio Calderone** di Berberè a Milano, **Alessandro Cecchetti** di Grigoris a Venezia, **Maurizio Mongillo** di Lievità a Milano, **Alessandro Grasso** di Saporè a Verona, **Davide Minò** di Abbicci Simagò a Bergamo, **Alessio Savini** di Grotta Renzo e Lucia a Lecco, **Raffaele Russo** della pizzeria "Da Zero". Tutti hanno presentato una pizza a tema libero mentre la domenica i 6 finalisti si sono cimentati con una pizza margherita con impasto preparato di fronte ai giurati la sera prima in loco. Pamela Panebianco di Agrodolce ha coordinato in modo brillante la competizione.

Hanno passato il turno **Raffaele Russo** e **Alessandro Cecchetti** mentre il **premio speciale Metro** è andato a **Raffaele Casa** di "O Fiore Mio" di Faenza.

Al contrario, lunedì 27 i protagonisti sul palco sono stati i **Master Pizza**, cioè i grandi e famosi interpreti della pizza con degli abbinamenti "jam session" ovvero a sorpresa. **Renato Bosco** di Saporè, **Simone Padoan** del I Tigli a San Bonifacio, **Simone Lombardi** di Dry a Milano, **Davide Fiorentini** di O' Fiore Mio a Faenza che ha portato con sé **Fabrizio Mantovani** del ristorante **FM con Gusto**, amico e collega sempre a Faenza.

Sempre nella stessa area, domenica mattina è andato in scena "IL DOLCE OLTRE IL PIATTO".

Ci siamo chiesti: - "Basta un piatto per rendere un dolce appropriato a un menù?" - Le caratteristiche che contraddistinguono il dolce da ristorazione a cura di Antonino Maresca del gruppo PASS121, il

## Eventi

FESTIVAL DELLA GASTRONOMIA MILANO 2017  
FESTIVAL DELLA GASTRONOMIA ROMA 2017  
PIZZACHEF EMERGENTE CAMPANIA 2017  
Meditagiasca 2017  
COOKING FOR ART MILANO 2016  
COOKING FOR ART ROMA 2016 - LA FINALISSIMA  
COOKING FOR ART - EMERGENTE CENTRO SUD - GIUGNO 2016  
Bocuse d'Or - Budapest 2016  
MEDITAGGIASCA 2016  
COOKING FOR ART MILANO 2015  
Bocuse d'Or Selezione Italiana 2016  
COOKING FOR ART ROMA 2015  
"La Pizza, Capolavoro Universale"  
Cooking For Art Napoli 2015  
Meditagiasca 2015  
Corto Circuito dei Contadini 2015  
Cooking for Art Milano 2014  
Cooking for Art Roma 2014  
TACCO12EBOLLICINE EMERGENTE 2014  
Meditagiasca 2014  
Bocuse d'Or - Stoccolma 2014  
Bocuse d'Or - Italia 2014  
Riso Colture & Cotture - Vercelli 2014  
Cena Caritas - Roma 2013  
Miglior Chef Emergente Nord - Pavia 2013  
Cooking for Art - MetediMontagna e Finalissima - Roma 2013  
Trentodoc 2013  
Miglior Chef Emergente Centro - Firenze 2013  
Un Altopiano da gustare - Asiago 2013  
Lady Food & Mister Wine - Radda In Chianti 2013  
Miglior Chef Emergente Sud - Napoli 2013  
Meditagiasca - Taggia 2013  
Made in Italy  
Mondo



collettivo di alta cucina dolce italiana, presentato da A&F - Alta Cucina e Farina, la nuova linea di farine dedicate alla ristorazione di Agugiaro & Figna. L'area pizza è stata mirabilmente condotta dalla giornalista Pamela Panebianco di Agrodolce.

#### **SALA CATTEDRALE: LA GUIDA TOURING DEL 2018**

Nello spazio suggestivo è avvenuta la Premiazione e la consegna degli attestati ai Ristoranti e ed Alberghi del Nord Italia dell'omonima guida edita dal **Touring Club Italiano**, alla presenza di Fiorenza Frigoni, direttore responsabile contenuti editoriali e mappe e Arianna Fabri Head of Business Development and Marketing del Touring Club Italiano.

#### **WINE NET E PARMIGIANO REGGIANO**

Al contempo, nella sala attigua si presentava il "**Parmigiano Identity Day**", ovvero la rassegna dei migliori piccoli produttori di Parmigiano Reggiano di collina, o biologico o da latte di razze autoctone particolari con le loro forme in degustazione a cura del Consorzio del Parmigiano Reggiano. Abbiamo avuto veramente l'eccellenza dei piccoli produttori del parmigiano reggiano.

Non poteva mancare il vino: **Wine Net**, la prima Rete nata per promuovere l'eccellenza della Cooperazione vitivinicola italiana, coordinata e presentata da Fabio Piccoli, ha presentato una selezione delle migliori etichette del gruppo. Le varie aziende hanno abbinato le loro migliori etichette ai piatti degli chef e consegnato omaggi ai vincitori.

