

(VIGNE, PENTOLE & POLTRONE)

Che cosa cambia nel Risiko enogastronomico

di Luigi Cremona

Ettore Bocchia

Executive chef del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio, insignito dal 2005 di 1 stella Michelin, è l'ideatore della cucina molecolare che porterà sulle navi. Questa estate, la potrete trovare a bordo di Costa Concordia, la nuova ammiraglia di Costa Crociere, nei menù del ristorante Club Concordia e del ristorante Samsara. Studiando le proprietà fisiche e chimiche degli ingredienti, Ettore Bocchia realizza menù all'avanguardia, capaci di valorizzare le materie prime, migliorandone il gusto e proponendo inedite consistenze delle pietanze.

Fabrizio Cadei

È il nuovo executive chef del **Principe di Savoia** di Milano e gestirà il ristorante Acanto dell'hotel. Bergamasco, 38 anni, vanta un vasto background di haute cuisine maturato nei ristoranti e alberghi più esclusivi del mondo.

Marco Garfagnini

Chef del ristorante Ninan di Carrara, stella Michelin, è ora executive chef del Four Seasons di Ginevra. L'albergo ha riaperto dopo un anno di ristrutturazione completa per adeguarsi allo standard internazionale del nuovo brand. È una presenza italiana che continua: l'ex hotel Des Bergues è stato a lungo diretto da Ezio Indiani, ora direttore del Principe di Savoia di Milano.

Chiara Lungarotti

È il nuovo presidente del Movimento al turismo del vino, una carica che ri-

spetta in pieno le quote rosa, anzi vede spesso al vertice una donna. Infatti dopo Donatella Cinelli Colombini e Ornella Venica, una breve parentesi maschile con Francesco Lambertini ed ecco nuovamente una donna al vertice. Ha 34 anni, quindi potrà affrontare con spirito giovanile e moderno la problematica sempre più articolata e complessa del turismo enogastronomico.

Marchiopo

Il Terrazze retiche di Sondrio Igt Pignola 2004 ha ricevuto al Vinitaly il premio Etichetta dell'anno 2006 nell'ambito dell'11° Concorso internazionale di Packaging. L'etichetta è una linea verticale con al centro un bollino rosso di ceralacca.

Renato Negrone

Già presidente della cantina sociale Fontana di Papa, è ora anche il presidente del nuovo Consorzio delle cantine sociali del Lazio che riunisce 11 cantine cooperative per un fatturato totale di oltre 83 milioni e 42 milioni di bottiglie vendute su base annua.

Fratelli Rinaldi

L'importatore di Bologna ha avviato la distribuzione in esclusivo nel nostro Paese delle acquaviti svizzere Fassbin, marchio storico e da 160 anni simbolo di eccellenza per i distillati di frutta.

Carlo Salvadori

Il direttore della cooperativa sociale Agricoltori del Chianti geografico è il nuovo presidente del Consorzio olio

Chianti classico Dop e succede a Vittorio Pozzese. Il consorzio è stato fondato nel 1975 con lo scopo di valorizzare e promuovere la produzione dell'olio di oliva nel Chianti; nel 2000 ha ricevuto la Dop e l'anno successivo è stato rifondato: oggi raccoglie circa 260 olivicoltori, con circa 500mila olivi, iscritti all'albo per una produzione intorno agli 8-10mila quintali d'olio.

Tasca d'Almerita

Il vino bianco siciliano Nozze d'oro è stato eletto Mito del Mediterraneo dal referendum mondiale di Civiltà del Bere in occasione dei 40 anni di Vinitaly.

Floriano Zambon

Oltre a essere presidente della Federazione europea delle associazioni Città del vino, che comprende quelle di Champagne, di Bourgogne, di Mosella e in Spagna di Cava e di Rioja, e presidente dell'associazione italiana, è ora il nuovo presidente di Altamarca fino al 2008. Altamarca è una realtà che conta 35 soci fra imprese ed enti pubblici, rappresenta oltre 21 milioni di bottiglie di spumante Prosecco Doc Conegliano Valdobbiadene e fra i soci annovera Mionetto, Valdo, Villa Sandi, Bisol, Bortolotti. Vice presidente è stato eletto Pietro Giorgio Davì.

Addio a Edoardo Valentini, produttore nella sua cantina a conduzione familiare di Loreto Aprutino. Con lui il vino d'Abruzzo ha raggiunto i picchi massimi di qualità.