#### **SALA EMERGENTE CHEF**

In gara quest'anno c'erano quasi tutte le regioni del nord fatto salvo il Friuli.

La prima batteria, quella piemontese, era rappresentata da Marco Primiceri di "Antica Corona Reale" a Cervere, Federico Ferrari chef del Mirepuà a Rivalta Bormida, Marco Valentini dell'intrigante Hafastorie di Porta Palazzo a Torino, e Christian Mandura del Geranio di Chieri. Hanno passato il turno, parimerito, Cristian Mandura e Marco Primiceri.

la seconda batteria era rappresentata da Pietro Massano del "Piano 35" di Torino, e 3 chef lombardi: Lorenzo Vecchia del Volm, Nicolo Boveri dell'"810" in provincia di Pavia, e Andrea Lombardi del "Fontanili" di Gallarate e Andrea Vitali che ha avuto la meglio sui colleghi secondo la giuria ed è andato in Finale.

In Emilia e Liguria abbiamo avuto solo 3 concorrenti in gara: Pietro Montanari del "Cesoia" di Bologna, Stephan Zippel del ristorante "1908" sopra Bolzano, Dario Pisani del "Tre Cristi" di Milano, Jacopo Crosta della Stube di Asiago, Raffaele Minute del Vecio Fritolin di Venezia, Christian Fava del "Magnolia" di Cesenatico, Jorg Giubbani dell'Osteria Capocotta di Sestri Levante. Ha passato il turno per pochi voti Christian Fava grazie soprattutto ad un elegante rigatone ripieno con salsa al pistacchio.

In finale a Roma nel 2018 andranno, nonostante l'ottimo livello generale, i due Christian, il piemontese del Geranio di Chieri, Christian Mandura, il secondo, romagnolo, del Magnolia di Cesenatico Christian Fava. Ambedue hanno superato con disinvoltura la prova della Mystery Box Metro che Metro Academy ha dato come prezioso contributo fornendone gli ingredienti per le ultime ricette a sorpresa, come vuole il regolamento dei finalisti, ed inoltre ha presentato a sua volta alcune ricette sul palco a cura del suo bravo chef docente Emanuele Murgia.

Un parterre de Roi in giuria ha accompagnato la prova: citiamo tra i tanti Gianfranco Vissani\*\*, Ciccio Sultano\*, Philippe Léveillé\*, Matteo Bisetto\* dell'Oro di Venezia, Claudio Vicina del "Casa Vicina\*\*", Jumpei Kuroda chef dello storico "Alli due buoi rossi"\* di Alessandria, Andrea Alfieri e tanti altri ancora.

Un ringraziamento a **Francesca Negri**, giornalista del Corriere del Trentino e Alto Adige per il prezioso apporto durante la Finale della gara e a **Massimo Bottura** ospite d'eccezione che con la sua dialettica ha trascinato l'uditorio e ha dato stimolo ai giovani concorrenti in gara.

Prezioso come sempre il supporto dei partner di Witaly: **Agugiaro e Figna, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Ferrarelle, Lavazza, Pastificio dei Campi, Olitalia, Forni Valoriani, Confagricoltura** e tanti piccoli artigiani del gusto provenienti da territori particolari come La Valdossola e il territorio di Ascoli Piceno, che ci hanno portato il meglio della produzione italiana.

Nelle giornate di Sabato e Domenica negli spazi adiacenti all'evento si è svolta la manifestazione "**Re Panettone**" che prevedeva ingresso unico e libero per i due eventi concomitanti.

**Fabbrica Orobìa Via Orobìa, 15 - 20139 Milano**

**Lorenza Vitali tel +39 347 30 23 607 ufficiostampa@witaly.it**

#### **Galleria fotografica**



**WITALY**

Nasce a Campo de' Fiori nel cuore della Città Eterna, Roma, dall'esperienza ultraventennale di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, comunicatori del mondo dell'enogastronomia

**PORZIONICREMONA**

Una vita da critico in viaggio. Diario di un enogastronomo in giro per l'Italia alla costante ricerca dei sapori originali, delle specialità gastronomiche naturali, dei vini che appagano

**TACCO12EBOLLICINE**

Il titolo è volutamente leggero, frizzante come un bicchiere di champagne per portare un soffio di femminilità, ma autoironico, nel mondo web dell'enogastronomia

**SCUSATE IL RITARDO!**

Quante volte abbiamo scritto articoli che per una ragione o un'altra non abbiamo pubblicato, o scattato foto rimaste in desolati file nascosti in qualche angolo del pc?

**METEDIVINE**

Metedivine è un concept editoriale chiaro: secondo Witaly è l'equazione assoluta della perfezione nell'ospitalità, mangiare e dormire divinamente nello stesso luogo.

